

童年照片其实也可以这样拍

不上影楼拗造型 ,带着摄影师一起到大自然

没有固定的场景 ,没有雷同的服饰 ,只是记录真实场景。近年来 ,一种有别于传统影楼模式的私家摄影 ,在年轻人中流行开来。

这种私家摄影团队大都以摄影师独立品牌工作室为主 ,规模很小 ,特色是接受顾客的各种定制和个性服务。

私家摄影的顾客以年轻白领为主。她们玩微博 ,也喜欢上网看评论 ,对新鲜事物的接受程度比较高。与传统的影楼照 拗造型 式的拍照方法相比较 ,更倾向于追求照片的独一无二。



摄影师恬恬在给儿童拍写真

记者 施美园 应玲菲

在最自然的状态下拍摄

摄影师恬恬和她的团队专门拍小孩子 ,她的工作目标就是为慕名而来的每一位孩子拍出最真实的一面。

恬恬认为 ,童年应该是七彩斑斓、千奇百怪、形态各异的 ,所以她一直坚持真实、简约、温暖的拍摄风格。在为每一个孩子开拍之前 ,做的第一件事

情就是通过咨询父母熟悉孩子的喜好。只有和孩子混熟了 ,孩子才不会在摄影中产生任何不安 ,才能表现出最真实的状态 ,让我拍到最自然的照片。

小鲍是一名从事人物个性写真、风景拍摄的私家摄影师 ,提供专业的

上门服务 ,可以在居室里拍居家生活 ,也可以根据客户的要求进行外景拍摄。他告诉记者 ,拍摄基本上是在玩中进行的 ,在他看来 ,在玩耍时 ,人是最自然也最放松的。拍摄前他一般先摸好点 ,哪里好玩、好看 ,然后建议顾客过去拍。

一天只拍一到两位顾客

家住芝英的 囡囡 妈妈是在妈妈群中 ,不经意地了解到恬恬所在工作室的消息。经过预约 ,恬恬和她的团队到 囡囡 妈妈家中给宝宝拍摄满月照片。一名摄影师和一名助理全程跟进 ,一个上午只拍摄 囡囡 一名宝宝。

摄影师很敬业 ,他们先花半个多小时和宝宝玩耍 ,让宝宝熟识起来 ,再

努力地抓拍每一个精彩瞬间。宝宝也不用像影楼那样换很多套衣服 ,简简单单 ,大多是自己的衣服。 囡囡 妈妈说 ,这样子拍出来的照片效果让她喜出望外。

恬恬介绍 :看我们拍出来的照片 ,你会发现很多感动人心的细节。比如 ,你会看到孩子身上穿的毛衣是奶奶亲手织的 ,手中的玩具是生日那

只提供时间、拍摄和照片

在传统影楼拍摄一个写真套系 ,选择数套供拍摄用的服装 ,拍摄时间大概半个小时到一个小时 ,客户就可以得到成长册、海报、皮夹照、摆台等各式产品 ,以及30张到40张的照片。同样的写真套系 ,而私家摄影 ,摄影师要花半天甚至更多的时间全程跟拍 ,会产生100张以上的照片 ,按照选取照片的数量来收取费用 ,而单张的照片价格

基本是固定的。

我们只提供时间、拍摄和照片 ,其他的产品我们都不提供。恬恬认为自己区别于传统影楼的另外一点就是不提供影楼里一大串的附属产品。

对于这种模式 ,不同的消费者也有不同的态度。

网友 听夕 就比较认同私家摄影的模式 ,她觉得自己最接受不了的就

培养中的消费市场 靠口口相传

没有大的门面 ,没有豪华的影棚 ,也没有广告投放 ,每天能接受的顾客量有限 ,私家摄影师的起步之路并不容易。恬恬告诉记者 ,像她那样的私

家摄影师 ,基本是通过网络和微信做简单的营销 ,赚口碑。事实上 ,恬恬的大部分的单子也都来自顾客们的口口相传。

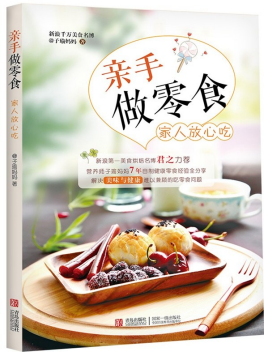
是影楼没有给孩子宽裕的拍摄时间 ,照片也是批量生产的千篇一律的场景和服饰。现在是互联网时代了 ,只要有底片就好 ,像相框、相册之类的附属品 ,自己可以准备。

当然 ,也不是所有的顾客都认同这种模式 ,网友 满汀芳草 就觉得给孩子拍写真就要上影楼 ,摆在家里也会好看一点。生活的照片自己平常拍拍就可以了。

由于模式和拍摄理念比较新颖 ,尽管只是小范围内的营销 ,在不到一年时间里 ,恬恬和团队已经接了近500个单子。

新华书店 好书推荐

记者 应玲菲



《亲手做零食家人放心吃》

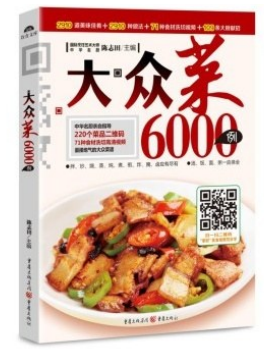
本书分享了多种健康美味的零食 ,用最健康的方式表达美好的滋味 ,不必担心摄入热量太高及添加剂的问题。同时 ,让读者在体会到亲手制作零食的乐趣时 ,也会回忆起童年的美好。

书中大部分零食制作过程很简单 ,配有详细的过程图与解说 ,温馨的注意事项与小提示 ,让人一学就会。有了这本书 ,无论是准备在家给孩子制作健康零食的好妈妈 ,还是本身就是个 零食控 ,都可以放心地大展身手了。



《妙手烘焙大全》

本书所选100多款诱人糕点 ,包括最受人们喜爱的戚风蛋糕、芝士蛋糕、慕斯蛋糕、吐司面包、各种酥、塔、派等 ,让人食欲大增。书中详细介绍制作各款糕点所使用的材料、调料 ,烹饪步骤清晰 ,分步详解图片一看就会 ,十分易于操作 ,让你在最短时间内轻松掌握香甜糕点的烘焙技巧。书中不仅告诉你烘焙的秘诀 ,还提供许多烘焙基础知识 ,让你做得更加得心应手。



《大众菜6000例》

本书精选了1000多道大众菜例 ,分成拌、炒、烧、蒸、炖、煮、煎、炸、腌卤、汤等几部分。本书从家庭化入手 ,突出大众菜的实用、快捷、经济、营养和美味 ,以满足全国各地美食爱好者日常饮食的需求。并附有菜肴的适宜人群、食用禁忌 ,让你吃得更营养、更健康。书中附带二维码 ,扫一扫 ,相关视频即刻出现。视频既有食材的清洗、处理 ,还有刀工技法的介绍 ,趣味无限 ,让您在家也能轻松学厨艺。