

就像人与人之间  
的关系一样，对于我  
而言，我与食物的关  
系是我看待生活的方式，  
同时我觉得，食物与人  
的关系，更多地是在反映人与人之  
间的关系。



# 美食当前，怎能“食”而不见

【文/冷梅 图/受访者提供】

## 美食摄影审美流变

作为艺术生，杨洁对美好事物有着天生的敏感。要说挚爱，可能还是绘画。但是时代节奏瞬息万变，总不能走到哪里都背着一个画板吧？也许，起初正是这个原因，让她找到了一个更加快速记录生活感受的方式——摄影，并渐渐成为生活的主导。

“所以我就拿起相机，去认真了解拍照这件事。开始我是拍人比较多，后来认识了好搭档Ellen，她是私厨，对吃有执念，而我也是一个吃货，于是自然而然地就开始拍摄食物了。”杨洁的摄影作品人文气息浓郁，又有着女性摄影师的温暖细腻，“在我内心深处更喜欢毕加索那种颜色丰富的呈现，如果要把食物放进去的话，更倾向绘画感。可是，早期商业摄影没有太多选择，来什么单接什么单。首先养活好自己，才能谈理想。”

当然，在条件允许时，她也会说服甲方接受她的审美建议。“如果说我的喜好是个红色的气球，因为我要主导这个拍摄，我就把客户的需求放在红色的气球里面，然而这个红色的气球还是可以在天上飞的，我用一根线穿着，拿在手里，当我把这个东西融合了客户需求之后，气球还可以飞上去，证明这个事情是合理的。如果是合理的，我就可以开开心心地去玩了，但自始至终这个气球的线都在我自己的手里。”杨洁很形象地打了个比方。

曾经一度，美食摄影浮夸风盛行，杨洁不断检视自己，也在拼命挣脱这种桎梏。跑偏的美食摄影，拼命用金钱和花哨的背景堆砌。“比如一个冰淇淋，为了不让它化掉，我们就想办法用面粉来代替，到后来大家为了营造画面的美感，使用各种器具、布景，一步步往上提升。这种诉求导向，使得复杂的背景和奢华的布置占据主导，往往忽视了食物本身。”

而当下，杨洁更强调大道至简，回归食物本身，拍摄出人与食物的关系、淋漓尽致的细节，这才是美食摄影师真正该追寻的方向。

## 生活出真知

如何拍摄出一张好的美食照片？既需天生资质，也

需后天养成。审美和构图的画面感，从科班学习开始，就受到了潜移默化的影响：色彩比例、红黄蓝搭配、黄金分割点，这些经验都会运用在一张照片的拍摄中。杨洁更强调对比和平衡。“对比强调的是照片元素，无论是明暗或者是色彩对比、形态对比，根据主题的不同，以达到视觉的舒适和平衡。其实，用太多的对比色，那种特别浓烈的颜色去拍摄食物，不太合适。像蜷川实花的对比色，大红大绿大花的主色调，又如草间弥生的波点风……对于艺术家来说，需要强调个人属性和标签，但是美食摄影则并不适合。”

认识了Ellen之后，杨洁开始懂得与食物展开对话。“食物不再单纯只是一个静物。我会去想这个食物

到底是什么东西，比如这道菜是由什么和什么食材组成的，然后你才会根据拍的东西进行一些画面的调整和运用。它毕竟不是服装，不是由颜色、形状、线条去完成这一幅作品，如果那样它就不是一个真实的食物了。我希望自己拍摄的照片，能让别人有吃的欲望。”

美食摄影区别于其他摄影的独特之处在于：“美食摄影基于拍摄食物本身，别的拍摄作品出发点不太一样，像模特服装定型照，我不需要了解这个人，我只要把布料拼上去，颜色背景搭好就行。食物要合理运用一些道具去拍摄，这也是基础准则。”正如杨洁的理解：“基于食物本身，根据它的特质去寻找道具或者别的食材，然后融合这盘菜的造型去拍摄。”

一张好的食物摄影作品，会让杨洁立马眼前浮现出一张微观照片，距离近到可以看到食物的细胞组织，让人产生基于五官的化学反应。这和好搭档Ellen最近想要策划的食物行为艺术展的初衷很像。运用视觉、触觉、味觉、听觉、嗅觉等感官来感受食物的细微层次。

主题叫作《“食”而不见》，它们是随处可见的食物，很平常的食物，但是味道却经常被你忽视。Ellen说：“就像人与人之间的关系一样，对于我而言，我与食物的关系是我看待生活的方式，同时我觉得，食物与人的关系，更多地是在反映人与人之间的关系。其实我们对食物是什么状态，我们对其他人也是什么样的状态。它可以训练我们的感知力，这些常常被我们忽视的细微部分，可能就是真正让我们获得幸福的原点，让你感到满足的东西。”

一张好的食物摄影作品，背后可能蕴含着丰富故事情节。迄今为止，杨洁最为满意的作品正是如此。那张照片是她和好搭档Ellen初识时，为Ellen抓拍的一张人物照。那天Ellen正在准备一场私宴，外头下着瓢泼大雨，手头很忙，无法赶赴菜场。Ellen和菜场阿姨已经混得相当熟络了，她打了一个电话，卖牛肉的大姐骑着电瓶车，冒着大雨，把牛肉送到了家里。正在此刻，杨洁抓拍了这张照片：牛大姐穿着雨衣拿着一袋牛肉递到Ellen手里的瞬间。这种照片充满了各种细节，故事耐人寻味。食物起着穿针引线的作用，穿插其间，最终是不是重点已经不再重要了……

