

我已年近八旬，将成耄耋老人。回首过往，在我六十年的新闻生涯中，上世纪八九十年代在江西的一段新闻实践，既是我从事报纸工作的起始，也是我开始放飞新闻理想的地方，称得上是我青春岁月的一块宝地、福地。

我是上海复旦大学新闻系1966届毕业生。由于“文革”毕业分配被整整推迟了两年。为了从事我所钟爱的新闻事业，1968年7月，我告别了熟悉的上海和家人，只身来到江西宜春《赣中报》报到。在我之前，《赣中报》同仁中还没有一位新闻专业出身的，因而对我特别器重。我乘坐的列车于深夜途经宜春站时，竟然是报社一把手亲自接站，并安排我和他同住一室，对我嘘寒问暖，亲如兄弟。由于我年富力强，加上“赤条条来去无牵挂”，一到报社便全身心地投入到采编工作中去，报社对我也特别放手，提供各种实践机会。那当儿，我出门当记者写报道，在家做编辑编版面，有时还要配评论，常常白天黑夜连轴转。面对自己的工作

成果，不时听闻同仁们的赞许之声，我苦中有乐，无怨无悔。未过多久，报社领导安排我到总编办公室，参与每天的版面编排和签发大样工作。我的工作得到领导和同仁们的充分肯定，报社党支部大会全票通过我按期转为中共正式党员。

1968年年底，江西省委为进一步落实毛主席关于“精兵简政”的指示，决定停办所有地区一级报纸，并从各报抽调三位业务骨干充实《江西日报》。这样，我作为《赣中报》的三个幸运儿之一，奉调来到《江西日报》工作。从地市报到省委机关报，无疑又上了一个新台阶，我庆幸自己从此可以得到更多的锻炼与磨砺。事实也正是这样。面对江西这块革命老根据地，新闻工作者大有用武之地，我如鱼得水，长年累月奔波在崇山峻岭、阡陌良田。这是一块饱含红色基因的土地，老区人

我的新闻理想在这里放飞

丁法章

民“发扬革命传统，争取更大光荣”的宏伟业绩和精神风貌，是一个新闻富矿，这里有我们取之不尽、用之不竭的新闻素材。

短短五年，江西八十多个县，我的足迹遍布三分之二，有50余县之多。其间，我学习运用新闻的十八般武艺，采写了不少有激情、有温度、接地气的新闻作品，如果用诗的语言来表述的话，就是弹奏出了不少反映时代脉动、扣响人们心弦的华彩乐章。值得一提的是，报社领导从总编辑朱俊、范力到寇育彬，到军代表李棠、蔡小鹏、桑子先等，对我特别关照，经常带领我蹲点调

研，采写重大典型。通过耳濡目染，在潜移默化中，我从他们身上学到了很多东西。

曾记得1969年7、8月份，我随报社党委副书记吕忠阳同志到婺源蹲点调研，足有一月之久。我俩同吃同住同采访。在婺源茶场，通过个别访谈和召开各种类型座谈会，我们发掘出了这个通过思想教育，改革体制机制，改善生产关系，促进多业并举、五业兴旺的先进典型，并写成调查报告。在思口人民公社，正值复收夏种大忙期间，通过深入采访，我们总结了该公社班子成员坚持“抓革命，促生产”，越忙越注意讲政治，从而获得革命和生产双促进的成功

经验，并在报纸显著版面予以报道。在采写过程中，忠阳书记的新闻敏感和政治素养，特别是他提炼新闻主题的眼力和分析概括问题的能力，给我留下了深刻的印象，使我终身受用不尽。

水有源，树有根。我之所以能有今天，能先后出任几家报纸的总编辑工作，获颁国务院突出贡献证书，终身享受政府特殊津贴，新闻论文屡获中国新闻奖新闻论文一、二等奖，成为上海作协理事和中国作协会员……这一切，无疑与我参加新闻工作初期在江西的这一段实践锻炼有着密不可分的关系。

我感恩江西，感恩《江西日报》。在母报70华诞之际，我祝她越办越好，魅力永存！

我的父亲国画大师李可染因病去世已经整整三十年了。我今年也已经八十有一。这三十年来，我一直想循着父亲晚年最后一次外出写生的足迹，看看父亲心爱的祖国大好河山，重睹父亲散落在各地的墨宝画迹。尤其是父亲在九华山为凤凰古松题写的词句，我一直想去亲眼目睹一番，但苦于没有机会去九华山。

1978年，父亲已经七十多岁。但他雄心勃勃壮志未已，制定了一个跋涉数千里的外出写生计划：从北京出发，赴黄山、九华山，转道武汉溯长江而上临摹三峡，再去抗战时期呆过多年的重庆、万县等地看看。这年的6月，父亲从呆了40多天的黄山下来直奔九华。待他赶到九华山时已身感不适，但仍沉醉在九华山的青山绿水之间挥笔写生不止。

一日，在当地干部、僧人的陪同下，父亲一行来到九华山的闵园，见到了造型奇特的凤凰古松。此松系南北朝时高僧怀渡（柘植系误传）所植，距今已有1400多年历史。松高7.8米，胸径1.3米，在自然条件的作用下，形成了主干扁平翘首，如凤凰冠；两股枝干一高一低状似凤凰展翅，欲飞翔于蓝天。古松根部绿草如茵，松下有一大圆石，人称“凤凰蛋”。父亲看到后深为震撼，大加赞誉，称此松昂然挺立气势宏伟，以古著称，以形取胜，历千年风雨沧桑，风韵犹存，当得“天下第一松”美誉。九华山的干部和僧人恳请父亲题赠墨宝，父亲欣然写下了“天下第一松”并为此松绘下多幅速写。

自从知悉此事后，我和家人一直有亲眼看一次的愿望。没想到邻居王胜群女士这次让我们遂了多年的心愿。小王是安徽人，儿子大学毕业后在合肥工作，离九华山尚近。他特地向朋友借了汽车，开了几个小时山路，把我和家人送上九华山，送到凤凰松旁边。只见凤凰松下矗立着两块一人多高的巨大山石，一块凿刻着李可染落款的“天下第一松”五个大字；另一块则刻着中英文对照的凤凰古松介绍及父亲题辞的由来。

光阴荏苒，树石俱在。我在耄耋之年得以一睹父亲四十余年前的墨宝真迹，不由得触景生情。1978年父亲自九华山写生归来，得稿颇丰，而其艺海生涯中所仅见的数幅以九华山为主题的作品，俱是以此次皖南写生为基础而画成的。父亲勤于实地写生，善将胸中块垒化为笔底烟云。他的九华系列，写景物无拘无束，墨色纷披浑厚至极，是留给艺术世界的丰厚遗产。（文章作者系李可染三子，从母姓）



耄耋之年追寻老父墨迹

苏玉虎



边看边聊

看完韩国电影《失控隧道》，我的心情很沉重。不同的价值观，对生命的尊重和救援，为何如此截然不同？

一条漫长的隧道，恰如一条漫长的人生旅途。人之初始，能顺抵善终，想想也是一种伟大的“坎坷旅行”。在这种漫长的生命旅途中，谁都难以规避不测风云，旦夕祸福。一旦中枪，社会不惜一切代价抢救生命，这不仅是遇难者的福音，也是整个社会的温暖。

李正秀带着蛋糕，驾车回家，准备给自己的孩子过生日。车进隧道，突遇山体崩塌，被困隧道，进退不得。万能的手机，把被困者尚生存的信息传递了出去，原本幸福温馨的“生日烛光”突然被无情吹灭。

政府知情后，领导立马到现场开会部署，记者长枪短炮跟踪报道，救援部门摆开架势解困，安抚受惊家长，一切都像事前演练过般地有序登台。然而，随着时间的推移，遇难者生存信息的中断，“生命通道”位置的误钻打，加上媒体的过度渲染，又使事实变得面目全非。领导层对救援也出现了分歧：已经花了13亿（韩元），会不会救上来一具死尸？

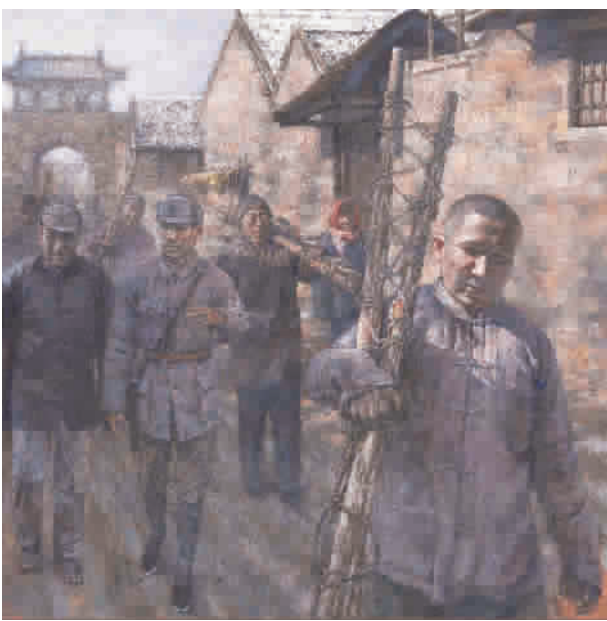
代价，究竟该如何计算？佛语说：救人一命，胜造七级浮屠。政府对生命的尊重，对人民的关爱，可以赢得人民的信赖。人民对政府的信任，可是无价之宝哇！

观影后不久，我读到微信转帖：说瑞典发生了一起婴儿丢失事件。政府在第一时间，动员整个社会找寻“躺着6个月婴儿的童车”！此情真令人动容：报警10分钟后，30名警察赶到了报警地幼儿园，并迅速在附近寻找；30分钟后，瑞典全网通缉，所有媒体头版报道搜寻儿童，所有码头港口公路关卡全部关闭盘查；哥德堡出动了所有的警察和警犬，并调动了60多架直升机进行全城搜寻；事发后，许多放了学的学生，下了班的路人都加入了搜寻的队伍——2个小时后，婴儿车被找到，婴儿无恙生还。瑞典政府看似为一个6个月的婴儿付出了极大的经济代价，但他们也一定懂得：生命宝贵，赢得人民的信赖和尊重才是整个社会对生命的尊重关爱才是无价的！

《失控隧道》中演技内敛的实力派演员河正宇，将主角被困在隧道内35天的酸甜苦辣逼真地呈现在观众眼前，让观众自己去判断救援该不该继续，也让观众在社会对被囚者的冷漠暗流中扪心自问，是否也站在了“加害者”的一边？这大概是导演编剧的高明之处。



美食



大战在即（油画）

钱逸敏

正是百花齐放的春天，一款出自金山的名为“留溪花香”的精酿啤酒，醉倒了一些人。大家举杯品酒，“啧啧”称好，主因并非在其采摘地名，而在这款精啤不仅保持了啤酒风味，且名副其实，具有醇厚花香。随行的笔者，由此想到了典籍记载的许多花酒来。

历史悠久的桂林三花酒曾在全国的评酒会上，连续多年蝉联优质酒的称号，被誉为“桂林三宝”之一。民间传说，八仙中的铁拐李在制酒师门前，用拐顿地三下说：“头花香，二花冲，三蒸三熬香又浓”，老酒师依此法将酿好的酒倒入碗中，端碗轻轻一摇，一连串的酒花像珍珠般浮

起，于是悟出三花酒之名。而现代酿酒技术，让桂林千万株桂花融入美酒，使三花酒花名更盛。

我国的酿酒史上，像三花酒那样与花有关的酒很多。三国两晋时期，有“坐开桑落酒，来把菊花枝”一说，那时就发明了将花卉杂于粮食中的酿酒技术。菊花酒是在“菊华舒时，并采茎叶，杂黍米酿之”。当时，还有用石榴花和花椒酿成的低度酒。到了唐朝，由于经济的发展，酿酒也更趋繁荣，那时，与花有关的酒就更多了，其中有梨花春、桂花醪、郁金香、菖蒲酒等等，用花草泡酒、酿酒似乎成了当时时尚。历经千年，唐代的酿酒技术已达到相当高的水

平，遥想当年的文人雅士独酌、对饮之时，有花香助兴，真可平添三分诗情。唐代的名酒中有一款“五云浆”，被誉为“追入花间一阵香”，可见那时，不仅酿

花酒年华

冯强

酒师以花为媒，善于品酒的骚人墨客也是把酒与花联系在一起品赏的。在宋代的名酒中，与花关联的酒越发增加，花露酒、椒花酒、琼花露、武陵桃花酒等或是与酿制有关，或是借助花道，当时有人作文称：“我有瑞露之酒，酿于百花之中”，瑞露酒之高贵，与选材之精、与花之护佑关

系极大。那时还发明了用柑橘和梅子酿酒的技术，由花至果，古人可谓酿酒成精了。宋代诗人和文人也酿酒成风，大文豪苏轼甚至著有《酒经》一书。

小说《红楼梦》第三十八回写菊花诗会，林黛玉不愿吃黄酒，宝玉便将合欢花浸的酒烫一壶来，可见当时官宦人家有以花浸酒的风气。清代还有把玫瑰花放在烧酒里蒸成的露酒，价格不菲，一斤居然要120文大钱。那时还有丁香酒、茉莉酒等等。清代或许是花酒年华的最后辉煌，至此之后，果酒逐步居重，葡萄酒更为一统天下做足了功课。

在不以饮花酒为习俗的当下，笔者曾在一些古

镇水乡涉足那里的时尚酒坊，坊中不乏花酒，而金山能拿出古风犹存的“留溪花香”精酿啤酒，实属不易，由此获得媒体人的喝彩也在情理之中了。更可贵的是，“留溪花香”的发明者，还在思考将金山的蟠桃酿入精制啤酒中，或许不久，带有吕巷桃花源之芬芳的精啤又将面世。期待着。



扫一扫，关注“夜光杯”

心有千千结

吴翼民

结，那时一分钱一个，而酱汁肉是一毛钱一块，百叶结价格只是酱汁肉的零头，所以大受寻常百姓欢迎，每开市，辄趋之若鹜。我总是拿着一只大海碗赶在头里站到了肉庄柜台前等候百叶结开卖，个头不高，须陪着脚尖才能看到大师傅从镬子里一个个取出玫红的百叶结，红艳艳、热腾腾、香飘飘，瞅得人直咽口水，许多排队者便骚动开了，纷纷擎起碗来，叮当作响，直往柜台前

的百叶结哩。酱汁百叶结色香味庶几与酱汁肉等同，而价格只有酱汁肉的十分之一。

昔日逢春，只待酱汁肉应市，孩提时的我经常奉母命到肉庄等候酱汁百叶结上柜的，那时酱汁肉难得一尝，酱汁百叶结倒是经常上餐桌的。离家只百步之距的两片熟肉庄每于中昼前同时售卖酱汁肉和百叶结，周围一带的寻常百姓大多奔百叶结而去的。那酱汁百叶结是由酱汁肉汁卤制烹调而成，与酱汁肉一样的鲜香甜美，还带着百叶的肥糯，并且熟肉庄的百叶结大且扎实，估计是整张百叶挽的

涌，还嚷嚷着，不许多买，每人不得超过五个。排在头里的我立即递上海碗：“就……就买五个百叶结，多浇点卤汁。”大师傅倒也不欺小，给我撇了五个百叶结，再用纱扎的小拖畚在卤汁里蘸蘸，在海碗的百叶结上抹抹，将满满一海碗的百叶结递回给我。这天的午餐因有酱汁百叶结领衔，就格外美味可口啦。

同是芳菲春季，每家每户都会恭迎家常菜之王者——腌笃鲜。腌笃鲜除了咸肉鲜肉和竹笋之外，百叶结是豁免不得的，浸润着肉鲜和笋香的百叶结除了增色外，还赚得一番豆香的肥糯。此时煲在汤里的百叶结绝不比肉啊笋啊逊色。而今提倡健康

食品，我在煲腌笃鲜的时候有意多放点儿百叶结，让百叶结多吸掉点油脂。那百叶结吸附油腻甚是了得，江南许多饭店都有一道荤汤百叶，让百叶或百叶结在荤汤里一煮，非常好吃，便如家常红烧肉一样，放些百叶结同煮，那百叶结也是异常入味，人们不敢多吃肉，肉汤百叶结就格外受欢迎。或云红烧肉放些百叶片或丝不是一样，何必多了道挽结的工序？须知，百叶片或丝易碎欠嚼劲，模样也远不如百叶结标致，所以家庭主妇们都喜欢将百叶挽结，与肉共舞。

七夕会