



烟饼效果。

人造烟雾侵扰九溪 看着很仙,游客捂鼻

婚纱摄影时偷偷燃放烟饼,不安全还污染环境

西湖风景名胜区:加强巡逻力度,一经发现立即劝导制止

本报记者 金丹丹

这个季节的杭州五彩缤纷,随手拍都是美翻了,不出门走走拍拍照片都觉得对不起当下的美景。

上周日,市民张女士去了九溪赏秋色。现在的九溪,红橙黄绿交错,再加上碧蓝的溪水,如梦似幻。走在乾龙路上往杨梅岭方向,赏景正酣时,她发现在一片烟雾朦胧中,有人在拍婚纱照,待走近,却闻到了焚烧的烟味。“原来是在烧东西,制造烟雾效果更梦幻!”

张女士很气愤,这么美的景色,却人为地制造烟雾,她觉得不光影响其他的游客,甚至担心还会对环境产生影响。

偶遇“梦幻”烟雾 是烟饼营造拍摄效果

“制造”这梦幻效果的是什么“装备”?钱报记者在采访中了解到,这种“装备”名叫烟饼,是影视剧拍摄的主要道具之一,能制造烟雾缭绕的“仙境”效果,在不少热播古装剧中,它算是“功臣”。比如,《太子妃升职记》中为了营造梦幻效果,烟饼就用了百来箱,在消防演习中,也会用到这个烟饼。

“烟饼我知道的,我拍(婚纱照)外景的时候影楼也推荐了烟雾效果,外拍的时候工作人员带(烟饼)过去的。”去年拍婚纱照的陈小姐告诉钱报记者。

昨天钱报记者也采访了多家影楼和工作室,发现“梦幻”场景这几年在婚纱照拍摄中很流行,烟饼在外拍中用得比较多。

“烟饼很便宜,而且效果好,烟雾的范围大。外拍用这个,出来效果很梦幻的,比后期PS要真实好看。外拍不会用干冰,干冰太贵,而且不好操作。”一位摄影师说,烟饼在婚纱照的拍摄上使用很普遍。

“我们通常会掰一小块,用打火机点着后,就会有烟雾出来。”这位摄影师说,烟饼点着之后没有火,但有烟,“在落叶多,树多的地方还是有一定的危险性的,所以我们用的时候会带上铁盘,点着后就放在铁盘上。还会带水备用浇灭,用好了也会收掉。一次性把整块饼烧完有点吓人,一下会出来好大的烟,不知道的人以为火灾了。”

“这个烟饼的味道还是有点重的,我们一

般不会在人多的地方,去江边人少或者郊区空旷的地方拍比较多。”一位工作室的摄影师说,他也了解到,有些摄影机构也会在景区拍婚纱照时偷偷放烟饼。

钱报记者发现,烟饼在淘宝上的销量也相当好,价格在1.5到5元一个不等,根据评论来看,很多人都是买回去拍照使用。

使用烟饼有污染 景区不允许使用

这个在古装剧中烘托气氛的小能手,用在别的地方,就没那么美好了。

烟饼的主要成分是硫磺和锯末。钱报记者请教了一位高中化学老师。这位老师分析说,根据烟饼的成分和使用方法,属于不完全燃烧,会产生二氧化硫气体和固体颗粒物,是有污染性的。

昨天下午,钱报记者联系了杭州西湖风景名胜区钱江管理处。管理处的工作人员说,九溪婚纱摄影不允许使用烟饼,一方面影响了其他的游客,一方面对环境也有影响,而且存在安全隐患。

“我们发现就会马上制止、劝导。”工作人员表示,九溪是开放景点,范围比较广,巡查也有一定的难度,将加大巡查力度。其实,在景区里,多处都有“请勿吸烟、禁止明火、山林防火、人人有责”的醒目标识,而且秋冬季,山林更要注意防火,管理处呼吁大家文明游览,不要影响其他游客,也不要破坏环境。

新闻+

小小烟饼 折射个人与大众的冲突交缠

“杭州现在特别美,西湖周边美轮美奂,对新人们来说,可以作为婚纱照的很美的背景,确实给新婚增添了喜庆。”浙江省社会学学会会长杨建华说,新人想要营造仙境般梦幻的视觉效果可以理解,但是一定要注意,不要用可能影响环境、影响他人、还存在火灾隐患的做法来达到这个效果。“需要有这种自觉,共同维护我们西湖周边梦幻的环境,让更多人能有更好的享受。不能为了满足自身需求,影响他人、影响环境,这是不恰当的,也是不合乎现代公民的做法。”

开车时不得接打电话、操作手机、看电视、吃零食,交通事故的发生往往就在一念之间,特别是高速公路上,后果更为严重。



又一起! 弯腰找手机 致同乘好友殒命



后车受损严重

本报讯 儿子一边开车一边玩手机,酿成追尾事故导致母亲离世的悲剧还在眼前,高速上再度上演因手机引发的悲剧(详见12月5日A7版《小伙开车玩手机追尾槽罐车,同车母亲大喊“慢慢慢”,岂料成了遗言》)。

12月5日11时51分许,S31杭新景高速往江西方向28公里+820米附近,发生了一起惨烈的货车追尾事故,事故造成后车副驾驶座上的张某当场死亡。这起事故是由后车司机捡掉在驾驶室地板上的手机引起的。

出事的是两辆半挂车,后面的山西牌照重型仓栅式半挂车,追尾碰撞了前面的浙江牌照重型普通半挂车。后车右侧车头严重挤压变形,副驾驶座上的张某被卡,血流不止。不幸的是,经医生现场确认,张某已经死亡。

后车驾驶人王某瘫坐在地上懊悔不已,一直说是他害死了张某。

他自称51岁,山西人,张某是同乡也是好友,两人年龄相仿,这次出车轮班开。事发时他以80公里时速行驶在第三车道上。张某突然说他的手机找不到了,让王某给他的手机拨个电话。电话拨出去之后,两人听到手机铃声来自驾驶室座位底下。

驾龄31年的老司机王某这时犯了个让他后悔一辈子的错误——他低头去找手机,也就一两秒钟后再抬头发现前车近在眼前。他下意识往左打了一把方向,但还是追尾了。

王某说自己没有脸面去面对张某的家人,“下辈子当牛做马都还不清了”。

本报见习记者 杨一凡 通讯员 傅卫庭 文摄

想做个尝尽美味的“高手吃货”?先学会这几招傍身!

古有神农试百草,今有吃货尝百味。尝遍天下美食是多少吃货的夙愿啊!不过“吃”这事儿也得懂科学,胡吃海塞可不推荐!而且这吃货的世界也分“层级”,只有那种既懂吃又能保持健康的才算是“高手吃货”。这里面的学问就跟武侠小说里的武功秘籍一样,也讲究个内外兼修,一招一式都不能马虎。

养绝技:一招看尽美食信息

天下美食众多,繁花乱眼,怎么迅速在这些美食里做选择?教你一招绝技:

看标签!可不光是看保质期哦,包装上还有其他有用的信息呢!按我国食品标签的相关法规,每一种产品都必须注明5个基本营养数据——能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物和钠。^①这些营养数据都跟我们的健康息息相关。如果你有控制体重的需要,那能量和脂肪的数据就特别实用和重要。挑选的时候,看看是不是有低脂和零脂的产品可供选择,简单一个步骤就能给健康加分啦!

巧施展:智慧选择舌尖所爱

想要美味和健康兼顾?这得看你会

不会智慧地选择。智慧地选择有两层含义,一是“慧”选产品,另一个就是“慧”选吃法。先说产品,不少品牌都已经意识到健康的重要性,所以在保证味道的前提下,不少商家已经推出了低糖低卡或无糖零卡的产品,帮助消费者做到美味健康两不误。比如说无糖无能量的可乐型汽水同样可以满足不同消费者的需求。而说到吃法,花样可就更多啦!同样的食材,到底是选择蒸着吃?煮着吃?还是油炸烧烤吃?一般情况下,前两个加工方式会更健康些。再换个场

景,当面对一份诱人甜点时,到底是一人“独吞”,还是选择多找几个人一起分享?会不会后一种方式更加快乐和健康呢?其他合理选择、搭配美食的方法还有很多,只要大家有一份关注健康的心,就一定能够找到智慧的方式,让健康和美味兼得!

你看,这“一招一式”都已经倾囊相授了,还不赶紧“操练”起来!健康遍尝美食,一定不是梦!

注^①《健康饮食从看懂食品标签开始》,中国网,2016年7月6日。