

摄影沙龙

象外更生意

顾桐文图



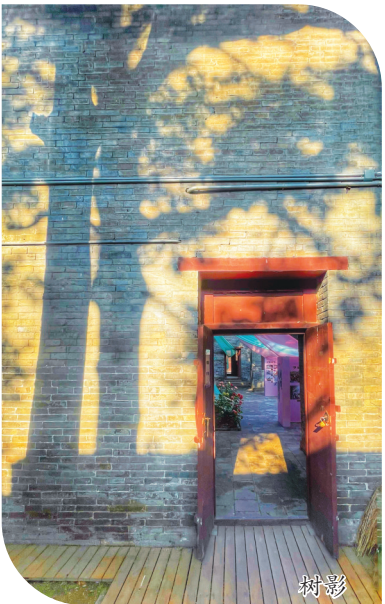
河岸



晚霞



水阁



树影

摄影艺术创作从方法论角度而言,是取诸客观事物(人物)。也就是说,它的画面所得,是来自一个具体的实有,而非凭空想象和捏造;也非绘画艺术中的源于生活而高于生活,它就被摄本体的表现。但这里,也的确存在一个悖论:即这一创作,是来自创作者借助镜头的取舍,这样,首先就有了主观性,因为事物、人物不会主动跳入到你的镜头中。这样看,客观就显得不那么纯粹了。然而,这正是艺术辩证法的所在,互为矛盾并互为依存。

以上一通“空”论,是要带出摄影艺术中的意境问题。这很如唐代诗人刘长卿所说的“象外更生意”,也即由物象而产生意象。在大众摄影实践中,尤其是对一些风光摄影的评价,人们会说,这片子“有意境”或“没意境”。其实,意境问题涉及普遍的美学认知,不唯风光摄影才有,在人像摄影、鸟禽摄影、花卉摄影等中也存在,只是不那么显著而已。意境于摄影欣赏的一般体验,就是这片子有画意、有味道,或谓之“耐看”。这当然是朴素的道理,直观与直解。那么,从理论上讲,什么是意境?简言之,就是主观范畴的“意”与客观范畴的“境”,二者相结合的一种艺术境界。“意”是情与理的统一,“境”是形与神的统一。两个统一,相互渗透、相互制约及相互作用而形成了意境。

摄影以真实画面为语言,无法像文学创作那样虚构情节,画面的承载是在创作者的主观调动下,也就是人们常说的“摄影在于一双发现美的眼睛”,因此可以裁万殊为一相,诗情画意起来。这里,不妨引古典诗句,看看景象的语言吟哦是如何体现意境的,其对于摄影具有直接的借鉴作用。如“一片水光飞入户,千竿竹影乱登墙”(唐,韩翃),如“东船西舫悄无言,唯见江心秋月白”(唐,白居易),如“弱柳千条杏一枝,半含春雨半垂丝”(唐,温庭筠)……这些佳句可说是文字版的意境风光摄影,所选取勾勒的事物,典型出镜,十分简当,但却神超形越,将我们的欣赏直接带入到一个特定的情境之中。关于意境,明人吴从先在他的《小窗自纪》中有佳言:“花看水影,竹看月影,美人看帘影。”可说是对意境审美的生动诠释,借他物来表现本体,使得水中花、月下竹、帘内人,而具有一种琵琶半遮、意犹未尽的韵味。由此及彼,似可以推演出“舟看波影,藤看墙影,仕女看鬓影”之类。

此“影”相通。具体到摄影,抛开高级阶段意识先行的题材构思,如要意境体现,就是以少胜多、以虚化实、以简驭繁、以纯去杂。这也如同“删繁就简三秋树,领异标新二月花”那样,疏朗而简洁,从而让景物空灵而富诗性延展,让人能读到画面以外并驰骋想象。总之,意境在摄影实践中,是观察、体会、积累、升华的一个过程,也常常会有“只可意会,不可言传”之妙。

【双调·沉醉东风】惊蛰滨河自行车道骑行

李海霞

携姊汾滨踏青,初开河水清冷。鸳鸯刎颈交,野鸭寻蒲苻,望苍空雁阵移形。踩快双轮按响铃,把春天悠悠唤醒。

滨河自行车道

孙爱晶

太原滨河自行车道,位于太原“母亲河”汾河两侧,分河东、河西两部分。其作为纵贯南北的中轴线,借助太原市三山环抱、一水中分、九水环绕的自然格局,与东西山自行车赛道一起将太原市的山、水、城联通,形成一轴一环多脉络的城市自行车交通系统。滨河自行车道工程集通勤、运动与休闲等功能于一体,为太原市民广泛开展健身运动、提高身体素质、追求高品质生活发挥关键作用,成为太原市的新地标。

赏析

本曲是记事篇,时间是惊蛰时节,地点与事件是在滨河自行车道骑行。为了精练内容,这些要义作者都把它们体现在标题里面了。开篇便是作者与姐妹人物出场,然后选取清冷河水、交颈鸳鸯、觅食野鸭、北归雁阵等早春典型意象,精准地描绘了惊蛰时节的独特风光和勃勃生机。

最是尾句“踩快双轮按响铃,把春天悠悠唤醒”,当是全曲的神来之笔,曲之“豹尾”是也。清脆的车铃声,仿佛不是人在骑行,而是这铃声本身,带着一种悠闲的情态,温柔地“唤醒”了沉睡的春天。呼应“惊蛰”,惊蛰本义是春雷惊醒蛰虫。这里巧妙地用“铃声”替代了“春雷”,以更温柔、更人文的方式表达了“唤醒”春天的主题,新颖别致。“悠悠”二字,既形容铃声的余韵,也形容唤醒过程的轻柔、从容,更透露出骑行者内心的惬意与享受。此句余味无穷,将前面的所见所闻所感都升华到“唤醒春天”这一充满诗意和哲思的主题上。

基础知识:散曲的用语特色

关于现代人的散曲的语言要求,吴梅弟子卢前有一句话:“曲要使人看去字字明白不费解,听去字字清楚不含混,读去字字响亮不碍口。”这是检验当代散曲的最起码的标准。

生活频道

学做熏鱼

王瑞庆 文/图



在物质丰盈的今天,鲜鱼早已成为寻常食材,红烧、糖醋、清蒸等传统做法虽经典,却难免让人产生味觉倦怠。我自己会偶尔做个熏鱼,调剂一下口味。这道传承上海饮食文化的佳肴,虽无真火熏制的繁复工序,却凭借精妙的烹饪技法与调味,赋予鱼肉若隐若现的熏香,让人回味无穷。

我制作熏鱼的方法,源自《中国烹饪》杂志中一位名厨分享的家常秘方。相较于网络上先腌后炸的常见做法,先炸后腌的工序更有讲究。腌汁中的糖分遇高温易焦苦,把控不好火候,便会毁了整道菜。遵循名厨经验,我一直沿用先炸后腌的方式。

食材准备

1.主食材:取一斤半到两斤大小

草鱼一条。最好用公鱼,公鱼的腹壁厚,肉质紧实,口感更佳。只选用中段,头尾可留作它用,如熬制鲜美鱼汤。

2.腌料:酱油、料酒、盐、糖、姜片、葱段、蒜粒、香醋、熟猪油、五香粉。

烹饪步骤

1.处理鱼块:将选好的草鱼中段剖成两片,再切成瓦块状。若直接剖

片难度较大,可先将鱼身切段,再从脊背处剖开。处理好的鱼块需充分晾干水分,或用厨房纸巾吸干表面水渍,确保油炸时不溅油。

2.油炸定型:起锅烧油,将油温烧至较高状态,分别放入鱼块。油炸时先固定一面炸至金黄,再翻面继续,避免频繁翻动,防止鱼块破碎。

3.调制酱汁:取适量酱油、料酒、盐、糖,搭配姜片、葱段、蒜粒,加入清水搅匀,滴入几滴香醋增添风味。将调好的料汁倒入锅中,放入一大块熟猪油,小火熬煮至汤汁浓稠。放入炸好的鱼块,快速翻炒,让每一块鱼肉都均匀裹满酱汁。转旺火收汁,撒入五香粉,再次翻炒均匀后即可出锅。

4.静置入味:将熏鱼装入带盖容器,密封放置3至4小时,或冷藏过夜更佳。这道本帮熏鱼的点睛之笔,在于出锅前加入的五香粉,它是还原熏鱼灵魂的关键所在。成品熏鱼冷热皆宜,既可作为佐酒佳肴,又能搭配主食下饭。冷藏保存后,每餐取出几块当作配菜,为日常餐桌增添别样美味。