

**Образец ссылки на эту статью:** Цыганков В.А., Большакова В.А. Food Art. Искусство есть // Бизнес и дизайн ревю. 2018. № 4 (12). С. 13.

**УДК 75.01**

## **FOOD ART. ИСКУССТВО ЕСТЬ**

**Цыганков Василий Аркадьевич**

*АНО ВО «Институт бизнеса и дизайна», Москва, Россия (129010, г. Москва, Протоповский переулок, 9), член Союза журналистов России, руководитель профиля «Графический дизайн», vasilit.new@gmail.com, +7 -962-920-42-97.*

**Большакова Валентина Андреевна**

*АНО ВО «Институт бизнеса и дизайна», г. Москва, Россия (129010, г. Москва, Протоповский переулок, 9), студентка 2 курса кафедры дизайна, профиль «Графический дизайн», bols-valentina@yandex.ru, + 7-987-594-16-84.*

**В статье рассматривается история развития искусства food art, начиная с античных изображений еды и заканчивая современной фотографией. Такая универсальная тема как «пища», базирующаяся на главных естественных потребностях человека, сопровождает любой вид искусства на протяжении всего его существования и развития. Таким образом, автор статьи обращается к теме истории еды в искусстве и способах её изображения. В статье изложены основные этапы развития этого направления искусства – от древности до современности.**

**Главный вывод: рассмотрен путь развития изображения еды и доказана значимость этой темы для истории искусства.**

Ключевые слова: искусство; фотография; история; дизайн; food art.

## **FOOD ART. THE ART OF EATING**

**Tsygankov Vasiliy Arkadevich**

*Institute of Business and Design (B&D), Moscow, Russia (Russia, 129010, Moscow Protopopovskiy lane, 9), member of the Union of journalists of Russia, head of the profile «Graphic design», vasilit.new@gmail.com, +7-962-920-42-97.*

**Bolshakova Valentina Andreevna**

*Institute of Business and Design (B&D), Moscow, Russia (129010, Moscow, Protopopovskiy lane, 9), 2nd year student of the profile «Graphic design», bols-valentina@yandex.ru, +7-987-594-16-84.*

**The article considers the history of the development of food art, beginning with antique images of food and ending with modern photography. Such a universal theme as "food", based on the main natural needs of a person, accompanies any kind of art throughout its development. Thus, the author of the article refers to the theme of the**

**history of food in art and ways of its depiction. The article outlines the main stages in the development of food art - from antiquity to modern times.**

**As a result the way of development of the image of food is considered and the importance of this theme for the history of art is proved.**

Key words: art; photography; history; design; food art.

«Не делайте из еды культа!» — призывал герой романа «Золотой телёнок» Остап Бендер. Еда всегда играла значимую роль в нашем социальном и культурном образе жизни. Неудивительно, что во все времена ни литераторы, ни художники не разделяли мнения Остапа Бендера.

Мы можем жить на разных континентах, говорить на непонятных друг другу языках, но всех нас так или иначе будет объединять тема еды, которая в самых различных контекстах охватывает все культуры и всю записанную историю человечества, начиная с древних цивилизаций [8]. Изображения еды встречаются в египетских и античных росписях. Люди верили, что пища, которую они изображают на внутренних стенках гробниц должна магическим образом насыщать человека в загробном мире. Широта банкетов и вакханалий Древней Греции и Рима были отмечены в литературе, живописи и мозаике (рисунок 1).



Рисунок 1. Римская мозаика. Обитатели моря.  
Мозаика из дома Фавна. Помпеи.

Тема еды оказывается универсальной, такой же важной, как любовь и смерть, поскольку базируется на главных естественных потребностях

человека. Искусство не знает границ и изображение еды играет определённую роль в его развитии. Долгое время еда была одним из источников вдохновения, художники писали натюрморты, пытаясь с точностью передать каждую деталь композиции, заставить зрителя почувствовать вкус и запах еды, писатели описывали трапезы, начиная с количества блюд и заканчивая вкусовыми ощущениями. Пища перестала быть лишь источником энергии, она стала эстетически прекрасной. Особое внимание уделяли подаче каждого блюда. В исторической драме «Ватель» 2000 г., переносящей нас во времена короля Солнца, распорядитель Франсуа Ватель поражает гостей не только гастрономическим разнообразием блюд, но и их подачей на роскошной посуде, а также он использует продукты в качестве украшения, а сами блюда декорирует цветами, придавая тем самым определённую символику каждой трапезе. А всё потому, что еда— это символ. Посредством изображения еды и продуктов, например, художники умело рассказывали о собственном образе жизни, экономическом статусе, даже могли высказывать свою позицию по отношению к чему-либо. Обращаясь к живописи, можно найти множество сюжетов, где за простым изображением различной снеди скрываются самые разнообразные истории.



Рисунок 2. Портрет Рудольфа II в образе Вертумна.  
Джузеппе Арчимбольдо, 1591.

В эпоху Возрождения Джузеппе Арчимбольдо, художник Габсбургского двора в Вене, написал причудливые паззлы-портреты, в которых черты лица состояли из фруктов, овощей и цветов [3]. Думая о еде, интуитивно вспоминаются работы художников голландского золотого века. На этих полотнах каждая поверхность, вплоть до каждого фрукта или ягоды изображается с правдоподобной точностью, создавая впечатление праздника для зрителя. В 1600 г. подобные картины символизировали достаток и интеллектуальное участие владельцев.

Семнадцатое столетие дало толчок расцвету натюрморту, как отдельному жанру в Италии, Испании и Нидерландах [6, с. 183]. Как главный элемент композиции, еда изображалась с изысканным реализмом и деталями. Голландские и фламандские мастера изображали обильные и роскошные блюда и деликатесы такие как омары, икра, птица, экзотические цитрусовые или моллюски. Дорогие продукты, изображённые на полотнах, свидетельствовали о привилегированном образе жизни, который вёл владелец картины. Вермеер пошёл по иному пути, в своей картине «Молочница» он изобразил самые распространённые продукты—молоко и хлеб. Используя дорогие пигменты, насыщенные цвета и особое освещение, живописец добился эффекта присутствия зрителя в одном помещении с молочницей.

В XIX в. художники начали всё больше обращаться к реальной жизни. Всё чаще на картинах можно заметить людей, которые едят. Модернисты всё ещё использовали жанр натюрморта, чтобы продвигать свои идеи о том, как должно выглядеть искусство того периода. Художники-импрессионисты изображали гармоничные сцены обедов, где в тонкостях, изысканности и восторгах раскрывали социальный аспект пищи.

Искусство XX в. под влиянием кубистов и абстрактных тенденций экспрессионистов стало менее образным. Художники деформировали линии, отказывались от резких и чётких форм, исследовали цвет, тем самым забирая у еды привычную форму и аромат. Однако, еда стала отличным предметом выражения перемен характера в обществе XX в. и проблемы, которые настигли это самое общество в то время: деньги, голод, пол и класс [5, с. 12].

В середине XX в. представители поп-арта начали вводить привычные предметы обихода человека в искусство. Изображения с массовым продуктом стали основой современных художников во всём мире. Фотореалистичные художники, такие как Ральф Гоингс, выбирали интенсивное освещение и увеличивали контраст цвета, заставляя пищу выглядеть более пластичной и совершенно неестественной, живущей своей жизнью.

С появлением нового движения, названного food art в 1960-х гг., еда вышла из полотна и стала материалом наравне с краской, карандашами или бумагой. Многие художники, дабы передать дополнительное значение пищи использовали её в качестве главного предмета в своих произведениях, тем самым «приводя» еду в высокое искусство. Швейцарский художник Даниэль Спёрри создал серию из 25 художественных объектов под названием

«Гастрономический дневник» [3]. Организовывая званые обеды с известными творческими личностями, он прерывал трапезу в случайно выбранный момент, стол с остатками еды и грязной посуды он превращал в предмет искусства. Столовые приборы и скатерти приклеивались к столешнице, остатки еды лакировались, ножки стола откручивались, а столешница переворачивалась на бок и становилась полотном, висящем на стене. Ассамбляж швейцарского художника бросали вызов законам гравитации, традиционным натюрмортам и привычному виду картин. С целью заострить внимание на концепции «еда и человечество», канадская художница Яна Стербак скроила платье из сшитых между собой кусков подтухшего мяса. Бразильский художник Вик Мунис за основу своих работ брал полотна и скульптуры известных мастеров, а в дальнейшем переосмысливал их с помощью шоколада и других съедобных материалов.



Рисунок 3. Съемка для создания дипломного проекта. Книга про фуд-арт, студент А.Бонадарева, выпуск профиля «Графический дизайн» 2018 г.

В своих многочисленных формах: от создания до сбора урожая, от готовки и потребления, пища является доминирующим фактором в жизни человека. Однако, в современном искусстве пища чаще участвует в диалоге со зрителем и служит инструментом для социального комментария. Пищевые образы воссоздаются снова и снова в бесчисленных композиционных интерпретациях, без сомнения, они будут продолжать создаваться, пока в мире существует еда, существует и искусство food art. В середине XX в. еда

стала проникать в фотографию. С развитием пищевой съёмки мы видим эволюцию стиля, технологий и даже приготовление пищи [1]. С введением цветной рекламы в середине 1930-х гг. стили стали смещаться. Фотография перестала быть просто произведением искусства, изображения стали продаваться. Началась эпоха кулинарных книг, каждая из которых теперь содержала несколько страниц цветной фотографии. В 1940-х гг. такие бренды, как Crisco и Aunt Jemima, начали выпускать рекламные брошюры, содержащие рецепты в сопровождении ярких фотографий.

Съёмка пищи часто предполагала некоторые хитрости. Венгерский фотограф Николас Мурай заменял настоящие продукты или же добавлял в них несъедобные ингредиенты, чтобы они выглядели более съедобно под жёстким прямым освещением. Чтобы цвета был достаточно ярко переданы, пища покрывалась волосами или лаком. Пена пива была заменена мыльными пузырями, а молоко заменили клеем. Ни что из этого не было съедобным, но заставляло зрителя захотеть купить тот или иной продукт.



Рисунок 4. Фотография из книги про фуд-арт, студент А. Бондарева, выпуск профиля «Графический дизайн» 2018 г.

В 1990-х гг. в коммерческих журналах и кулинарных книгах происходила настоящая «подмена». Натуралистические, документальные стили стали заменять театральные и фальшивые. Пища вновь стала выглядеть съедобной. Поваренные книги приближались к статусу предметов искусства. Сами художники долгое время включали еду в свою работу.

Швейцарские художники Питер Фишли и Дэвид Вайс в своей первой совместной работе создали серию постановочных фотографий из сценок повседневной жизни, где в качестве главных героев, объектов интерьера и ландшафта выступают разнообразные мясные продукты—сосиски, колбасы, ветчина.



Рисунок 5. Фотография из книги про фуд-арт, студент А. Бонадарева, выпуск профиля «Графический дизайн» 2018 г.

Сейчас же появляются различные блоги и странички в социальных сетях с фотографией еды. Все стали больше интересоваться съёмкой еды. Во многих блогах можно увидеть не только качественные фотографии, но и информацию о типе камеры, настройках, источнике света. Фотография пищи становится настоящей постановкой, к которой нужна тщательная подготовка.

### Список литературы

1. Длинная история еды в искусстве [Электронный ресурс]. URL: <http://www.aaronartprints.org/thelonghistoryoffoodinart.php> (дата обращения: 01.05.18).
2. Крупнейшую выставку «смешных картин» Арчимбольдо собрали в Риме [Электронный ресурс]. URL: [https://artchive.ru/news/3007~Krupnejshuju\\_vystavku\\_smeshnykh\\_kartin\\_Archimboldo\\_sobrali\\_v\\_Rime](https://artchive.ru/news/3007~Krupnejshuju_vystavku_smeshnykh_kartin_Archimboldo_sobrali_v_Rime) (дата обращения: 01.05.18).
3. Эстетика опрокинутого стола [Электронный ресурс]. URL: <http://www.art-eda.info/estetika-oprokinutogo-stola.html> (дата обращения: 01.05.18).

4. Art and Appetite: American Painting, Culture, and Cuisine. Chicago: Art Institute of Chicago, 2013. 248 p.
5. Filippo Tommaso Marinetti. The Futurist Cookbook. London: Penguin Modern Classics, 2015. 256 p.
6. Gillian Riley. Food in Art: From Prehistory to the Renaissance. London: Reaktion Books, 2015. 288 p.

#### References

1. Dlinnyaya istoriya edy v iskusstve [Elektronnyy resurs]. URL: <http://www.aaronartprints.org/thelonghistoryoffoodinart.php> (data obrashcheniya: 01.05.18).
2. Krupneyshuyu vystavku «smeshnykh kartin» Archimboldo sobrali v Rime [Elektronnyy resurs]. URL: [https://artchive.ru/news/3007~Krupnejshuju\\_vystavku\\_smeshnykh\\_kartin\\_Archimboldo\\_sobrali\\_v\\_Rime](https://artchive.ru/news/3007~Krupnejshuju_vystavku_smeshnykh_kartin_Archimboldo_sobrali_v_Rime) (data obrashcheniya: 01.05.18).
3. Estetika oprokinutogo stola [Elektronnyy resurs]. URL: <http://www.art-eda.info/estetika-oprokinutogo-stola.html> (data obrashcheniya: 01.05.18).
4. Art and Appetite: American Painting, Culture, and Cuisine. Chicago: Art Institute of Chicago, 2013. 248 p.
5. Filippo Tommaso Marinetti. The Futurist Cookbook. London: Penguin Modern Classics, 2015. 256 p.
6. Gillian Riley. Food in Art: From Prehistory to the Renaissance. London: Reaktion Books, 2015. 288 p.

#### Рецензенты:

Рымшина Т.А. - кандидат искусствоведения, заведующая кафедрой изобразительных искусств, АНО ВО «Институт бизнеса и дизайна».

Уваров В.Д. – доктор искусствоведения, заслуженный художник России, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет дизайна и технологии».

Материал подготовлен специально для публикации в дипломном проекте студентки Института бизнеса и дизайна А. Бондаревой «Дизайн книги “Фуд-арт”».

Работа поступила в редакцию: 10.09.2018 г.