

用部落格記錄美味的當下

在網路上分享對美食熱愛的訣竅

10-25

特大號的巧克力甜餅乾和櫻桃脆片、迷你黑白餅乾（譯註：這種餅乾半邊是白色，另一半則是黑色，白色通常是香草口味，而黑色通常用巧克力做成）和無花果螺旋餅（譯註：圖案很像貓耳朵餅乾，但螺旋餅比較厚，類似捲餅，而無花果為深色部份的餡料）還有花生醬及果醬條狀派（譯註：用花生醬及果醬作成一層層的餡料，烘焙成派狀，之後再切成條狀）。

聽起來是不是有點餅滿為患呢？

對於安德烈·杜·布羅克而言可不會。他為了實現對堪薩斯市愛滋遊行活動捐款人的承諾，正一一烘焙著《瑪莎·史都華餅乾食譜》裡的各種餅乾。

杜·布羅克計畫在年底前做完全部一百七十五種餅乾，並且把這段過程記錄在《太多餅乾》（部落格）上。這些餅乾確實奏效了——吸引了超過八十名友人慷慨解囊四千四百美元。

目前熱衷於利用相機拍攝美食的人士愈來愈多，而杜·布羅克正是其中一員。包括家庭廚師、美食遊客、農夫市集（譯註：農家將自家生產的作物或禽畜運送到這種市集販售，故稱農夫市集）的購物者和餐廳顧客都喜歡拍下自己烹調或享用的餐點，而且往往把照片張貼在網站、部落格及網路相簿上。

雖然很多照片都拍得很好，但卻有更多照片的效果不盡理想。美觀又令人難忘的美食很可能在閃光燈下變得一片慘白，也可能拍得模模糊糊，或是淹沒在一大堆雜亂的物品中。

「食物非常難拍，」《四位美食家》部落格創始人本恩·派伯說。「部落格如果附有出色的照片，瀏覽人數一定會更多，」他說。

內行人的竅門

怎樣才能捕捉到充滿美感的影像呢？貝絲·巴德表示，可以先從閱讀相機的使用手冊開始，巴德是《外僑廚房》部落格的格主。

巴德是個經驗老到的攝影師暨廚師，就算只是一盤甘藍培根義大利麵，在她的鏡頭下也會顯得迷人不已。不過，她也有一些簡單的建議可以提供給一般人參考。不妨遵循巴德的第一條守則：關掉閃光燈。

與其使用閃光燈，不如在陽光明亮的窗戶旁拍攝餐點，或是乾脆把盤子端到室外。在你拍攝對象的後面掛一席白色桌布，可讓光線變得柔和一點，另一方面也能反射光線。

夜間或是餐廳裡的光線很難控制，最可靠的做法就是關掉閃光燈，使用三腳架。不然就是把拍攝對象放在窗戶或強光前，製造背光效果。

10-26

構圖也很重要，主題至少要填滿三分之二的畫面，並且把焦點鎖定餐點最鮮明的特色上。

杜·布羅克原本以為拍出好照片需要投入額外的時間、空間和器材，但他跟著莫里斯上了一小時的研習課之後，才發現其實一點都不難。杜·布羅克表示，現在他的照片將可更精確呈現自己所烘焙的餅乾。

「現在我的攝影技巧比較進步，也能夠呈現出餅乾最美的一面了，」杜·布羅克說。

出外用餐的照片

以前大家在餐廳裡都會互相拍照，現在拍照的對象則變成了餐點。

「這些年來，我注意到有很多人都喜歡拍攝餐點，」角落餐館主廚暨老闆羅伯·克勞斯說：「我

們發現愈來愈多人不只對食物有興趣，而是深深著迷於美食的世界。」

人們說，拍照片很有趣，又可讓人記錄及分享美食烹調經驗。不過，這麼做合乎禮儀嗎？

不能一味假設別人都一定喜歡照相；所以，別忘了遵循以下幾項原則，以免冒犯別人。

- 首先是關掉閃光燈。使用閃光燈拍照會對其他顧客造成干擾，尤其是在燈光昏暗的酒吧，或是氣氛比較幽靜的餐廳裡。
- 坐在座位上。不論是站起來、跪在牆邊長沙發上，或是把餐點端到餐廳裡比較美觀的地方，都可能干擾到一起用餐的同伴。
- 徵求同意。如果每一道菜都想拍照，記得先問問同桌友人介不介意。拍攝主廚、服務生或酒保的照片也是一樣。如果餐廳訂有攝影方面的規定，請遵守相關規定。
- 最後一點，別忘了你到餐廳的目的是什麼。拍攝美麗的餐點雖然很有趣，也別忘了吸引你到餐廳去的主要原因——滿足口腹之欲。