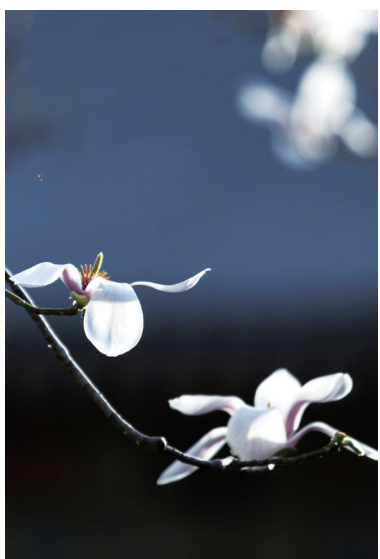


摄影沙龙



玉兰清姿入镜来

高玉平 文/图



每年春天,太原的公园与小区内,玉兰竞相绽放。若论花开得早、开得好,当属碑林公园。园内玉兰花洁白雅致、清香四溢,在古建园林的映衬下,更显圣洁高雅,引得众多摄影爱好者慕名前来拍摄。

对我来说,拍摄玉兰花有三大难点:一是找角度难。玉兰树身形高大,只能仰观拍摄,普通角度难以展现其高雅圣洁的姿态。二是避干扰难。玉兰枝丫繁杂交错,杂乱枝干极易破坏画面美感。三是出新意难。年年拍摄玉兰,背景无非蓝天、暗调,构图多为特写、局部,难免缺乏新鲜感。知道难点是什么,才会知难而进,用点儿心思就会有收获。今年我另辟蹊径,从以下几点入手:

#### 巧选背景,跳出单调构图

玉兰花枝偏高,拍摄多以仰拍为主,仰拍能避开地面杂乱环境,以蓝天为底,让白、粉玉兰与澄澈蓝天形成鲜明色彩对比,尽显花朵圣洁之姿。但单一蓝天背景易显单调,遇阴天更是失去理想画面。因此我从色彩、人文、光影多角度甄选背景,让画面更有层次。

碑林公园的建筑多为青灰瓦顶,色调沉稳暗沉,借助侧逆光拍摄,背阳的屋面更

深邃,以此为背景,既能极大衬托玉兰的洁白,又能让画面简洁干净。常规逆光黑背景拍摄略显单调,我便选择光影交界分明的建筑区域,以小光圈拍摄,让背景中隐约呈现红柱、黄瓦、碑刻书法等中式元素,暗调中藏细节,更凸显玉兰的高洁气韵。

巧用色彩对比也是妙法,开大光圈虚化背景中的柳条新绿,翠色枝叶与洁白玉兰相互映衬,既突出花朵的纯净,又尽显春日生机。只要用心观察,寻常环境也能为玉兰营造别致背景。

#### 精避干扰,优化画面构图

玉兰枝条杂乱、花簇密集,小区等复杂环境更增添拍摄干扰,想要拍出干净雅致的作品,需用技法剥离冗余元素,凸显花朵主体。拍摄时可使用长焦镜头搭配大光圈,利用浅景深虚化背景,隔绝杂乱环境,让玉兰成为视觉核心;采用点测光对准花朵,配合适当负向曝光补偿,压暗背景枝干,强化花朵质感与形态。

#### 各种技法,丰富构图意境

前景构图能为作品注入人文意境,将古建、碑廊等园林景致纳入画面,让玉兰与太原本土人文景观相融,更具地域韵味。长焦特写玉兰花苞,顺光、侧光下,花苞外层褐色绒毛纹理清晰,细节满满;广角镜头近拍花簇,以大面积色块营造花海气势,展现玉兰盛放之美;微距镜头捕捉花瓣细节,逆光下花瓣肌理通透,色彩渐变自然;多重曝光技法叠加花叶,白瓣配新绿,圣洁之感更甚。拍摄多朵玉兰时,明确主次、虚实相生,实焦突出主体,虚焦营造层次,让构图更具韵律感。

春光正好,碑林公园的玉兰在古风中绽放,掌握这些巧法,便能定格这份独属于太原春日的圣洁与美好。

诗词课堂



西山一线天  
栗文政  
忽宽忽窄曲通幽,  
时暗时明壁水流。  
偶见青苔一片片,  
于无人处也温柔。

## 西山一线天

原振华

一线天景区位于太原市西北部万柏林区王封乡境内,距市区约10公里,是一处长1.5公里、深约100米的峡谷自然景观。该峡谷由卧龙河下切河床形成,相对高度超100米,山势陡峻;峡谷平均宽度3米,最窄处仅0.3米。谷内奇峰危石千姿百态,皆为天然造就,因整体狭长如巷,故而得名“一线天”。

#### 赏析

这首小诗由形入神,景中含情,生动传神地勾勒出西山一线天的独特景致,字字间藏着清幽之韵与温柔哲思。

首句与第二句以写实手法描摹出一线天的空间格局与灵动气息。“忽宽忽窄”“时暗时明”的口语化表达与原生态景物相得益彰,峡谷小径随山势宽窄变幻,循着曲折路径前行时,光线亦随路径流转忽隐忽现,明暗交错间为景致增添了几分朦胧之美。“壁水流”三字,则将静态的岩壁与动态的流水相融合,水珠沿岩壁缓缓滑落,声响细碎,为清幽的峡谷注入了生机。

第三句以“偶见”二字,写出不经意的发现之喜,贴合探幽时的心境,不刻意寻觅,惊喜却自藏于角落。看似写景,实则抒情;叠词“一片片”的运用,细腻描摹出青苔蔓延的形态,不张扬、不浓烈,恰如这山间景致的内敛。最妙在尾句,以拟人手法赋予青苔人的情感,岩壁间的青苔虽不被世人惊扰,却依旧以柔软姿态铺展,自守一份本心的美好。

全诗语言质朴而精准,前两句以空间光影的变幻勾勒出一线天“幽”的底色,后两句则借青苔的温柔打破清冷,营造出“幽而不寂”的意境。诗人观察细腻,从远及近、由动及静,层次分明地展现了西山一线天的风貌,暗含对自然本真之美的敬畏——美好无需喧嚣,寂静处自绽光彩。读罢全诗,仿佛随诗人一同漫步西山一线天,在曲径通幽中感受光影流转,在青苔蔓延处触摸自然温柔,心绪也随之沉静,沉醉于这份不事张扬的清幽之美。

## 蛋白椰蓉小饼干

王瑞庆 文/图

这款蛋白椰蓉小饼干,用料极简,只需椰蓉、蛋清和白砂糖三种食材。做法简单易上手,只需普通手动打蛋器即可完成,有电动打蛋器则更省时。这款饼干成功率极高,几乎零失败,成品椰香浓郁、入口即化,口感清甜酥香,是烘焙入门的绝佳选择。

这也是我初学烘焙时制作的第一款饼干。学习与做事,贵在循序渐进、由简入繁,简单的食材与做法易学易成功,能让新手快速建立信心,而这份成功与信心,正是坚持爱好、不断精进的最好动力。推荐初学烘焙的朋友试一试,轻松收获成就感。

#### 食材准备:

蛋清4个、椰蓉180克+20克、白砂糖130克。

#### 制作步骤

- 1.将蛋清搅打至刚刚出现细小泡沫即可。
- 2.放入180克椰蓉和糖,隔水微火加热,边加热边搅拌,直至砂糖完全融化。
- 3.砂糖融化之后离火,再加入剩下的20克椰蓉,继续搅拌均匀。
- 4.烤盘铺烘焙纸,用勺子舀饼干糊放烤盘上,保持间隔距离。
- 5.预热烤箱至160摄氏度,烘烤大约15~20分钟,或者视自家烤箱的情况而定。



6.烘烤过程中留意观察,保持椰蓉自然色泽,避免烤焦。

#### 温馨提示:

- 1.椰蓉可在烘焙用品店购买,也可通过网络平台选购。
- 2.配方可灵活替换,椰蓉也可改用燕麦片,制作出别样风味的小饼干。