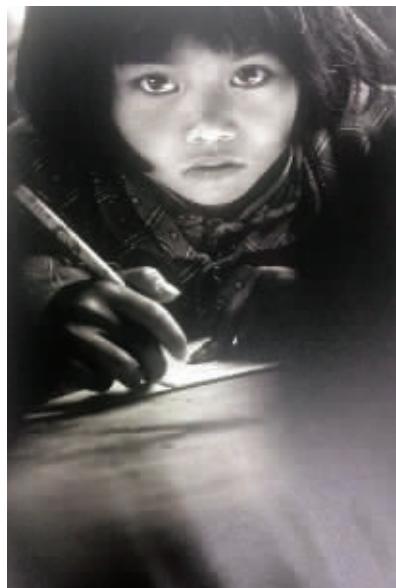




影像“中国梦”金图开展，带你穿越百年历史 160张照片讲述百姓生活



图片均由现代快报记者 胡玉梅 翻拍

100多年前 女学生也裹小脚

金陵图书馆的临时展厅内，一走进去，一幅幅照片迎面而来，让人有一种穿越感。

展览中，有一张《大夫为女病人把脉》的照片，时间标注着1904年~1914年，摄影者南怀谦，来自于澳门艺术馆。照片中，一位穿着长袍的女人和一位男大夫隔着一张桌子坐着，女人伸出手放在桌子上，男大夫给她把脉。“这张照片记录的是陝西汉中的故事。当时的社会风气，男大夫给女病人看病，把脉是最极限的身体接触了。”现场一位专家说。

100多年前的学生也会拍毕业照。一张名为《北京寄宿制学校1904年毕业生着正装合影》的照片中，一共有8位女生，她们站在一个有雕花橱窗的背景前，有的站着，有的坐着，表情严肃。她们的衣服都是长长的袍子，头发梳得光溜溜的，让人印象深刻的是，她们的脚都是三寸金莲。

专家介绍，“这张照片来自美国耶鲁大学图书馆，拍照片的人不清楚是谁。但这张照片记录了那个年代毕业生的样子，就算是文化女青年也裹着小脚。”



《北京寄宿制学校1904年毕业生着正装合影》



《陪读》



《被罩住头的新娘及轿夫》

照片《大眼睛》 推动希望工程

这次展览，《大眼睛》也在展出之列。这张照片曾经轰动全国，对希望工程起到了巨大的推动作用，如今，它依然是大家关注的焦点。很多观众问：“这个女孩现在怎么样了？”

“我是一个摄影爱好者，上世纪80年代，我急着出名，想到国外讲学。但‘大眼睛’改变了我的生活，让我变成一个踏实的摄影人。”《大眼睛》的拍摄者解海龙说，当时，他还是北京崇文区文化馆的创作员，在进行农村题材的拍摄时，发现非常多的贫困儿童渴望上学。他花了6年的时间，对这些孩子进行了细致入微的摄影记录。

“大眼睛”拍摄于1991年4月，当时，8岁的苏明娟在安徽金寨县三合乡张湾小学读书，每天往返12公里山路刻苦求学。解海龙说，后来，他拍的照片得了大奖，拿到30多万元的奖金，他用这些奖金去西藏盖了所学校，希望让更多的孩子走进学校读书。而他拍摄的那些孩子，现在已经长大，“‘大眼睛’今年也32岁了，2005年毕业工作，如今还有个3岁的女儿。”

河西曾有个 全市最大的“菜篮子”

每一张照片，都讲述了一个故事。

展厅中，一张名为《被罩住头的新娘及轿夫》，拍摄于1911年~1913年。照片中，新娘带着“盖头”站在花轿前，有意思的是，这个“盖头”很像菜篮子。

还有很多关于南京的照片。其中一张拍的是1989年的河西，画面中，一个女人在喂鸭子，摄影师是龙吉生。“1989年，南京雨花台区江东乡河南村建成全市规模最大的副食品基地，为丰富城市居民‘菜篮子’做出了重要贡献。如今这里已经变成奥体中心和金陵图书馆，成为河西新城新地标。”照片的摄影龙吉生说。

除了这张，还有一张名为《陪读》的老照片，让人看了忍不住一笑。

照片中，一个光着膀子的孩子在埋头写作业，他的两只脚搭在妈妈的腿上。而他的妈妈边打哈欠边织着毛衣，眼睛却看着儿子的作业。“这是1991年夏天，南京大厂九村的一个普通家庭的陪读情景。”专家说。

丁墙社区 困难家庭收到中秋慰问



志愿者表演古代祭月仪式
现代快报记者 吴鹏 摄

快报讯（通讯员 杨乐生 记者 吴鹏）前天，南京雨花台区丁墙社区四楼活动室里暖意融融。中秋节即将到来，大家欢聚一堂，社区还联合南京市盐业公司等爱心企业，给20户困难家庭及10户老党员家庭送去了爱心物资。

“大家知不知道古人是如何拜月、祭月的？”活动主持人、丁墙社区主任管利利话音刚落，来自公益组织华夏文化传承社的四位姑娘身着汉服，款款走上台。上香、奠酒、读祝、叩拜、焚祝……汉服表演，让居民仿佛穿越到古代，感受了一把古人过中秋节的氛围。

北安门社区 中秋菜谱，西红柿成主角

快报讯（见习记者 刘静妍 记者 郝多）明天就是中秋佳节了，在这万家团圆的日子里，你家的饭桌上会有什么菜呢？昨天上午，南京玄武区北安门社区就举办了一场特殊的“西红柿家宴”。

西红柿炒辣椒、西红柿木耳鱼片、西红柿沙拉、西红柿鸡蛋面……社区的“大厨”各显神通，做出十几道色香味俱全的菜肴，摆了一席“西红柿全家福”。社区书记介绍，中秋节是团圆节，而平日里最常用的食材——西红柿，能让大家感受到妈妈的味道、家的味道，希望这样的亲情菜谱能传递幸福。活动现场，除了居民，社区还请来保洁员、孤寡老人和儿童福利院的孩子共叙中秋情。

丁家桥社区 请大厨教军民做月饼



大厨教做月饼 现代快报记者 仲茜 摄

快报讯（记者 仲茜）前天下午，南京湖南路街道丁家桥社区举办了“军民齐动手，欢乐迎中秋”活动。社区请来江苏省烹饪协会理事、西点烹饪大师陶化亮，为居民和部队官兵讲解广式月饼和冰皮月饼的做法。

“做月饼就像搓元宵，三分皮、七分馅，搓圆封口，用模具压花，就可以了。建议初学者，选择皮馅五五分。做好的月饼涂一层蛋液，再放入烤箱。一般75克的广式月饼用180℃的中火烤40分钟即可。”陶化亮说，冰皮月饼可以现做现吃。