

# 百年镜语 胶片相机的时光之约

胶片摄影的珍贵,藏在装卷、构图、测光时的细致过程中,每一次按下快门,都是对当下情绪与场景的定格。近日,市区西街一文创工作室里展出了多款珍贵的胶片相机。这些相机跨越百年时光,涵盖多国特色机型,包括不同时代用于工作、生活记录的微型相机,以及见证城市发展的“大家伙”。

□融媒体记者 张君琳/文 受访者/供图



倪建东与部分特色相机藏品



近百年前的美国双镜头立体相机

## 从第一台“心头好”到百台珍藏

这些相机的收藏者是福建省收藏家协会副主席、泉州代表处处长倪建东。他的相机情结始于对摄影的热爱。20世纪90年代初,他攒下数月工资,以800元买下了人生第一台相机——海鸥牌相机,当时他的月薪仅100余元。这台相机不仅开启了他的摄影之路,也种下了收藏的种子。如今,他的相机藏品已达200多台,全部为胶片相机,其中最古老的机龄超过100年。“胶片能跨越时间留存,成为连接过去与当下的‘时光信物’。多年后翻起泛黄的相册,唤起的不仅是影像记忆,还有彼时的温度与情感。”倪建东说。

从指节大小的微型相机到泉州第一台半人高的照相机,倪建东表示,在数码浪潮席卷全球之前,胶片相机凭借精湛的机械工艺和独特的化学成像技术,构筑起人类视觉记忆的黄金时代。如今,他希望借由这一爱好的深化拓展,传承相机发展历史上的影像文明。



百年前的英国微型相机可轻松揣在兜里



纽扣胶片相机曾创下“最小胶片相机”吉尼斯纪录

## 老相机的“别样人生”

这些相机既有实用的精巧,也有艺术化的浪漫,更承载着历史的印记。

藏品中最引人注目的当数微型相机。其中最小的一台仅与一元硬币大小相当,被称为“纽扣胶片相机”,距今已近百年,还可作为吊坠佩戴,曾创下吉尼斯“最小胶片相机”纪录。这款相机外壳为合金材质,配备两档快门,使用特制的微型胶片,一次可拍摄6张底片。通过旋转上片,快门按压后仍有清脆的弹簧声响,镜头通透如初。还有一台百年全铜材质的最小长焦微型相机,仅半个手掌大小,握紧拳头,相机就可以藏在手掌中。

倪建东介绍,这些微型相机设计隐蔽,不少是用于隐蔽拍摄。有的外形看起来像放大版钢笔,机身前端是塑料壳,后盖为金属,适合夹在口袋中,可以拍摄16到18张黑白或彩色照片,镜头通过其中一个光圈将适量的光线在胶片上曝光。有的酷似望远镜,镜头切换间既能望远又能拍照,胶片藏在机身内侧,“很多人见了都表示惊讶,没想到望远镜里还能藏相机。”还有伪装成打火机的,点烟瞬间已按下快门。

不同国家的相机,自带鲜明的文化烙印。瑞典相机以“小而全”著称,体积小,变焦、成像功能一应俱全,与德国徕卡同为早期微型相机的代表。法国产的立体相机形似机器人,双镜头如同“眼睛”,机身线条柔和,透着浪漫主义色彩,底部可装支架固定,是早期立体摄影的经典设备。英国的口袋相机巴掌大小,可轻松揣在兜里,其中有薄仪使用过的款式,百年前的设计至今仍显精致。美国产的新闻专用机与影视剧里呈现的一样,按下快门闪光灯即时爆闪,是早期记者的拍照“利器”,灯泡式闪光灯每用一次都像“小爆炸”。如今,灯泡式闪光灯管已难寻,倪建东特意留存了几枚,“坏了就真的修不好了。”



形似打火机的相机,可在点烟瞬间同时按下快门



法国笔形微型相机

## 每台相机都有“人情温度”

每台藏品背后,都蕴含浓厚的人情味。

谈及收藏渠道,倪建东笑称“全靠脸皮厚”。早年他结识各地藏友,通过交换、求购收集藏品。有时为了一台心仪的相机,他会多次登门拜访,带着自己收藏的瓷器、字画等藏品,“以物易物”;遇到不愿割爱的藏友,他就常去聊天,送上对方的“心头好”,用诚意打动对方。

“收藏家不是‘保管员’,而

是‘传承者’。”这是倪建东自己对收藏的理解,“这些老相机已经经不起折腾了,再过二十年,可能就成为‘废铁’,但是对我来说,它们是时代发展的见证,有些依然可以使用,颇有价值。”

最让他珍视的是泉州罗克照相馆的那台“大相机”。1934年,泉州市区中山中路开设了一家“罗克照相馆”。在20世纪30年代至90年代期间,罗克照相馆堪称泉州最负盛名的照相馆。不仅记录了城市百姓生活的重要时刻、不同阶段的证件照,也引领着泉州的时尚与文艺潮流。这台半人高的相机拍摄时,需先在黑布下装底片,再用三脚架固定,按下快门时会有“咔嚓”一声响,影像留于胶片上,再经过化学处理,成为照片。随着数码摄影的发展,相馆于2009年停业。后来,倪建东多次拜访收藏者,用诚意打动了对方,成功收藏这台相机。如今,这台相机是他相机收藏的“重中之重”,被精心呵护,因为它承载了无数泉州人的记忆,对泉州影像文化有重要意义。

对于这些相机藏



照相馆的大型相机是见证城市影像文化的“大家伙”

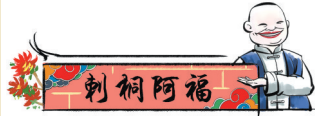
品的未来,倪建东已有规划。他希望在妥善保护这批藏品的时候,让更多人了解这些相机。“让大家知道,相机不只是手机里的图标,还有这么多‘有意思的老样子’。”

在倪建东看来,收藏老相机是“用物件对抗岁月流逝”。那些带着划痕的机身,略显迟钝的快门,记录的不只是相机的发展史,更是一代代人的生活记忆。比如罗克照相馆的那台相机,“等再过几十年,有人看到这些相机,会想起‘原来爷爷当年是这样拍照的’,我的收藏便有了意义。”



榕荫摇曳,鱼竿轻点水面,荡开顺济桥八百年的回响,白鹭翩翩,守着澈施江光。古桥上仿佛仍可追寻宋元车马的踪迹,桥下江潮奔涌,携着海丝古港的往事,也淬炼出城中人的淡然与坚韧。潮来潮去,桥自从容,四时更迭,日子依旧安稳。

茶香正暖,秋光正好,这桥畔的闲,正是岁月沉淀的真味。(融媒体记者洪志雄/绘 庄建平 蔡绍坤 谢伟端/文)



## 花生汤：炉火熬出古早香



花生汤以酥烂花生仁和浓郁汤底为特色,搭配鸡蛋后口感层次丰富,甜而不腻。

清晨的晋江南山路,晨雾还未散尽,“真味道饮食店”的门口已排起长队。这是姑父开的不足12平方米的小店,他站在灶台前,手腕轻转,把一勺乳白的花生汤倒进粗瓷碗,金黄的蛋花在汤面浮起。又一位熟客进门来:“老板,照旧,花生汤加蛋!”

这碗让老晋江人记了几十年的花生汤,藏着最真的古早规矩,讲究“三分选材,七分火候”。喜欢泉州美食的朋友都知道,泉州花生汤要用本地产的“小琉球”花生。这种花生颗粒不大,却带着天然的甜润,咬开能看见饱满的仁。过去没有去皮花生,姑父和姑姑每晚要剥完几十斤花生,指尖常常磨得发红,却从不愿漏掉一颗不饱满的。如今虽然能买到去皮花生,姑父依然精挑细选,“好花生才能熬出绵密的口感,差一粒都不行。”

从选材到熬煮,每一步都藏着“慢”的智慧。半夜两三点,整座城市还在沉睡,姑父和姑姑已起床架锅,装好水,把花生仁丢进去,点上小火慢慢煮。这活儿急不得,得有点耐心。火太大,花生容易烂成泥;火太小,又煮不出那种软糯的口感。恰到好处火候能让花生在锅里慢慢吸水,变得又软又香。煮到花生软了,差不多该放糖了。古早的花生汤,只选用冰糖,敲碎了撒进锅里,甜度柔和,不抢花生的风头,糖慢慢化开,汤汁变得乳白,闻着就甜丝丝的。

清晨五点,小店准时开门,七点到九点是最忙的时候,蒸笼冒着热气,花生汤的甜香飘出半条街。熟客们来店里,总会顺口喊一声“加蛋”,姑父便舀起几勺花生汤放在小锅里加热,将打散拌匀的蛋液缓缓倒进去,蛋花瞬间浮起,金黄的碎絮裹着绵柔的花生,入口咀嚼别有一番味道。

过去吃早餐的时候,我喜欢坐在角落,看姑父熟练地盛汤、加蛋、递碗,汗水顺着他的额角往下淌,却从没见他歇过。他说,现在每天差不多能卖400碗花生汤,冬天的时候还会更多——那一碗碗热乎的甜汤,暖得从食客的舌尖熨帖到胃里。

在泉州,花生汤不仅是甜汤,更是与小城生活深度绑定的文化符号。清晨睡眼惺忪时,吃上一碗花生汤配炸菜粿,甜咸交织的口感能快速唤醒精神;在闽南人的年节或婚庆宴席上,花生汤是必不可少的“压桌甜汤”,象征着吉祥圆满,寓意多子多孙、爱情美满、长寿多福;海外游子返乡,第一站往往不是酒店,而是那些街角熟悉的老店——就像姑父的店,常有祖籍晋江的华侨专门绕路来喝,他们总说:“在国外几十年,最想念的就是这个味道,比任何山珍海味都踏实。”

泉州花生汤的甜,藏着小城兼容并蓄的智慧。不同于北方甜汤的浓腻,也不似广式糖水的清润,它的甜是温和的,带着花生本身的醇香,恰如泉州人的性格——内敛却热情。这种口味的形成,与泉州作为海上丝绸之路起点的历史密不可分。明清时期,大量阿拉伯商人定居泉州,他们带来的蔗糖制作技艺,与本地传统的花生烹饪方法结合,逐渐形成了现在的花生汤配方。

一碗花生汤,熬的是火候,守的是古早味,藏的是泉州人的温情。高楼大厦与古厝小巷交错共生,但花生汤的味道始终未变。这碗甜汤是泉州人藏在舌尖的记忆密码,也是岁月流转中不曾褪色的生活温情——只要这甜香还在,泉州的故事,就永远带着让人安心的烟火温度。

(许雅玲 文/图)