



# 对比法巧拍郁金香

高玉平  
文图

每年春暖花开，公园花海便成了摄影爱好者的聚集地。越是受追捧的花种，拍摄难度越大——大家共享相似环境与时间，围栏又限制了拍摄角度，想要拍出新意，着实需要巧思。目前正值郁金香花期，我摒弃了背景虚化过度、单枝直拍的套路，尝试运用对比手法来表现郁金香的美丽：虚实、色彩、明暗、大小等，让画面更有层次与意境。

## 虚实对比：剥离冗余，营造纵深感

连片郁金香常因同色系堆叠显得单调，拍摄时我以单株或局部花朵为视觉主体，借助大光圈打造浅景深。核心技巧是三重虚实布局：既虚化背景花海，弱化杂色块干扰；更刻意虚化靠近镜头的前景，以朦胧花叶形成自然画框。这种“前虚、后虚、主体实”的手法，既能剥离环境冗余元素，让花朵细节清晰锐利，又能通过虚实边界拓展空间纵深感，让画面层次分明、氛围温润，兼具艺术感。

## 色彩对比：打破同色，增强视觉张力

色彩是摄影的灵魂，同色连片的郁金香极易显得平淡。拍摄时需主动寻找色彩冲突点：要么在不同颜色郁金香的交界区域取景，利用红、黄、粉等色彩碰撞形成视觉冲击；要么以绿叶为背景，让花与叶形成冷暖互补，比如让红色郁金香与翠绿茎叶、虚化的绿色背景形成色彩对比，凸显花朵的美艳窈窕。拍摄大面积花田时，优先选择多色交错区域，通过色彩叠加丰富画面层次，让主体在色块堆叠中脱颖而出。

## 明暗对比：勾勒形质，打造立体层次

缺乏明暗反差的画面易显平淡单薄，而过度将背景压成死黑又显套路化。拍摄时优先选择侧光或逆光，侧光可勾勒花瓣轮廓，强化立体形态；逆光则能让花瓣呈现通透绒面质感，形成亮部通透与暗部深邃的自然反差。同时借助公园树荫、亭台的自然光影，让主体花朵处于亮部，背景隐入暗调，简化画面干扰。控制曝光时以花瓣细节为准，避免高光过曝或暗部死黑，让画面兼具空间感与温润质感，层次丰富不生硬。

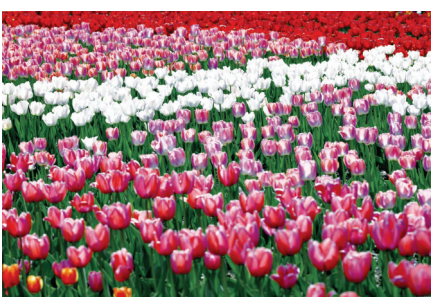
## 大小对比：以点衬面，烘托花海气势

大小对比是营造空间张力、烘托花海辽阔感的关键。面对连片郁金香花海，采用“以点衬面”策略：在大面积同色花海中，选取一株或几株不同颜色、不同体量的郁金香作为视觉焦点。比如在黄色花海中突出粉色郁金香，借助色彩与体量的双重差异，让焦点花朵脱颖而出。这种构图既能突出主体，又能通过体量反差，展现花海的辽阔与盛大，让画面张力十足。

## 构图要点：多元叠加，适配场景

拍摄郁金香构图很重要。单株或双株郁金香适配竖构图，聚焦花株修长线条，突出优雅质感；成片花海则用横构图，利用画幅宽度展现花海纵深感与恢宏气势。

在公园的有限场景里，巧用对比法则，便能跳出套路，捕捉到郁金香独有的灵气与美感，让每一张照片都成为独一无二的风景。



## 诗词课堂

# 牛驼寨战斗遗址

孙爱晶

牛驼寨战斗遗址位于杏花岭区中涧河乡牛驼村老爷岭中心，占地面积近3万平方米。该要塞始建于日伪时期，经阎军加强后，以10座主碉为支撑点，其中由老爷庙改建的“庙碉”为指挥碉，是核心阵地。牛驼寨战斗是解放太原战役中最艰苦惨烈的恶战，1948年10月，西北野战军第7纵队经过近30天激烈争夺攻克庙碉。庙碉的攻克标志着东山争夺战取得完全胜利，打开了太原的东大门。遗址现存老爷岭庙碉等工事遗迹，于2000年被公布为市级文物保护单位。

首联“红旗摧暗夜，铁骨战钢筋”破空而起，以“暗夜”象征黎明前的至暗时刻，以“钢筋”暗喻敌人工事的坚固，展现了攻坚战的惨烈与战士的硬骨。

颌联两个动词“抵近”“掀飞”极为精准，生动还原了太原战役中惊心动魄的阵地争夺战斗场面。

颈联承上启下，将耳畔的历史回响与眼前高耸入云的时

代愿景并置，时空交错间生出厚重的历史纵深感。

尾联以景结情，硝烟散尽后的繁花似锦与首联的暗夜钢筋形成强烈反差，含蓄地表达了“鲜血换就和平”的主题，余韵悠长。

纵观全诗用字凝练，骨力遒劲。诗人有意选用“摧”“战”“掀飞”等刚性词汇，与战斗题材高度契合，无拖沓柔弱之感。同时，将现代军事术语“碉楼”“地堡”自然融入古典格律之中，做到了时代性与古典韵味的平衡。

谒牛驼寨战斗遗址  
王德珍  
红旗摧暗夜，铁骨战钢筋。  
抵近碉楼阵，掀飞地堡群。  
杀声犹在耳，愿景已摩云。  
此际东山麓，花繁日色薰。

## 生活频道



# 羊倌儿馅饼

王瑞庆  
文图

在西餐的谱系里，有一道菜颇似咱们的农家大锅菜，它就是源自英国乡村的牧羊人派。这道菜直译为“牧羊人的派”，亦被称作“羊倌儿的馅饼”或“肉馅土豆泥饼”。它没有繁复的工序，却凭借扎实的口感和浓郁的香气，成为无数家庭餐桌上的美味。

做牧羊人派，传统多用羊肉，若偏爱牛肉或猪肉也可，我家用的是猪肉馅。蔬菜则不拘一格，洋葱、胡萝卜、芹菜是经典搭档，若想营养更丰富，切碎的香菇或是玉米粒能为这道馅饼增添别样风味。

## 食材：

主料：土豆500克，猪肉馅500克。

配菜：洋葱1个（切丁）、胡萝卜2个（切丁）、芹菜梗2根（切片）、干香菇适量。

调料与辅料：植物油、黄油、碎干酪50克、牛奶适量、盐、胡椒。

秘制芡汁：面粉1汤匙、混合植物油1汤匙调成糊状备用。

## 做法：

1. 处理土豆基底：土豆去

皮，切成滚刀块，放入加了少许盐的清水中煮至软烂，捞出沥干水分备用。

2. 炒制配菜：锅中倒少许油，先下洋葱丁炒至变软变色后盛出；再放入胡萝卜丁和芹菜片，翻炒至喜欢的软硬度，盛出待用。

3. 调制肉馅：炒锅内烧油，油热后放入肉馅快速划散炒至变色，此时可加入适量生抽、黑胡椒提味。随后倒入炒好的胡萝卜和芹菜，淋入调好的面粉芡汁，翻炒均匀并略煮片刻，使汤汁浓稠。

4. 组装馅饼：将炒好的肉馅盛入烤盘，铺平。

5. 铺制土豆泥顶：将煮好的土豆趁热压成细腻的泥，拌入炒好的洋葱、适量黄油、奶酪碎、盐和胡椒，搅拌均匀。把调好的土豆泥厚厚地铺在肉馅之上，用勺子或叉子摊平，并在表面划出交叉的纹路，刷上一层黄油。

6. 烤箱烘烤：放入预热至220摄氏度的烤箱，上下火烤30~40分钟，直至土豆泥表面呈现诱人的金黄色即可出炉。