

游客点评台

少借景发挥行不行？

外出旅游，到了一处风景名胜地观光，常可以听到一些导游这样的借景“发挥”：这座山像“睡美人”；这堆岩石像“乌龟赛跑”；这块山岩是“仙人靴子”；还有“天鹅孵蛋”“倒吊和尚”“猪八戒背媳妇”……似乎整个世界都是由“形象”构成的。

“肖形自然”，往往还被牵强附会地扯拉到某些历史人物或某些历史典故，其实是风马牛不相及。更要命的是，部分导游为增添“趣味”性，让游客猜景，如果谁能发现景点中“龙”“蛇”“虎”等形状，谁的智商就可以达到多少分。这样的即兴“试题”，让人哭笑不得。前些日，在长江的游船上，笔者就曾看到一个诚实憨厚的中年妇女，因为无论导游如何点拨，她也分辨不出到底由哪些山峦所组成一匹奔腾的骏马而非常伤感，拍着自己的脑袋不停地自责：“我咋这么笨啊……”事后，有游客讥讽道：导游口吐莲花，我们雾里看花。横看竖瞧纳闷，只怪双眼昏花。

其实，大自然就是大自然。它并不是由什么“睡美人”“天鹅”“乌龟”“靴子”等肖形“组合”而成的，大多数游客也不是为专门去寻找这些肖形而旅游的。旅游是一种阅读，是一种交谈，是一种思考，是一种体验。游客从中而产生一些“悟性”，并用各自的悟性去领略景观造化的神奇和优美，去体验人与自然的契合。

读者 闻见

旅游小百科

逆光摄影需把握时机

逆光摄影具有极强的艺术表现力，深受摄影者喜爱。要拍出好的逆光作品，对光线的把握至关重要。

拍摄不可盲目进行，要先搞清意图，再决定选用何种光线、构图。一般来说拍摄光线分为两大类：自然光和人工光源。这里分三个时段，分析如何用好自然光。

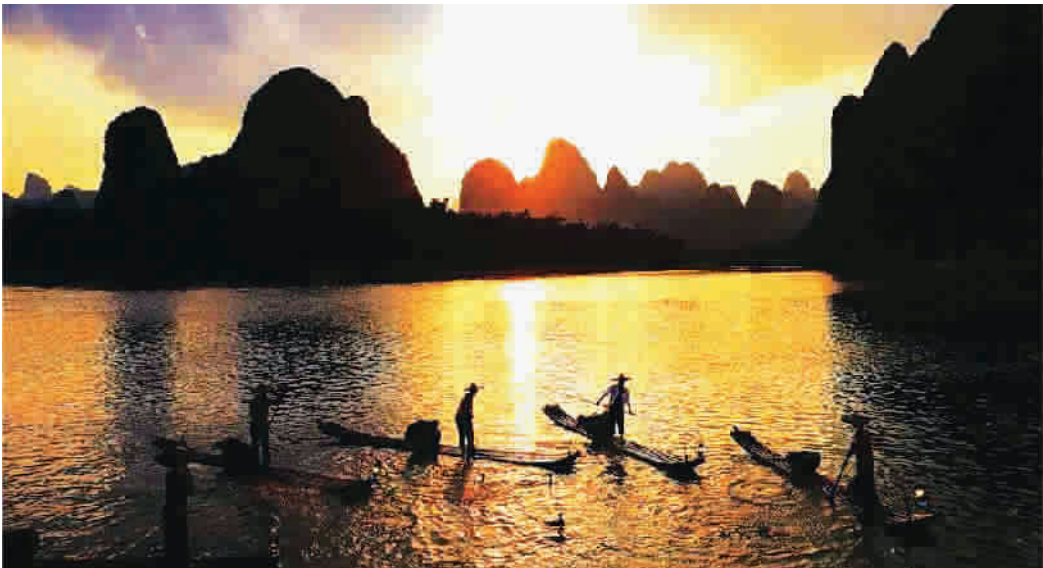
一时段为日出日落时分。光线与地面的夹角较小(约为0~30度)，强度弱，对逆光拍摄是很有利的，尤其是拍摄较矮小的物体时。色温低，能较好地烘托气氛和意境，使作品形成一种暖色调。需注意一点，在日出日落时，光线的变化很快，壮丽景色瞬间就从眼前溜走了，要充分加强前期的准备工作。

第二时段是在日出后和日落前两个小时。此时阳光与地面约成30~80度角。如果天气正常，光线较强烈，进行逆光拍摄会遇到强烈的晕化，不利于表现事物形态。应尽量避免直接面对光源来拍摄，多采用其他物体的反射光束拍摄，即可减弱光的强度。

第三时段是正午时分。这时光线与地面基本处在垂直状态，光线十分强烈，对逆光拍摄极为不利。可以利用前景或被摄物自身进行遮挡，使阳光形成强烈的放射效果。这样既较好地调节了光强度，又增加了作品的艺术魅力。

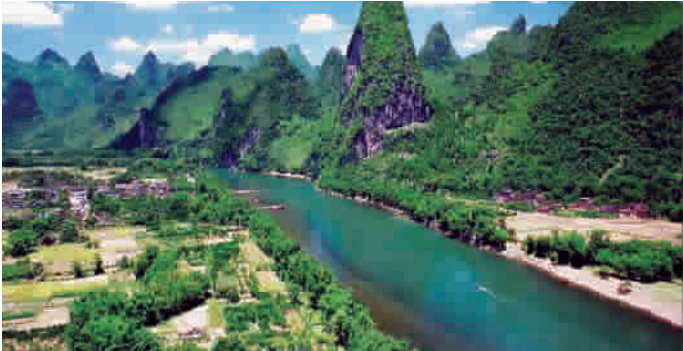
若遇到坏天气，如在海边或湖区，一般水汽、雾气较大，能见度低，但若合理利用，既能柔和光线，还可更好地表达意境。

适闲



桂林山水甲天下，阳朔山水甲桂林。现在是游阳朔最好的季节，一则气候适宜，二则与节日相比，人相对少些，吃住行游比较从容。

阳朔骑游五日行



■ 桂林山水最好的一段在阳朔



■ 阳朔田园风光如桃花源



■ 著名的月亮山



■ 古镇美食不少

田一日游，也可以在古老的村寨小住一晚，很有味道噢。

秀秀

旅游提示

交通：上海到桂林，桂林汽车站有中巴车或豪华大巴，每15分钟就有一趟车发往阳朔。阳朔县城与各景点、乡镇之间有四通八达的水路、公



说游道趣

凡得奖作品将获上海大世界国际旅行社公司短途旅游票一张

韩国南大门砍价

◆ 陆建明

按计划，旅韩行程的最后一站是首尔南大门市场购物。那天下午，我们乘坐四号线地铁在会贤站下车，径直从金星市场进入南大门，展现在眼前的是摩肩接踵的人流，商铺鳞次栉比，海鲜、调料、餐具、瓷器、衣物等商品琳琅满目，如南京城南夫子庙一般。

我边走边瞧，突然被一家民俗店门前挂着的面具所吸引。椭圆形的木板上镶着几个丑陋的人头，男人光头龇牙咧嘴，女的发上系着小辫。我拿起来看了一下，有些疑惑不解。店主是位40开外的男人，微胖，谢顶，一脸精明相。他介绍说这是韩国著名的河回面具，产于安东河回村，艺术价值很高，若买可以让利。

我想国内没有这玩意，买个回去也不枉此行，店主开价15000韩元，我摇摇头，伸出两个巴掌，店主不明白，我随即取出笔在便笺上写下10000的字样，朋友见状，忙从店主手里抽回纸条，“陆，你疯了！”他把1万划掉，写上7000的字样，店主一瞧面有难色，把便笺递给他，朋友若无其事地把便笺一撕，拉着我就走。我们还没走几步，店主在后面大声叫，意思是“朋友，价格好商量”，于是朋友拉着我返回店铺。店主问能不能再加1000，我没有松口，老板看没有动静，于是改口说加500，我仍没反应，看到我们再次转身，老板一拍胸脯说：“好！就7000韩元，我可是亏本了！”朋友使劲把我的大腿一捏，我脱口而出“成交”。

老板以为我的朋友是导游，临走时还不忘叮嘱他以后要常带人来光顾他的小店，保证绝对优惠。

不尝不知道

普宁豆干

揭阳普宁的小吃在潮汕一带向来很有名气，其品种繁多，制作考究，普宁豆干更是声名远播。

早在明朝初期，普宁人就学会制作豆干了。如今，卖豆干的小摊和小吃店，遍布于普宁大街小巷的每个角落。豆干有干豆干和酥皮豆干之分，吃法也颇为不同。干豆干通常煎焖着吃，酥皮豆干则可用来煮汤或炸着吃。

普宁豆干的主要原料为黄豆和山芋粉。制作工序较为繁杂，磨浆、除渣、煮浆、配膏、试粉、掺膏粉、拌和、定卤、包块、压块、煮熟，有的煮熟后还要用梔子上色，可谓费时、费力、费钱。如此精心制作出来的豆干，煎、焖、炸皆可，尤其是油炸豆干更是当地的特色风味。炸制好的豆干，金黄酥脆，切开后金黄的表皮之下尽是嫩白的玉浆，热气腾腾的，淋上特制的葱蒜末卤制的汤水，或淋上辣酱，入口香辣脆滑，极为爽口。特别是在大冷天吃豆干，那个热劲，那个香劲，那个爽劲，直把人吃得头发尖都舒坦了。难怪金圣叹临阵前还曾戏谑：豆腐干与花生米同嚼，大有火腿之味！

王利利