

摄影沙龙

# 玩转短视频

# 老年生活也很潮

梁 铭



如今,短视频作为时代宠儿已经融入百姓的生活中,特别是过年发抖音、刷短视频已经成了生活中的一部分。这种网络信息的时代快餐,成了获得信息最为便捷的手段。从单纯的拍摄图片到拍摄动态的画面,使原本处于主流娱乐视野边缘的老年人,成为短视频的重要玩家。

短视频的内容包括:动态(图片也可以)的图像画面、短小精悍的文案、优美切题的音乐、剪辑到位的内容以及将这

些元素整合成时长在1分钟至3分钟左右的动态影像。短视频一经发布,在很短的时间内迅速传播于网络,给受众者带来影响与享受。

作为一种便捷快速、活泼多样的表现形式,短视频以其独特的形式感染读者。我们在制作或欣赏时,要注重内容,健康的、知识性的、趣味性的,才会有益于社会和大众。大千世界,每天都会发生许多新闻和趣事,如何捕捉其中更有价值和意义的内容,作者的思想和文学艺术修养很重要。

文案在短视频中也是非常重要的,恰当的文字会增强视频内涵表达的力度。然而不是每一位作者都可以撰写出优美而感人的文案来。需要拍摄者平时加强文字的修养和学习。天赋是一方面,但善于观察和学习尤为重要。在AI问世后,网络大量出现了用AI代替人的思维来组织语言,固然很快而且内容丰富。但你会发现,这样的语言表达缺乏一种情感。而来自作者的亲身感受和体验,才会有细致入微的感情,所以要尽量由作者本人来撰写创作。所配的文字即使很简约,也会产生一种亲和的力度。

其次,一条让人喜欢的短视频,最好配一曲与之相辅相成的音乐,可以增强作品本身的影响力。因为音乐独特的魅力可以触动心灵。视频加文字,再配以合适的音乐,就是一个完整的视频。但用

什么样的音乐,用哪个曲目,作者不能随心所欲。配音乐要根据内容,反复试听,才会相得益彰。如果随意地把一首歌曲或音乐选上去,可能会出现不伦不类的效果。

最后就是剪辑。在网络上有许多剪辑的软件。在短视频内容为王的情况下,采用最简单的表现形式来完成你所要表达的内容,达到理想的效果,才是最难的。剪辑后的所有元素的整合,才是成品的完成阶段。

我从2023年开始学习短视频制作,参加了网上的学习班,经过40多天的学习,开始有了一些知识。但是,我对自己的定义是不带货,不去掌握那些复杂的技巧,就用最简单的表现形式,演绎出自己对作品的感觉。两年来,一共原创制作了490余条短视频,内容以故乡——太原的素材为主,受到大家的关注,也成为了我在80岁前后最主要的人生乐趣。把制作短视频作为一种晚年的乐趣,也不失为一种生活的态度。

老年读者们,利用过年所拍的素材,做成短视频记录年味吧!

诗词课堂

## 一剪梅·晋祠圣母殿

丁丽君

古雅兰宫宋韵留,殿翼凌霄,廊柱腾虬。  
晋泉曲护影层楼,朗阔玄工,柏翠檐头。  
圣母雍容慈敛眸,侍女殊姿,欲喜还忧。  
千年尽美自风流,看老风烟,意暖春秋。

## 圣母殿

赵丽娜

圣母殿,是晋祠的主殿,创建于北宋天圣年间,崇宁元年(1102)重修,是中国现存宋代建筑的代表作。殿面阔七间,进深六间,重檐歇山顶,黄绿色琉璃瓦剪边,表现了北宋的建筑风格和审美意识,为我国古建国宝。

解读

从意境上看,生动地描绘出圣母殿的宏伟古朴,宋韵悠悠,让人感受到历史的厚重与建筑的精美。

从情感上看,通过对圣母和侍女姿态神情的描写,透露出一种对岁月沧桑和人文底蕴的感慨与温情。

从结句看,“千年尽美自风流”更多是一种情的表达,强调对圣母殿千年魅力的感慨。“看老风烟”偏向景结,描绘出圣母殿见证岁月风烟的景象。“意暖春秋”则情结与景结融合,“意暖”蕴含情感,而“春秋”又有时间和景象的意味。

整体来看,结句是情与景的相互交织,共同营造出一种深沉的意境。

基础知识

词的结句非常重要,往往是全篇的点睛之笔。结句要像勒住一匹狂奔的骏马一样,收束有力,又能发人深思,留有余味,所以词人们在结句上特别下功夫,或以景结,或以情结,或以问结。



腊梅 霍香锦 作

## 猪油黑芝麻汤圆

王瑞庆

猪油黑芝麻汤圆,据说是宁波风味。这是我们家最爱吃的汤圆。

猪油直接用新鲜的生猪板油,去膜切丁,和炒熟研碎的黑芝麻、绵白糖拌在一起做汤圆内馅儿,再加上纯糯米粉的汤圆皮。大油、多糖、香糯。

汤圆馅儿的三种食材品质要好,三种材料的比例也很关键。可以用如下方法调制你喜欢的味道。炒熟黑芝麻、绵白糖、生猪板油丁。先以1:1:1比例兑好,喜甜,糖加量,喜欢猪油的香腻增加板油的分量,若更喜欢坚果的浓香就多加黑芝麻。可在三种材料之间任意调试。

我曾参考微信好友的配方,把猪油和黑芝麻加大分量,做出的馅料味道也很不错。抄录如下:200克的黑芝麻、150克生猪板油、100克绵白糖,不建议使用砂糖。也可以参考这个比例:黑芝麻200克、白糖200克、生猪板油100克。

黑芝麻小火炒熟,晾凉后在研钵内研碎。生猪板油去膜切丁。最好用绵白糖,易融。三种材料拌匀,要用手,边拌边揉捏至细腻均匀,分成5-7克的小份,揉成圆球。

汤圆皮:纯糯米粉和温水,比例为100克糯米粉加约85克水。少量糯米粉加水先团一小球,拍

成饼,开水煮熟,浸入冷水,此为熟芡。再和其余的糯米粉、水,揉匀成光滑面团,稍饧。还有另一种方法,我感觉更方便:粉和水揉匀,取一小块揉好的面团煮熟,同样浸入冷水。之后,再与其余面团揉匀,稍饧。

揉匀饧好的面团分成17-19克左右的剂子。剂子压扁成窝状,包入馅儿料,慢推包裹馅料后揉圆。团好的汤圆放湿毛巾上,盖好保湿。

煮汤圆:汤锅内水开,放入汤圆,用勺子像煮饺子一样顺时针轻轻推,让汤圆顺着水流动旋转,等汤圆飘浮至水面。此时主要是别让汤圆沉底黏锅。汤圆浮至水面,等水开时加入一大勺凉水。水再开时再加一勺凉水,如是三次,汤圆就可以出锅了。



本版图片来源:百度网