

دراسة أساليب الإضاءة المختلفة لإنتاج الصورة الفوتوغرافية الإعلانية للأطعمة Study of Lighting Techniques of Food Advertising Photo Production

ا.د/ حنان محمد حسن

رئيس قسم الفوتوغرافيا والسينما والتلفزيون، كلية الفنون التطبيقية، جامعة حلوان.

Prof. Hanan Mohammed Hassan

Department of Photography, Cinema, and Television, Faculty of Applied Arts, Helwan University

hanan_ibrahim@a-arts.helwan.edu.eg

م.د/ ماجد سعيد

مدرس بقسم الفوتوغرافيا والسينما والتلفزيون، كلية الفنون التطبيقية، جامعة حلوان.

Dr. Maged Saeed

Department of Photography, Cinema, and Television, Faculty of Applied Arts, Helwan University

magedsaeed@a-arts.helwan.edu.eg

الباحثة/ ياسمين ناصر عاطف

قسم التصوير والسينما والتلفزيون، كلية الفنون التطبيقية، جامعة حلوان.

Researcher. Yassmin Nasser Atef

Department of Photography, Cinema, and Television, Faculty of Applied Arts, Helwan University

yassminalykhale@gmail.com

الملخص:

التصوير التجاري هو فرع من فروع التصوير الفوتوغرافي مع مراعاة بعض العناصر الغير متواجدة في الأعمال الفنية مثل احتياجات الاعلان والغرض والأنماط المتواجدة في الوقت الحالي. عادة ما نشاهد هذه النوعية من الصور في الكتلوجات والكتيبات والإعلانات في الصحف، والمجلات، ووسائل الاتصال الالكترونية، فهي غالباً للتسويق لمنتج ما فمن المتوقع لها أن تكون صور واقعية، ولكن لا بد ايضاً أن تكون ذو شكل يعطى انطباع جيد للمشاهد، وهو ذلك الحال مع تصوير إعلانات الأطعمة فلا بد أن يظهر الطعام جميلاً وخالياً من الشوائب و العلامات غير المستحبة، لتترك الصورة أثر يشد حواس المشاهد وتدفعه إلى الرغبة في تذوق ذلك الطعام. ولكن عند وضع الأطعمة أمام الكاميرا تظهر عيوب قد تكون غير ملحوظة بالنظر تماماً، فمن المؤكد أن صورة الاطعمة التي نراها في المجلات والكتب والاعلانات قد حصلت على بعض التدخلات من المصور الذي يتمتع بالخبرة في العمل مع الاطعمة المختلفة من اجل ان يبدو كل شئ مثالي. فالتصوير بشكل عام تدخل فيه العديد من التكنولوجيا من حيث التصوير وما بعد التصوير إلا أن التصوير الاعلاني و خاصة الأطعمة لا بد أن تكون طبيعية بنسبة كبيرة ليقنع المشاهد انها حقيقية فذلك يجب توظيف التصوير، والتقنيات الحديثة المستخدمة فيما يخدم جماليات الصورة. مما جعل المصور في حاجة دائمة لاستغلال كل العوامل الاساسية أثناء التصوير لخدمة العمل من خلفيات، وأدوات، وترتيبات، وضاءة. تمتلك الإضاءة القدرة على تشكيل ما نشعر به، ومحاكاة مصادر الإضاءة الطبيعية في جميع أوقات اليوم. حيث يستخدم المصور البارح الإضاءة للتعبير عن طبيعة الموضوع بشكل فني وجمالي يعزز من خصائص الطعام. عندما نستخدم مصدرين اضاءة متطابقان على سطحين مختلفين تبدو النتائج مختلفة تماماً فتغير الموضوعات المختلفة تنسيق الضوء بطرق مختلفة وبذلك يلعب الموضوع

دورًا نشطًا في التحكم في شكل الضوء عليه. كما أن دراسة اتجاهات الإضاءة وطرق التجسيم وكيفية استخدام اللون لتحقيق العمق والتوازن وإبراز مواصفات الطعام بشكل أكثر تمييزاً .

الكلمات المفتاحية :

تأثيرات الإضاءة- صور الاطعمة - جودة الإضاءة

Abstract

Commercial photography is a branch of photography, considering some elements that are not important in the artwork, such as advertising needs, purpose, and style at the present time

We usually see this type of images in catalogs, brochures, and advertisements in newspapers, magazines, and electronic means of communication for marketing a product. Food advertising photos are expected to be realistic images, but it must also be in a form that gives a good impression to the viewer. so the food must appear beautiful and free from impurities and unpleasant signs, in order to leave the good impression that attracts the viewer's senses and pushes him to taste that food. But when placing the food in front of the camera, defects appear that may not be noticeable completely. Photography in general includes many technologies in terms of photography and post-photography, but advertising photography, especially foods, must be very natural so the viewer could be convinced that it is real, so the modern techniques must be used in serving the aesthetics of the image. Which made the photographer in constant need to use all the basic factors during the production to serve the work, including backgrounds, tools, arrangements, and lighting. But Lighting especially has the power to shape how we feel, and to mimic natural light sources at all times of the day. Where the skilled photographer uses lighting to express the nature of the subject in an artistic and aesthetic manner that enhances the properties of food. When we use two identical light sources on two different surfaces, the results look completely different, so the different subjects change the coordination of light in different ways, thus the subject plays an active role in controlling the shape of the light on it. Also, studying lighting trends, embodiment methods, and how to use color to achieve depth and balance, and highlight food characteristics in a more distinctive way

keywords

Lighting Effects- Food Photography- Lighting Quality

المقدمة:

الإضاءة هي أهم متغير يتحكم فيه المصور، حيث أن الإضاءة الجيدة هي الحل السحري للحصول على صورة طعام جذابة. تقوم أنماط الإضاءة بنقل معلومات واضحة ومحددة تمامًا كما ننقلها من خلال الكلمات، حيث يتضمن ذلك عبارات محددة مثل ان هذا الإناء مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، فالإضاءة لديها قواعد ومفردات يحتاج المصور الفوتوغرافي إلى دراستها جيداً. (م١-ص٦) يعد فهم الإضاءة واستخداماتها أمراً بالغ الأهمية لإخراج أفضل ما يمكن من الموضوع، فبمجرد أن يتم تجهيز عناصر الصورة كاملة يبدأ المصور في ضبط توزيع ونسب الإضاءة لإعطاء الصورة طابعها الخاص وإبراز جماليات العناصر الموجودة. (م٢-ص١٩٢)

وعند الرجوع لأصل كلمة فوتوغرافيا نجد أن مصدرها في كلمتين يونانيتين ، **Phos** تعني الضوء و **Graphis** تعني القلم أو فرشاة الرسم. وهكذا غالبًا ما يوصف التصوير الفوتوغرافي حرفيًا على أنه الرسم بالضوء. يعتبر الضوء محور عملية التصوير و المكون الأساسي لها. فبالرغم من وجود الكثير من الكاميرات المتطورة في السوق اليوم، والتي يعمل عليها مصنعو الكاميرات لتصنيع آلات أكثر تطوراً تظل الإضاءة هي المكون الأكثر تعقيداً لإنتاج صور تبرز الخصائص المميزة للمنتج. غالبًا ما ينقسم مصورو الأطعمة إلى فريقين، الفريق الأول يفضل الإضاءة الطبيعية، والفريق الثاني يفضل إضاءة الاستديو. وقد نجد أن مصور الاستديو يتمتع بميزة التحكم المطلق في الإضاءة الخاصة به، ومحاكاة التأثيرات المختلفة سواء طبيعياً أو صناعياً داخل الاستديو، وكذلك القدرة على التحكم في درجات حرارة الأطعمة داخل الاستديو. لذلك يجب علي مصور الأطعمة أن يدرس الضوء ويدرس علاقتنا به وتأثيراته المختلفة والبحث عن إجابات لاسئلة مثل ما هو الضوء، كيف ينعكس من الأسطح المختلفة ، وكيف يتسلل إلى الظلال وكيف يبدو مرتدياً كل لون من ألوان قوس قزح فهو يتغير خلال اليوم وعلى مدار العام.(م٣-ص٥٠)

مشكلة البحث

تتمثل مشكلة البحث في تعدد العناصر والمتغيرات التي تؤثر على إنتاج صور الأطعمة وتأثير كل منها في إنجاح الصورة الإعلانية مما يستدعي وجود دراسة لأساليب الإضاءة لإنتاج صور الأطعمة من خلال دراسة تلك العناصر.

أهمية البحث

١- تقديم رؤية متخصصة للمهتمين بهذا المجال يستطيعوا معها إدراك الروابط بين العناصر الإبداعية المستخدمة في إنتاج صور الأطعمة والمشروبات .

٢- ندرة الدراسات التي تعرضت لخريطة العمل الخاصة بإنتاج صور المأكولات والمشروبات للإعلان الحديث في كافة مراحل إنتاج الصورة .

حدود البحث

يقصر البحث على التطبيق علي بعض الأطعمة .

فرض البحث

دراسة اساليب الاضاءة المختلفة لانتاج الصورة الفوتوغرافية الاعلانية للاطعمة سيحقق عنصر الجاذبية في الصورة، وايضا تحقيق الوهم بالمذاق وملامس الاطعمة.

منهج البحث

يتبع البحث المنهج الوصفي التحليلي للتأثيرات المختلفة للإضاءة ودراسة الأساليب الحديثة التي يلجأ إليها المصور عند تصوير الأطعمة والمشروبات.

كيفية توظيف الضوء لخلق صور اطعمة جذابة

كيف يمكن وضع الطعام في صورة فنية لإظهاره بأفضل طريقة ممكنة؟ فلا بد من خلق شعوراً أو مزاجاً لصورك تجذب المشاهد حتى يشعر وكأنه تذوق الطعام الموجود في الصورة. و من الخطوات التي تسهل علي المصور عملية توظيف الإضاءة هي إعداد رسم تخطيطي للإضاءة **Lighting schematic** لتوصيل استراتيجية عمل الإضاءة للمصورين أو العملاء الآخرين او قبل البدء في التصوير، كما يمكن استخدامها كدليل ومرجع للإضاءة في المرات القادمة مما يسهل ويجعل عملية التصوير أسرع.(م٤-ص١١٢)

عند دراسة رسومات فنان مشهور مثل بول سيزان الرسام الانطباعي الفرنسي نجد من الواضح أنه لم يكن لديه أضواء باهظة الثمن لوضعها بجوار الطاولة قبل أن يرسم، كل ما فعله هو وضع الطعام على الطاولة ووضعها بالقرب من النافذ، لينتج من هذا المنظر لوحات فنية تمثل ما رآه من خلال عينيه وليس الكاميرا، والشئ الوحيد الذي كان يمتلكه هو لوحة قماشية على حامل ثابت. نلاحظ الضوء والظلال على الفاكهة وعلى قماش الطاولة وللخلفية (شكل ١)، كما نلاحظ في (شكل ١١) جودة الضوء التي كانت تأتي من النافذة أثناء قيامه بالرسم، والتي يستدل عليها من الظلال الحادة القوية والتباين العالي للوحاته والذي يضيف إحساساً بأنه كان يوماً مشمساً. تتميز اللوحة الموجودة في (شكل ١ب) بمظهر مختلف وتصور إحساس الضوء المنتشر الناعم بظلال ناعمة وتباين منخفض، وهو مشابه ليوم ملبد بالغيوم. نلاحظ في الشكل السابق التغيير واختلاف في شكل ومظهر نفس الطعام في الأوقات المختلفة من اليوم، حيث يتغير الضوء ومعه مظهر الطعام على مدار اليوم. (م-ص ١٤)



شكل رقم (١١) لوحة بول سيزان ذات التباين العالي



شكل رقم (١٢) لوحة بول سيزان ذات التباين المنخفض

تأثيرات جودة الضوء وطرق توظيفها في صور الأطعمة:

يمكن وصف جودة الضوء بأنها الإضاءة الحادة أو الناعمة، فهي تتراوح من الإضاءة الحادة داكنة الظلال إلى الإضاءة الناعمة خفيفة الظلال. يتم تحديد جودة الضوء من خلال مصدر الضوء وما إذا كان يتم استخدام معدّل للضوء، حيث يتم تصوير معظم صور الطعام باستخدام softbox أو مادة تشتيت الضوء والهدف. (م-ص ٥٠) ضوء الشمس المباشر هو مثال على الضوء الحاد، ومن المعروف أنه ينتج ظلال داكنة وتباين عالٍ، على العكس الضوء غير المباشر أو المنتشر. ليس يمكننا الحكم أي نوع من الإضاءة أفضل، حيث ان أحدهما سيكون أكثر ملاءمة من الآخر لصورة معينة بناءً على

التأثير الفني الذي قد نرغب في تحقيقه. السؤال المهم هنا، ما هي القصة أو الحالة المزاجية التي نرغب في نقلها مع صورة؟، عند استخدام الضوء الحاد، سوف يضيء الموضوع بطريقة مباشرة تبرز الظلال والتباينات، والذي من شأنه أن يساعد في إنشاء تأثيرات درامية، مثل الانعكاسات في الخلفية أو الخلفيات اللامعة أو الأسطح السائلة في صور الطعام مما يؤدي إلى إبراز ألوان وأشكال الأسطح على الخلفية الداكنة، كما يمكن أن يضيف الضوء الحاد على حبات الماء الصغيرة وجعلها تتلألأ، وهو أمر كنا سنفقد في حالة الإضاءة الناعمة. إن بقاء حبات الماء لامعاً على بعض العناصر يمكن أن يعبر للجمهور عن كم كان هذا الطعام طازج. أما عند استخدام الضوء الناعم المنتشر يصل الضوء إلى المزيد من الأماكن في المشهد، وبالتالي لن نلاحظ انتقالات مفاجئة من المناطق الفاتحة إلى المناطق المظلمة. كما يمكن أن يكون الضوء الناعم بنفس قوة الضوء الحاد في التعريض، وكلما كان مصدر الضوء أقرب إلى الهدف كلما زادت قوته سواء كان الضوء حاد أو ناعم، لكنه بالطبع سيحقق إحساساً مختلف بوقت التصوير وشكلاً مختلف للطعام. في المجمل إذا اعتبرنا ان الشمس هي مصدر الضوء سيتأثر الإحساس والجمال النهائي لصور الطعام بما يلي:

- حجم الضوء القادم من النافذة
- حجم النافذة التي يأتي من خلالها الضوء
- شدة الضوء
- قرب الموضوع من النافذة قاعدة بسيطة لطيفة هنا هو أن الضوء سيبدو ناعماً إذا كان حجم المصدر هو نصف مسافة المصدر إلى الهدف. (م٦-ص٦٢)

تأثيرات اتجاهات الإضاءة على الأطعمة:

تعد أهم خطوة لتوظيف الضوء هي اختيار الاتجاه المناسب ويمكن ذكر أهم التأثيرات التي يمكن أن تعزز خصائص الطعام عن طريق توظيف اتجاه الإضاءة فقط لأن اتجاه الضوء يحدد بالنسبة للموضوع أي جزء من الموضوع يتم إبرازه وأين تسقط الظلال. (م١-ص١٠٧)

١- الإضاءة الامامية Front Light

تنتج الإضاءة الامامية ضوءاً مسطحاً إلى حد ما مما يجعل من السهل نسبياً ضبط التعريض الضوئي، لكن أحد العيوب الرئيسية للإضاءة الامامية هو أن الضوء يكون مسطحاً، حيث ينتج تبايناً ضئيلاً للغاية ناتج عن وقوع الظل خلف الهدف حيث لا تستطيع الكاميرا رؤيته، مما يقلل من التجسيم والإيهام بالبعد الثلاثي في الصورة. هذا النوع من الإضاءة لن يبرز مظهر وشكل الطعام الذي تصوره بطريقة جمالية. (م٦-ص٨٧) حيث تفتقر الصور مع هذا النمط من الإضاءة إلى عمق، ولكن النقص الواضح في العمق ليس دائماً نقصاً فيمكن استخدامه في الصور ذات الالوان المتعددة التي يوجد عناصر الطعام فيها على نفس المستوي.



شكل (٢) صورة للمصور Steve Hansen تم توظيف فيها الإضاءة الامامية حائزة علي جائزة من موقع <https://www.photoawards.com/top-10-advertising-food-photographers/>

٢- الإضاءة الخلفية Back Light

مصدر الضوء الذي يضيء الجزء الخلفي من الموضوع ويتجه نحو آلة التصوير، غالبًا ما يسبب هذا النوع من الإضاءة إلى نقص التعريض، حيث يضيء حواف الموضوع بطريقة ينتج عنها مناطق متوهجة في الجسم المصور مما يجعل باقي قيم التعريض منخفضة، ويشار إليها باسم إضاءة الحافة. (م-٤ ص-٩٠)

يتمتع مصدر الإضاءة الخلفية بتأثير قوي بغض النظر عن حجمه حتى وإن كان مصدر إضاءة منتشر. عندما يتم التعامل مع الإضاءة الخلفية بشكل جيد فإن الضوء الخلفي ينتج عنه تجسيمات وتباينات تعمل على إبراز ملامس الأطعمة، وإبراز لمعان الأسطح السائلة مثل المشروبات. كما يمكن توظيفه جيدًا مع تصوير الجيلي أو الشوكولاتة، حيث يساعد في إخفاء بعض العيوب السطحية ويظهر لمعاناً فضياً لطيفاً على عناصر الشوكولاتة.

ويمكن توظيف الضوء الخلفي في الصور التي تتضمن الحد الأدنى من التصميم والخلفيات. فتميل الإضاءة القوية القادمة من خلف الموضوع إلى إخفاء معالم الخلفية وملمسها على أي حال، مما يجعل الخلفية تنسجم بشكل طبيعي مع مقدمة التكوين لحل مشكلة التعريض وإبراز بعض التفاصيل في مقدمة الطعام. (م-٦ ص-٨٨)



شكل (٣) صورة اعلان شوكولاتة lindt تم توظيف فيها الإضاءة الخلفية

ويمكن إعادة توجيه الضوء المتوهج المنبثق من الخلف إلى مقدمة الموضوع عن طريق المرايات والعاكس. (م٧-ص١٨٢) بعض المشاكل التي تواجه المصورين عند استخدام الإضاءة الخلفية هو ان يحدث توهج العدسة وهو ما يعرف باسم lens flare، وتحدث عندما يسقط الضوء على العدسة مباشرة. فإذا كنا لا نريد توظيف هذه الظاهرة فنياً، فمن الممكن تجنب حدوث ذلك عن طريق استخدام غطاء العدسة lens hood. يمكن أيضاً استخدام حاجز أو قواطع سوداء أو قطعة من القماش الأسود لحجب الضوء. حيث يتم الإمساك بالقاطع أو وضعها على حامل. وفي هذه الحالة لا يتم استخدام قواطع الضوء البيضاء كحاجز للإضاءة. فالبطاقة السوداء تمتص الضوء الشارد وتقلل من التوهج غير المرغوب فيه، ولكن القواطع البيضاء سوف تعكس الضوء في الأماكن التي قد لا ترغب فيها. (م٧-ص١٨٣)

٣- الإضاءة الجانبية Side Light

الضوء الجانبي هو الذي يأتي من جانب الموضوع المصور. يتم الحصول على إضاءة جانبية من مصدر الشمس بين الساعة الثانية والساعة الرابعة ظهراً، أو بين الساعة الثامنة صباحاً والعاشر صباحاً. تضيف الإضاءة الجانبية أبعاداً للصورة من خلال إبراز الشكل، والقوام، والظلال التي تم إنشاؤها بواسطة تفاصيل الطعام والاكسسوارات المحيطة، فعند تصوير اطعمة ذات أسطح غير متساوية يفضل استخدام الإضاءة الجانبية، نظراً لأن الضوء يسقط بشكل أساسي على جانب واحد فقط، وبالتالي يلقي الظلال على الجانب الآخر. كما يمكن التحكم في زاوية سقوطه وشدته حتى يحقق الظلال المراد الحصول عليها فيمكن التحكم في جانب الظل بقواطع عاكسة مائلة للظلال عن طريق تحريكه قريباً أو بعداً من جانب الظل للتحكم في درجة التباين. و يتميز الضوء الجانبي بانه ينشأ علاقة بين الضوء والظل تخلق حركة للعين لتتبعها، حيث تنتقل العين دائماً إلى الجزء الأفتح من الصورة ثم تتحرك باتجاه الظل أو الجانب الأغمق. (م٦-ص٨٢)



شكل (٤) صورة للمصور Steve Hansen تم توظيف فيها الإضاءة الجانبية حائزة علي جائزة من موقع [/ https://www.photoawards.com/top-10-advertising-food-photographers](https://www.photoawards.com/top-10-advertising-food-photographers)

٤- الإضاءة العلوية Top Lighting

هي الإضاءة التي تستخدم عادة عندما يكون هناك العديد من الأطعمة على نفس المستوى في وقت واحد. هذا الضوء يخلق إضاءة شاملة لكل العناصر المصورة. يمكن ضبط هذا الضوء بما يكفي لتبدو وكأنها إضاءة خلفية، لكن التأثير يغطي مجموعة العناصر بشكل أفضل. ويعمل هذا الضوء مع كل الموضوعات سواء الموضوعات ذات طبقة الإضاءة العالية High Key أو طبقة الإضاءة المنخفضة Low key. ولكن اعتماداً على لون الطعام وعلاقته بلون الخلفية يتم استخدام هذا النوع من الإضاءة حتى لا تختفي العناصر الداكنة الموجود على خلفية مظلمة كما يختفي البيض عند تصويره على خلفية بيضاء إذا تم استخدام هذا النوع من الإضاءة. ولكن سيؤدي استخدام الإضاءة الخلفية إلى تصحيح هذه المشكلة. (م-٥-ص ٤٩)



شكل (٥) صورة للمصور Ira Leoni تم توظيف فيها الإضاءة العلوية حائزة علي جائزة من موقع [/ https://www.photoawards.com/top-10-advertising-food-photographers](https://www.photoawards.com/top-10-advertising-food-photographers)

لون الضوء للتعبير عن الوقت:

يمكن من خلال اللون السائد لمصدر الإضاءة في صورة ما توصيل احساس بوقت معين إلى المشاهد. فمع التركيز على الضوء الطبيعي، نجد انه كل لون لمصدر الضوء يعطي إشارة واضحة إلى توقيت التصوير في اليوم، فعند الفجر يميل الضوء إلى أن يكون دافئاً، ولكنه نادراً ما يصل إلى درجات اللون الأحمر العميقة التي قد تحدث في نهاية اليوم. خلال النهار يصبح الضوء أكثر برودة. في منتصف النهار، يمكن أن تكون درجة حرارة اللون عالية جداً. وهناك العديد من الأدلة المستندة إلى اللون على الوقت من العام. في فصل الربيع مثلاً تميل الألوان إلى أن تكون خفيفة ونابضة بالحياة وزاهية. وفي الصيف تصبح الألوان أكثر خضاراً مع أوراق الشجر الخضبة التي تهيمن على المشهد ككل. بينما يكون الخريف هو أكثر موسم غني بالألوان في العام عندما يتحول المشهد الطبيعي إلى ألوان الدفء التي نربطها بهذا الوقت من العام. ويأتي فصل الشتاء، فتصبح الألوان قاتمة ومزاجية فيسود اللون البني والرمادي. حيث تميل ألوان الشتاء نحو الألوان المماثلة على الجانب الأزرق من عجلة الألوان معظم ساعات النهار. من خلال تعلم التأكيد على هذه الألوان من خلال العناصر والإضاءة، يمكن توصيل الجو العام للمشاهد والوقت بشكل أوضح. (م٣-ص١٢٩)



شكل (٦) صورة للمصور Larry Hanna تم توظيف فيها الإضاءة العلوية حائزة على جائزة من موقع

https://foodelia.cc/page/best_photographers - ٢٠١٨ /

كما يمكن استخدام الألوان المتنوعة لمصادر الإضاءة الاصطناعية بشكل إبداعي، بمفردها أو بالاشتراك مع مصادر أخرى، لخلق شعور بالجو العام لظروف تصوير وأجواء تقديم الطعام. على سبيل المثال، يمكن إضافة ضوء تنجستن إلى ضوء النهار. نظراً لأن ضوء النهار يكون أكثر برودة في اللون (أزرق) مقارنةً بضوء التنجستن، فإن إضافة مصدر ضوء تنجستن سيظهر دافئاً (برتقالي) في إعداد ضوء النهار بالكاميرا. يمكن أن يؤدي تجاور ضوء النهار الأكثر برودة مع التنجستن الأكثر دفئاً إلى الحصول على صورة جذابة. (م٨-ص١٩٣)

إضافة المرشحات الملونة لمصادر الإضاءة:

يمكن استخدام المرشحات لعمل نسب في خلط الدرجات اللونية للنهار مع مصادر الإضاءة الأخرى لفتح المجال للعملية الإبداعية عند تصوير اللقطة الفوتوغرافية، فتقوم المرشحات بتغيير اللون الصادر من أي مصدر إضاءة. والتي تتوفر بجميع الدرجات اللونية المختلفة من حيث القيمة value و التشبع saturation وأصل اللون hue، وتكون على هيئة أوراق

صغيرة أو على هيئة لفات كبير. ونجد أنه قد يتم استخدامها بشكل أكثر شيوعاً من غيرها. ولعل من أهم المرشحات التي يتم استخدامها في مجال تصوير الأطعمة على وجه الخصوص تتلخص فيما يلي :

١- المرشح البرتقالي CTO:

يسمى CTO نسبة لـ "درجة حرارة اللون البرتقالي" وتستخدم لإضافة الدفء إلى الصورة. نظراً لأن اللونين البرتقالي والأزرق هما لوان متكاملان ، فإن الجل البرتقالي سيحول اللون البارد لمصدر ضوء النهار إلى درجة لونية أكثر دفئاً أقرب إلى التنغستن. وتأتي في مجموعة من كثافات مختلفة ، مما يضيف درجات مختلفة من تغير اللون يتم توظيفها حسب المشهد . يوفر CTO الكامل تصحيحاً كاملاً لإضاءة التنغستن لمصدر ضوء النهار ؛ $\frac{1}{2}$ CTO يوفر نصف ذلك المقدار اللوني البرتقالي ؛ $\frac{1}{4}$ CTO يقدم لمسة من اللون فقط ، وما إلى ذلك. مما يبين إذا كان الهدف تدفئة مصدر مثل ضوء الفلورسنت المتوازن في ضوء النهار، فيتم تحديد $\frac{1}{4}$ هلام CTO ووضعه فوق مصدر الضوء. ويمكن أيضاً إجراء تعديلات على لون الإضاءة في ملفات RAW في مرحلة ما بعد إنتاج الصورة ، ولكن المرشحات تكون فعالة جداً إذا أردنا عمل تأثير للضوء على الموضوع مع ترك الخلفية تظل باردة في اللون.(م-٨ص-١٩٤)

٢- المرشح الأزرق CTB:

تسمى CTBs نسبة لـ "درجة حرارة اللون الأزرق" وتأتي بتأثير معاكس للمرشحات البرتقالية . يتم استخدامها لتحديد دفاء ضوء التنغستن نحو اتجاه ضوء النهار البارد. ويمكن لمرشح CTB الكامل أن يصحح ضوء التنغستن البرتقالي ليوازن لون ضوء النهار. كما أنها تأتي بدرجات تصحيح ، على غرار المواد الهلامية CTO.

٣- تاف بلس جرين جل: Tough Plus Green

هو مرشح أخضر يستخدم عند تصوير الطعام لتغيير لون مصدر ضوء النهار إلى لون يطابق بعض مصابيح الفلورسنت القديمة. فالتصوير الفوتوغرافي مع إضاءة مستمرة يُعد فرصة رائعة لجمع مصادر مختلفة معاً لخلق الحالة المزاجية. يوفر استخدام الإضاءة المستمرة إمكانية التحكم في عمق المجال وملاحظة تأثير إضافة أو طرح الضوء بسهولة أكبر. ولكن وجد انه يجب عند القيام بهذا النوع من اعدادات التصوير ، الاحتفاظ بالكاميرا على حامل ثلاثي القوائم حتى يسهل رؤية التغييرات التي تحدث بسهولة عند ضبط الإضاءة.(م-٨ص-١٩٥)

كما يوجد مرشحات ذات كثافة محايدة رمادية تقلل الناتج الإجمالي للضوء دون تغيير اللون.

النتائج:

- تأثيرات الإضاءة المختلفة يمكن أن تغير شكل عناصر الصورة وتفاصيله وإضاءه جو عام ينسب من الواقعية والنضارة على الطعام المصور.
- من أهم العوامل الفنية المؤثرة في جودة إنتاج صور الأطعمة هي زاوية وجوده الإضاءة، وتجانس الألوان، والتعريض الصحيح
- توظيف التأثيرات اللونية المختلفة بشكل صحيح يخدم الموضوع المصور.
- دراسة مرشحات مصادر الإضاءة تساعد في الحصول على أفضل النتائج للعناصر المصورة.
- عندما يتم تحديد التقنيات الرقمية من تكنولوجيا الإضاءة والاكسسورات المناسبة لطبيعة الطعام المصور ، سوف يؤدي ذلك إلى بناء صورة إعلانية تعزز خواص الطعام .

التوصيات:

- تطوير الشكل البصري لصور الأطعمة, لخلق طرق جديدة و مختلفة للتعبير عن الجو العام للموضوع المصور من خلال دراسة النظريات اللونية ودلالاتها في الصورة, ودراسة جماليات الاضاءة وما لها من قدرة على إبراز أبعاد العناصر للمشاهد .
- الإهتمام بعمل الدراسات والأبحاث العلمية, وتشجيع كلاً من الطلاب والباحثين على إجراء المزيد من الأعمال التجريبية داخل قسم الفوتوغرافيا والسينما والتلفزيون, لتطوير الصورة في الاعلان التجاري.
- اهتمام الشركات والمؤسسات المختصة بهذا المجال بإقامة ورش عمل مع القائمين في هذا المجال لتوسيع مدى الاستفادة من خبراتهم.
- ضرورة تزويد الطلاب بمعلومات عن مجال تصوير الأطعمة لخلق متخصصين في مجال تصوير الأطعمة حيث بذل الباحث جهداً كبيراً من أجل العثور على محترفين في هذا المجال للاستعانة بخبراتهم.

المراجع:

- ١- Fil Hunter, Steven Biver and Paul Fuqua .Light Science & Magic An Introduction To Photographic Lighting. ٥th edition; Focal Press; ٢٠١٥
- ٢- Lou Manna, Digital Food Photography, Thomson course technology ٢٠٠٥
- ٣- Phil Malpas , Basics Photography Capturing colour. AVA Publishing SA ;Watson-Guptill Publications :٢٠٠٧
- ٤- Robert Morrissey , Commercial Photographer's Master Lighting Guide.Amherst Media, Inc .Craig Alesse:٢٠١٣;
- ٥- Glyda joe, Food photography:creating appetizing images.Routledge, Taylor & Francis Group:٢٠١٩
- ٦- Hélène Dujardin,Plate to Pixel: Digital Food Photography & Styling.Publishing, .Inc;Wiley;٢٠١١
- ٧- Bill Brady , More digital photography.Course Technology, a part of Cengage Learning;Stacy .L. Hiquet:٢٠١٣
- ٨- Matt Armendariz,Focus On Food Photography for Bloggers.Focal press ٢٠١٢

مواقع الإنترنت:

- <https://www.photoawards.com/top-١٠-advertising-food-photographers>
- https://foodelia.cc/page/best_photographers-٢٠١٨