

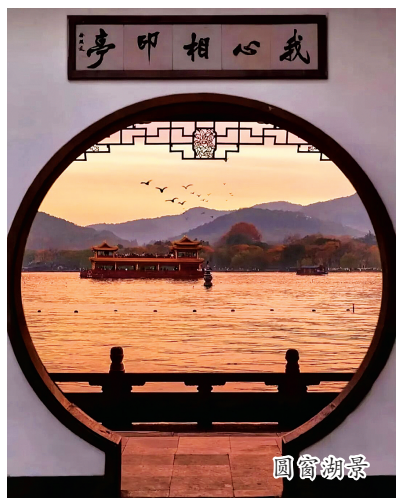
摄影沙龙



花窗竹影



花树映墙



圆窗湖景

依窗取景 自成画意

张嘉星 文图

行走在江南园林,总有一帧景致动人心弦:抬头望见一方花窗,窗外的花枝、蓝天、晚霞被窗框定格,美得像一幅画。框架式构图,是化繁为简的摄影技法。园林中的窗框、门洞就如天然的画框,把杂乱的背景挡在外面,把视线聚焦在所展现的风景上。无需专业设备,巧用手机、掌握技巧,就能拍出自带中式滤镜的园林大片。

取景藏巧思

框架式构图,是化繁为简的摄影技法。园林景致错落繁复,草木、山石、廊榭交织,极易让画面杂乱失焦。而合理的框架,能让视线自然而然地聚焦框中主体。

拍摄时,先找到你想拍的主体(如花、树、湖景),再就近选取园林门洞、花窗、拱门、廊檐等天然框架,让框架贴合画面边缘,形成规整的视觉边界。将拍摄主体置于框架中心或手机三分线黄金位置,既能牢牢突出画面重点,又能拉伸空间层次,让方寸照片拥有纵深感。

随形换景致

中式园林的精妙,藏在千变万化的窗框形制里。方正棂窗、圆润月洞、雅致海棠窗、镂空几何漏窗,形制各异的窗框,自带截然不同的美学气质,适配各类风景拍摄。

拍摄时,不妨尝试各类框形取景。方形窗框端正规整,适配亭台楼阁、规整花木,尽显中式稳重之态;圆形月洞温润柔和,搭配流云、花枝、水景,画面温婉空灵;镂空花窗、异形漏窗精巧灵动,细碎光影透过孔洞洒落,让普通景致多了几分朦胧精巧的诗意。依据拍摄主体搭配对应框形,能让画面更有韵味。

虚实添意趣

好的摄影作品,贵在层次立体、意境悠远。框架式构图绝非简单的框住风景,

巧用虚实对比,便能打破画面扁平感,赋予景致灵动气韵。

拍摄时让取景框架贴近镜头,作为近景前景,让拍摄主体处于远景位置。近距离的框架会自然轻微虚化,轮廓朦胧柔和,而远处的主体景致清晰明朗,一虚一实、一前一后,瞬间拉开画面空间层次。同时,前景框架可巧妙遮挡背景冗余杂物,让整体画面干净素雅。

明暗造氛围

光影是摄影的灵魂,而框架式构图能将光影的中式美感发挥到极致,让静态的画面拥有动态气韵。

拍摄优选晨昏黄金时段,利用清晨柔光、傍晚逆光、侧边漫光进行取景。让自然光穿透窗框,照入框中主体景致,而外围框架隐匿于浅淡阴影之中。鲜明的明暗反差,不仅能勾勒出风景轮廓、强化画面立体感,更营造出静谧、温柔、雅致的中式氛围感。

框架式构图,并不是简单地找个框把风景装进去,它是一门藏在方寸之间的摄影美学。巧用框架定焦点,让主体突出;变换框形添韵味,让画面灵动;虚实对比造层次,让空间立体;光影流动塑氛围,让照片有魂。

诗词课堂

名取进山含意深，
德馨化育后来人。
绕河鼓荡滋甘露，
邻舍庄严佑庶民。
长夜未明星引路，
东君已顾草成茵。
苍山不改风依旧，
五月鲜花处处春。

孟恭才

山西私立进山学校旧址

山西私立进山学校旧址

孙爱晶

山西私立进山学校旧址,位于太原市尖草坪区上兰街道中北大学校园内,背倚二龙山,前临汾河。它不仅是太原百年老校“进山中学”的摇篮,也是山西革命火种的重要播撒地,现为山西省文物保护单位。其核心遗存是一座建于1932年的工字形青砖瓦房,现作为校史馆使用,是研究山西近代教育史与革命史不可多得的实物见证。

赏析

作者以凝练而富有深情的笔触,既追溯了一所百年名校的办学初心,更将其置于民族历史的宏大背景中予以颂扬,堪称一部微型的校史诗篇。

首联破题,直指精髓。“名取进山含意深”,开篇即点出“进山”校名的双重意蕴:既是地理上的“进山”之意,更是精神上的“进”取高“山”,喻示着知识的高峰与救国的重任。“德馨化育后来人”,高度概括了学校以德为先、培育英才的办学宗旨。

颈联“绕河鼓荡滋甘露”,以汾河水的灵动,喻指校风学风如甘露滋养学子;“邻舍庄严佑庶民”,巧妙关联邻近的窦大夫祠,借祠内供奉的因开渠济民而受尊崇的窦犇,象征学校与先贤一脉相承的济世情怀。自然与人文在此交融,赋予旧址以深厚的历史底蕴。

颈联是全诗的转折之笔,从地理空间升入历史时间。“长夜未明星引路”,将国家危亡的“长夜”与进山中学作为革命“星火”的作用完美对应——这所学校正是山西中共党团活动的最早发源地之一,如暗夜明星,指引方向。“东君已顾草成茵”,以春神“东君”喻指革命胜利与社会新生,“草成茵”则生动描绘出进山培育的万千学子如绿草般铺满大地、服务国家的壮阔图景。

尾联收束全篇,境界高远。“苍山不改风依旧”,二龙山下的校园风物不改,隐喻着进山中学的爱国传统与人文风骨代代相传。“五月鲜花处处春”,既是写实,将初夏旧址的盎然生机定格;更是写意,象征着新一代青年如鲜花般绽放,寓意教育事业永远沐浴在精神的春天里。

生活频道

法式油封鸭腿

王瑞庆 文/图

法式油封鸭腿是经典的传统西餐,核心做法以盐渍锁鲜、低温油慢慢焖、隔油密封保存为主。食用时只需简单煎制,鸭皮焦香酥脆、鸭肉软嫩脱骨,搭配鸭油煎制的土豆块,是最地道经典的法式吃法。

食材准备:

鸭腿1只,纯鸭油500克,柠檬片2~3片,大蒜5瓣,食盐12克,炒熟的花椒,香叶碎适量,少许新鲜香草叶。

制作步骤:

1.将食盐和炒熟的花椒、香叶碎充分混合均匀,备用。

2.鸭腿洗净后,用厨房纸巾彻底吸干表面水分。将调好的腌料均匀涂抹在鸭腿全身,用手充分按摩揉搓,确保每一处都裹满调料。放入密封容器中,冰箱冷藏腌制12小时以上,或直接

腌制一夜,充分入味。

3.腌制完成后,取出鸭腿,用冷水轻轻冲掉表面残留的腌料,用厨房纸巾擦干表面水分。

4.取铸铁锅,倒入备好的鸭油,小火加热溶化至清澈透亮,全程保持低温,切勿将鸭油煮沸。随后放入鸭腿,加入柠檬片、大蒜瓣和少许新鲜香草叶。

5.烤箱提前预热至120℃,将装好食材的铸铁锅放入烤箱,无需加盖,低温慢焖2小时30分钟,让鸭肉在低温油脂中慢慢焖熟。

6.准备无油无水的干净密封保鲜容器,将焖好的鸭腿放入容器中,过滤锅中的鸭油,去除杂质后倒入容器,确保鸭油完全没过鸭腿,完全隔绝空气。待彻底放凉后放入冰箱冷藏,可保存数月至一年。

7.食用前,在平底锅内放少许鸭油烧热,鸭皮朝下放入锅中,中小火慢煎,煎至鸭皮金黄酥脆、起焦壳,再翻面将鸭肉一面微微煎至上色即可。

制作心得:

日常制作油封鸭腿,还可以尝试不



同食材同烹的做法。我曾试过将鸭腿搭配五花肉一同制作,油脂混合鸭油、猪油同时使用,其余步骤完全一致。