

摄影沙龙

镜头里的时光印记

梁铭



多个舞种(杨新葆摄于2025年)



春雨圆舞曲(梁铭摄于1990年)

镜头中的往事,总在不经意间激荡起浓烈的生活浪花。一组拍摄于1990年3月的黑白照片,承载着岁月的厚重记忆,亦是我数十年摄影生涯中最引以为傲的作品——一卷国产乐凯黑白胶卷,定格画面接连斩获省市及国家级奖项。更珍贵的是,它们清晰记录着时代变革的深刻印记。

初春的太原迎泽公园早冰场,一场突如其来的春雪翩然而至,为沉浸在友谊舞中的晨练者们,平添了几分意外的诗意。习惯聚焦市井生活的我,恰在现场,我用仅有的一卷胶卷迅速按下快门,《潇洒走一回》《春雨圆舞曲》《雨中晨舞》等获奖作品就此诞生。这些作品,见证了改革开放后人们思想的解放与精神的复苏,定格了市井生活里饱含时代信息的瞬间。随着时光流转,愈发凸显出这组作品独特的可读性与收藏价值。

从摄影手法而言,黑白底片在记录雪雨中的复杂场景时独具优势。雨水泥泞等略显杂乱的元素,经黑白灰三色凝练,视觉语言变得简洁纯粹,反倒呈现出

赏心悦目的艺术效果。此次拍摄的成功,绝非偶然。听闻迎泽公园早冰场有群众自发的交谊舞晨练活动,我的摄影敏感性被触动了。于是,在一个阴云密布周末清晨,我和老伴携相机、揣着一卷胶卷奔赴拍摄地,未承想竟闯入了这难得一遇的雪中盛景。机遇永远垂青有准备的人,这场拍摄的圆满便是最好的印证。

如今,再访迎泽公园,寻觅消失的早冰场,才惊觉生活早已换了模样。这里不再是单一的交谊舞,而是多个舞种同台绽放,尤其是新疆舞的热情奔放,一个个多彩鲜活的生活画面,总能让观者热血沸腾。更令人欣喜的是,我竟巧遇当年获奖作品中舞者的家人。寒暄间,久别重逢的记忆闸门轰然打开,往昔岁月历历在目。

从黑白到彩色的视觉跨越,从单一到多元的生活变迁,摄影以显影、定影的独特方式,将不同时代的生活内涵定格,在岁月长河中静静流淌,愈发彰显出不朽的价值。

诗词课堂

窦大夫祠随想

赵平则

烈石山下涌寒泉,
柏树参天护殿前。
英济祠中观圣迹,
汾河岸上话流年。
虹巢傲骨今犹在,
古道车辙早已干。
分水惠民阳曲地,
开渠应在郑国先。

窦大夫祠随想

原振华

窦大夫祠,又称英济祠、烈石神祠。坐北朝南,背靠二龙山,南临汾河,占地面积5000多平方米,整体建筑为砖、木、石结构,现存有乐楼、山门、献殿、大殿、东西厢房等建筑。2001年6月25日,窦大夫祠被公布为第五批全国重点文物保护单位。

赏析

这首《窦大夫祠随想》不仅是一首游记写景之作,更是一首蕴含深厚历史纵深感和浓郁人文情怀的咏史诗。全诗紧扣“随想”主题,从眼前的山泉古柏,到祠内的历史遗迹,再到窦大夫、傅山等历史人物的精神风貌,跨越时空界限,热情赞颂了先贤造福百姓、泽被后世的崇高精神,诗篇意境古朴苍茫,议论精当有力,堪称情、景、理交融的佳作,充分体现了“游山西·读历史”的文化旅游理念。

首联出句即以“烈石寒泉”这一晋阳八景入诗,点出窦大夫祠“背靠烈石山、西邻烈石寒泉”的地理风貌。对句转向祠内景象,赋予草木以灵性,高大的柏树直插云霄,默默守护着祠堂大殿,“涌寒泉”的灵动与“柏树参天”的清幽静穆形成鲜明对比,烘托出对先贤的深切敬仰之情。

颌联由“观”转至“话”,“英济”乃宋徽宗赐予窦犇的封号,“圣迹”则指祠内与窦大夫相关的文物、碑刻、塑像等历史遗迹。视线由祠内延伸至祠外壮阔的汾河,汾河作为山西的母亲河,见证了窦大夫兴修水利的卓越功绩及千百年来的世事变迁,这一时空转换,巧妙地将视角从自然景物引向深厚的人文历史。

颈联巧妙运用典故,丰富了诗的内涵。“虹巢”一词不仅指傅山曾在此地治学的历史事实,更隐喻了窦犇与傅山一脉相承的士人风骨。据传窦大夫因直言进谏而献身,展现出刚直不阿的精神。“车辙干”反用了“孔子回车”的典故,隐含着对窦犇悲剧命运的深切叹惋。“今犹在”与“早已干”形成强烈对比,凸显了这种精神跨越时空,至今仍能被人感知,从而拓展了“随想”的深度与广度。

尾联直抒胸臆,点明“随想”的核心,对窦大夫“分水惠民”这一泽被后世功业的追颂,“应在郑国先”一句,语气笃定,带有为地方先贤正名、强调其历史贡献不容忽视的意味,全诗在历史价值的认定中收束,铿锵有力。

生活频道

自制青酱肉

王瑞庆 文/图

读唐鲁孙先生的书,他聊起北方小吃,提到青酱肉:“据说青酱肉要一年半才算腌好出缸,绝无油头气味,火腿要蒸熟才能吃,青酱肉只要一出缸就可以切片上桌,真是柔曼殷红,晶莹凝玉。陈散原先生生前说过,火腿富贵气太浓,倒是青酱肉清逸洵润,宜饭宜粥。足证青酱肉是小吃中的瑰宝了。”

青酱肉的做法,核心便是将肉浸于酱油,挂起风干,再浸、再风干,如此反复数次。酱油也叫清酱、秋油,据说在山东部分地区,至今仍称酱油为“清酱”。《随园食单》特牲单有酱肉:“先微腌,用面酱酱之,或单用秋油拌郁,风干。”

如今,网上也多见“酱油肉”的叫法,各种做法很多。大抵都是选猪肉处理干净,以酱油腌浸,晾干后切片,或蒸或炒,皆是家常美味。

做酱油肉,最适宜的时节是立冬到立春之间。这段时间气温偏低,是做酱肉、腊肉的好时机。南方冬日虽多风,但空气湿度偏大,而凛冽寒风恰是酱油肉天然催化剂,既能留住肉的醇厚香味,又能保持肉质油润弹牙的口感。

至于山西,气候干燥多风,酱



油腌渍后的肉无需长时间风干,只需在背阴的阳台寻一处通风佳处,悬挂数日便可。

材料:两指宽五花肉两条,勿水洗,用刀刮净表面杂质,再用厨房纸擦干水分。

配料:生抽,用量以能完全淹没五花肉为宜,花椒1小把、八角2个、砂糖45克、高度白酒30~50克。(酱油宁多勿少,腌肉后的酱汁可二次利用)

做法:

1.除高度白酒外,将所有配料一同放入锅中,开小火煮沸,撇去表面浮沫后关火,静置至酱汁完

全凉透,保留花椒与八角,再倒入高度白酒拌匀。

2.将处理干净的五花肉放入酱汁中,确保肉身完全浸没,腌制6天,其间需给肉翻一次面,让入味更均匀。

3.腌好的五花肉取出,挂在背阴通风处风干6~7天即可,切记时间不可超过一周,否则肉质会变得干柴,失去油润口感。

将风干好的酱油肉放入蒸锅,隔水蒸15分钟,放凉后切片,便能直接享用。当然,也可以搭配西芹或青蒜苗炒,但蒸了直接吃味道最好。