

让摄影思维活起来

梁铭文图

摄影沙龙

摄影思维遇到困境,这是一个常遇到的问题。初学摄影就会出现这样一个现象,拍着拍着就没有思路了,不知道该拍什么?我在大学教摄影带同学们外出实践时,这种现象也常见。一些同学在实操中,缺乏激情,缺乏发现,进入镜头的素材少之又少。反而会问我:“老师,我们不知道该拍什么?为什么您会一直拍个不停呢?”

创作思维从来就不是天生的,优秀摄影人的经验是建立在勤奋的基础上。而勤奋,既包括了书本知识的学习和向优秀者的学习,也包括了勤于对生活场景的观察和思考。所谓灵感和内涵,需要长期的积累,才可以沉淀出来。战场上优秀的指挥员和战士,都是在真枪实弹中成长的,而历史上纸上谈兵的赵括,就是最好的反面教材。

举例来说,当你面对一个古村落时,你脑子里会出现哪些画面?难道只会有建筑和院落吗?其实不然。这时要有创新思维,激发你对于拍摄古村落的所有记忆和认知。你是否会想到和家相关的内容?比如:生活和劳动用具、人员及生产的画面、建筑和环境的关联,以及有关砖雕、石雕和木雕这些古建装饰品的内涵等,来激活你潜在的思维,不断发现和拍摄到意外的东西。

带同学们到农村山野拍摄实践,在很短的时间内,明显可见的目标很快被拍完了。于是,一些同学便无所事事。而我却发现了两组看似无趣但却有内涵的素材。一组是流动在山涧的小溪,于是联想到了一种精神:一往无前。越过山涧的小溪,一路曲折,不惧艰险流向远方。用较慢的拍摄速度拍出流水梦幻般的意境。难道这不是一种创作的态度吗?另一个主题:岩画。散落在山间的乱石



小溪和岩画



传统节日与习俗

金夷

中华民族几千年来形成了一系列的传统节日,大江南北各地围绕这些节日有不同的民间习俗和文娱活动。

春节是中国每年第一个传统佳节。这一天是农历正月初一,为新一年的开头。辛亥革命以后,中国采用公历纪年,农历新年改称“春节”,其间家家贴春联、贴年画、装饰居室。春节前一夜叫“除夕”,是家庭团聚的重要时刻,许多人通宵不眠,称“守岁”。次日就是大年初一,大家便开始到亲朋好友家里“拜年”,祝愿大家在新的一年里万事如意。中国的“春节”2024年被列入联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。目前,全球已有近20个国家将春节定为法定节假日,全球约五分之一的人口以不同的形式庆祝春节。

我国民间还有许多重要的传统节日也应该被国人记忆,并世代传承。

每年农历正月十五为元宵节,各地有吃元宵和观灯的习俗,为“团圆”的象征。元宵节观灯始于公元一世纪,每到元宵节之夜,各地城市举办灯会,展出各种彩灯;农村则举行文娱活动,如放焰火、踩高跷、耍龙灯、扭秧歌、荡秋千等。

中和节在农历二月二,此时正值惊蛰前后,传说中的龙从沉睡中醒来,故名龙抬头,民间有吃春饼等习俗。

每年4月5日前后为清明节,为祭祀祖先和先烈的节日,有时也被称作“踏青节”。此前一天为“寒食节”,以纪念晋国的忠臣介子推,人们禁烟火,只吃冷食。每逢清明,民间有戴香袋、吃粽子、赛龙舟等习俗。

农历七月初七为“七夕”,是传说中牛郎织女每年相会的日子。当晚民间将瓜果置于庭院中,女孩子结彩缕,穿七孔针。

中元节在农历的七月十五,是传说中地官的生日,所以又称“鬼节”,放河灯的习俗至今仍在一些地区流传。

农历八月十五为中秋节,又称“团圆节”。此节最早源于古代帝王秋天祭月的礼制,人们用精制的糕饼祭奉月神。祭奉之后,全家人分吃,表示合家团圆欢聚。

重阳节为农历九月初九,是魏晋以后兴起的节日,主要有五种传统习俗:一是登高,陶冶情趣,益于健康;二是插茱萸,驱秋蚊灭虫害;三是饮酒赏菊;四是食重阳糕,食之可步步高(糕)升;五是开展敬老活动。

冬至又称“冬节”“贺冬”,起源于上古时期。中国南方地区有祭祖、宴饮的习俗,中国北方地区则有吃饺子的习俗。

农历十二月初八,俗称腊八,已有1000多年的历史,腊八粥原有的宗教意味逐渐隐退,逐渐成为色味俱佳的节令美食。

小年通常在农历腊月廿三或廿四,这一天人们会向灶王爷供奉祭品,祈求家宅平安和丰收。此外,还有扫尘、贴窗花等习俗,以示辞旧迎新。



榨菜肉丝

榨菜肉丝

王瑞庆 文/图

最考验刀功。我平常炒菜需要切丝的时候,懒得切,会用一个专门擦丝的工具,胡萝卜、白萝卜、土豆,随便擦。整颗的榨菜疙瘩不能擦丝。我的经验要切得好,得有耐心,有点儿完美主义的偏执。丝切得好,先要片得薄,家里还得有把好刀。我家的菜刀都非常锋利,因为有老伴儿帮忙磨刀。老伴儿年轻的时候做过木匠,三年学徒出身。他说在磨刀石上磨各种工具是木匠最基础的技艺。

榨菜疙瘩整颗洗净,切去突出的瘤状边边角角,榨菜疙瘩改刀四四方方,再切薄片,最后切丝。丝,一定要切得细,尽量细。榨菜是腌菜,要想减盐,可以将榨菜丝用清水淘洗几遍。

瘦肉切丝,用精盐、生抽和料酒拌匀,腌渍片刻。葱、姜切成细丝。油锅热了以后,放入瘦肉丝,划散,待肉丝发白变色后,依次加入葱丝、姜丝、榨菜丝,翻匀即可出锅。

因为肉丝已经用盐腌过,榨菜本身就很有味道,炒的过程中不再加盐。浅色的肉丝和榨菜丝本来的颜色清清爽爽,所以酱油也可以省去不用。

这道菜味道微辣咸鲜,颜色悦目,口感香脆,吃起来兴味盎然,称得上是下饭菜。

世界上有“三大腌菜”的说法,中国的榨菜、俄罗斯的酸黄瓜、德国的酸甘蓝。据说,榨菜源于四川涪陵,原料是当地的青菜头,因为初腌之后,要榨除水分,所以称为榨菜。

榨菜和肉丝合炒,是一道极简的荤菜,却是川菜的一道大众名菜,口感脆爽、咸淡适口,最下饭。要是不挑剔,最懒的办法,弄两小包现成的榨菜丝配点肉丝就能下锅。

可是要讲究,得用整颗的榨菜疙瘩切丝。这种小包装整颗的榨菜疙瘩,在大的超市一般可以买到,大的菜市场也能买到。榨菜肉丝,