

КОМПОЗИЦИОННЫЕ ОСНОВЫ ЗДОРОВОЙ И ВКУСНОЙ ПИЩИ, ИЛИ КУЛИНАРНЫЙ ДИЗАЙН

Тихомирова Д.Р.,

студентка 2 курса ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь

Научный руководитель – Шерикова М.П.

Гармоничная система взаимодействующих между собой элементов и соподчиняющихся между собой называется композицией. Законы композиции помогают существовать каждому отдельно взятому элементу огромной системы. Человек, как часть этой системы, состоит из элементов системы меньшего масштаба, и весь окружающий нас мир – это разные по масштабности системы, взаимодействующие между собой по принципу иерархии и соподчинения, а это и есть главный принцип композиционной организации элементов, позволяющий создавать гармонично целостные структуры.

Элементами композиции может быть любой набор предметного и материального мира, а также сам человек или сообщество людей, семья. По композиционным законам построено все мироздание, все художественное и литературное творчество, кино и музыкальные произведения. Хорошая композиция – это гармония, плохая – хаос.

Тема работы актуальна тем, что направление «FOOD DESIGN» стремительно развивается, представляет большой интерес, но пока не изучено.

Целью работы является выявление композиционных закономерностей в оформлении пищевых продуктов.

Материал и методы. Материалом послужили задания матриц по композиции 1 курса студентов специальности «Дизайн» на определенные средства плоскостной и объемной композиции и фотоматериал кулинарного дизайна. В работе использовался метод сравнительного анализа.

Результаты и их обсуждение. С помощью простых законов композиции можно управлять алгоритмом взгляда зрителя, создавая акценты на главных объектах, а незначительные уводить на задний план, стараясь донести идею. Внимание фиксируется в определенных местах с помощью композиционных средств выразительности – контраста и нюанса. Используя средства симметрии и асимметрии, статики и динамики можно смело изменять, экспериментировать, перебирать разные варианты структурного построения композиции. Характер и эмоциональность композиции зависит от ритмичности незримого рисунка взгляда,двигающегося от больших объектов к более мелким, слева-направо или сверху-вниз, от светлых к темным, или от ярких к бледным. Комбинация этих средств в процессе проектной деятельности рождает новый продукт дизайна. Дизайн стал неотъемлемой частью человеческой жизни, наполняя её эстетической наполненностью, комфортом и уютом.

Композиционные законы применяются в различных видах и проявлениях дизайна, который постоянно расширяет свою сферу деятельности, удивляя неожиданностью и оригинальностью подходов.

С недавнего времени дизайн охватил ещё одну неотъемлемую часть жизни человека – еду, или эстетику приготовления, подачи и потребления пищи, что даёт увидеть привычный прием пищи с нового ракурса, через призму великой гармоничной системы всех средств композиции. Это направление получило название «FOOD DESIGN» или кулинарный дизайн.

Дизайнеры, которые работают с пищей, не просто разрабатывают ее форму и внешний вид. Они также проектируют процесс ее принятия, изучают историю. Одним из основателем этого направления является испанец Марти Гише, который еще в 1990-х годах предложил закуску в виде пространственной структуры атома, построенной из маслин и зубочисток. Печенье, на поверхности которого вытеснено, в каком порядке надо его откусывать. Торт, где графикой и цветом обозначены куски определенной процентной доли от целого, и чупа-чупс, который можно есть без рук.

FOOD DESIGN – новое направление дизайна. Японские мастера инсталляций из морепродуктов обоснованно считают, что еду сначала следует съесть глазами. Повышенный интерес к теме еды у профессионалов и публики привел к формированию понятия «фуди-культура». Профессиональных фуд-дизайнеров готовят в трех крупных вузах мира. Одна из этих программ, Food Non Food в DAE (Design Academy Eindhoven), предлагает своим студентам забыть все, что они знают о еде из жизненного опыта, и сделать ее абстрактным объектом дизайн-мышления. Передовые компании обращаются к новаторским идеям фуд-дизайнеров для создания новых продуктов питания и вывода их на рынок.

Учитель мирового FOOD DESIGN японский повар АЯКО СУВА (Ayako Suwa) считает кулинарный дизайн авторским занятием, основанном на вдохновении и требует безукоризненного визуального вкуса. FOOD DESIGN не только игра с продуктами, но и использование окружающих элементов, дизайна упаковки, интерьера, и посуды.

FOOD –дизайнер – это не повар, который готовит пищу, он использует пищу, как материал, как съедобный объект для своих инсталляций. Он выстраивает композицию блюда, используя все разнообразие форм, ароматов, текстуры и цвета продуктов, стараясь гармонично соотнести все элементы

между собой по вкусовым качествам, чтобы каждый отдельно взятый ингредиент дополнял другой, создавая визуально-наполненное восприятие блюда.

Важным элементом является фон: тарелка, деревянная доска, столовые приборы и др. и их расположение по симметричной или асимметричной схеме (рис.1).

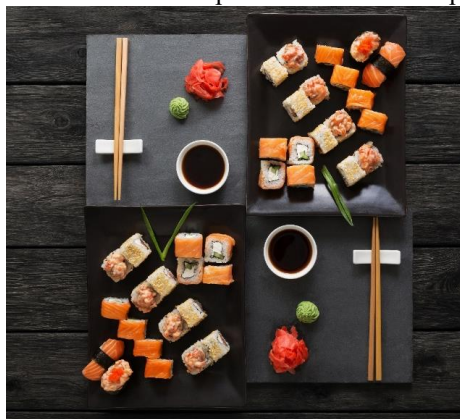


Рисунок 1. Симметричная схема расположения элементов.

Доминанта или базовый элемент композиции может быть выделен контрастом большого куска в окружении маленьких или наоборот – маленький, или группа маленьких кусочков на большом (рис.2).



Рисунок 2. Контрастные элементы в композиции.

Цветовые и фактурные особенности всевозможной еды увеличивают контрастность и возбуждают аппетит. Создать динамику и движение в композиции можно за счет асимметричной схемы расположения акцентов, статичность подчеркнуть симметричной схемой расположения (рис3).

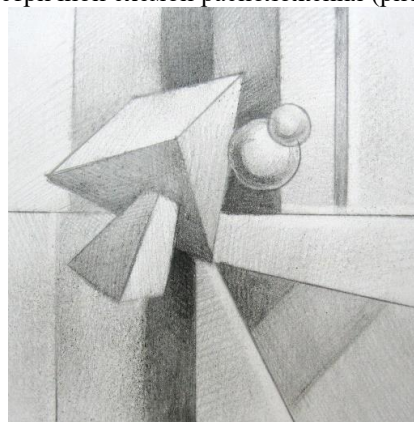


Рисунок 3. Асимметричная схема расположения элементов.

Заключение. Food-дизайн – это искусство, требующее от исполнителя художественного вкуса, чувства меры и стиля. Применяя композиционные законы – можно сделать из привычной трапезы произведение искусства, делая лакомство не просто частью человеческой жизни, а праздником вкуса.

ОСОБЕННОСТИ НАТЮРМОРТА В СОВРЕМЕННОЙ БЕЛОРУССКОЙ ЖИВОПИСИ

Федорец Я.В.,

магистрант ВГУ имени П.М. Машерова, г. Витебск, Республика Беларусь
Научный руководитель – Цыбульский М.Л., канд. искусствоведения, доцент

Некоторое уменьшение интереса к традиционным формам белорусского изобразительного искусства в конце 1980 – начале 1990-х годов было в значительной степени обусловлено усилением философского и концептуального аспектов в станковой живописи. Современный натюрморт развивается в русле реализма [3], однако с ним сосуществует тенденция, связанная с экспериментами в области художественной практики. В них произошёл отход от устоявшихся композиционной и пластической систем, где живописная, знаковая системы имеет более решающее значение в натюрморте, чем предметно-материальная.

Цель данной статьи – выявить характер экспериментального натюрморта, обозначить его тенденции.

Материал и методы. Материалом исследования послужили произведения жанра натюрморта таких художников, как С. Катковой, В. Зинкевича, В. Костюченко, А. Кищенко, А. Кузнецова, О. Прусова, З. Литвиновой и др., выполненных в период 1990–2010-х гг. Методы исследования: сравнительно-сопоставительный анализ, метод обобщения и синтеза.

Результаты и их обсуждение. Эксперимент подразумевает под собой некоторое оригинальное стилистически-живописное решение, в духовном и эмоциональном состоянии которого усматривается созвучие своим собственным художническим настроениям и чувствам. Условно названному нами *экспериментальному* натюрморту свойственно привнесение подчёркнуто личностного отношения к предметам. Искусствовед М. Громько в своей статье обозначала такой натюрморт как «нетрадиционный» [1], в котором художник не избегает прямой стилизации, а напротив часто использует её.

Образы и их раскрытие в экспериментальных натюрмортах всецело зависят от форм предметов, от среды, в которую они помещены. Формализация изобразительного языка произведений характеризуется приоритетом колористических и композиционных поисков ввиду дематериализации предметных форм, доминантой декоративно-плоскостных живописных решений и основой, взятой из опыта европейского модернизма. В области условно экспериментального натюрморта мы можем выделить две тенденции: декоративную и экспрессивную.

Декоративная тенденция отличается использованием художниками в композиции локальных пятен, почти полным отказом от светотеневой моделировки формы, уходом от передачи объёма, её деформацией и условностью; геометризация линий и форм. Декоративную тенденцию в экспериментальном натюрморте можно считать основной. В натюрморте такого типа художникам предоставляется большая свобода действий и выбор средств реализации художественного замысла.

Период постмодернизма в художественной жизни предоставил белорусским живописцам свободно работать с религиозными, мифологическими темами. Одной из важных характеристик является добавление в изображение знаков, символов. Авторы для создания своих образов-архетипов использовали все возможности живописных средств. Натюрморты С. Катковой, В. Зинкевича, В. Костюченко и др. можно отнести к данной тенденции.

Экспрессивная тенденция не лишена декоративности, однако, в отличие от декоративной, художниками используются в работах средства живописности, которые раскрывают их эмоциональную сторону и непосредственное отношение к предметам [2, 76]. Живописцы главным образом через цвет, цветовые гармонии стремятся наиболее точно и выразительно, образно осмыслить, освоить и раскрыть привлёкшее их внимание явление действительности. В данной группе натюрмортов часто акцентирован цвет, графические контрасты, пластика мазка, фактура, динамика композиции, свободное, порой хаотичное решение композиции. Следует отнести натюрморты А. Кищенко, О. Прусова, З. Литвиновой и др. к данной тенденции.

Заключение. Сегодня живопись белорусских авторов, объединённых формальными признаками, стала заметным явлением художественной жизни. Условная тенденция экспериментального натюрморта, в отличие от реалистической, включает в себя использования опыта художников-модернистов начала XX века и современные черты постмодернизма, которые проявляются в выборе темы и средств выразительности произведений.