

# ОСНОВНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ФУД-ФОТОГРАФИЙ В РАБОТАХ ТАМБОВСКОГО ФОТОГРАФА АЛЕКСЕЯ ДАВИДЧУКА

*А.А. Чупреяновская*

Тамбовский Государственный Университет имени Г.Р.Державина

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

Тридцать лет назад фотография продуктов питания была в основном документальной. Основным стилем фотографии рецептов была четкая картина блюда, рассматриваемая как «кулинарное руководство». Единственным элементом дизайна было расположение ингредиентов вокруг блюда. Однако, времена изменились. В последние годы документальный подход в фуд-фотографии уступил место различным тенденциям и стилям, и теперь все они играют свою партию. В дополнение к преимущественно документальному стилю появились новые тенденции и методы съемки. Они известны как «Великолепный серый», «Совершенное несовершенство», «Dark photo», «Бабушкин шик» и «Деревенский стиль», «Storytelling», «Натуральность».

- 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».

Эти тренды зародились в англоязычных и скандинавских регионах, откуда родом многие фуд-фотографы современности. Например, как Мэтт Армendarис(США), Лу Манн(США), Элен Дюжарден(США), Билл Брейди(США) и другие.

Также набирает популярность стиль Ближнего Востока. В результате на фотографиях возникает много восточных мотивов – это могут быть как восточные блюда, так и посуда в этом стиле, пряности и антураж.

Мир движется назад к природе, и поэтому в противовес тренду натуральности идут смелые тенденции из мира моды и дизайна. В связи с тем, что в последние годы во многих сферах доминировали нейтральные цвета, на арену выходят яркие оттенки, создающие цветовые пятна и настроение. Уже сегодня фиолетовый и красный цвета популярны одновременно с пастельными тонами.

При создании фуд-фотографий, нужно в первую очередь ответить на несколько вопросов: кто является потребителем продукта, на какое время года рассчитано, какие ценности и предпочтения у клиента? Ответы на эти вопросы помогут определиться с концепцией и выбрать наиболее удачное стилистическое решение. Важную роль играет и выбор исполнителя – рекомендуется отдавать предпочтение фуд-фотографам и фуд-стилистам с хорошей репутацией на рынке. Профессионально снятая фотография обязательно привлечет внимание той аудитории, на которую рассчитана, и запомнится ей, поскольку 60% информации воспринимается с помощью зрения.

Для этого проанализируем работы тамбовского фуд-фотографа Алексея Давидчука. В его фотографиях не прослеживается один стиль. К каждому блюду находит индивидуальный подход. Он использует для своих работ такие стили как: великолепный серый; dark photo; восточный; футуристичность; минимализм; food art; верхний ракурс; реалистичность, деревенский стиль. Сам фотограф отдаёт предпочтение тренду натуральность. Он считает, что еда должна быть такого же цвета, какой видим ее в жизни. Для этого требуется чистый цвет, естественный, который есть у блюд.

Можно также выделить такую особенность: фотограф использует определённые стили для определённых блюд. Так, например, он фотографирует мясо в стиле dark photo; мучные изделия в стиле натуральность, но иногда использует футуристичность; закуски, салаты и птицу-в стиле реалистичность.

Подводя итог, важно отметить, что в данном жанре нет определённых и постоянных стилей. Не смотря на появление популярных трендов, некоторые фотографы не поддаются им полностью, а используют в небольших деталях. Это даёт им свою уникальность и индивидуальность. 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 незамеченными, 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. Но не стоит забывать, что фуд-фотографии, прежде всего, действуют по законам классической фотографии, но при этом гибко реагирует на тренды, диктуемые развитием интернета и социальных сетей. Это подтверждается в работах Алексея Давидчука. В них отчётливо прослеживается тенденция развития фуд-фотографий в зависимости от времени и трендов.

### Список литературы

1. Абрамова Катерина, Пономарёва Елена *Food-фото как особый вид искусства*. URL: <https://meat-expert.ru/articles/107-food-photo-kak-osobyj-vid-iskusstva>
2. Алтынбаева Мария *Что модно в food –фотографии. 11 популярных трендов*. URL: <https://altynbaevamasha.ru/chto-sejchas-modno-v-fud-fotografii-11-populyarnyh-trendov/>
3. Беседина Юлия *История фуд-фотографии. Подборка знаменитых фотографов, снимающих еду*. URL: <https://besedinajulia.ru/fotoshkola/istorija-fud-stajlinga-podborka-zvezd-fud>
4. Закиров Вадим *Тренды в современной food-фотографии*. URL: <http://foodiephoto.info/trendy-v-sovremennoj-fud-fotografii/>
5. Информационно-развлекательный блог BigPicture.ru *Лучшие мировые фуд-фотографы*. URL: <https://bigpicture.ru/?p=196499>
6. Alexey Davidchuk | Food Photo *Фотографии* URL: <https://vk.com/davidchuk.alexey>