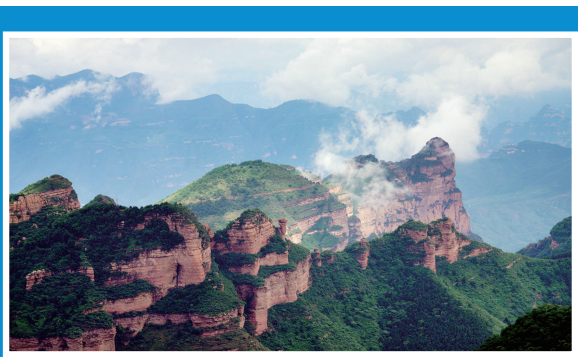

板山雄姿

我给老公照张相

快乐老人

摄影沙龙

好照片好在哪里

梁　铭　文/图

面对每天网络海量图片、展览厅内一幅幅眼花缭乱的摄影作品，作为观者，接收到的信息量不一样，生活的底蕴和文化格局各异，各自审美的角度、品味的内涵也不同，一定会得出不一样的鉴赏标准。那么，什么样的作品才是公认的好作品？好照片有什么特别的标准呢？

首先应该明白，艺术从来就没有统一的标准。公众的要求别样，需求相异，评判的规则也不相同。但是，好的摄影作品，还是会有世间公认的条件和内涵的。

首先，摄影作品要带给大众一种美的欣赏。是一种健康的美，而不是对欣赏者产生不良的影响或庸俗无聊的感觉，不管是商业作品还是新闻图片抑或生活类的画面。大千世界，尽显繁华生活，无奇不有，摄影图片的展示也是百花齐放。一个好的艺术作品就是给大众提供内容美、形式美。在表现形式上，没有固定的形式和标准，但赏心悦目是起码的要求。看了之后会对你的心灵产生一种愉悦感。商业广告类的作品、纯艺术形式类的摄影作品，在这方面表现得较为突出。

现在手机摄影已成为主流，几乎人人在拍摄，在各个网络发布。而为什么有的作品受到点赞欣赏，有的作品却让人不屑一顾？以人物类的摄影作品为例，表现人物的图片需要有一种自然、清新，赏心悦目或打动心灵的表现，而不可肆意丑化人物。手机作品与其他摄影作品一样，主题内容是灵魂，形式感也是重要的构成。好的作品，在构图、用光、色彩和影调等表现上一定与众不同，有其独特的角度和表现力。

当你被一幅摄影作品吸引时，哪怕只有几秒钟，那一定是一幅无论在内容上还是形式表现力上都有冲击力的作品，这可能就是一幅好的作品。但是，观赏者的内在素质、文化底蕴、生活阅历、艺术修养以及对摄影知识的了解多少等，对于鉴赏摄影作品也不同。

好作品也要有好的图片质量，包括画质、成像清晰、成熟的技术水准、作品富有创意和独特的想法，主题思想和有趣味的故事内涵，以及新颖的画面感和视觉冲击力。最后要强调的是，多拍摄、多观赏、多对比、多学习，一定会做到好作品不会从你眼前溜掉。

才艺展示

相伴（国画）　田映华　作

诗词课堂

侍女图

左建平

谁家有女得悠闲，
随侍庭堂数几年。
喜目低眉双面塑，
含胸聆教众人怜。
忧伤不许裙增暖，
艳丽难将心领偏。
漫步清风新世界，
邀来秋色舞翩跹。

侍女像

赵丽娜

侍女像是太原晋祠圣母殿内的彩塑作品，约创作于1082年。包括一尊圣母像和42尊侍女像。这些侍女像生动地再现了宋代宫廷生活的情景，她们的动作和神态都各不相同，刻画得十分生动自然，是晋祠彩塑中最出色的一组人物塑像。

解读

从意境上看，作者对侍女的生活状态和神情姿态进行了细致的刻画，营造出一种古典而又略带忧伤的氛围。情感表达上，既有对侍女被困于庭堂、压抑忧伤的同情，又有对其最终走向自由新世界的欣慰。尤其是“漫步清风新世界，邀来秋色舞翩跹”，画面感十足。通篇运用诗家语，通过语序的变化，语言高度的凝练，仿佛让人看到侍女走出束缚、融入自然美景之中。

基础知识

诗家语是凝练的语言，因为诗词的含蓄性，决定了诗词的语言必须是含蓄的语言。

诗词是否具备含蓄性的关键，是作者的立意和格调。立意精巧、格调高雅，诗词的含蓄品质就有了潜力。这种内发潜力凭借娴熟的修辞技巧，诗词的含蓄性就有了保障，诗家语也会得以充分展现。

浓缩的语言，浓缩字面，使字字着实，无一虚设，如同百炼精钢。

生活频道

酸汤饺子

王瑞庆　文/图

冬至北方有吃饺子的习俗。饺子有很多种吃法，除了蘸汁干吃，还盛行一些汤吃饺子法，比如酸汤水饺。一碗酸汤水饺的灵魂就是汤，酸汤饺子算是我们家的快餐，就是速冻饺子泡进了汤里。

酸汤饺子有出处，据说是经中国烹饪协会评定的中华名小吃，历史悠久。最初是清真食品，饺子馅料以牛羊肉为主，其次就是酸汤的调制。调制酸汤最特别的是要熬醋，醋入锅，加水，再加入八角、茴香、丁香，小火熬制，泛泡以后加红糖，成甜醋。然后用甜醋、酱油、鸡油、香油、牛油、虾皮、熟芝麻、香菜末、韭菜末等13种调料配制而成。可惜，我没有吃过正宗的酸汤水饺，所以不识其真味道。

酸汤饺子

自己家里没有那么复杂，只是家常版，速冻饺子一袋，只要质量好些的，猪肉、羊肉和素馅的均可，或者各种饺子都来几个。

香菜、蒜黄择好洗净，切成小段，姜和葱切成末。所谓蒜黄就是在生长期避光，在黑暗的环境里生成嫩黄颜色的蒜苗。

香油、荤油，如果有现成的鸡油最好，缺了鸡油，味道就差许多。我自己是在煮鸡汤的时候，留心把汤里的鸡油撇出来，放在冰箱里，用的时候有一点儿就可以。现在，网上可以方便地买到罐装的鸡油，也很好。

还有盐、生抽、胡椒粉，最重要的是醋，好在我们山西有非常好的老陈醋和熏醋。在煮饺子的同时，配制酸汤的调味：每人一只汤碗，放入香菜、蒜黄，加一汤勺醋、适量荤油，再按照各自的口味加入盐、生抽、香油和胡椒粉。

饺子煮好了，先把一大勺饺子汤浇入调制好的汤碗内，再连汤和饺子一起盛入碗中，喜欢吃辣的人还可以加一点辣椒油，一大碗酸汤饺子就做好了。这碗带汤的饺子不光味道好，碗里的颜色红、黄、绿、白，赏心悦目。

以我自己的经验，酸汤饺子有几个关键：醋要好，生抽要好，生抽味重色淡，汤色不至于太深；蒜黄也是不可少的；还有就是鸡油，有鸡油和没鸡油是大不一样。习惯用味精的当然可以加，我自己做饭是从来不用味精和鸡精的。