

摄影要有创意

梁铭文图



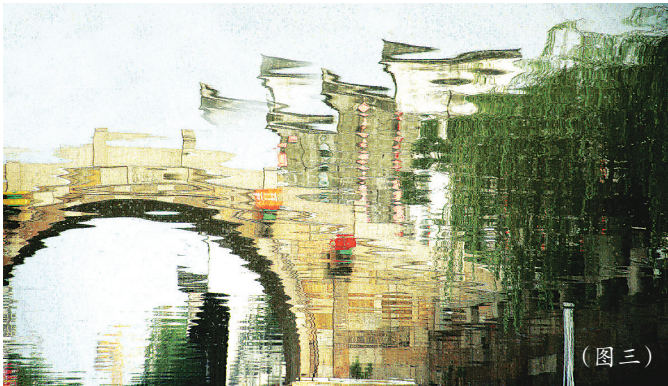
(图一)

摄影沙龙

雪柿子(图一)
菊魂(图二)
梦幻水乡(图三)



(图二)



(图三)

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

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“千载邺城多化烟，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。颌联“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。

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、拔丝蛋泊肉。蛋泊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，快快快快，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，左手抚菜，右手切一刀，左手手中的菜旋转约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。

锅中多搁一些油，用中火把长山药炸成金黄色，盛出待用。紧接着就要炒糖，如果炸好的山药晾凉了，也不容易拔丝成功。所以我多数时候是两个灶眼儿两个锅同时并用。

炒糖时一定要耐心，千万不能急。炒锅里留少许油，糖要多搁一些。小火，用炒勺把糖朝一个方向不停地搅动，锅中的糖先呈沙粒状，慢慢融化成汁，颜色也随之加深，待糖汁表面起泡泡时，投入炸好的山药块翻炒，用糖汁将山药块包裹均匀，就可以出锅了。

出锅后的拔丝山药要迅速上桌，趁热食用。预先准备好一碗凉开水，吃时蘸一下，表面糖浆冷却凝固，糖皮变脆，不粘牙，也不会烫了您的嘴。



图片来源：百度网