

摄影沙龙



钟鼓楼之钟楼



钟鼓楼景



钟鼓楼后街小景

## 街拍：刀尖上的舞蹈

顾桐文图

街拍,即街头拍摄,有摄影人也将其归为“扫街”类,很形象,用长焦镜头左移右摆,扫描街道、捕捉人影。过去,这是专业人士(媒体摄影记者)的技能。如年节前,报纸上要有生动的新闻场景,摄影记者就到街上抓拍:如准备返乡的民工,如采购年货的夫妻,如提着灯笼的稚童……街拍的特点是随机性,不需要导演。这样,拍出的片子自然、真实、鲜活,光影画面充溢着社会生活的原汁原味。

自相机进入数码时代后,加之物质的丰富,许多高端的专业摄影器材“飞入寻常百姓家”,这就使各样拍摄题材有了硬件支撑,街拍也不例外,随之大众化了。而且因为多是向人而拍,其时代性、多样性、趣味性十足。现在,很多城市都有相对集中的街拍地,如北京的三里屯、上海的安福路、成都的太古里,都闻名遐迩。太原的街拍地是钟楼街。这条“千年老街”是极具特色、甚为繁华的商业地标,前几年改造完成后,重现明清建筑风尚,美轮美奂,古色古香,赢得人们喜爱。又与时下的风气开放、个性张扬相合,一条街上,汉服、唐装、旗袍、马褂……杂色纷呈,世相穿越,使得街拍在此大盛,“长枪短炮”(相机)乐而云集。

但街拍,除一般性的街景入镜之外,似乎存在先天的“道德缺陷”,即街拍多是对陌生者的抓拍。如未经同意而摄入人镜,总是缺乏“磊落”一面,这就涉及到对他人的肖像权、隐私权、名誉权的尊重问题。我国民法典对此有明确规定,街拍人像,在未取得被摄者同意下,绝不可作商业用途;即使无营利目的的图片分享,如未征得被拍者授权,也会逾越法律边界。所以,街拍者对此应有清醒认识。当然,这不是说街拍要被禁绝,而是你有拍的自由,但他人亦有不被拍的自由,社会文明的本质,是平等与尊重。

事实上,随着时代进步,人们对于街拍大多持开放包容的态度。这就使得街拍的环境较为宽松。但越是如此,街拍者就越需自觉,要主动与被拍者沟通,说明拍摄想法,让自己的镜头记录时尚并展示文明。如未及商量就抓拍时,一些被拍者有所察觉,他或她不愿被拍,或扭脸背身、或摆手拒绝,街拍者此时就应放下相机,终止拍摄,并礼貌举手表达歉意。

街拍作为摄影题材中的一个大类,既是艺术活动的本色承载,又是社会风貌的前沿记录,用欧美街拍鼻祖比尔·坎宁安的话说:“最时髦的东西,就在街头。”这于街拍的启示是,街拍作品的意义,并不仅在当下,也在数十年、数百年后的回望。此际一幅幅真切画面:车水马龙,衣香鬓影,成为之后一帧帧直观的历史。就如早些年出版的许多“老太原”画册,其许多都是昔时街拍的留存。从这一意义上讲,街拍光影,映射变迁,也是善莫大焉。然而,街拍有类刀尖上的舞蹈,精彩伴同着危险,即镜头自律,永远不可逾越法律边界。

国学入门

## 精美的中国古代建筑

金夷

人们旅游除了欣赏自然美景,更多的是观赏人文景观,而中国古代建筑是人文景观的重要瑰宝。那么,我们该如何观赏各地不同的古代建筑呢?

首先是要清晰分辨古建筑的种类及其显著外部特征。中国古建筑类型丰富、用途广泛,风格细腻。大体可归纳为四大类别:庄重肃穆的庙宇道观、雍容华贵的宫殿府邸、温婉雅致的园林、质朴亲和的民居。

宫,一般是指帝王妃嫔的居所;殿,作为宫中最重要单体建筑,多用于举行重大仪式、朝会等活动,也是帝王处理政务之处;亭,是一种供人休息、观景的小型建筑,造型多样,有圆形、方形、六角形、八角形等;楼,指两层以上的房屋,在古代称作重屋;阁,是四面开窗的楼,通

常具有文化或宗教属性;祠,用以供奉祖先;衙,为各地官员办公的场所;廊,即廊道,最初是指建筑物下方的遮蔽走道;府,是王公贵族的居住宅院;邸,为官员住所;观,道士修行居住之地;庙,主要用于供奉神佛或名人,部分也供僧人居住;刹,为寺院佛塔;坊,一般指城里的街道和店铺。

中国幅员辽阔,受不同地区生活习俗影响,各地留存了诸多特色鲜明的民用建筑,大致可分为皖、闽、京、苏、晋、川六大地域流派。

其次,深入探究中国古代建筑的历史背景,准确判断其所属时代至关重要。如何直观判断古建筑的年代呢?从建筑结构细节观察,屋顶是重要线索。唐宋时期,古建筑的屋顶坡度较为平缓,屋檐向外延伸较远,使整个建筑显得庄重而

稳固,给人一种宏伟大气的视觉感受。不过,国内现存唐代及以前的建筑数量较少,多数始建于宋代或更晚的时期。到了明清时期,建筑屋顶坡度变得陡峭,装饰上也愈发富丽堂皇,虽显厚重,但却更显威严气势。斗拱是判断建筑年代的重要特征。如果遇到规模宏大、结构复杂、设计精巧的建筑,很可能出自唐宋时期。而明清时期斗拱则多作装饰之用,体积较小,出檐也相应缩短。造成两者差异的主要原因是随着营造技术的提升,柱头间的构架整体得到加强,所以斗拱在明清时期不再是受力的构件,而成为装饰性的构件。此外,唐宋与明清时期的梁柱风格也截然不同:唐宋梁柱融入曲线美感,而明清梁柱多为直线造型。



钟鼓楼街巷

生活频道

## 粽香南北

王瑞庆

端午佳节,粽子是餐桌上不可或缺的美食。走遍大江南北便会发现,南北方吃粽习俗大有不同。俗话说:“南甜北咸。”但在粽子口味上,这一规律却颠倒了过来。

太原人还是习惯吃甜粽,糯米或者黄米加两颗红枣,裹上粽叶煮熟。剥开时,清香扑鼻,蘸上白糖,甜蜜滋味在舌尖散开。而在江南,浙江嘉兴的百年老店五芳斋,以咸粽闻名遐迩。糯米搭配红烧肉与咸蛋黄,或是裹着梅干菜烧肉,咸香醇厚。在杭州,肉粽四季常见,配上一碗米粥,就是一顿简餐。

如今,太原的超市里粽子品种琳琅满目,咸甜荤素任君挑选,在家里自己包粽子的愈发少见。退休后,有了闲暇时光,倒不妨亲手包些粽子,依据个人口味调配馅料,煮熟后冷冻保存,随时都能品尝这份传统美味。以下是制作粽子的详细步骤:

准备材料:糯米、粽叶、绳子,以及豆沙、红枣、咸肉、蛋黄等馅料。

### 制作流程

1.泡米:将糯米洗净后,用冷水浸泡大约4至6小时或者一夜,充分泡发的糯米会更容易煮熟,口感也更软糯。

2.处理粽叶:将新鲜粽叶洗净后,用开水煮5分钟左右,高温能让粽叶变软,增强韧性,避免包制时破裂。煮好后捞出,用冷水冲洗沥干。

3.包制:取两片粽叶重叠,弯折成漏斗状。先放一层糯米,再放你喜欢的馅料,最后再覆盖一层糯米。将粽叶向内折叠封口,然后用绳子系紧。

4.烹煮:将包好的粽子放入锅中,加足够的水,水要没过粽子。大火煮开后转小火慢煮,一般需要煮2至3个小时,直到糯米完全熟透。

### 温馨提示

粽子一定要包紧实。首先,糯米要尽量放得饱满扎实,其次粽叶包裹要严实,第三绳子要多缠几道,绑紧实,避免煮制时因糯米膨胀导致粽子散开。另外,煮粽子的水要保持一定的量,防止烧干。



图片来源:百度网