



拍出荷韵新境界

梁铭文/图

夏日,映日荷花别样红的荷塘美景如约而至。满塘碧叶,荷花摇曳,含苞羞涩,怒放张扬,带给我们别样的享受。在这人人皆可拍摄的时代,如何拍出不一样的荷花摄影作品?这不仅需要拍摄者独具慧眼,更要掌握巧妙的创作技巧,才能呈现出与众不同的视觉享受。

在拍摄时间的选择上,通常认为早九晚五是黄金时段。此时光线与地面呈45度左右夹角,能赋予拍摄对象立体层次感。但摄影创作贵在打破常规,拍摄荷花更是如此。午时顶光虽被视为拍摄禁忌,但若采用仰拍视角,反而能收获意外之喜:荷叶脉络清晰可见,宛如撑起的遮阳伞,呵护着含苞或盛开的荷花,荷花的花瓣也会呈现出独特的视觉效果。而在雨天或有风的天气,雨滴落在荷叶上,荷花随风轻摆,动静结合,能拍出“大珠小珠落玉盘”般的梦幻画面。由此可见,拍摄时间的选择不应拘泥于定式,灵活运用不同时段的光线特点,方能创作出富有创意的作品。

拿拍摄器材来说,不同焦距的镜头,也会产生全景清晰、背景虚化等不同效果的作品。例如用长焦镜头捕捉荷花的特写,就能产生主题突出清晰,而背景虚化的效果;而微距镜头则可以拍出荷花蕊的精妙细节。即使用手机拍摄视频,通过变换横拍、竖拍、上下移动等拍摄方式,也能打造出电影般的质感。拍摄者应根据创作意图,合理选择器材,发挥其独特优势。

构图是摄影创作的灵魂所在,也是展现创意的重要环节。想要拍出新意,就必须摆脱惯性思维,跳出传统构图的框架。这需要拍摄者在实践中不断探索、大胆尝试,培养灵活创新的思维能力。借鉴优秀作品能为创作提供灵感,但切忌盲目模仿。只有敢于突破自我、另辟蹊径,甚至尝试一些“刁钻”的视角,才能激发独有的灵感。

在拍摄曝光上也同样如此。过曝或欠曝的作品也会创造出意想不到的效果。摄影艺术的魅力,就在于不断变化与创新,唯有敢于打破常规、大胆实践的创作者,才能收获令人回味无穷的佳作。

此外,拓宽艺术视野、汲取多元营养对摄影创作至关重要。中华文化博大精深,古诗词中描写荷花的经典名句数不胜数。如杨万里笔下“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”的壮阔,“小荷才露尖尖角,早有蜻蜓立上头”的灵动,李商隐诗中“惟有绿荷红菡萏,卷舒开合任天真”的自然之美,以及中国画中荷花题材作品所蕴含的独特意境,都能为摄影创作提供丰富灵感。将文学、绘画等艺术门类的精髓融入摄影实践,可为作品注入深厚的文化底蕴与诗意情怀。

诗词课堂

晋祠周柏

张润昌

晋祠古柏岁三千,
擎盖森森尚凛然。
虬干经霜生劲骨,
鳞枝沐雨落苍烟。
孤高独赴风云约,
坤厚常修佛道篇。
曾历成王封叶事,
欲同过客话当年。

晋祠周柏

赵丽娜

晋祠周柏,在晋祠院内共有两株,分别为齐年柏和长龄柏,树龄3000多年,被誉为“晋祠三绝”之一。

这首诗以古柏为核心,物境鲜明,情境含蓄,诗词技法运用贴合古典诗的要求。

物境

形神兼顾,凸显古柏的“老而弥坚”,通过对周柏的刻画兼具形态与精神。形:“擎盖森森”写树冠如伞盖般茂密威严,“虬干”“鳞枝”状其枝干蜿蜒苍劲、皮如鳞甲,既符合千年古柏的外在特征,又以“森森”“凛然”赋予其视觉上的肃穆感。神:“劲骨”“孤高”提升古柏经霜沐雨的坚韧品格,将“岁三千”的岁月沉淀转化为内在的精神力量,物境从“具象形态”升华为“人格化气质”,使古柏的形象既真实可感,又具象征意味。

情境

以柏为媒介,勾连古今的静默对话。诗中情境围绕“古柏与时空”展开,含蓄而有张力。“经霜生劲骨”“沐雨落苍烟”,以“霜”“雨”等自然元素衬托古柏在岁月中的恒定,营造出“静中藏力”的氛围。在历史情境的营造上,“曾历成王封叶事”一句,直接点明周柏见证了西周成王“剪桐封弟”的典故,此典故与晋祠有着深厚渊源。“欲同过客话当年”则赋予古柏以“倾诉欲”,让静物与“过客”形成跨越时空的隐性对话,情境从“物之现状”延伸至“史之记忆”,虽无激烈的情感宣泄,却暗含沧桑感。

诗词知识:借代

借代是通过借用与本体事物密切相关的事物名称来代替本体,以达到形象突出、特点鲜明、具体生动的表达效果。借代的运用可以引人联想,使语句拥有形象突出、特点鲜明、文笔简练含蓄、具体生动的效果。诗中“成王封叶事”运用借代手法,以“封叶”这一周成王“剪桐封弟”典故中的核心细节,替代完整的历史事件。这种借代方式,既节省笔墨,又唤起读者对相关历史的联想。通过以典故片段代全貌的逻辑,让周柏所承载的历史厚重感更加具体可感。诗中借代的运用虽简,却均紧扣古柏所处的时空背景,以局部特征、核心细节替代整体,既遵循了古典诗词“言简意丰”的追求,又让历史与文化的内涵在精简的意象中得以传递和升华。

生活频道

苦瓜炒肉丝

王瑞庆 文/图

酸、甜、苦、辣、咸。苦也是其中一味。在我们的饮食生活中,带苦味的东西很多,比如茶叶、菊花、啤酒、咖啡。苦味的蔬菜就更多了,苦菜、苦菊……那年住在成都附近的街子古镇,一种笋就叫苦笋,和肉搭配炒来吃,味道不错。在日常餐桌上吃得较多的当然是苦瓜了。

各地对苦瓜的叫法不同。所以叫苦瓜是因为它味道苦。据说它可清凉败火,有的地方就叫它凉瓜,又因它的表皮坑洼不平,又称它癞瓜。

在我们家,最家常的做法是肉丝炒苦瓜。通常为了省事,多是买一条通脊肉和肥瘦相间的中腰,回家自己再分切。通脊肉多切成肉丝,加调味腌制上浆之后,再照每餐的用量分装在专门的食品盒里,冷冻保存。用的时候早些取出解冻,小份包装解冻时也很方便。我自己的经验是,上浆腌制过的肉丝或肉片成菜之后更滑嫩,我想大概是因为在冷冻的过程中腌过的肉里水分流失更少些。

处理苦瓜也有窍门,对半剖开,挖去瓜瓢,斜刀切成薄片,放

入淡盐水中浸泡,或者撒些细盐拌匀腌渍片刻,炒之前冲水沥干,这样可使苦味减弱。油锅烧热,先把苦瓜过油,炒至颜色翠绿加些姜丝出锅。再另起油锅,滑炒肉丝。肉丝已是腌制过的,就不再加酱油、生抽,待肉丝变白即熟,加少许白糖提鲜。我通常还会加些青梅果酱调整味道,最后再加入预先炒好的苦瓜丝,快速翻炒均匀。

一盘苦瓜炒肉丝端上桌,入口时微苦、微甜、微咸,再加上一点点青梅酱的果酸,宛如人生一般。

