



夕阳无限好

杨新葆
文/图

在风光摄影中，夕照因为其特殊的光影效果而备受摄影人青睐和追捧，也更能吸引观众或者读者的眼球，但要拍好，拍出令人满意的作品并不容易。

首先，要选好拍摄时间。一年四季落日时间差异很大，根据不同的季节选好时间很重要，一般来说应该在落日前一个来小时到达拍摄地点，以便有充足的时间做准备，包括选择位置、背景、前景，因地制宜选择可以作为拍好照片的参照物等。

选择天气，每天的天气状况千差万别，变幻莫测，选择既有漂亮的云彩，又有合适的霞光，真的不是一件容易的事。到达事先选好的地点，却没有遇上理想的光影，无功而返，令人失望，是常有的事。有时候是可遇不可求，风光摄影基本上是靠天吃饭，要有信心、勤观察、多跑腿、不怕苦、不怕累、不能气馁。

其次，了解和运用好自己的拍摄器材。工欲善其事必先利其器，只有熟悉自己的拍摄器材，使用起来才能得心应手，收放自如。落日前后光线变化极快，容不得拍摄者犹豫不决、磨磨蹭蹭，可以说与时间争分夺秒。如果有好景而因为器材原因或操作失误错过，那是无法弥补的遗憾，自然界永远不会重复出现同样的景象。

因为落日期间光线在渐渐变暗，要尽可能使用三脚架，相机稳定才能保证画质优秀，如果没有带三脚架，尽可能把相机持稳。

一般情况下，对焦点时不能放在太阳上，应该在太阳周围的某一点，主要看现场实况而定。

还得选好画面前后的参照物，会使画面更精彩。

还有许多值得注意的事项，实践中摸索吧。

始存原石，立成奇险，参差今古，始存原石，立成奇险，参差今古。
润枯飞白，春若腾龙，铁笔勒碑如跃虎，永祚觅芳踪。

观永祚寺宝贤堂

刘曙光

诗词课堂

永祚寺宝贤堂

孙爱晶

永祚寺内的宝贤堂，名字来源于明代晋王朱钟铉的书斋。宝贤堂展出了明清两代的《宝贤堂集古法帖》和《古宝贤堂法帖》两组法帖，以原石刻、法帖、现代复制品三位一体的形式，荟萃历代书法名家 124 位、墨迹宝翰 260 余块，代表明代法帖的最高水平。《古宝贤堂法帖》(小宝贤堂帖)由清康熙年间太原知府李清铜集刻，共分四卷。

解读

宝贤堂绝对是文人墨客的天堂，作者恰是喜诗善墨之人，首联说他来到这里寻觅“芳踪”，感叹宝贤堂法帖的刻制跨越了多个朝代。“五百冬”并非确指，而是形容其历史悠久，岁月变迁。颔联“铁笔勒碑如跃虎，银钩书帖若腾龙”，遣词造句生动形象，通过生动的比喻，将刻字与书法的美感展现得淋漓尽致。

颈联“润枯飞白”“奇险参差”则形容书法风格的多样与变化，墨色的浓淡干湿，笔画间的留白处理，尽显奇特险峻、参差错落之美，这些风格跨越古今，展现了书法艺术的博大精深。尾联强调了宝贤堂法帖是全国唯一保留原石的明代法帖，其地位在书法艺术领域中堪称巅峰。

基础知识：试帖诗

试帖诗，也叫赋得体、试律诗，实际上就是科场考试时写的一种排律。试帖诗起源于唐代，到了宋代王安石变法时被取消，及至清代乾隆年间又重新作为一门考试必考科目。

试帖诗五字为一句，称为五言，两句为一联，每一联末尾用一韵。两韵(两联、四句)为一排。唐宋时三排(六韵、十二句)为一首，清代童试也采用这种五言六韵为一首，但乡试、会试则增加一排，变成五言八韵。

年年有鱼

王瑞庆
文/图



年菜各地有各地的传统，但无论怎样千变万化，过年的餐桌上总得有一条鱼，讨一个年年有余的彩头。

现在市场上冰鲜、鲜活的鱼品种很多。冰鲜鱼多是海鱼，用来红烧和家常烧法，调味料下得比较重，可以压一压腥气。但是，对于淡水活鱼，还是做得简单一点儿，吃一个鲜味就好。不过，往往做法简单的菜，食材的品质就很重要。我自己家里做的时候，挑一条活泼泼的鳜鱼是首选，鲈鱼也行。不要太大，一斤来重就行。鳜鱼、鲈鱼刺少肉厚，肉呈蒜瓣状，鲜嫩细致。自然价钱也要比鲤鱼高一些。

做法很简单。鲜鱼洗净，用厨房纸吸去水分，在鱼的侧身斜切两刀，各夹一片老姜。烧一锅水，里边放两个葱段和几片姜。要锅大水宽，能放得下一整条鱼。水开后把鱼放进锅里，小火煮七八分钟，取出放入鱼盘。



生活频道

大葱葱白切段，剖开顺切细丝，鱼身上放切好的葱丝。喜欢吃辣，切些青红辣椒丝，或者加适量剁椒，淋滚烫的花椒油，最后浇上蒸鱼豉油。

以下为清蒸鱼的改良版。鱼，不蒸，改用水煮，也是看电视跟大厨学的。有几个好处。一是现在一般小家庭根本没有能放得下一只鱼盘的大蒸锅；二是煮的时候，鱼可以在水里蜷着，一斤多重的鱼普通大小的锅就可以；第三，煮的味道真的不比蒸的差，不知道是不是心理原因，我甚至觉得比蒸得还好。

轻轻松松地付出，就会有满意的回报，也可以让人小小得意一下吧。

材料：

鲜鱼 1 条，大葱 1 根，分别切段、切丝。老姜切片。蒸鱼豉油适量。

做法：

1. 锅中加水，加入葱段、姜片，大火烧开。

2. 洗干净的鱼，鱼身斜切花刀，夹入姜片，放入锅内沸水中，加盖，小火，视鱼的大小煮 6-8 分钟，停火焖片刻，取出放在盘子里。

3. 鱼身上放切好的葱丝，喜辣的可加辣椒丝、剁椒、泡椒随意。烧热油，放适量花椒粒，趁热淋在葱丝上面。

4. 根据自己的口味，加蒸鱼豉油。