

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，并不在当下，也在数十年、数百年后的回望。此际一幅幅真切的画面：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，其许多都是昔日街拍的留存。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，作为宫中最重要的单体建筑，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。



钟鼓楼靴巷

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