

# 从熟悉场景捕捉永恒

梁 铭 文/图

初涉摄影世界的爱好者,容易陷入“见物即拍”的随性状态。这种无目的的拍摄,往往难以创作出富有内涵与故事性的作品。其实,摄影创作的起点无需远方,不妨将镜头对准身边熟悉的场景与故事,由此开启与摄影艺术的深度共鸣,唤醒内心对创作的持久热忱。

## 挖掘身边的宝藏题材

熟悉的生活环境是天然的摄影素材库。你居住的小区、街巷里的特色建筑,或是公园里晨练的人群、街头巷尾的烟火日常,都藏着动人瞬间。以个人经历为例,每逢下雪或下雨的时候,我会站在屋檐下,拍摄雨水中的景物如花卉等。下雪时会拍摄雪中各种植物的造型以及雪雨中的人物。甚至坐在车内,透过车窗定格流动的街景,那些斑驳的光影、匆忙的路人,都能成为充满故事感的影像。

街道与花园更是拍摄创作的理想之地。四季变化中的万物,不同时段的人间百态,都值得用镜头珍藏。用心观察,这里还可能诞生具有新闻价值的佳作——清晨环卫工清扫街道的身影、夕阳下老人相互搀扶漫步的画面,都是能触动人心的瞬间。

家庭场景则是最温暖的拍摄主题。将镜头对准至亲,记录父母劳作时布满老茧的双手、孩子天真烂漫的笑容、全家欢聚一堂准备年夜饭的热闹场景。这些真实自然的画面,没有刻意摆拍的生硬,每帧都饱含生活温度,不仅是当下的记录,更会成为岁月沉淀后珍贵的家庭记忆。

## 让平凡题材绽放光彩

想要从熟悉场景拍摄出不同寻常的作品来,敏锐的观察力与精准的捕捉力缺一不可。日常场景

看似普通,但通过独特视角、巧妙构图与时机把握,就能让平凡画面焕发新生。比如,同样拍摄街道,可尝试低角度仰拍建筑线条,展现都市的冷峻与秩序;拍摄家人时,抓住某个不经意的眼神交汇或温情互动瞬间,便能传递深厚情感。

无论是摄影爱好者还是专业摄影师,深耕身边素材都是创作的黄金法则。摄影的本质,是用镜头留住时光里的故事与情感。从身边出发,你会发现,那些被记录下的画面,终将成为跨越岁月、触动心灵的永恒影像。



岁月

## 诗词课堂

### 题唱经楼

李海霞

科举存遗迹,庄严隐大都。  
风烟凝瓦碧,云日映墙朱。  
古阁招灵雀,雄文醉雅儒。  
寒窗十载读,仕路一朝铺。  
借得魁星壮,荣登桂榜殊。  
犹闻宣鼓唱,檐下立踟蹰。

## 唱经楼

赵丽娜

唱经楼位于太原市杏花岭区鼓楼街中段。始建于明代初期,清道光八年(1828)再次重修。是明清时期科举文化遗存中为数不多的宣唱金榜之所,见证了无数士子的荣耀时刻,对于研究中国古代科举制度和社会文化有着重要意义,也是全国仅存的一座唱经楼。

### 解析

这首《题唱经楼》为五言排律,每句五字,全诗共十联(二十句),除首尾两联外,中间各联需严格对仗。此诗中间“风烟凝瓦碧,云日映墙朱”“古阁招灵雀,雄文醉雅儒”等联,词性、结构工整对应,展现排律严谨格律。

结构布局:首联“科举存遗迹,庄严隐大都”,起笔点明唱经楼的历史背景与地理位置,中间六联描写建筑风貌及科举意义,深化了主题。尤其尾联“犹闻宣鼓唱,檐下立踟蹰”,以虚实结合收束,余韵悠长。

意象运用:选取“瓦碧”“墙朱”“古阁”“灵雀”等视觉意象,勾勒唱经楼古朴庄重的建筑形态。“宣鼓唱”以听觉意象唤醒历史场景,使读者如临其境。

情感表达:通过“醉雅儒”“一朝铺”等词句,含蓄表达对古人寒窗苦读终获功名的赞叹,尾联“犹闻”二字虚实相生,将历史与现实勾连,“踟蹰”一词则流露诗人对往昔科举文化的追思与感慨。

### 诗词知识

诗中多处用典,增添文化底蕴。“魁星”作为科举主宰的神话形象,象征着学子的向往与期盼;“桂榜”代指科举录取榜单,源自古时科举登第称“折桂”的典故,二者运用精准点明诗歌主题,赋予作品典雅气质。“寒窗十载读”虽未直接引典,却暗含“十年寒窗无人问,一举成名天下知”的传统认知,强化了历史厚重感,使诗歌内涵更为丰富。



同喜

想快速做出美味甜点,这款简易香蕉面包绝对是你的不二之选。它属于简易面包,无需酵母发酵,操作方便快捷,新手也能轻松上手。

材料随意可得。全麦粉、黑麦粉、玉米粉……所有种类的面粉几乎都可以使用。配料可用各式水果和果仁,甚至可以用蔬菜。

制作过程方便快捷。因为不用酵母,无需发酵时间,搅拌的时间也很短。只要了解基本做法,随意发挥的空间很大。

可以是非常柔软的易于成形的面团,也可以是或浓稠或比较稀薄的面糊。用不同的搅拌方法或者调整配方里油脂的分量,可以使成品的质地和口感

介于面包和蛋糕之间,或更接近面包,或更接近蛋糕。

以我自己的喜好,更愿意吃那种质地扎实、味道感觉更加接近蛋糕的成品。所以我通常尽量把黄油打得蓬松,也尽可能分多次加入打散的鸡蛋,以获得更满意的滋味和口感。

### 食材

低筋面粉 300 克、泡打粉 5 克、小苏打 2 克(1/2 茶匙)、蔗糖 140 克、盐 4 克(1 茶匙)、碎核桃仁 85 克、鸡蛋 3 个、香蕉 300 克、室温黄油 115 克(或无味植物油,如玉米油、色拉油、橄榄油)

### 做法

- 1.混合油脂与糖盐:将黄油(或植物油)、细砂糖、盐倒入容器,用搅拌器充分拌匀。若使用黄油,需打发至颜色变浅、质地蓬松,类似制作蛋糕的状态。
- 2.加入鸡蛋:鸡蛋可逐个打入,也可提前打散后分三次加入,每次都要搅拌至完全融合。
- 3.将低筋面粉、泡打粉、小苏打混合均匀后过筛,加入到上述混合物中。
- 4.把熟透的香蕉用叉子压成泥,可保留一些块状的香蕉果肉增添口感,倒入面糊搅拌均匀。
- 5.放入碎核桃仁,轻轻搅拌至均匀分布。
- 6.将面糊倒入模具,放入预热至 175℃ 的烤箱,烘烤 35 至 50 分钟,具体时间可根据自家烤箱脾气适当调整。
- 7.烤好的面包即刻脱模,晾凉后可在表面筛一层糖粉,增添美观与风味。

### 温馨提示:

- 1.香蕉选表皮布满斑点的熟透香蕉,甜度更高,香气更浓郁。
- 2.若想让面包口感更接近蛋糕,可将黄油充分打发,并分次加入鸡蛋,让面糊充分乳化。
- 3.面糊状态可灵活调整,不同搅拌方式和油脂用量,能让成品在面包与蛋糕口感间自由切换。快来动手试试,享受这份甜蜜吧!



图片来源:百度网

## 生活频道

## 松软香蕉面包

王瑞庆