

## КЛАССИФИКАЦИЯ FOOD-ФОТОГРАФИЙ В СОВРЕМЕННОМ МЕДИАПРОСТРАНСТВЕ

Чупреяновская А.А.

Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина

[nastya.chupreyanovskaya.96@mail.ru](mailto:nastya.chupreyanovskaya.96@mail.ru)

Фотографии еды в современном мире встречаются повсеместно: в журналах, в интернете, в рекламе и меню ресторанов. Профессиональные снимки еды, подучившие название food-фотографии, имеют мощную силу – они способны вызвать аппетит, подарить эстетическое удовольствие, принести прибыль и увеличить объемы продаж.

Food-фотография (от английского слова «food» - еда) – один из жанров предметной фотосъемки. Точной даты появления такого жанра не существует, но в основном food-фотографы приходят к такому мнению, что натюрморты художников XVII-XVIII вв. стоит рассматривать как отправную точку для food-фотографии. В те времена уже вполне сформировались основы художественной композиции, которыми пользуются и в современном мире.

В 1970-е годы в книгах и журналах, в том числе и кулинарных, появляется цветная фотография. Если художники и иллюстраторы прежних лет могли додумать-дорисовать нужное блюдо, добавить вымышленный декор, приукрасив реальность, то теперь важно изначально приготовить блюдо так, чтобы на фотографии оно смотрелось аппетитно, без изъянов. В декорировании используются соответствующие времени детали сервировки.

В 1990-х годах понятие food-фотографии расширяется. Аудитории представляются наглядные иллюстрации приготовленного блюда. На снимки стали попадать и продукты, из которых только предстоит что-то приготовить, красивые фрукты и овощи, специи, чью красоту и фактурность передать исключительно художественными средствами было проблематично.

К началу XXI века food-фото уже можно назвать отдельным сформировавшимся направлением в фотографии, со своими законами и тенденциями. В данном жанре много тонкостей и нюансов, от которых зависит качество фотографии. В современном мире индустрия производства еды достигла невероятных размеров, и food-стилисты стали очень востребованы, поскольку именно их мастерство создает иллюзию идеального, красивого, изысканного продукта или напитка.

Основная задача food-фотографа заключается в том, чтобы сфотографировать блюдо максимально аппетитно и вкусно. Можно выделить следующие главные акценты:

- *Реквизит и фон.* Особое внимание стоит уделить подбору аксессуаров: посуда, столовые приборы должны порой уходить от «идеального совершенства» в пользу легкой небрежности, то есть посуда должна выглядеть наиболее реалистично. Фон для снимков стоит выбирать в темных приглушенных тонах, чтобы сфокусировать взгляд непосредственно на еде.

- *Продукты.* Они не должны быть идеально правильной формы и безупречного вида. Еда не может выглядеть искусственной. У зрителя необходимо сформировать ощущение полной естественности, словно он прямо сейчас может сесть к столу и насладиться вкусом пищи.

- *Оборудование и настройки.* При съемке еды очень удобно использовать штатив трипод. При слабом освещении фотографу не придется повышать ISO, а значит, фотография не будет слишком «шумной». Достаточно увеличить выдержку. Трипод обеспечит хорошую стабилизацию и исключит смазывание. Ручная фокусировка при работе с продуктами позволит сделать фотографию более четкой. Выбор оптики – вопрос индивидуального вкуса. С задачей профессиональной съемки продуктов отлично справляются объективы с фокусным 50 или 80 мм. Оборудование позволяет

экспериментировать с глубиной резкости, делать четкие снимки и получать при этом красивый эффект боке.

- *Освещение.* Свет – это ключевой момент в любой съемке. Используя различные источники света, экспериментируя и моделируя его потоки, можно достичь невероятных художественных эффектов. При съемке стоит сделать акцент на естественном освещении с жесткими тенями. Для получения наилучшего результата стоит использовать отражатели белого или серебристого оттенка.

Если рассмотреть композиции food-фотографий, то их можно классифицировать следующим образом:

- простая и креативная,
- коммерческая и творческая,
- минималистичная и многообъективная,
- с историей в кадре и без таковой,
- атмосферная и close up.

Но это не является категоричным разделением. Каждый фотограф привносит в своё изображение новое и уникальное, чтобы были видны отличия от других food-фотографий, и проявлялся свой собственный стиль. Определённых и постоянных стилей нет в данном жанре. Существуют и проявляются основные тенденции в фотографии, которые диктуются развитием интернета и социальных сетей.

На протяжении нескольких лет модно создавать food-фотографии в таких трендах, как:

- Великолепный серый. В центре серый цвет во всех его оттенках и вариациях. Необработанные и грубые поверхности делают пищу утончённой и изящной.

- Совершенное несовершенство. Реквизит – важный элемент фотографии. Использование ярких и светлых цветов. Размытый задний фон.

- Dark photo. Необычное условие освещения. Тёмные и бархатистые цвета, графические структуры, придающие магический вид.

- Бабушкин шик. Использование фона, выполненного в натуральном, земном цвете, или содержат палитру цветов 1980-х годов. Так же присутствие старого реквизита: кружевные салфетки, серебряные тарелки.

- Деревенский стиль. Применение естественных цветов, чистого дневного света, а также реквизит из дерева и железа.

- Storytelling. Фото несёт какую-то историю, на которой создано тепло и уют.

- Натуральность. Предполагает естественное изображение еды, мягкий свет и приглушенные тона. Используются атрибуты, дополнительно подчеркивающие «связь с природой».

Нередко возникают проблемы использования данных трендов, так как в них снимают многие, в результате чего теряется уникальность фотографа.

Изучив food-фотографии на таких ресурсах как: Pixabay.com; Pinterest.com; FreeStockImages.ru; Pexels.com, можно выделить зарубежных популярных фотографов, чьи фото нашлись первыми на сайтах, и проанализировать, в каком же стиле они работают.

Знаменитый food-фотограф Мэтт Армendarис работает для журнала «Time» и издательского дома Марты Стюарт. Отличается от других работ высокой реалистичностью и специально созданному «художественному» беспорядку.

Лу Манн связан 30 лет с food-фотографией. Работал в «New York Times» на протяжении 15 лет. Для него не важна композиция, фон. В приоритете у фотографа изобразить еду максимально близко, чтобы было видно структуру блюда.

Американка французского происхождения Элен Дюжарден. Еду снимает с 2007 года. Работала в таких журналах как «Elle» и «Forbes». В её фотографиях прослеживается естественный свет, чаще всего светлый фон и сезонные свежие ингредиенты. Это

выделяет её работы. Они не похожи на другие, так как она использует смешение стилей и проявляется совершенно другой.

Билл Брейди из Нью-Йорка. Его искусство, по собственному выражению, это возможность перевести его любовь к еде в абсолютную радость в фотоснимки. В его работах прослеживается баланс света, композиции и объекта съёмки.

Лара Феррони не собиралась становиться фотографом. Но однажды сделав любительское фото домашнего печенья, поняла, что это её призвание. В её снимках привлекает естественный солнечный свет, который дарит фотографиям ощущения дома и чуда.

Изучив подробно творчество каждого food-фотографа, можно сделать вывод, что, не смотря на появление популярных трендов, фотографы не поддаются им полностью, а используют в небольших деталях. Это придаёт им свою уникальность и индивидуальность. Не нужно повторять стиль, который уже существует в мире фотографий. Food-фотографии – это постоянное и изменчивое сочетание композиции, внешнего вида, творчества и исследования. Здесь всегда можно найти новый способ использовать свет, ракурс, фон и запечатлеть красоту еды. Многие фотографы остаются не замеченными, так как не могут привнести в свой процесс создания что-то своё, что могло бы отличать от других, тем самым придумывая новый стиль, который мог быть через несколько месяцев или лет в тренде.

#### **Список литературы**

*Абрамова К., Пономарёва Е.* Food-фото как особый вид искусства. URL: <https://meat-expert.ru/articles/107-food-photo-kak-osobyi-vid-iskusstva>

*Алтынбаева М.* Что модно в food –фотографии. 11 популярных трендов. URL: <https://altynbaevamasha.ru/chto-sejchas-modno-v-fud-fotografii-11-populyarnyh-trendov/>

*Беседина Ю.* История food-фотографии. URL: <https://besedinajulia.ru/fotoshkola/istorija-fud-stajlinga-podborka-zvezd-fud>

*Дюжарден Э.* Мастерство фуд-фотографии; [пер. с англ. О. И. Бубновской]. М.: Эксмо, 2014.

*Закиров В.* Композиция в food-фотографии. Какая она бывает. URL: <http://foodiephoto.info/kompoziciya-v-fud-fotografii-kakaya-ona-byvaet>

*Закиров В.* Тренды в современной food-фотографии. URL: <http://foodiephoto.info/trendy-v-sovremennoj-fud-fotografii/>

*Янг Николь* Фуд-фотография. От простых до безупречных снимков; [пер. с англ. О.С. Ивенская]. М.: Эксмо, 2017.