

摄影,是光与影的艺术,是时空的切片,更是一部无声的文明史诗。自1839年摄影术诞生,这门技术便在全球化的浪潮中与各地的历史、社会深度交融,演化出万千文化表情。它既是个人的观看世界的眼睛,也是时代精神的显影剂。从欧洲的哲学思辨到美国的社会观察,从香港的都市速写到台湾的乡土凝视,最终,我们将目光聚焦于中国粤西的滨海之城——茂名。在这里,摄影正经历一场从自发记录到自觉建构的深刻转型,成为地方文化复兴与形象塑造的核心动能。

光影如诗 从世界到茂名的摄影文化脉络

世界摄影文化

摄影的边界不断拓宽

世界摄影史的演进,始终伴随着技术革命与艺术思潮的双重变奏。早期摄影因工艺复杂,多是贵族阶层记录肖像与风光的工具,但其“实证性”已初见端倪。真正使其步入现代殿堂的,是技术便携化与美学独立化的双重解放。

在欧洲,两条路径定义了摄影的现代性:一是亨利·卡蒂埃-布列松的“决定性瞬间”理论,将现实提炼为几何与意义的完美结晶,奠定了纪实摄影的哲学根基;二是曼·雷等超现实主义者的暗房实验,通过物影照片等技法,让摄影成为探索潜意识的视觉诗篇。摄影从此不再是世界的“镜子”,而成为“解构”与“重组”现实的媒介。

在美国,摄影则展现出更强烈的社会参与意识与空间叙事野心。安塞尔·亚当斯以精确的“区域曝光法”将西部风光升华为国家神话;而罗伯特·弗兰克的《美国人》则以粗粝、疏离的影像,刺破战后美国的繁荣幻象,揭示了社会的多元与矛盾,彻底颠覆了纪实摄影的传统叙事。进入当代,数字技术与观念艺术的融合,使摄影的边界不断拓宽,影像创作从“捕捉”转向“构建”,真实与虚构的界限日益模糊。

在中国文化圈内,香港与台湾的摄影发展,提供了“中西交融”与“本土寻根”的两种经典范式。

香港摄影的本质是“都市速写”,其脉搏与这座国际都市的现代化进程同频共振。上世纪中叶,以何藩为代表的摄影师,以极具电影感的构图,捕捉维多利亚港的波光与市井巷弄的光影,在东西方文化的碰撞中,勾勒出一座城市的迷离与诗意。其作品既蕴含中国画的留白意境,又充满现代主义的形式美感。

台湾摄影的觉醒,则与上世纪七八十年代的“乡土运动”紧密相连。以张照堂、侯聪慧等为代表的摄影家,毅然将镜头从纯粹的风光沙龙转向土地与人民。他们深入田间地头,以深沉的关怀凝视工业化进程中的乡土变迁与人的生存状态,这种“在地凝视”充满了文化自觉与批判精神。当代台湾摄影在延续人文传统的同时,亦广泛吸纳当代观念,在家族记忆、生态批评等议题上展开多元探索。

茂名摄影文化

摄影从民间爱好升格为公共文化事业

将视线收拢至粤西茂名,我们会发现一种极具当代中国特色的地方摄影文化生态正在蓬勃生长。这不再是个体艺术家的孤军奋战,而是一场由政府引导、协会组织、全民参与的系统性文化实践,标志着茂名摄影从“风光留影”迈入“文化显影”与“价值创造”的新纪元。

茂名摄影的活力,源于一个多层次、网络化的支持体系。好心茂名文化根基深厚,洗夫人文化、潘茂名文化、石油文化、荔枝文化源远流长,鲜活的非遗传承与旖旎的山海风光交织成独特创作素材,为摄影创作赋予深厚历史底蕴、温暖人文内核与灵动自然之美。

以茂名市摄影家协会为核心,有效整合摄影资源和各区县力量,形成“一区一品”的创作格局:高州坚守“迎春影展”四十载,电白聚焦“世界香都”,化州深挖橘红与孔子文化、信宜守护青山李花,茂南则用镜头追踪“百千万工程”的生动实践。尤为关键的是,行政力量的战略支持——从政策、资金到场地——为这片生态提供了坚实土壤,使摄影从民间爱好升格为一项重要的公共文化事业。

茂名摄影人正完成一次深刻的视角内转。镜头

成果涌现

茂名摄影未来发展路径

坚实的生态催生了丰硕成果。在广东省第30届摄影展中,茂名摄影家斩获16项大奖,周金玲夺得纪实类金奖,何挺入选“粤港澳大湾区文艺新星”,市摄协获评省级先进。更令人振奋的是,茂名市摄影家协会主席李好荣膺中国摄影金像奖,站上了个人荣誉的巅峰。这些成就,与通过系统培养涌现的新生力量一起,构成了茂名摄影人才梯队坚实而闪耀的“金字塔”。

展望未来,茂名摄影文化的发展路径清晰可见,核心在于构建一个可持续的“价值循环”生态系统:深化“摄影+”产业融合。以金像摄影村为支点,进行发展规划与运营布局,包括季度主题活动矩阵、分层级摄影人才培养计划及“摄影+文旅”融合推广路径,推动摄影与文旅、文创、农产品品牌深度绑定,开发主题线路与衍生品,让光影艺术直接转化为经济效益与社区活力,打造一批彰显地域魅力、洋溢时代气息的摄影精品,让更多人通过影像认识茂名、走进茂名。

构建“茂名影像”学术话语。利用高端展览与大



▲攀登。叶泽摄



▶电力音符。叶泽摄

师驻留契机,鼓励开展“海洋文明影像志”、“后工业乡土变迁”等长期视觉研究,产出兼具艺术与文献价值的系列作品,形成独特的叙事体系。

培育开放型人才生态。完善从大众普及到精英锻造的梯度培养体系,坚持“走出去”与“请进来”,鼓励基于本土的跨界实验,保持创作生态的前沿触觉与内生动力。

营造全域化影像景观。将城市作为开放的“摄影美术馆”来规划,把摄影作品融入公共空间,打造街头画廊、影像步道,让摄影美学渗透日常,塑造城市独特的视觉品格。

从世界到茂名,摄影文化的长河在此激荡出新的支流。对于茂名而言,摄影已超越艺术本体,演变为一种战略性的文化生产力。它主动介入地方认同的建构,驱动产业升级,赋能城乡发展。当“金像”的种子落入这片山海相拥的热土,我们见证的不仅是一个摄影群体的崛起,更是一种基于文化自信的中国式现代化地方实践。茂名摄影的未来,必将在时代的画卷中,投射出愈加璀璨的光彩。(叶泽)

鉴江潮起食味长

■梁悦

在粤西的群山与江海之间,化州这座被鉴江滋养的小城,藏着岭南最动人的烟火滋味。清晨的民主路步行街,拖罗饼刚出炉,金黄的酥皮上白芝麻泛着微光,椰丝与伍仁的香气穿透晨雾;午后的街边小摊,沙姜糖拌番石榴的酸甜辣交织,唤醒沉睡的味蕾;夜幕降临,牛杂城的锅灶沸腾,咕嘟作响的牛杂汤与夜市的喧嚣相融,构成最鲜活的市井图景。如今,随着自媒体探店热潮的兴起,这些藏在街巷里的美食,正借助互联网的翅膀,让化州的文化魅力被更多人看见、读懂、热爱。

化州的美食,是刻在岁月里的非遗密码,每一口都藏着历史的沉淀。九六香油鸡的故事,要从当时二十岁的九六说起,他凭着对美食的热爱,不断摸索白切鸡的做法,精选农村走地阉鸡,精准把控浸水时长,再用花生油搭配十余种香料熬制秘制香油,最终做出皮脆肉嫩、香滑不腻的特色鸡肉。起初,他在家做好后沿街售卖,凭借独特风味成为化州街知巷闻的美味,“九六鸡”的名号也口口相传。如今,九六的后代传承技艺,开起多家分店,2022年其制作技艺列入化州市县级非遗名录,2023年更升级为茂名市级非遗。全国二十多家分店,共同延续着这份跨越七十余年的味觉坚守。

比九六香油鸡更久远的,是拖罗饼的千年传奇。相传唐代贞观年间,石龙城男子罗兴担着酥饼敲锣叫卖,悠长的锣声让“拖罗饼”的名字流传开来。又传北宋年间,苏东坡携海南椰子到访化州,与弟弟苏辙团聚,苏辙妻子用椰子丝、烤五花肉、果仁做馅,以橘红树旁的井水和面,做出的烧饼让苏东坡赞叹不已,写下“小饼如嚼月,中有酥和怡”的诗句,苏辙为盼兄长早日平安,取名“拖罗饼”,寓意“拖开网罗得昭雪”。从此,中秋吃拖罗饼成为化州人的传统,“中秋不吃拖罗饼,尝尽百味也枉然”的俗语,代代相传。2012年,化州拖罗饼制作技艺成为省级非遗,2014年化州获评“中国拖罗饼之乡”。丽登、梅元居等5家企业上榜首批“广东老字号”,让这份承载着团圆情谊的美味,成为化州最亮眼的文化名片之一。

除了声名远扬的招牌美食,化州的街头巷尾,更藏着深入骨髓的生活滋味。簕桥隔水蒸鸡始创于明末清初,柑村叶氏厨师的技艺代代相传,第十五代传人叶火平创新优化后,让这道美食声名鹊起。选用果林散养100多天的走地鸡,涂抹食盐后塞进秘制调料,淋上花生油和山泉水腌渍,再隔水慢蒸,出锅后趁热撕开,蘸着鲜美的鸡汁入口,滑嫩紧致的鸡肉带着纯粹的鲜香,是大自然与匠心碰撞的极致美味。无论是广伦山的茂通糖水、十一万的肥姨糖水,还是鼓楼的爽爽糖水、旧一小和二小之间的夏之宝糖水、甜爽糖水,甜度适中,清凉沁心,都是这座小城的清凉灵魂。夏日的夜晚,一碗糖水搭配同庆烧鸡翅、沙姜糖拌水果,是化州人的味觉记忆,如今也成为游客打卡的必体验项目。

作为土生土长的化州人,看着家乡的美食从“养在深闺人未识”到“网红打卡人皆知”,心中满是自豪与感慨。曾经,我们为这些寻常的烟火味,只是家乡独有的日常,是年例时节舞龙舞狮后,全家围坐共享的团圆饭;是放学路上,小摊老板递来的一块拖罗饼,甜香里藏着简单的快乐;是逢年过节走亲访友时,提着的化橘红与老字号饼礼,承载着浓浓的乡愁。

互联网时代,美食博主们带着镜头,走进老巷的祖传门店,记录香油鸡的制作技艺,探访热闹的牛杂城、捕捉市井的鲜活气息,坐在糖水铺里,细细品味一碗清补凉的清甜。这些短视频与推文让“化州美食”的关键词不断升温,越来越多游客驱车而来,只为追寻镜头里的味觉体验。民主路步行街升级焕新后,好心化州·文化美食街成为网红地标,万达广场与牛杂城的消费带动作用日益凸显,2024年化州市组织开展非遗文化展演300多场,“橘城寻味体验游”等主题线路,让美食与旅游深度融合,文旅产业的活力不断迸发。

化州市积极推动“非遗+美食+旅游”的融合发展,谋划建设鉴江夜游项目,用游船串联特色美食点位,打造石湾——新安——化州农垦——丽岗“十里橘香产业带”,让化橘红与美食产业相辅相成。鼓励发展“夜经济”,开拓消费新场景,同时严厉打击消费领域的假冒伪劣行为,为游客营造良好的体验环境。作为本地人,我们更希望,这份推广不仅是“打卡式”的热度,更是对文化的深度传承。

化州的美食,不是孤立的舌尖体验,而是与年例民俗、橘红文化、市井生活深度绑定的文化符号。茂名年例作为省级非遗,是化州美食的重要载体,炸鸡翅、炸芙蓉丸等年例美食,承载着化州人的信仰与情怀。化橘红作为“中国四大南药”之一,其中药文化与美食融合,让化州的味道更具独特性。未来,我们需要以互联网为桥梁,让这些文化符号被更多人知晓,让化州不仅是“美食之都”,更是一座有温度、有底蕴的文化小城。

小寒大寒哪个更冷?

大寒是二十四节气的最后一个节气,冬季的第六个节气,本次大寒交节于2026年1月20日。

二十四番花信风中,兰花开在大寒第二候。兰花按产地可分为国兰和洋兰。中国传统名花中的兰花主要指国兰,包括春兰、蕙兰、建兰、墨兰、寒兰、莲瓣兰和春剑等,在中国栽培历史悠久。民间所说的“洋兰”又称热带兰,包括蝴蝶兰、万代兰、文心兰、卡特兰、兜兰和石斛兰等。与国兰相比,洋兰花大,颜色鲜艳,少有香味。

“小寒大寒,冻成一团”,接踵而来的小寒、大寒,无疑是数九天里最令人瑟瑟发抖的时段。这两个节气究竟哪个更冷?问题的背后蕴含着气候规律、地域差异以及人们对“冷”的切身感受。

小寒,《月令七十二候集解》说,“月初寒尚小,故云”;大寒,《授时通考》称“寒气之逆极,故谓大寒”。从字面来看,古人认为,“三九”后到来的小寒,是严寒开启的标志,而大寒,是寒冷积累的状态。一个“小”字,强调初露锋芒;一个“大”字,意味着冷到极致。所以,小寒、大寒,是对寒冷进程的阶段性划分。

有趣的是,现实气候数据常常与古人的“命名预期”有所偏差。我国气象资料显示,小寒节气气温最低。以北京为例,小寒期间的平均气温约为零下5至零下10摄氏度,大寒期间则略高1至2摄氏度;在黄河流域,小寒期间“冷锋”集中,极端最低气温常突破零下十几摄氏度。因而流传着“小寒胜大寒,常见不稀罕”“三九四九冻破石头”的说法。

简单而言,这种情况是因为小寒时节强冷空气强势登场和地面热量收支的“滞后效应”所致。冬至日是北半球白昼最短,接收太阳辐射最少的一天,但地面储存的热量尚未完全散失。随着热量进一步消耗,及至小寒时,达到“热量亏空”的峰值期,加之此时寒潮、大风、降雪等冷空气活动频繁,气温降至一年中的低谷。大寒节气,随着北半球白昼变长,地面接收的太阳辐射逐渐增加,但仍不足以抵消热量的散失。冷空气活动依然活跃,但强度和频率可能略有减弱。因此,大寒的平均气温反而略高于小寒。然而,“冷在三九”并不绝对。在某些年份,强冷空气可能会在大寒时段暴发。特别是近些年,气候变暖,冬季气温有上升趋势。在南方地区,

出现“北方小寒胜大寒,南方大寒冷小寒”的现象。

除了“数值”的比拼,体感差异也影响了人们对寒冷程度的感知。在北方,是北风凛冽,寒气刺骨的纯粹的“干冷”。无论是大寒之寒,还是小寒之寒,都凝结成动辄降至零下二三十摄氏度的气温读数。在南方,则是另一番“湿冷”滋味。小寒时节气温多在0至10摄氏度之间,似乎冷得还不充分。大寒时节,冷空气活动往往更为频繁。由于南方空气湿度大,受冷暖空气交汇影响,常出现连阴雨夹雪的天气,气温跌破0摄氏度的概率比小寒时更高。寒气裹挟着丰沛的水汽,渗透肌骨,“湿冷”难熬,表现出“小寒不寒,大寒更寒”的特点。

除了温度,在节气序列中,小寒与大寒也承载着不同的文化意蕴。小寒是深藏蓄力的“宣告”,大寒喻示着寒尽春生的“转折”,它们共同完成了季节的轮回。数九寒天,万物蛰伏,养精蓄锐。无论是对小寒的标记,还是对大寒的描述,都展示出古人对季候的敏感、对自然的敬畏。对于我们而言,比追问“哪个更冷”更重要的,恐怕是顺应时节,防寒保暖,安然度过一年中最冷的时光。(人民日报)