

瑞士 洛特维茵出版公司
专业摄影技法丛书

食品

[英] 罗杰·希克斯 [美] 法兰西斯·舒尔茨

黑龙江美术出版社

J41
135

瑞士 洛特维茵出版公司
专业摄影技法丛书

食 品

[英] 罗杰·希克斯 [美] 法兰西斯·舒尔茨



黑版贸审字 08-97-0045

本丛书由瑞士洛特维茵 (RotoVision SA) 出版公司授权中国黑龙江美术出版社独家出版中文简体字版, 黑龙江版权代理中心代理。本丛书译自 The Pro-Photo Series 和 The Pro-Lighting Series 英文版。



三只眼工作室 策划

瑞士 洛特维茵出版公司
专业摄影技法丛书

食 品

作者: [英] 罗杰·希克斯

[美] 法兰西斯·舒尔茨

译者: 赵忠琴

审校: 张 军

责任编辑: 张雨人 金横林

装帧设计: 方大伟

出版 黑龙江美术出版社

哈尔滨市道里区安定街 225 号 邮编: 150016

发行 全国各地新华书店

制版 星辉电脑分色(深圳)有限公司

印刷 深圳当纳利旭日印刷有限公司

开本 787mm × 1092mm 1/16

印张 9.5

版次 1998 年 1 月第 1 版

印次 1998 年 1 月第 1 次印刷

印数 1-3000 册

书号 ISBN 7-5318-0454-9/J·455

定价 128.00 元

邮购 哈尔滨市第 202 号邮政信箱 (请注书名, 免邮资)

咨询 电话 0451-8370148 传真 0451-8372143

前 言	7
-----------	---

怎样使用本书	10
--------------	----

第一章 开胃食品, 饮料和烹饪技巧



庆贺	14
鱼子酱	16
火焰平底锅	19
鱼子酱和盘子	22
切肉机	24
炸鸡腿	26
酸果冻	28
苹果酒	30
鳄梨	32

第二章 汤, 炖菜和面食



兔肉	36
加秋葵的鸡肉汤	38
卷心菜和意大利腊肠汤	40
乡村餐桌	43
贻贝汤	46
意大利食品	48
面点	50
快餐面	52
羊角面包	54

第三章 蔬菜



红洋葱	58
悬挂的蔬菜	60
干鲜果菜	62
意大利面条	64
海味香草色拉	66
遗传工程	68
时鲜蔬菜	70

第四章 原料



石榴和瓜.....	74
买新鲜鸡蛋.....	76
洋葱.....	79
黑色罐头.....	82
腌制水果.....	84
苹果馅饼.....	86
通心粉.....	88

第五章 海鲜



石板上的鲜鱼.....	92
螃蟹.....	94
鱼市.....	96
厨房一隅.....	98
筷子上的虾.....	100
高雅的情调.....	102
干鱼.....	104
章鱼.....	106

第六章 膳食的配置



厨房美食.....	110
宴席印象.....	112
可口可乐.....	114
早上好.....	116
印度食品.....	119
电饭锅.....	122
时光.....	124
食品与雕塑.....	126
美食检阅.....	128
海鲜粉丝.....	130

第七章 正餐后的甜点



乳酪饼.....	134
冰淇淋.....	136
奶油香蕉冰淇淋.....	138
果汁炒冰.....	140
柠檬.....	142
草莓干酪饼.....	144
商会甜食.....	146
巧克力奶油冻.....	148

前言

食品摄影素以高难度著称，这样表述尽管不完全确切，但基本符合实际。

好的消息是，在食品摄影的各个方面中，照明是相对次要的问题；不好的消息是，食品的准备和造型设计其难度之大几乎超出了你的想象。

几乎与所有其他摄影门类一样，如果你想获得成功，你必须倾心于食品。除非你真正喜爱精美的食品，否则你决不可能拍摄出精彩的照片。这也许是为什么许多食品摄影师并不苗条的原因。

另外，与大多其他摄影门类一样，食品摄影要求高度的完美。食品摄影师的工作常常从选择原料开始，从也许几十个鳄梨、辣椒或面包中挑出最好看的一个来，然后再选出一些备用的，以防最好的一个发生破损。但“最好看的”不一定是“最完美的”。例如，如果你想要表现的是风味和传统烹饪艺术的话，一个形状不太匀称，甚至有些破损的西红柿也许比超级市场完美的珍品更受青睐。

追求完美的结果是，食品摄影有时造成很大浪费。例如，据一位摄影师讲，他仅为了拍摄一碗冰淇淋，竟用了21公升的冰淇淋。因为一桶冰淇淋中，只有表面的两三匙才具有合适的质感，其余的过于紧密，看起来不对劲。因此，唯一的办法就是反复拍摄同一件东西（明显的理由是，没有任何两碗冰淇淋是完全一样的）。

你也许会觉得，前面所谈的以及下面将要接着谈的，都是表述显而易见的内容。这确实一点不错，有时人们只有说清楚明显的内容，才能想清楚一件事情。这就像按一张清单办事一样，你也许知道清单上列出的每个项目，但除非你从头到尾看一遍，否则总会有遗漏某个项目的危险。另外，只有表述清楚明显的内容，我们才能绕过成见带来的“障碍”。你便不会说“必须如此”，而会问：“为何如此？”问自己这样的问题有助于激发你的创造力。

食品摄影的目的

食品摄影的基本目的是引起人们对所拍食品的食欲。然而，在这个领域中，有两种截然不同的处理问题的方法。

一种特殊情况是，当你拍摄用于包装盒上的照片时，你的目的是要让该食品看上去几乎是超自然的完美。当打

开盒子的时候，没有人会期望该食品看起来真的像那个样子。人们知道会有平常的缺憾，但这并不影响购买。

另一特殊情况是，对于某些编辑食品照片——尤其是烹饪书所使用的照片——实际上你可以从图片上的破损边缘看出这类作品的用处：许多人愿意学做那些看上去他们自己可以做得出来的佳肴。当然也不能看似无艺术感，但是不必真实得完美无瑕。

除了这两种特殊情况，还存在着无数不同层次的情况。比如，一份光彩夺目、价格不菲的杂志的编辑照片和比较低档面向家庭的出版物所用的同类照片，可能有很大的差别。

然而，有一点是不变的，就是食物照片的质感通常是非常重要的：你绝少能逃避漫射、颗粒或任何别的隐蔽食品质感的因素。心理学家会争辩说，从定义上解释，这是因为我们往往从近距离看食品，对其丰富的纹理和细部非常熟悉，但对它为什么会是这个样子却不甚关心。重要的是，它就是这个样子；所以，大量的食品照片都是用4×5英寸或9×12cm胶片拍摄的。尽管如果你坚持使用市面上最好的透镜和最清晰的胶片的话，你可以使用胶卷，但数量惊人的食品照片仍然是用8×10英寸胶片拍摄的。诚然，你会发现，即使用胶卷，你也需要一部移动的照相机，以便拍摄出从前景到后景都呈现最佳清晰度符合沙姆费拉格规则（Scheimpflug rule）的作品。

食品、原料和生活方式

广告人中流传着一首老顺口溜：

如果客户瞎胡闹，给他来个产品照。

如果横竖不上道，拍张厂房唬傻冒。

逼到最后没有招，老板大头上广告。

一张客户的产品照片便是你敢于进入食品广告行业的第一步。在不少时候，即使这样做也还会遇到麻烦：有的菜肴看起来纯粹索然无味；而有的菜肴吃起来美味可口，看起来却显然引不起食欲。

这时有三种选择。第一是运用你的聪明才智让不开胃或不中看的食品显得好看。书中不乏这样的例子。第二是使用原料，而不用成品菜肴作照片的主体，因为大多数原料可以拍得叫人看起来胃口大开。书中也不乏这一类照片。第三是让食品本身——和原料放在一起，或者不搭配原料

——只作为照片的辅助成分，整张照片集中于可以笼统地称之为“生活方式”这上面。

这类“生活方式”照片可以涵盖巨大的范围。一个长期延用的普通手法是“乡村厨房”：使用温暖的傍晚阳光，加上古老的木器，饱经风雨的砖石，烘托出诱人的气氛。另一个手法可以叫作“新日本式”情调：菜肴的纹理和形状形成反差，交相辉映，使人多多少少会联想到日本艺术的传统准则。这是“新式烹饪”所采用的手法。第三个是“高雅生活”手法：摆上典雅的银质餐具、雪白的织花台布、精致的瓷器和熠熠生辉的木制家具。第四个手法还有待取一个更别致的名字，这里姑且把它叫做“高技术”手法：运用强烈的平面图形和色彩，画面中往往留有大量的白色。

食品摄影室

食品配备室（Food studio）本身不必很大；对于许多种类的食品，几平方公尺就足够了。只有拍摄“生活方式”一类照片的时候，才真的需要宽敞的空间。许许多多食品摄影师发现，他们可以在家里工作，虽然这些摄影师住的是开间很大天花板很高的维多利亚式的大房子。现代式的住宅则确实太小，有些摄影师甚至将房子的某部分改建成置景室；它们特别适合渲染“乡村厨房”和“高雅的生活”情调的手法。

另一方面，你手边的确要有烹制食品的设备，在“后勤、道具与背景”一节我们还要谈这个问题。

拍摄食品所需的照明设备

大多数食品摄影师使用电子闪光灯，仅仅因为连续（白炽）照明温度太高，绿色蔬菜会蔫萎，食品会干枯，冰淇淋会融化，冷凝食品会挥发……。总之，问题没完没了。

另一方面，白炽灯照明的巨大优点是，它具有自然怡人的暖色。食品摄影和人物摄影一样，暖色的运用一般是不大会犯太大错误的，冷色的蓝色照明和冷色的蓝色平衡的胶片几乎总是让该食品看起来叫人倒胃口。你最起码需要“金色”或彩色平衡的闪光管和暖色胶片。非常普遍的做法是在相机镜头上加81-系列的暖滤光片，在灯光上加各种琥珀色、黄色和橙色滤光片。效果照明用钨丝白炽灯也是相当常见的；即使照明装置在总体上用的是闪光光源或

连续光源，而且胶片是日光平衡型的。

你可以不必配备很小的照明设备，尤其是如果你使用镜子和别的小反光器的话。但是，如果在不足四只照明灯，没有一个大的柔光箱，没有各类反光器、聚光罩、挡光板和蜂巢屏的条件下便进行食品摄影的话，你便是一位冒失的摄影师。聚光灯极其有用；投影聚光灯虽然价格昂贵，却是天赐之物。

后勤、道具和背景

食品摄影真正的问题是后勤工作：你需要一间设备齐全的厨房，最好有煤气和电饭锅搁架，两三个烤炉，并且至少得配上一台微波炉；你还需要一部性能良好的大型制冷机和一个冰箱。事实上，一间设备齐全的家庭厨房可以满足许多食品摄影类型——虽然不是全部食品摄影的要求。此外，还要有上镜原料的可靠供应来源。有些上镜原料不是在每一个食品店都能找到的。为了获得能吸引人的原料，值得花功夫去和当地的肉店、蔬菜店和超级市场老板联络感情；还得到专业商店去寻找更加非同寻常的原料。生活在大都市的摄影师在这方面比生活在小镇的摄影师要方便些。

道具分为三类。第一类可称为“厨房”道具：炊具、餐具、砧板、盛食品的篮子和碗碟，各种器皿等等。这些在厨房或餐厅见得到的器物在“乡村厨房”照片中处于突出位置。第二类可以叫做“纯”道具。从前面所说的“新日本式”和“高技术”型照片中可以看得很清楚。它们包括花卉和其他物体，各自在照片中争奇斗艳，但与食品的制作和消费并无直接或明显的关系。第三类可叫作“赝品”，包括所有用以使食品看起来更能打动人的东西：用玻璃珠让盛不满平底锅的汤和炖品胀起来；用假冰——透明塑胶雕成或是意大利Condor公司出售的奇形怪状的胶状体——替代真冰。使用诸如此类“赝品”的程度取决于摄影师的良知：有的摄影师根本就不用香烟烟雾代表蒸气，也不用甘油使食品显得多汁。这里还值得补充一句：“赝品”的使用或许正在走下坡路；今天，越来越多的摄影师所拍摄的食品都是货真价实的真品。

和道具很接近的是配菜。有时候的确难以将两者区别开来，道具和非食用配菜之间没有多少哲学意义上的区别。利用配菜可以实现许多不同的目的，它们使食品显眼、

迷人，这无论对家庭厨师、职业厨师或摄影师都同样重要。但是从摄影师的观点看问题，配菜还有几个辅助作用。其一是打破大面积、沉闷的单一纹理和色彩。从烹饪技术上来说，在三明治上添一枝嫩叶欧芹所增加的作用是不大的，但是在一大块平淡无奇的面包上加一枝欧芹就好看得多了。另一个作用是用配菜掩盖缺陷，比如盖住馅饼皮的裂痕或是挡住一片奶酪细微的缺损，使之看起来切得完整无缺。最后，在空地地方加一点配菜，提供一块鲜活的色彩或完善一种构图，可以达到视觉上的平衡。

高明的食品摄影师对于什么菜式搭配什么样的配菜总是十分在行，而且手边总备有这些东西。但是滥用配菜会成为一个问题，运用不当不会增加一丝一毫的可信性，而且使十分挑剔的“食品摄影爱好者”（Foodied）反感。

最后，一个重要问题是背景要体现时尚。但是如果你研究本书和别的地方的食品照片，你会发现背景的式样种类繁多。木器是一个明显的选择：有使用古代农舍桌子（或是合格的仿制品）的，也有使用典雅的、光彩照人的红木和紫檀香木餐桌的。各种形状的石料也很普遍。有些摄影师的摄影室很像石匠的院子，院内角落和院子外面堆起大堆石块。这些摄影师得有强壮的助手帮他们移动这些石块。

摄影组

依据所从事的食品摄影的类型，你有可能需要一批助手。如果是商业摄影，没有其他助手，没有家政经济师或食品造型师，摄影师自己一个人实际上是无法开展工作的。如果有两位摄影师，他们自己又是够格的好厨师和不错的造型师，才可能在没有助手的情况下拍摄食品照片。拍摄书刊用食品照片的最小而又便于工作的摄影组是三个人；而且，三个人都必须满腔热忱，既精通烹饪，又精通造型和摄影。为了获得速度和效率，三人小组是理想的；但是，如果摄影要求中需要的是“照片完美”的食品，那么三个人便会干得精疲力竭，难以承受了。在这种情况下，摄影组的理想人数是四个人外加一位勤杂工。家政经济师准备食品，造型师的任务不言自明，勤杂工洗碗碟和收集原料（配备摩托车的勤杂工有无可估量的价值），然后便是摄影师及其助手。

尽管如此，单枪匹马也可以学到许多有关食品摄影的

知识；但你必须选择合适的食品，即可以保持十分钟（甚至更长）而不失水分、不卷曲、不退光泽，总而言之十分钟内不会变得没有吸引力的食物。冷冻食品相当合适，前面提到的原料照片也行。但是，即使色拉和三明治也会慢慢失去魅力；因此必须作好迅速行动的准备，必要时还得重新制作食品。你如果是学生，你会发现，找一两位不一定是搞摄影的同学一起干是有帮助的。画画的、学雕刻的、学烹饪的（理由再明显不过了）或别的学生可能很有兴趣与你一道工作。摄影完毕，可以将那些食品吃掉。传统画家所绘的静物——一卷面包、一片奶酪、一头洋葱和一杯啤酒是学习摄影的好题材，也是对拍摄食品实物的一种颇受欢迎的补充。想一想，为什么这么多画家专心致志，画这些同样的题材？

食品摄影

食物摄影的正常练习如下：从安排所有的原料、道具、背景和所有摄制组成员开始，然后使用实景，大致布置照明。此时可以用其他东西代替食物，可以用模具将各种颜色的折皱棉纸弄成各种食物的形状和颜色，这种做法很有用。这是确定总体照明曝光的阶段，必要时做宝丽来试验。任何人如果在不用宝丽来试验的情况下拍摄食品，那只能是自找麻烦。

然后接连备好两份相同的食品。第一份用以核对照明和曝光，视需要做细节变动。然后用第二份替换第一份，进行最后的拍摄。

但是，对于“称心如意第一次”情结要有充分准备，即一份食品第一次看起来比第二次要好得多。这种情况存在于许多领域，但在食品摄影领域似乎发生得更频繁，达到令人觉得不方便的程度。因此，第一次如果一切看起来都称心如意了，那就无论如何立即拍摄；第二份也可以拍下来，这样你便有两张照片可供选择了。若一切正常进行，甚至可以不必要做宝丽来试验。不管是用胶卷或用散片拍摄，都可以“冲印一份，保留一份”；而且如果必要的话，可在暗室里调整第二张的速度。拍摄了透明胶片之后，尽可能拍一张做偏光镜试验。但是如果你受“称心如意第一次”情结左右的话，便要抓住时机先把照片拍下来。有些食品摄影师发现，三分之一，甚至三分之一的照片，证明是第一次拍摄的比第二次拍摄的好。

怎样使用本书

本书中的照明图解仅作为布置照明时的指导，不应视为绝对准确的照明图。这样说首先是因为摄影师们自己的照明图多种多样，一些图比另一些图更完备或更易懂，其次是因为需要用一种不至于造成模糊不清的方式来表现复杂的照明布置。



图中的各个距离甚至尺寸都是经过缩小或放大的，并且由于柔光箱、反射板及档光板及其他类似装置的尺寸变化很大，我们选定了范围有限的传统符号。有时，仅仅为了简化照明图而缩小了大型反射板的尺寸。然而，这并不碍事，摄影师终究不会死板地照规则和预想工作，就是说，总会根据拍摄的需要给该灯具留有活动余地，使之能向左或向右移动一点、移近或移远一点，如此等等。同样，并不总是给出照明灯的精确功率，尤其是照明比。但是，任何摄影师若想复制这里的照明布置，皆可对此进行“微调”。

但是，我们确信已有足够的资料说明每一幅照片收入本书的价值，这就是书中除了纯照明技术，还包括各种有关现实商业成功的诀窍、拍摄实践和总体面貌。

因此，本书适用面很广。最基本的，也许对于初学者最有用的是其特别欣赏的某幅照片的全部技术资料 and 所附的照明图，并力求尽可能移植使用现有设备，复制该照片。

本书的一个更先进的用途是可作为解决你经常遇到难题的钥匙，如背面照明，或者说营造光感和空间感的特殊技术。

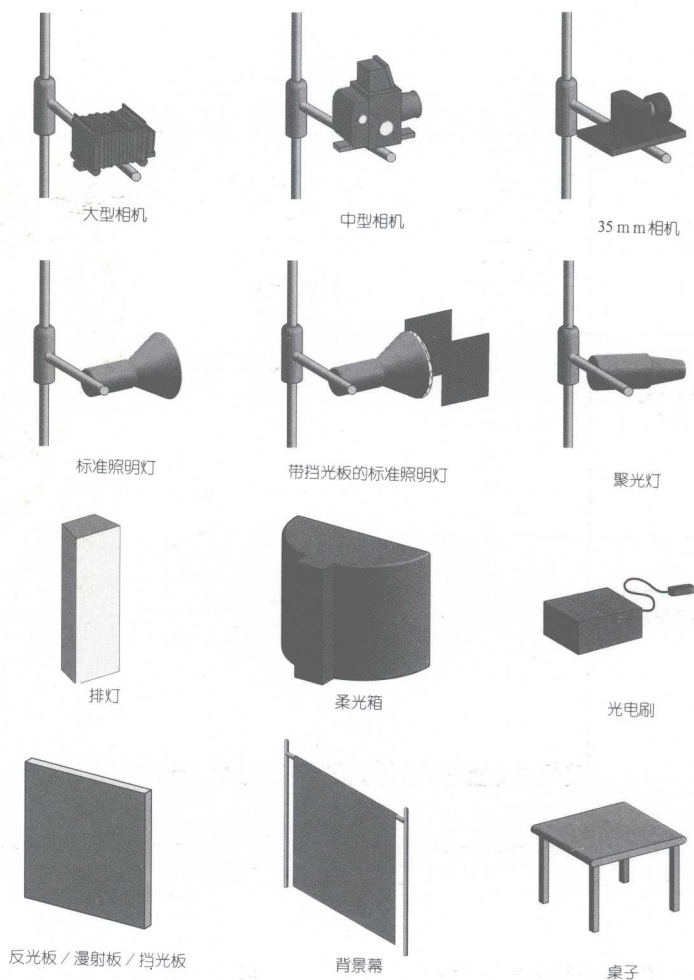
当然，也可随时将此书直接用作灵感之源。

每幅照片上的资料数据采用同一格式,虽然有些标题可能由于不相关或不实用而被省略。首先是摄影师,其次是客户和拍摄照片的用途;然后是照片摄制组的其他成员:造型设计师、模特、艺术指导;接着是相机和镜头,再往下是胶片(Film)。这里标出胶片的牌号和型号,因为不同胶片再现色彩和色调有很大差别。再下是曝光,照明是电子闪光时,只给出光圈,因为感光量当然是不依靠快门速度的。其后是照明设备概要说明——

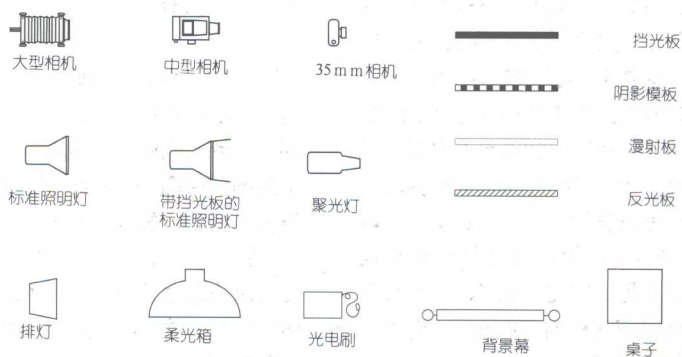
图 例

下面是本书所用的三维立体图及平面视图的图例。诸如标准照明灯、反射器等常用的机件都开列出来。不常用的特别机件则在各有关图形中展示。

三维立体图



平面视图



钨丝灯还是闪光灯，以及照明灯的类型。最后是道具和背景的简要说明。后者往往从照片上就能明显看出，但在有些场合下，所使用的道具会令你感到惊奇，因为它看起来同它原来的正常角色太不一样了。

然而，这本书最重要的部分还是照片本身。通过研究这些照片并在必要时参考照明图和文字，便可弄清这些照片是怎样拍摄出来的。指明如何实现摄影乃是我们创作这套专业技法丛书的宗旨。



第一章

开胃食品， 饮料和烹饪技巧



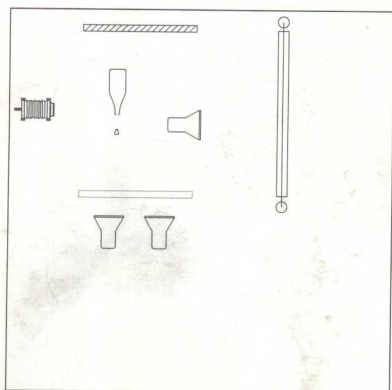
这一章展示食品摄影所需的技巧。从使用快速闪光灯曝光以凝固从香槟酒瓶喷出泡沫的动态图像，到使用光电刷给鱼子酱中的细小颗粒施用强光，各种技术都包含在内。

虽然食品的色域相对说来并不宽——例如几乎没有蓝色食品；但是，当你判断食品质量和新鲜程度时，食品颜色的微妙变化就相当重要。食品的质感（其范围很广）及透明度也同样重要，许多种类的食品都呈现不同程度的透明感；因此，除非采用透射照明，否则它们看起来就单调呆板，死气沉沉。透射照明的最清楚的例子是本书 28、29页安德·维特克（Andrew Wittuck）拍摄的“酸果冻”。

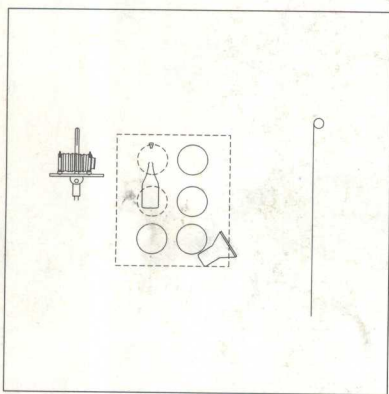
鉴于这些理由，不同程度的逆光频繁出现于这一章里或本书的其他部分。使用掠射光对纹理施与强光也是有意义的，请参看21、22页帕坎威特·瓦沙加龙（Pakamwit Vathakanon）拍摄的“油炸食品”。

本章也解释了各种用料的背景，从简单的彩色纸到优雅精美的亚麻布或四季皆宜的木料。在食品拍摄中，可以看到“限制”和“自由”的奇异组合。只要这种食物看起来很有食欲，用什么手段获得这种效果都是无关紧要的。

摄影师: Jim Divitale
 客户: Foley公司
 用途: 百货公司宣传单
 相机: 8 × 10英寸
 镜头: 360mm
 胶片: 柯达埃克塔克罗姆64
 曝光: f/22
 照明: 7只标准照明灯
 道具与布景: 餐巾; 金色无缝纸背景

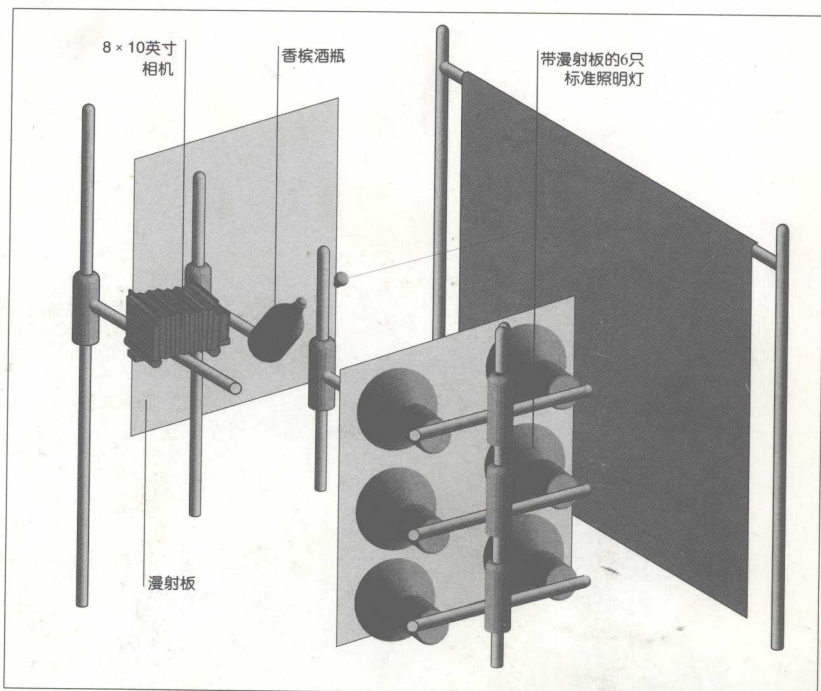


平面图



侧视图

庆 贺



软木塞正飞离香槟酒瓶，对客户和艺术总监具有巨大魅力。没有人否认这是幅富有冲击力的影像，但是观赏容易，创作难。

瓶塞是用一条相机看不见的细杆固定在背景上的，而这些飞溅的“香槟泡沫”，实际上是用软管从瓶底压出的肥皂沫。它从瓶口飞溅出来，而瓶的底部则被切掉。背景用一个标准反光板提供一个层次分明的柔和光线。主要光源来自相机右侧的六只低功率

的照明灯，它们的光线通过一个 $90 \times 120\text{cm}$ 的漫射板射出。

使用六只低功率照明灯的目的是提供一个尽可能短的闪光持续时间，以便凝固瓶口飞溅出的泡沫。1只大功率闪光灯在柔光箱作用下也可以提供同样的光，但它凝固动态的能力较差。

摄影师附言

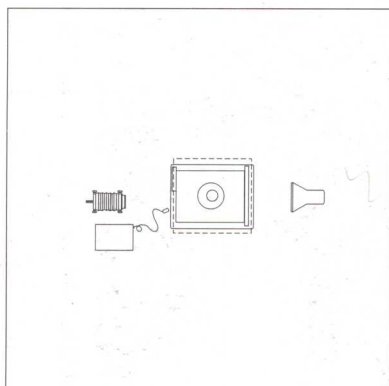
拍摄这张照片的最大挑战是尽量减少制造香槟酒开启效果的次数。



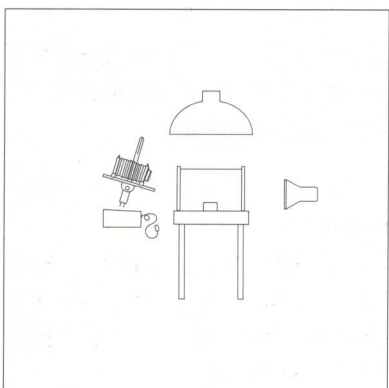




摄影师: Javier Sarda
 客户: Camer Y Beber
 用途: 出版物
 相机: 4 × 5英寸
 镜头: 300mm
 胶片: 柯达埃克塔克罗姆EPR 64
 曝光: f/32, 8s
 照明: 1只光电刷, 1只柔光箱, 1只标准照明灯
 明灯加滤光镜
 道具和布景: 织物与保鲜器皿

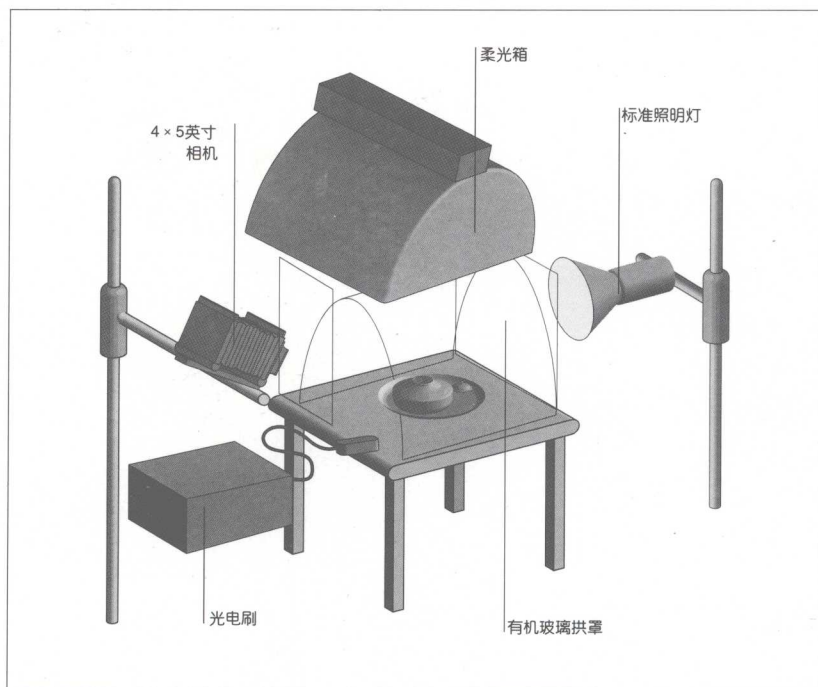


平面图



侧视图

鱼子酱



仅次于香槟酒的奢侈象征是鱼子酱。正牌鱼子酱或鲑鱼鱼子酱，有比较大的颗粒，看起来与仿制品大不一样。拍摄的要点是避免鱼子酱看起来像一团毫无特征的黑色物质。

顶端是罩有100 × 100cm柔光箱的1000WS闪光灯；相机对面则是一只装有暖调滤光器的2000WS标准照明灯，它提供一个逆光照明。两只灯的光比相对较低，平滑的光线较好地显现出背景织物的质感，而一束强光则照射在鱼子酱上。经过滤的主要光线增加了暖调色彩，也有助于将两个光源区分开来，使织物和鱼子酱的质感表现

更加充分。光电刷用于发射出一种额外的光束照射在鱼子酱上，两种光源能呈现出鱼子酱颗粒和颜色的差异。在照片冲洗之前，你不能马上看到光电刷的效果，直到照片印制出来才能得出结果。这是一种需要大量实践才能掌握的技法，而且通常要印许多宝丽来试验照片。

摄影师附言

主要问题集中在处理深色鱼子酱时如何控制黑色颗粒上的曲线形高光。