



把水果拍得牙根痒痒的摄手

吃前拍照叫验毒，没有几张高大上的食物照，怎么凸显自己精致的品位，怎么鹤立鸡群在茫茫美食图的朋友圈？如果Apple的食绘是在进食以后，好比恋爱后的甜蜜。那么缪韻的美食摄影就是在品尝之前，性质就是赤裸裸地诱惑。

说来也普遍，今天早饭吃啥，今天午饭吃了啥，晚饭又是什么大餐。微信、朋友圈这样的社交平台不准统计，起码有五分之三的上传图片可能是食物。缪韻信手拈来的介绍：“老波头每天早餐富丽堂皇，居然还说最难起身，女俩的悦食风情千百种，地主陆这两天排队买肉月饼。”哪个不配上几张看着就饿，吃饱了还饿的照片。

作为一个近期上海滩炙手可热的摄影师，美食摄影是他的看家本领。一般看家本领总得藏着掖着怕人偷学去，而他最近却是大方地联合网际飞侠开课，欢迎朋友来讨论交流。说起这个，他眉飞色舞地把美食摄影的“诀窍”恨不得一股脑儿装进别人肚子。

谈到美食如此专业，可当初拍美食他还是被逼上梁山。从机场拍飞机，转入易果网的摄影棚摆弄食物和灯光，这样的转变也着实让他手足无措了一段时间，但好在很快有了



光好吃不行，还得颜值高

美食大咖沈宏非在他早些出版的《写食主义》里就总结过颜色对食物的重要程度。颜色是造物的安排，多彩是饮食的正道。民以食为天，食以色为先。不然为什么说是色、香、味呢？有这么两个厨师之外的美食家，他们从美化自己的食物开始，坚持在深夜报社工作（深夜发图报答社会），现在已经成功发展成不同的方向。目的都是让食物变得高大上，诱感到人心坎坎里，看一眼就“馋吐水”哒哒滴么么哒。

■文 | 钱莹 ■图 | Apple 缪韻

画面包的小神笔马良

上海难得的好天气，在某间牛排店简洁的环境里，刚点了一杯Mojito。APPLE就跌跌撞撞地闯入了视线，简单的短发干净利落，格子衬衫显示了身份：刚毕业不久的社会小鲜肉。一副巨大的眼镜后面藏满了好奇，她就是小众公众号“食丸君”的主理人。公众号的名字是自己灵光乍现得来的，偏偏先前她还好意地谢绝了某知名博主她想的好几个“直接浅显”的公众号名字。和高大上的Tittle相反，和到处融资，A轮B轮的公众号不同，这个小众的公众号究竟隐秘到什么程度呢？嗯，在发了20余篇推送，并且持续努力更新的情况下，一共只有一百多人关注，平均阅读在几十次。

捧，这算什么公众号。

但，偏是这样，APPLE还在持续发着推送，每次都画上了又温暖又美心的食物插画。内容可能是很简单的一两个点心。也有自己探访餐厅的环境简笔画，甚至在之前还配上了一些搞笑的“素描面孔”表达一下心情。也会介绍几个职场朋友下厨的微信号，配几张他们制作的食物手绘稿。

什么样的执念让这个娇小姑娘内心如此固执，坚持食物的“肖像画”？以往这样的回答一般多是幼小孩童时期，食物的温馨回忆，或者是对亲人的思念。但APPLE超凡脱俗的答案定是“猜不到的结局”。

“无聊啊，我当时真的好无聊！”Apple回忆起第一次画食的情景。百无聊赖的时候，肚子咕噜噜响，随手在手绘板涂鸦，画了一个热狗，顿时觉得世界好温暖，有种“画饼充饥”的错觉。看着自己画的热狗，但又觉得温暖扑面而来。原来，在饥饿的情况下，有些事情不可以做，譬如去超市购物，有些事情可以做，就是“绘食”，顿时来了灵感的地下笔如有神，马上画出了涂上黄油和枫糖浆的香蕉煎饼，画了一个菠萝包，在生菜边上画了咖喱酥角包、花生酱三明治和一个巨大的火鸡汉堡。看着这些颜色艳丽可口诱人的图片，Apple做了人生中几个重大的决定，不过在下决定之前，先赶紧出去肆意吃一顿，解馋。后问她，是什么大决定？她笑答：吃得大饱，也记不清了。

但是在她记忆里，有些是绝对深刻的记忆，她印象最深的食物是：爸爸做的八宝饭。这可是邻里街坊远近闻名的美食，排着蜜枣、红绿蜜饯趁底，拌着猪油的米饭，裹着甜甜又细滑的豆沙，笼屉一蒸，用碗扣倒在盘子里，香甜四溢。每次老爸都要做很多，派她出去给邻居、长辈家里挨着送。但是偏偏到了今天，她仍没有把记忆中的八宝饭画下来，她自己也不知道为什么。猜测原因，或许这个是她重要的、不舍得拿出来分享的回忆吧。

而画面包的执念，她自己总结原因：“我真的真的很喜欢吃面包啊。让我一周、一个月天天吃都可以”。这并不是一件难以相信的事，因为大部分天秤座的人，口味是罕有改变的，盯着一种喜欢的食物吃，真的很久也不会厌烦。“面包烘焙的香味，温暖的温度，温柔的触感，又是主食也能做小食点心。”Apple总结的这种给人最亲近的友好感，就

像她打开心扉为食物绘画一般，简单而又友好。

她用手绘食物在很多地方都打开了别人的心扉，无论是餐饮业主还是职业厨师。但凡是看见过她画的食物，都很愿意和她分享一些美食的心得，或者希望她可以帮自己的美食作画。也正是这样，Apple交到了美食界很多朋友。公众号几十个阅读量的影响力，都为她带来了多次职业餐饮人伸出的橄榄枝。

出一本美食手绘画册，是她坚持的目标，也是那天吃饱后比较重要的一个决定。Apple主理的“丸食君”推文从简单的面包或是单品，也开始向系统的行文格式迈进。如果你关注她的稿子，上来环境的线描述写清晰简洁，接着美食手绘温暖诱人，最后的文字稚嫩亲和。Apple手绘的食物，也不仅仅局限在面包或是餐点，也向着手工培根牡蛎乌子意大利面、日式海鲜拉面、黑巧克力咖喱这样的大菜进步了。会有那么一天，真的像神笔马良一样，Apple笔下会画出一家她想要的，自己的面包店，而她自己成为一个会版画的烘焙师。■



食物带来的满足感和幸福感是最容易得到的，食物还粘连着记忆，这样的记忆深刻而又遥远，当味觉受到刺激，记忆自动浮现。

进步，缪韻总结，正是自己是一个真吃货的本质，帮助了自己进步，特别是在水果方面，他拍着胸脯说，基本没有我没“霍霍”的品种了。

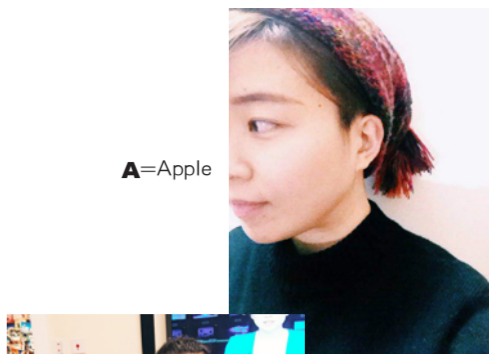
追根溯源，他拍摄美食的第一次也献给了水果：新西兰红玫瑰苹果。那时，完全hold不住水果这娇贵的东西，就像大姑娘上轿手忙脚乱。从摆设开始遇见困难，起初不知道有蓝丁胶（橡皮泥一样的硬质胶体）可以定型支撑，叠各种小纸条也无法让平整的水果“安静下来”，脑补一下摄影师在拍照时，水果仿佛“小狗附身”四处乱滚的场景。接着是时间和温度，给他一记重击。切开的水果把肉质暴露在空气中，更诱人也更容易氧化，经过灯光一催，后面背景甚至还没布置好，前面切开的水果早已经四仰八叉地躺下lying down投降，颜色也黑得惨不忍睹。

经历了不少弯路，缪韻边学国外的构图，边摸索经验。现在他一天能拍摄两三套完全不同的组合食品。蓝丁胶是必不可缺的，先摆放背景，最后安置切开的水果，切开的水果也会选取新鲜，甚至略微生涩的硬质个体，关键是刀要快，切开的水果肉质清晰，晶莹剔透。上面再喷些酸性物质防止迅速氧化，柠檬汁或者是醋。醋要选取白醋，米醋镇江醋的色泽浓郁，简直是帮倒忙。

在拍摄一组新鲜诱人，咬一口汁水会蹦放出来的水果时，真实的情况是酸唧唧的房间里，一个手粘哒哒的摄影师，着急上火地来回奔走在“水果模特”和相机间，抢着水果氧化前的每一秒。根本不是一般人想象的那样，悠哉自得地拿一个放嘴里品尝一下，体验一下水果的甘甜再拍。甚至，缪韻还交待，他之前因为吃太多水果后，缺少食欲，完全失去了灵感，不得不戒断水果很久。直到现在，他每次拍好之前，都坚持忍住不吃，从而给自己诱惑。但是否真的忍得住？缪韻笑了。

难拍的水果中，水果之王榴莲算是一霸。不仅味道让不少人退避三舍，连造型色泽也是考验。榴莲拍得好看，要把肉留在果肉囊里面，连连带肉贴着拍。成熟的榴莲肉性偏粘，手指碰上就是一个坑，没有弹性。碰坏了就得从满是硬刺的榴莲上再掰一块下来。“哎呀呀，拍好之后手指都是肿的，连吃好几天解解恨。”

现在的缪韻算得上水果专家，东南亚去了不少，各国水果市场也找不到他没吃过、没拍过的水果了。“和市场销售的水果不同，市场上销售的水果是6至7成熟就采摘运输销售的，都是闷熟的，甜度和新鲜度自然不行。真正好吃的水果是树熟的，成熟了再采摘，不吃就坏了，这样的水果赞是赞的来。”嗯？不是关于美食摄影的采访吗？



A=Apple



M=缪韻

Dialogue
对话

Q=生活周刊

A=Apple M=缪韻

让食物高大上的乱问乱答

Q:两张桌子，一个放面包，一个坐个帅哥？

A:肯定坐在面包的桌子上，食物带来的满足感和幸福感是最容易得到的，也最满足。

Q:什么美食最难拍？

M:中餐，绝对是中餐！色泽、形状、质感都是最难表达的。拍中餐我就头晕，恨不得吃光之后当没发生过。

Q:用什么介质在画美食插画？

A:彩色铅笔也有，手绘板电脑画也有。

Q:自己会做菜吗？最拿手的是什么？

A:我最会吃，但是最近学做面包，有家咖啡店老板让我自己做，做好他愿意在店里帮我卖。

Q:拍切开的水果有什么讲究？

M:橘子、橙子是竖着剥的，但是要横着切，一囊一囊的好看。但是柚子不行，横着切开你会笑死，只有剥了皮拿几瓣果肉再切开。

Q:最重要的问题，怎么样让普通人拍吃的也显得高大上？

M:告诉你们几个进阶的办法：

第一阶段：如果只用手机手拍照拍吃的，用特效里面的“铭黄”对比度强、色度浓郁。

第二阶段：麻烦去装个摄影APP，里面很多专门拍吃的选项。

第三阶段：带一个LED灯（小电筒）从顶上照下来再拍，或者是逆光侧逆光，马上不一样。记得大光圈，低角度。

第四阶段：自己做菜拍的朋友们可以找些漂亮的餐具，盆子下面要垫好看的餐垫，刀叉造型要好，摆放位置也要讲究。不管中式还是西式菜，都可以采用西餐的摆盘方式，堆起来要有立体感，配菜要放菌类、火箭菜（因为我喜欢吃）。

