

摄影要有创意

梁铭文图



摄影沙龙

雪柿子(图一)
菊魂(图二)
梦幻水乡(图三)

融合便安一洞粗鲁，何言河朔即粗鲁，融合便安一洞天。
合弹琴赋曲不孤眠，御马弯弓恣游猎。
丽宫美酒杯杯尽，夜宴娇奴步步莲。
千载邺墟多化烟，别都旧梦尚当前。

北齐壁画博物馆
侯冰狮

诗词课堂

太原北齐壁画博物馆

孙爱晶

太原北齐壁画博物馆是一座非常特别的博物馆，它直接建在北齐时期大臣徐显秀的墓上，于2023年12月20日正式开放。这里不仅展示了徐显秀墓中的精美壁画，还整合了山西境内其他北齐壁画墓葬的出土文物，如娄叡墓、九原岗墓、水泉梁墓等，为游客呈现了一场视觉盛宴。

解读

太原北齐壁画博物馆，承载着历史的厚重与艺术的辉煌，诗的开篇“千载邺墟多化烟，别都旧梦尚当前”，即点出邺城的沧桑变迁，千年古城已化为废墟，唯有别都晋阳那北齐时期的旧梦，依旧在壁画中熠熠生辉。这不仅是对历史的回顾，更是对艺术永恒价值的肯定。颔联“丽宫美酒杯杯尽，夜宴娇奴步步莲”，描述了北齐宫廷的奢华与欢愉，丽宫中美酒不断，夜宴上佳丽们步步生莲，翩翩起舞。壁画中的每一处细节，都生动地再现了那个时代的

繁华与奢靡。

颈联则展现了北齐皇室成员的生活状态，“御马弯弓恣游猎，弹琴赋曲不孤眠”。从壁画上可以看到他们如此享受闲适时光，生活丰富多彩，充满豪情与雅趣。尾联“何言河朔即粗鲁，融合便安一洞天”，“何言”即“谁说”，此二字用得很好。这一联是对北齐文化的深刻总结。河朔之地常被误解为粗鲁之地，但北齐文化却以其独特的融合性，创造出了一个和谐而美好的洞天福地。壁画中的多元文化元素相互交融，共同构成了北齐艺术的独特魅力，也是我们老晋阳城的魅力之一。

基础知识：诗体之骚体

骚体，也称楚辞体，以屈原的《离骚》为代表。其最大的特点就是语气助词“兮”字的运用。用韵分两种：规则韵式与不规则韵式。规则用韵四句一节，偶句用韵，每节换韵；不规则的可奇可偶，韵部更换也更为随意。

银发学堂

一幅好的摄影作品，不仅要有好的主题和内容，更要有创意。通俗地说，就是创作手段和思维不同于通常的表达方式，才可以“鹤立鸡群”，脱颖而出。

春节期间，大家会拍摄大量的作品，而夺人眼球的恐怕不多，这是因为你的作品雷同化，有种似曾相识的感觉，缺乏创意。创意摄影作品是艺术摄影中最为突出的部分，它可以让你的摄影作品更具视觉冲击力。

如何拍出有创意的作品呢？不外乎以下几点：

首先要具有独特感。同样的场景或题材，因为采用了不同的光线（特殊光线的利用，尤其是拍摄人像，顺光和逆光效果就截然不同）、角度（俯角、平视、低角度拍摄建筑物或风光带来的视觉冲击力就会截然不同）、构图（竖构图、横构图以及打破常规的构图等，尤其会导致画面看点不一样的效果）或者逆向思维（这一点最难做到，因为习惯性思维会牢牢占据大脑），而让你的作品具有独特的看点，使其明显地有别于同类作品，自然就会引发关注。每一次的拍摄，都要让自己走出惯性思维，对于看到的场景或主题，不要轻易按下快门，而需跳出常规的、习惯性的拍摄方法。但这需要有一个艰难学习的过程。

此外，需要在平日里养成多观察、多思考、多对比的习惯，学习兄弟艺术如美术、书法或文学等的表现方式，将自我的艺术修养提升于画外。这样在临场发挥时，自然而然就会形成有别于常规的拍摄思维或动作，其中的微妙之处不言而喻，潜移默化表现出的技巧、思想、情感、观点就会渐渐体现在作品之中。

有创意的摄影作品，不是光怪陆离或无限夸张的表现形式。而是非常理性、意想不到而在情理之中的构图、用光等手段。无论夸张还是对比，都会给读者一种惊讶却在情理之中。创意，可以在合理的范畴内，采用后期对色彩等的调整来表达作品的氛围和传递的情调，或者利用处理软件进行特效制作，但一定要在可控范围内，不能造成作品的失真。对于一些关注社会民生问题的拍摄，则不可随意“创意”而丧失其新闻性和真理性。

摄影术自发明到现代的180多年中，从拍摄器材到作品的呈现，其实就是在不断创新中走到了今天。数码时代的到来、尤其是AI的出现，更是给予了艺术摄影创作无限发展的空间，只有敢于大胆尝试新的拍摄思路和他人没有的创作手段，才有可能跳出老路子，融入新赛道，拍摄出令人刮目相看的摄影作品。

生活频道

拔丝山药

王瑞庆

拔丝应该是鲁菜的一种传统菜式。鲁菜菜谱中有拔丝长山药、拔丝樱桃、拔丝珍珠苹果、拔丝蛋泡肉。蛋泡肉就是用肥猪肉剁成泥，做成小丸子，裹蛋清糊用慢火油炸后，再拔丝的一种菜。我在电视里见过的最精彩的拔丝表演，是一位烹饪大师用一把我们家乡称之为炊（捶）帚的刷子，蘸炒好的糖浆，甩出极细的丝，罩在做好的成品菜上，犹如薄纱笼罩，美妙之至。

拔丝是甜味儿的菜，也是一道很添加气氛的菜，尤其人多的时候。菜一上来，大家齐声高喊，快拔快拔，一片热闹，顿时聚会的气氛达到高潮。

我吃过的拔丝菜有拔丝香蕉、拔丝苹果、拔丝土豆、拔丝红薯和拔丝山药。自己感觉拔丝山药最好吃。香蕉和苹果的口感味道不好把握，土豆不够甜，红薯还勉强，只有长山药色泽好、口感好，甜度适中，营养价值还高。

拔丝的关键在于炒糖，火大了糖会炒糊，火小了又拔不出丝。炒糖又分水炒和油炒，用专业术语讲，拔丝分为水拔、油拔两种方法，油拔快但易断丝，水拔慢出丝细而长。还有一种干拔的方法，结合了油拔快和水拔出丝长的优点，不用油和水，干拔出丝亮而干净。我做拔丝用油拔的方法，因为油拔比较好把握。

首先，长山药切滚刀块。滚刀块是刀功的一种，一般是右手执刀，左手扶菜，右手切一刀，左手中的菜旋转约40度，切一刀转一下，如此反复。切出不规则的尖状块，叫做滚刀块。切成滚刀块的材料易熟，易入味。



图片来源：百度网