

纸上课堂

掌握七个小技巧
夏荷照片更惊艳

夏天到了,过段时间池塘中的荷花就要盛开了,它们或洁白如玉,或粉红如霞,宛如水中仙子,吸引着无数摄影爱好者前来捕捉它们的美丽。然而,要想用手机拍摄出荷花的优雅与清新,却并非易事。下面,就给大家分享一些手机拍摄荷花的小技巧,等到荷花盛开时,自己也能用镜头记录下荷花的独特魅力。

选好主体

拍摄荷花时,首先要寻找一个好看的主体。一般来说,一朵盛开的荷花旁,如果有几片荷叶挨着它,且没有其他的杂物干扰,就是一个很好的拍摄对象。这样的构图简洁明了,能够突出荷花的主体地位。在拍摄前,可以观察池塘中的荷花,选择那些形态优美、色彩鲜艳的荷花作为拍摄主体。

用好陪体



除了主体荷花外,陪体也是拍摄中不可或缺的元素。在画面中,只有一朵主体盛开的荷花可能会显得有些单调,此时可以利用背景中的花骨朵作为陪体。如果距离较远,花骨朵可以被拍成虚化效果,既不会干扰主体荷花的呈现,又能增加画面的层次感。同时,在选择陪体时,要注意其颜色、形态和位置是否与主体荷花相协调,避免造成视觉上的冲突。

颜色搭配

荷花的颜色丰富多彩,但在拍摄时,要注意颜色搭配。一张照片中,最好不要同时出现多种颜色的荷花,比如既有粉色,又有红色,还有黄色。这样的颜色搭配容易让画面显得杂乱无章。相反,应该尽量选择颜色相近或相同的荷花进行拍

摄,以保持画面的和谐统一。

适当留白

在构图时,可以适当留白。比如在荷花照片的右上角留出一些空间,让画面更宽松、不紧凑。这样的留白不仅可以增加画面的透气感,还能引导观众的视线,让人们目光更加聚焦于主体荷花。同时,留白也能让照片更具艺术感,给人以想象的空间。

使用长焦

要想拍摄出荷花的细节和质感,需要使用长焦镜头。长焦镜头能够压缩空间,让远处的荷花看起来更加接近,同时也能更好地突出荷花的主体地位。如用手机拍摄,可以利用长焦模式进行拍摄。但需要注意的是,使用长焦模式拍摄要端稳手机,避免晃动导致照片模糊。

近拍花蕊

除了拍摄荷花的整体形态外,还可以靠近拍摄花蕊的细节。



荷花的花蕊是荷花最为精致的部分之一,它们错落有致地排列在一起,形成了一个个小巧玲珑的世界。在拍摄花蕊时,可以选择那些形态独特、色彩鲜艳的花蕊进行拍摄。同时,要注意光线和角度的把握,让花蕊的细节更加清



晰生动。

利用光线

光线是摄影的关键因素之一,它影响着照片的质感和情绪表达。在拍摄荷花时,要注意寻找光线。

逆光拍摄是一种常用的手法,它可以让荷花更加通透、有质感。在逆光下,荷花的轮廓会被阳光勾勒出来,形成美丽的光影效果。

但需要注意的是,不要在晴天的中午拍摄荷花,因为这个时间光线太强,容易导致花瓣拍摄过曝。相反,可以选择在早晨或傍晚时分拍摄荷花,此时的光线柔和,能够更好地展现出荷花的优雅与清新。



除了逆光拍摄外,还可以尝试利用侧光、顺光等不同光线进行拍摄。侧光可以突出荷花的纹理和质感;顺光则可以让荷花的色彩更加鲜艳、明亮。

□余影

段子时间

【有范儿吗】

孙子换上新衣,在奶奶面前走了一圈,问:“奶奶,有范儿吗?”

奶奶随即应声:“有,饭在锅里,你自己盛去吧。” □薛虹

【数字】

老伴儿问小孙子:“你最讨厌的数字是什么?”

小孙子回答:“3。”

老伴儿又问:“为什么呢?”

小孙子说:“因为我爸爸数到‘3’时就要教训我。” □李云贵

【搜一搜】

孙女对老伴儿说:“奶奶,反正你在家没事,我教你上网玩吧。”

老伴儿说:“网上什么好玩的?”

孙女说:“网上什么都能搜到。”

老伴儿说:“你替我搜一搜,昨天你爷爷把袜子脱哪儿了?我这就找了好半天了,现在还没找到。”

孙女说:“奶奶,嗯……这个……这个……” □赵俊德

美滋美味

放调料要讲火候



要想做出美味的菜肴,调料必不可少,除了选对种类,用对时机也很关键。

锅热时放酱油增香 烹调时加入适量酱油不但能增加香味,还能使菜肴色泽更诱人。做红烧或焖、炖类菜肴时,可在锅热时放入酱油,有助于增加酱香味。如果出锅前放,菜肴会留有“生”酱油的味道,没有香味。

高温时放料酒去腥 爆炒、炖、煮肉类时,可以在锅内温度升高后烹入料酒,有助料酒挥发,从而达到去除腥膻味、增加香味的目的。

先烹醋增香,后烹醋提鲜 炒菜加醋的火候不同,产生的作用也不一样:趁着锅热先烹入少量醋,能给菜肴带来浓郁的醋香味,如醋烹豆芽;菜肴出锅前加醋,有助于去腥提鲜,比如做红烧鱼、回锅肉、熘肝尖时,出锅前沿着锅边烹入少量米醋即可。

出锅前放盐口感好 菜肴要达到同样的咸味,晚放盐比早放盐用的量要少。做炖、煮类菜肴时,过早放盐会使肉类质地变硬,一般出锅前5分钟左右放盐调味最好。炒蔬菜时,过早放盐会使蔬菜的汁液渗出过多,导致其中的B族维生素、维生素C等营养素损失增多。爆炒类菜肴的原料大多比较鲜嫩,炒之前要提前兑好料汁,也就是在一个小碗中放入料酒、胡椒粉、鸡粉、盐等调料和少量水淀粉调匀,菜肴下锅后趁着锅热迅速烹入料汁,快速翻炒均匀即可出锅。

鸡精最后放提鲜 鸡精、鸡粉、味精主要用于提鲜,一般在快出锅时放入,利用余温将其融化,有助于增加菜肴的鲜味。但甜味或酸味的菜肴不适合放鲜味调料,否则不仅鲜味不明显,甚至还会有淡淡的涩味。

香菜、胡椒粉放在汤盆底部 做酸辣汤、排骨汤、羊肉汤时,胡椒粉和香菜放得太早会让香气变淡,可以把它们放在汤盆底部,然后把做好的热汤冲淋而下,利用汤的热气快速激发香菜、胡椒粉的香气。 □于仁文

生活妙招

改善室内光线有技巧



室内如果光线明亮,能使人情绪愉悦,生活更舒适。下面几招教你轻松改善室内光线。

墙面以淡色为佳,典雅、整洁,室内也会明亮些,窗帘、床罩、桌布等配以淡色,能使室内增辉不少。

室内可以挂一面镜子,借助镜面的反射使室内更加明亮。

墙上挂画应选择明亮色调的,如蓝色的大海,可增加室内亮度。

室内家具、物品要少而精,台面、桌面摆设尽量少些,可在花瓶里插一些鲜花,如能配以吊灯或壁灯更佳,能给人以明快的美感。 □吕叔春

炫耀一刻



国画《郁郁葱葱》

作者 吴一平

国画《闲吟策杖图》作者 毛文华