

近日,有网友质疑,福建省旅游发展集团主办的摄影大赛一等奖作品《湖秋雾影》系由AI生成,引发网友热议。工作人员表示,公告中已明确排除AI作品参赛资格,后续将严格按照大赛公告条款处理此事,并在相关渠道予以公示。据悉,本次大赛明确要求投稿作品须为原创图片,禁止合成、换天及AI生成作品。参赛者需填写拍摄地点准确名称,并保证作品的真实性与原创性。

在网友质疑疑似AI作品获奖的事件曝光后,主办方迅速回应称已启动核查,并强调赛事规则明确禁止AI生成作品参赛,公众需要静待最终判定结果。近年来,此类事件频发,已非孤例。从地方文旅活动到全国性影展,AI悄然渗透,且频频出现AI作品获奖的情况,不仅动摇了摄影艺术的根基,更暴露出当前评审机制在技术浪潮面前的严重滞后,亟待行业筑牢“真实”防线,补上规则与技术的双重短板。

AI作品屡屡“闯入”摄影大赛并斩获奖项,直接原因是技术迭代所致。近年来,AI生成技术飞速发展,实现了傻瓜式一键操作,大幅度降低了图像造假门槛。如今,用户只需输入关键词,就能生成画质精美、意境悠远、以假乱真的AI图像作品,虽然存在一些细节特征上的瑕疵,能被专业人士识别,但已足以骗过普通人,甚至包括依

摄影大赛拒绝“AI入侵”

□江德斌

赖肉眼审美的传统评审模式。

摄影艺术的核心价值之一在于真实性,但是,AI生成技术能够凭空创造看似“完美”、实则虚假的图像,动摇了摄影艺术的真实性基石。而且,目前多数摄影比赛仍依赖人工目测与经验判断,虽明文禁止AI生成作品,但在实际评审中缺乏有效的技术检测手段,往往只能依赖作者的诚信声明。部分参赛者存在侥幸心理,认为“只要不被发现就是成功”,基于名利而违规使用AI生成技术,使得AI作品频频闯关成功。

面对AI挑战,摄影赛事主办方需引入专业鉴定工具,可采用专业的AI图像检测软件对入围作品进行筛查,要求参赛者提供原始文件或拍摄过程的辅助证明。为防范“AI入侵”获奖作品,可建立“作者承诺、

技术检测、专家复审、公示质疑”的多级审核流程,明确违规后果,一旦确认作者违规使用AI生成,不仅要取消奖项,还可将其拉入行业“黑名单”,增加违规成本。

长远来看,AI与摄影的关系不应是非此即彼的对立,而可以是互补共生的融合。正如当年数码摄影取代胶片时引发的争议一样,技术变革总会冲击传统边界,但也可能催生新的艺术形式。摄影大赛作为艺术评价的重要场域,应当成为引领这一变革的先锋,可设立“AI生成影像”独立赛道,与传统摄影分开展示、分别评奖,既鼓励技术创新,又维护纪实摄影的纯粹性。



我有一件旧棉袄,是母亲手缝的。靛蓝粗布面,内里絮着新弹的棉花,针脚细密却不齐整,袖口发白。它不时髦,甚至有些笨拙,可每到深冬穿上身,便觉一股暖意从肩头缓缓淌至脚底,那不是暖气片的燥热,而是被惦记的温存。

如今的衣服,讲究速干、抗皱,免烫,标签上印满科技名词,穿在身上却像一层光滑的壳,隔开了体温,也隔开了人情。我们买得快,换得勤,丢得毫不犹豫。一件衣服的使用寿命,有时竟短过一杯奶茶的保质期。可衣服本不该只是遮体御寒的工具,它曾是母亲灯下的一针一线,是游子行囊里压箱底的牵挂,是时光摩挲后,仍能裹住旧梦的柔软容器。

记得儿时,家中衣物皆由母亲亲手改制。我的小褂,是父亲旧衬衫裁短的;妹妹的裙子,由我的旧裤改来;就连抹布,也是T恤剪剩下的归宿。没有浪费,亦无攀比。一件衣裳,从崭新到磨薄,从合身到宽大,最后化作灶膛里的灰烬或田埂上的布条,走完它踏实的一生。那时的人,对物有惜,对日子有敬。

慢做的衣,穿得久;慢过的人,心不慌。从前裁一块布,要量三遍,缝一道线,要咬断三次线头。不是效率低,而是把心意织进了经纬。我见过乡下老裁缝做嫁衣,一针挑花,十日不辍。新娘试衣那天,他站在一旁,眼里有光,仿佛不是完成一件活计,而是送一个姑娘稳稳地走向人生新程。那衣裳后来随她风雨半生,领口虽磨毛,绣线却依旧鲜亮,因为最初的每一针,都落得郑重。

如今,快时尚席卷街头,新款日日上

布衣有温

□吴 昆

新,潮流周周更迭。人穿衣服,倒像是被衣服推着走。可再贵的成衣,也难有手缝棉袄那种“贴身知心”的妥帖。机器压出的线迹整齐划一,却压不出母亲低头时睫毛投下的阴影,压不出她怕孩子冻着而多絮的那一把棉花。

前些天整理衣柜,翻出那件旧棉袄。孩子好奇地摸着一块补丁问:“这是破的

吗?”我说这是爱的补丁。他似懂非懂。我忽然意识到,或许我们失去的,不只是做一件衣裳的耐心,更是相信一件东西值得用很久的信念。

布衣无言,却最知冷暖。它不争光鲜,不惧陈旧,只默默裹住那些平凡却滚烫的日子。

在这个崇尚“焕然一新”的时代,或许我们该留一件旧衣在柜中,不是怀旧,而是提醒自己,真正的温暖,从来不在橱窗里,而在一针一线中,在愿意为所爱之人多缝一道线的温柔里。

布衣有温,因人心未冷。



古画里的岁朝遗韵

——明代画家袁尚统的《岁朝图》

□魏益君

当岁末的寒风掠过古朴的山村,一幅由明代画家袁尚统绘就的《岁朝图》将我们带入一个充满烟火气与文人意趣的时空。

这幅画现收藏于台北故宫博物院,创作于清顺治十三年。画中孩童燃放爆竹的脆响、老者围炉对饮的温情,与远处寒山淡染的笔墨交织,构成一幅动静相宜的岁时画卷。

袁尚统以三段式构图将画面划分为三个层次:前景中,孩童在院墙内敲锣打鼓、燃放爆竹,朱砂染就的衣袍与石青点缀的配饰形成鲜明对比,孩童们仰头嬉笑的动态被捕捉得栩栩如生,连爆竹溅起的火星都以细笔勾勒。中景处,茅屋内三位长者围坐青瓷圆桌,透过半开的木窗,他们的目光与孩童的欢闹形成温暖呼应。远景中,枯树以双勾填色法绘就,枝干如铁,寒山则用花青淡染,墨色由浓至淡层层渲染,营造出“远山如黛”的意境。

作为经历明亡清兴的遗民画家,袁尚统在《岁朝图》中埋藏了三层文化密码:其一,画面中“爆竹驱邪”的场景,暗喻对前朝的追思与对新政权的微妙态度;其二,三位长者“围炉观戏”的构图,与明代文人“雅集图”形成呼应,暗示着文化传统的延续;其三,远山“寒林独行”的意象,与孩童“群欢于庭”的场景形成对比,折射出画家在时代剧变中的孤独与坚守。这种“外俗内雅”的创作理念,在画面色彩运用中尤为明



显。主色调采用赭石、朱砂、石青等传统矿物颜料,既符合《岁朝图》的喜庆主题,又通过色彩的浓淡变化形成视觉节奏。孩童服饰的鲜艳与老者衣袍

的素雅形成对比,暗示着生命轮回与文化传承;而远处寒山的冷色调与近处爆竹的暖色调形成冷暖对比,强化了画面的艺术张力。

如今,这幅创作于三百多年前的画作依然焕发着惊人的生命力。孩童燃放爆竹的场景与今日城市中禁放烟花的节庆要求形成鲜明对比,老者围炉的温情则与现代人“云端拜年”的仪式产生奇妙共鸣。画中“事事如意”的吉祥寓意,穿越时空成为当代人微信红包的封面图案;而“岁朝清供”的文人传统,则演变为现代家居中的年宵花装饰。

当我们面对文化交融与冲突时,画家“坚守传统而不故步自封”的创作态度,为当代艺术家提供了重要启示:真正的文化传承,不是简单的符号复制,而是在时代语境中重新激活传统基因的生命力。

《岁朝图》如同一面多棱镜,折射出明代市井生活的烟火气、文人画的精神追求,以及遗民画家的时代困境。当我们在岁末年初凝视这幅画作时,看到的不仅是古人如何过年,更是一个民族对“新开始”的永恒期待——正如画中的老树,虽历经风霜,却总能在岁首萌生新芽。这种跨越时空的生命力,或许正是中国传统绘画最动人的魅力所在。



冬季的寒冷会让很多人食欲减退。热气腾腾,营养丰富,汤汁鲜美的乌拉火锅不仅可以暖胃暖身,给人体增加热量,还能对抗气候的寒冷,增添生活的趣味,成为人们最爱的美食。

“乌拉”是满语,意为沿江的城池。乌拉火锅食材十分丰富,以鸡汤为锅底,其中再加入人参、当归、枸杞等中草药,用木炭之火加热,熬制成浪花翻涌的一江春水,此时将刨成薄片的牛、羊、猪肉,剥成块的野鸡、螃蟹,一一放入锅中,再加入酸菜丝、冻豆腐片、宽粉条、菌菇等,随着炭火的不断发威,肉香混合着菜香,浓郁的气息扑面而来,激发着人们的食欲。乌拉火锅开锅后的头汤味道最美,营养价值极高,盛上一碗,撒上点葱花、香菜末,滴两滴红椒油,美美地喝上一碗,浑身发热,脑门沁出了细密的汗珠,

一下子便打开了你的胃口,让人频频探臂、伸箸夹取、边蘸边吃,美滋美味在舌尖绽放,令人大呼过瘾!

乌拉火锅的蘸料不像其他火锅蘸料那般复杂,只是以芝麻酱加入一些腐乳、韭菜花酱,拌和均匀即可蘸食,也有只蘸蒜泥酱的,简单可口。

乌拉火锅起源于金代,当时的人们在野外狩猎后,随地架柴点火,烧上一只大陶罐,把猎获的野鸡、野兔、狍子与野菜、珍菇等一众食材添水熬煮,一锅原始气息的野味沸腾飘香,人们边烤火边食之,填饱肚子后,体力充沛地继续狩猎。后来陶罐换成了铁罐,铁罐又换成了铜罐,炊具变了,野味没变,只

乌拉火锅暖融融

□刘忠民

是更加丰富了,天上的沙斑鸡,水里的鱼虾哈什蚂,林中的狍子、獐鹿等,一切皆可入罐,山珍野味,尽在其中。

乌拉火锅盛行于清代,在民间基础深厚,并一路凯歌高奏,迈进皇宫,跻身宫廷御宴行列。清朝皇室对火锅情有独钟,据《宫女谈往录》中记载,清宫旧制,

每年从旧历十月十五日起每顿饭添锅子(火锅),有什锦锅、涮羊肉……

“火锅人人爱,乾隆也不例外”。清代历朝皇帝都喜食火锅,乾隆皇帝喜爱尤甚。乾隆四十五年正月十四,早膳第一个菜是燕窝鸡丝白菜丝火锅,晚膳第一个菜是燕窝丸子锅烧鸭子火锅,第二



童年味道

周文静 摄

个菜是燕窝挂炉鸭子肉火锅,外加一品羊肉片涮火锅。乾隆喜食火锅,由此可见一斑。

据史料记载,火锅还作为主菜经常出现在宫廷大型筵宴当中。在康乾时期的千叟宴上,乌拉火锅唱起了主角,大放异彩,招待的宴席曾上火锅1550多个,应邀品尝者达5000余人,成为历史上

最盛大的火锅宴。乾隆四十八年正月初十,乾隆皇帝在乾清宫筵宴宗室,共置办了530桌火锅宴,其场面可谓壮观。

乌拉火锅发展到近代,所用的罐体已经发生了重大的演变,成了一款独具艺术特色、科学性极强的炊具,其制作工艺十分复杂。根据设计要求,将紫铜板

裁剪出扇形、圆形、梯形等不同形体,再用铁锤把它们敲打成类似于瓶、盘、碗、罐等各种形状,然后组合焊接紧密,内胆挂锡,形成一个粗腰大肚高脖颈的形状,火锅的粗腰里盛汤装菜,大肚(炭膛)内放一腔红红的炭火,高脖颈通气出烟,炭火燃烧旺盛,汤菜翻滚沸腾,熬熟煮烂入味,融合成一锅美味。乌拉火锅强调即时烹饪的新鲜感,随涮随食,喝汤吃肉吃菜,汤少则添,肉缺则加。即使是雪花纷飞的凛冽寒冬,一桌人围着热气腾腾的火锅,边吃边聊,拍手欢唱,其乐融融,那饱暖幸福的感觉,宛若置身于春意融融的阳光下里。

