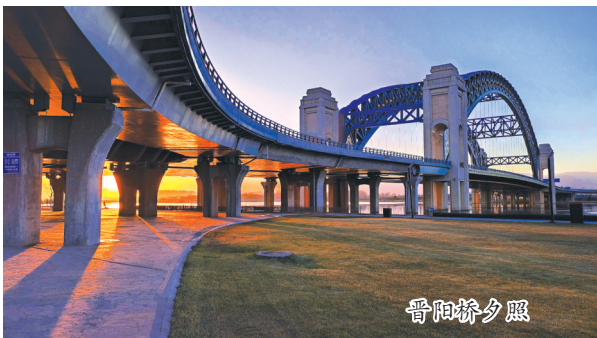


摄影沙龙



晋阳桥夕照



汾河晚霞



云影波光

## 夕阳无限好

杨新葆 文图

在风光摄影中,夕照因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。

兴怀永祚觅芳踪,  
轶转安居五百冬。  
铁笔勒碑如跃虎,  
银钩书帖若腾龙。  
润枯飞白春秋镂,  
奇险参差今古容。  
伫立成林名禹甸,  
始存原石列巅峰。

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铤的书斋。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钥集刻,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。颌联“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。



生活频道

## 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,挑一条活泼泼的鳊鱼是首选,鲈鱼也行。不要太大,一斤来重就行。鳊鱼、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。

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。