

9 DE MARZO DE 2021

Nikon | LEARN &
EXPLORE

INTERMEDIO

Consejos para Realizar Fotos de Comidas Tentadoras

Con ALISON LYONS



Macarrón de coco – D700, AF-S VR Micro-NIKKOR 105mm f/2.8G IF-ED, 1/1250 segundo, f/3.5, ISO 200, exposición automática programada, medición matricial.

Una fotógrafa entra en un restaurante y pide una mesa que dé a la ventana. Lo que ocurre después inspirará a los foodies por completo; foodies con cámaras, eso es.

La fotógrafa de quien hablamos es Alison Lyons y aunque ella se considera una

aficionada a la comida más que una foodie hecha y derecha, sus visitas a restaurantes y cafeterías son probablemente experiencias gastronómicas combinadas con oportunidades para fotografiar.

También son oportunidades para desarrollar y perfeccionar las habilidades sociales, ya que lograr un equilibrio entre obtener las imágenes deseadas y ser lo más discreta posible puede quizás considerarse el ingrediente inicial de su receta para la fotografía de comidas en su escenario.

"A veces me miran mal", dice Alison, "pero generalmente la gente está más entretenida que otra cosa. Por supuesto que siempre trato de trabajar lo más rápido posible por el restaurante y los otros comensales; también para que la comida se vea fresca y sabrosa. Y claro que la quiero probar, así que cuanto más rápido tome la fotografía mejor".

Suele ocurrir que Alison llame la atención de los dueños del restaurante. "Hace unas mañanas estaba en una cafetería y tomé un par de fotos", dice Alison, "y la dueña se acercó ya que estaba preocupada porque creía que había algún problema con la comida. Pero cuando le conté que era fotógrafa, se relajó y todo estuvo bien". En otra ocasión, el dueño de un restaurante estaba muy interesado tanto en lo que Alison hacía como en la fotografía. "Pasé un tiempo hablando con él y me contó que le había dado trabajo a un fotógrafo tiempo atrás pero no estaba muy contento con las fotografías. Le terminé dando copias de lo que había fotografiado y le sugería que me contactara la próxima vez que necesitara tomar fotografías". En general, cuando los dueños o gerentes muestran un interés, Alison les da copias.

Consejos y trucos para tomar fotos de comidas fantásticas

Ella no solo fotografía comidas en restaurantes. Varias de las fotos que aparecen aquí se tomaron en su casa. "En mi casa tengo mucho más control creativo por supuesto", dice, "y un par de espacios donde tengo muy buena luz. Hay un tragaluz en la cocina que parece una caja de luz grande (propaga la luz agradablemente) y tengo un pequeño patio donde puedo fotografiar en el exterior además". Una gran ventaja de la fotografía de comidas en su casa es que puede acondicionarse para fotografiar más que para comer. Tal vez más importante para los aspirantes a fotógrafos, Alison sugiere que una fotografía de comida en el hogar es "una buena práctica para una experiencia en un restaurante".

De vez en cuando también toma fotos en otros lugares. El té, foto cinco de este artículo, se fotografió en su estudio (Alison es la directora artística de una agencia de diseño y publicidad). La imagen del queso y las galletas saladas se tomó en la casa de una amiga. "El queso era casero y era bastante especial para ella", dice

Alison, "por lo que le di una copia de la foto".

Para fotografías en restaurantes, la iluminación es algo importante a tener en cuenta.

"Me siento intencionalmente cerca de una ventana", dice Alison, "y a veces hasta me cambió a otra mesa o cambió los platos a otra mesa. Para la foto del merengue de pistacho (número cuatro), compré varias tortas en una cafetería porque eran muy fotogénicas. Me cambié de mesa tres veces y la ubiqué de tal forma que tuviese ese bokeh en el fondo. Todo depende de cuán servicial sea la cafetería o el restaurante". Por supuesto que hablar de fotografía con un dueño y proporcionar copias, para no mencionar la clientela frecuente, puede contribuir en gran medida a "lo servicial".

A menudo la fotografía es un impulso del momento. Es posible que Alison vea algo fotografiado en un menú o servido en una mesa cercana, decida que tiene buen aspecto, lo pida y tome fotos. "Hace poco tiempo en un restaurante había masas con buena apariencia así que las pedí para fotografiarlas y no para comerlas".

En referencia al equipo, se limita a lo básico: una DSLR, uno o dos lentes y una familiaridad completa para configurar la cámara rápidamente.

Tanto en su casa como en restaurantes, actúa como su propia estilista de comida, confiando en sus conocimientos de arte y en las habilidades que entran en juego en lo que ella llama "el trabajo diario". La decoración puede significar simplemente mover platos: "es posible que la comida esté demasiado cerca así que tengo que mover el plato al otro lado de la mesa". O puede significar crear una composición dentro de otra composición reacomodando la comida en el plato para que se vea mejor, luego colocando el plato para que aparezca dentro del marco.

“ [La toma de comida en un plato pequeño] está mejor equilibrada y es más tentadora y atractiva cuando llena gran parte del plato. Para mí, los entrantes siempre se ven mejor que el plato principal. ”



© Alison Lyons

Té Chai con leche de soja – D3S, AF-S NIKKOR 28-300mm f/3.5-5.6G ED VR, 1/250 segundo, f/5, ISO 200, exposición automática programada, medición matricial.

En el caso de la foto del té Chai con leche de soja (a la izquierda), la ubicación significaba correr el plato de la mesa. "La taza no tenía asa y hacía un círculo dentro del círculo del plato, así que pensé que sería buena una toma aérea. Puse el plato y la taza sobre una silla junto a mí para estar a la altura indicada para tomar la foto".

Casi siempre es una buena idea apartar al sujeto. "Creo que con la fotografía de comidas, cuanto menos abarrotadas estén las imágenes mejor. Tengo una amiga que es una fotógrafa profesional de comida y aconseja sacar todo del fondo. También me dio un consejo interesante: las copas de vino siempre se ven muy altas en las fotos, por lo que, generalmente en tomas profesionales utilizan copas más pequeñas, como copas de jerez o copas con tallos cortos".

También aprendió que casi siempre es mejor quitar los cubiertos del área de fotografía, no solo para evitar reflejos sino también porque le parece una distracción. "Y frecuentemente en restaurantes, los cubiertos pueden estar un poco rayados. Pero si está fotografiando en su hogar y tiene algo especial, como, por ejemplo, una cuchara para servir antigua y reluciente, es diferente".

Debido a que Alison fotografía comida lista para comer, ninguno de los métodos de preparación de fotografía profesional de comida entra en juego. Una toma profesional de una hamburguesa, por ejemplo, puede demandar que se examinen literalmente cientos de bollos para encontrar el bollo perfecto. El objetivo de las imágenes profesionales de comida es comida que se vea bien en la foto, no necesariamente cómo se vería si la fueras a comer. "Algunos alimentos se ven mejor crudos que cocidos", dice Alison.

"Por ejemplo, el salmón rosado. Por lo que, los fotógrafos de comida harán que les preparen el plato sin cocinar el pescado para que se vea más brillante, fresco y atractivo".

Alison es lo suficientemente crítica acerca de su fotografía de comidas como para haber vuelto en algunas ocasiones a un restaurante para tomar una mejor foto. "Una vez fui a una cafetería y pedí una torta particular, como se ve en las fotos, pero consideré que lo podría haber hecho mejor, así que una semana más tarde la volví a pedir".

En la mayoría de los casos, Alison prefiere la poca profundidad de campo que ofrece su lente AF-S VR 105mm Micro-NIKKOR f/2.8G IF-ED cuando se utiliza cerca del sujeto. Los fondos fuera de enfoque que distraen son parte del motivo pero, como ella dice, "también es un proceso de toma de decisiones sobre cuál es el mejor punto de enfoque para exhibir el plato. Prefiero poca profundidad de campo pero podría cambiar eso si necesitara más de la imagen enfocada. Generalmente hago enfoque en distintas partes de la comida para ver cuáles se ven mejor. Sé que en cualquiera imagen el ojo va a la parte de mayor contraste y es por esto que trato de hacer que esa parte también sea la más nítida. No quiero que el contraste y la nitidez se disputen su atención".

También descubrió que la comida frecuentemente se ve mejor en tomas en platos pequeños. "Está mejor balanceada y es más tentadora y atractiva cuando llena gran parte del plato. Para mí, los entrantes siempre se ven mejor que el plato principal".



Bajando por el río – D700, AF-S VR Micro-NIKKOR 105mm f/2.8G IF-ED, 1/2000 segundo, f/3, ISO 200, exposición automática programada, medición matricial.

Primeros pasos

Para los foodies con cámaras que procuran igualar los esfuerzos de Alison, ella aconseja que una familiaridad con la forma en que se fotografía la comida para revistas y libros de cocina es una buena idea; no para copiar pero sí para tomar como inspiración. "Estoy segura de que la forma en que elijo y acomodo la comida para las fotografías estuvo influenciada inconscientemente por lo que vi en las revistas y los libros de cocina. No busco ideas pero sí veo qué se hace".

También sugiere que los mercados de comida y los festivales al aire libre son estupendos lugares para comenzar. "Cuando viajo me doy cuenta que los mercados de productos locales son muy buenos para fotografiar alimentos. En general, la gente está relajada y es muy amable. Se encuentra al aire libre, por lo que, el espacio es bueno para la fotografía y a menudo la luz es bastante buena ya que se puede filtrar con sombrillas o árboles".

Los restaurantes y las cafeterías presentan una situación diferente, por supuesto, pero en tanto que "discreto" y "rápido" estén en tu menú, hay buenas posibilidades de éxito. "Me di cuenta que la mayoría de los restaurantes cooperarán si es rápido y profesional y no molesta a otros clientes habituales

parándose. La mayoría de lo que hago se hace sentado. Y si la cafetería está un poco llena, a menudo puedo cambiarme a otra mesa y hacer un poco más de alboroto al retratar la comida".

Por cierto, si no lleva una DSLR, su COOLPIX servirá para la fotografía de comidas. Cambie a prioridad a la apertura o manual para controlar la profundidad de campo o simplemente elija el modo escena para alimentos o primeros planos. El último activará el modo macro, cancelará el flash automático, configurará el modo de zona AF en manual, todo de forma automática, y le permitirá realizar ajustes de matices.

[Nota del editor: Además, échele un vistazo al lente AF-S DX Micro-NIKKOR 40mm f/2.8G más económico.]

5 consejos para el fotógrafo foodie

Ya que las fotos de comidas para sitios web o blogs de "foodies", o solo para compartir con amigos, se toman de comida que a menudo se sirve en un restaurante o en su propia cocina, incluimos consejos útiles para ambas situaciones.

1. **La iluminación es importante.** La luz de la ventana es una fuente de luz estupenda. Es mucha y cuando se difumina, puede envolver al sujeto de una forma encantadora. Cuando entre una luz fuerte por las ventanas, incorpore sombras en su composición. Si está disponible, un tragaluz es una gran fuente de luz difusa que es ideal.
2. **La composición es lo más importante.** Ya que la comida en el plato, bol o copa es la estrella de la imagen, limite las distracciones en el fondo. Un lente rápido le permitirá utilizar la poca profundidad de campo a su favor para dejar el fondo fuera de enfoque. Así como la gente a menudo siente que tiene "un lado bueno" para fotografiar, pasa lo mismo con la comida. Gire el plato para ver qué lado es mejor para fotografiar.
3. **Hágalo simple.** Mientras esté tomando fotografías en un restaurante, sea amable con los meseros y los comensales. Permanezca cerca de la luz disponible. Aumente el ISO si es necesario y dispere en aperturas más amplias. Aquí es donde un lente rápido puede hacer una gran diferencia sobre cuán rápido puede disparar.
4. **¡Vuelva a tomar la fotografía!** Si al volver a su computadora no le gustan cómo quedaron las imágenes pero sí le gusta el contenido, es posible que el plato siga estando en el menú cuando regrese. Traiga a un amigo si no quiere comer solo.
5. **Experimente.** Es más sencillo cuando está tomando fotos en su propia cocina en vez de en un restaurante. Utilice una colección ecléctica de platos o copas; para experimentar con la iluminación, utilice geles o cambie el balance de blancos para modificar el modo de la imagen.

Con

ALISON LYONS

MÁS ARTÍCULOS DE ESTE COLABORADOR >