



晋祠周柏  
张润昌



## 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图怀。

晋祠古柏岁三千，擎盖森森尚凜然。  
虬干经霜生劲骨，麟枝沐雨落苍烟。  
曾历成王封叶事，坤厚常修佛道篇。  
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，情境含蕴，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”“麟枝”状其枝干蟠曲苍劲、皮如鳞甲，既符合千年古柏的外在特征，又以“森森”“凜然”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。

