

宁波好书

有经验的遇见

——《新闻策划》序言

殷陆君

如果说新闻舆论工作是大合唱，重大报道就是最重要的领唱。如果说新闻宣传唱响主旋律，重大报道就是最精彩的乐章。如果说众多报道组成新闻宣传的乐队，重大报道就是体现主线主调的主乐器。做好重大报道，体现媒体围绕中心、服务大局、做好新闻宣传工作的真水平，展示新闻工作者敏锐捕捉新闻线索、快速抓住报道时机、及时记录事件发展、有效服务舆论引导的大能力。没有掌握主乐器的好功夫，没有引领大合唱的真水平，没有把握主旋律的大能力，难以做好重大报道，自然难在新闻界的合唱中定音定调，更难在信息化的大海里引领潮流。

万里江河总有源。邓少华先生集多年经验，告诉我们一个普遍的道理：事实是新闻的原点，新闻策划是重大报道的重要源头。有经验的老总常常抓住重要的时间节点，围绕重点主题，聚焦重要事件，策划重大报道，让媒体在记录事件的同时，打下历史的底稿、留下新闻的足音。

树高千尺必有根。邓少华先生汇数个案例体验，梳理一些有机的学理：新闻策划有道，重大报道有力；成功报道有理，做好策划有学。如何围绕已发生或即将发生的新闻进行报道，需要不打无准备之仗的未雨绸缪和常握制敌先机的敏锐前瞻。怎样通过对新闻素材深入分析、构思、酝酿，从众多的报道方案中选择最佳，需要拨开云雾见天日的机敏

洞察。

正如每天的太阳都是新的，我们生产的新闻也必须是鲜亮如新。在不同的岗位，做策划是不一样的，身在兵位、胸为帅谋，才能居高声自远。在不同的时间，做策划是不一样的，权衡瞬间变化，把握机遇与挑战，当机立断、眼疾手快，抓住新闻由头、昂然挺立潮头。在不同的地点、不同的媒体，做策划也是不一样的，实事求是、守正创新，才能从实际出发打胜仗。和不同的领导、不同的伙伴合作，做策划更是不一样的，积极争取支持，大胆设计方案，充分整合资源，扬长避短，才能顺势而行、顺势而为、乘势而上，毕其功于一役。

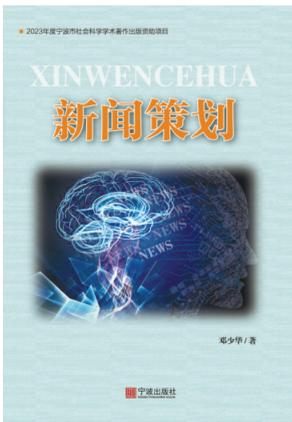
新闻是新近发生或发现的事实。新闻策划是有经验的遇见，老师傅遇事不慌是因为见得多。但是事物的变化，是不以人的意志为转移的。作为一名新闻工作者，如何顺应事件的发展，客观记录事件的变化，需要扎实的基本功；如何把握事物的机理，真实报道事件的脉络，需要敏锐的发现力；如何掌握事件的节奏，全面反映事件的前进，需要强大的能动性；如何引领舆论的趋势，推动事件潮流与受众情绪同频共振，需要同情的同理心。兵无常形，水无常势，面对环境、语境、意境的变化，有策划更要善变化，才能既有风狂雨骤见脚跟的淡定，又有随事而制因时而变的智慧。临事无疑知道力——对规律的把握，使人始有先见之明。温而能断有真功——对经验的总结，举一反三才能把握真谛。

新闻工作是做人心工作的。重

大报道更是贴着人心走的主旋律报道。站在高处，行在岸边，试水温、量流速，感人行、察山迹，洞察万物精微，才能循河流之走向而知山川形胜之起伏，见水行之缓急而知谷底之变化，见人心之波澜始知人情之冷暖。因此，我们做重大报道，谋的是党之大计，想的是国之大事，忧的是人之近忧，乐的是民之远望；策的是新闻报道，划的是发展脉络，梳的是群众身边事，人们的情绪，理的是时代进步的节奏、社会发展的旋律。新闻切入的是小事件，贴近的是小人物，在细小之间展现重大，于微末之间见广大，观发展趋势，察社会动向，引领凝聚正能量、唱响主旋律、坚定走中国特色社会主义道路的方向。新闻拨动的是微心弦，表现的是新情绪，在毫芒之尖体现真切，于细腻之间传递热切，汇人民情感，聚移山心力，成就众志成城全面建设社会主义现代化国家的伟业。

邓少华先生聚焦重大主题、重大典型、重大活动、重大事件报道的策划，通过一个个生动的案例，展现策划思路、运作步骤、报道方法，呈现实际操作和最终效果。本书告诉我们，新闻策划有用，做好策划，报道事半功倍。新闻策划有术，做好重大报道，宣传心中有底。新闻策划有道，推动融合报道，引导更加有力。

新闻工作表面是日复一日的劳动，实际是日日新、月月新的创新。从15年前的《新闻发现》，到今天的《新闻策划》，邓少华先生以多年的坚持启示我们，新闻工作者记录的是日新月异，记述的是新鲜变化，刻画的是创新精神，留下



的深刻哲理。

这本书最大的学问也许不是一题一议、一人一策、一事一报、一活一招的重大报道新闻策划艺术，而是告诉我们，面对信息社会的迅猛发展、新闻事业的快速进步，新闻工作者记录时代风云、推动时代进步是光荣的责任，传播党的政策主张、守望公平正义更是伟大的使命。

面对融合发展带来的机遇和挑战，热爱，坚持，用功，用心，才能不负这份光荣和使命。

倘能如是看，任何一项工作，只要付出足够的心血和汗水，都能总结出一番道理，练就一个养身立命的好本事。任何一门学问，只要真正能指导人们改造世界，一定有一番符合客观实际的道理、让人容易理解便于掌握的学理。长时间学思践悟，悠然心会，畅然神会，人生哲理，怡然自得。

荐书

《中国文化中的饮食》



主编	张光直
出版	广西师范大学出版社
日期	2023年8月

饮食不分南北，食不论东西，饮食看似小道，却能从中一窥历史源流、社会文化的变迁。《中国文化中的饮食》分八章，从先秦、汉、唐、宋、元、明、清，到近现代中国的北方与南方，通过历史的考察、文学的笔触，细致描绘历代饮食百态。各章由汉学领域专家分别撰写，既有学术深度，又兼具可读性。

作者不是停留在“吃”的层面，而是系统探索中国饮食中所蕴含的深厚文化。虽然坊间已有许多关于饮食文化的书籍，但有的著作处于梳理掌故层面，或是诠释考古和文字资料，很少能将“开门七件事”与社会文化的渊源及流变融会贯通。《中国文化中的

饮食》从考古学和人类学角度，结合历史与文化的考察，探索中国人从古至今的饮食习惯、风格、结构及进餐礼仪、观念象征，注重追寻饮食背后的文化形成与流变，融合饮食生活、健康理念与历史源流、社会文化的变迁，将柴米油盐酱醋茶提升到文化的层面。呈现各具特色的地方食材、烹饪技法、保藏方法、厨具餐具，追寻深醇至味的中国饮食。本书主编张光直先生感慨：“农业的出现——北方出现了稻米和其他植物——单凭这一点，大概就能确立中国烹饪的‘饭—菜’原则。”

饮食伴随着许多社交活动，吃饭是常见的场合，但端上桌的食物可以暗示参与者的亲疏远近。如董一男、许娘光在第七章《近现代中国的北方》中，描写了过年吃饺子的情形，家人和近亲平时工作生活很忙，没法经常见面聊天，大家在春节一起包饺子、吃饺子，相互交流，但饺子这种简单的食物通常不适合招待贵宾。

从饮食下笔，以文化的角度品读中国，开启味觉的奇妙之旅。（推荐书友：戴骏华）

《县中的孩子》

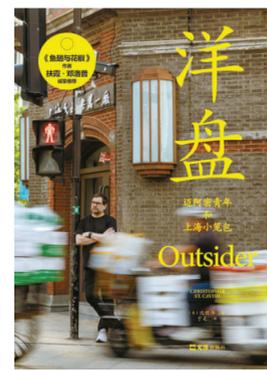


作者	林小英
出版	上海人民出版社
日期	2023年7月

母为了孩子考取好成绩，但凡经济条件允许，总会想尽办法将孩子送到上一级学校，以获取更好的教育资源。而学校为了在竞争中获取优势，除了改善学校软、硬件教学条件和抢夺优质师资，更将学生升学考试成绩作为招录的硬指标，在一定程度上加剧了县域教育生态的激烈竞争。且因为条块分割的教育行政体制、地方政府对教育规律的认知误区，以及跨区域生源市场的形成，导致越来越多经济不发达地区的县级中学日趋衰败，也挫伤了许多普通民众对子女教育和家庭未来的信心。在作者看来，县域教育应当回归教育的原点，尊重教育常识，遵守教育规律，回归本真的教育。

“教育不该是适者生存的模式，经济越落后的地方，教育越应该给人以希望。”《县中的孩子》不仅为我们呈现出一幅县域教育生态的真实图景，也引发读者对县域教育发展的关注和思考。（推荐书友：李钊）

《洋盘》



作者	【美】沈恺伟
译者	于是
出版	文汇出版社
日期	2023年10月

事情就很“上海”，似乎就只有“上海人”才干得出来。沈恺伟花了18个月时间跑遍了上海角角落落的小笼包店铺，2015年，他发布了一份伪科学考察记录《上海小笼包指南》。这份指南红遍了上海滩，沈恺伟也红遍了互联网各大平台。这就是上海，机遇随时可能降临。

洋盘，沪语特指“在上海生活、缺乏经验、不懂装懂的人”。《洋盘》这本书是美国人写的，作者的我自嘲让人忍不住会心一笑，更何况，这位作者还是从上海小笼包出身。他做过很长时间的厨师，他做过很长时间的网约车司机，如何因为偶然的机缘掉落在一个陌生的地方，一点一点地在这个地方扎根。他写在这个过程中的得与失、快乐与烦恼，他写想要倾吐的焦虑和想要获取的认可。

铁打的营盘流水的人，这个城市有太多的人间故事。《洋盘》是其中一个，沈恺伟端出来的盘子，不是米其林式的精心料理，而是每一个在人间漂泊的过客都懂得的烟火念想。（推荐书友：林顿）

于烟火中品味江南

——读《江南烟火：有滋有味的百年民间饮食》



雨巷

“江南生烟火，烟火忆江南”，丹桂溢香的金秋时节，上海社会科学院出版社出版的《江南烟火：有滋有味的百年民间饮食》出现在案头。这部由作家冯骥才、王旭烽等联袂推荐的有“翔实而鲜活的近代江南百姓饮食‘民族志’”美称的著作，作者为上海大学在读博士、宁波青年才俊邹骥韬。

本书遵四季时序，分春、夏、秋、冬四部分，回望了19世纪末到20世纪中叶江南的日常民间饮食。既是洞察近代江南民间民俗的“饮食方志”，又是亲近水乡生活的“访古指南”。我认为，它最大的特点是具有学术逻辑、平民情怀、诗意语言。

“江南好，风景旧曾谙。”白居易的《忆江南》，让江南不但成为一种无限美好的意象，而且成为许多人心目中的诗和远方。上海大学博士生导师陶飞亚在序言中也如此赞叹，“江南，是明清以降中国各文化地理区系中，最贴近‘美好生活’理想的一方天地。”百年前的江南民间饮食具

有哪些相对本质化，同时又地域色彩浓重的特征？作者研究发现，百年前江南民间饮食最最基本的也是最难能可贵的特征便是“食源丰富”——优越的地理条件与成熟的农事基础造就了江南民间吃食的多元丰足，四通八达的交通设施与畅通快捷的商贸网络让江南民间饮食“在江南，聚中国”，寒暑分明的气候条件与讲究应季饮食的民俗传统共同塑造了依次登上江南人家餐桌的“当令食品”；第二个特征是“俗”“雅”并行；第三个是“亚区域特征”；第四个特征是善于“粗食精做”。作者的观察重点首先锁定在百年前普通江南百姓通过饮食与脚下土地建立的物质和情感联系上，回顾了我国重要传统节日以及特定节气中的江南民间饮食等。

本书收集了大量历史文献，涵盖了晚清民国时期的各类报纸杂志、图书著作、地方志，以及20世纪中叶的各类食谱出版物、科学报告、民间调查笔记等。部分章节调用了明清文人笔记、地方志史料，个别章节援引了英、法、日等外文史料。这些史料，作者信手拈来，足见其非凡的史学功底和渊博学识。《中国周刊》原总编辑朱学东在序言中称赞，“江南烟火，不仅是一个美食家的味觉所好之旅，而且展现了一个历史学者的钩沉能力和严谨态度。”

“鸣鸡吠狗，烟火万里”，《史记·律书》中如此记载。刘禹锡的《竹枝词》则有“山上层层桃李花，云间烟火是人家”的金句。烟火是时下非常流行的一个词，究竟何为烟火？烟火，一般指人家生火而燃起的炊烟；烟火同时也有熟食的意思。明杨慎的《升庵诗话》便写道，“此诗出尘绝俗，信非食烟火人语也。”本书中的烟火指民间饮食的烟火气——百年前江南城乡百姓的民间食品、食俗、食业，更囊括了百

年前江南普通人家的生活图景。

真正的美食在乡间、在田野，因为那里最烟火。作者直言，他从小生长在都市，从前也有过“五谷不分”的尴尬，在写作本书时“痛定思痛”，特别关注食品背后的农业、农村、农民的印记。这无疑丰富了美食的内涵，扩展了烟火的外延——美食从田野到餐桌，每一个环节充满匠心。作者力图把江南民间饮食的“前因后果”讲出来，把田地里、树梢上的辛勤等，一并绘入江南民间饮食的百年画卷中。比如写枇杷，内容包括苗木来源、日常打理、平时养护、虫害防治、成熟采摘等；写杨梅，内容包括选址、从种苗到果树的蜕变、精细采摘、保鲜、运输等。作者的心境，从书中的一段话可见一斑——“前人栽树，后人尝果，这何尝不是历史的传承，不是一种崇高的致敬与怀念呢”。

《江南烟火：有滋有味的百年民间饮食》发掘了被主流饮食史边缘化的“小民”，特别是那些在城市中为普通市民提供能量与美好慰藉的食摊小贩。作者认为，“他们喧嚣起来的吆喝声、锅里噼里啪啦的油爆声，都是城市民间饮食最经典、最富烟火气氛的一景，理应在民间饮食谱系中占有一席之地”。作者更倾向于为腊肉、枇杷、苹果、藕粉、火锅、年糕、臭豆腐等“普通食物”立传。比起那些还没端上桌前，就叫人垂涎欲滴的“高端珍馐”，作者更欣赏邻家主妇手中、街头巷尾摆着的民间味道。作者认为，在“懂吃的”江南，不富商巨贾、文人雅士会操办晚宴，普通人家的日常饮食生活中，也处处流露着对吃的热爱、重视、在行。

民间饮食最是乡愁所系。上海已成为作者的第二故乡，全书28节，其中直接写上海的有6节，而且开篇便是《讨彩美食吉祥年：老上海与近邻的春节食

谱》，收尾是《老上海的年夜饭“生意经”》。我认为，这不是巧合，而是作者的匠心安排。尽管如此，作者对第一故乡宁波依旧怀有浓郁的情愫，且不说一篇洋洋洒洒的《奉化水蜜桃崛起的激荡三十年》，单册书中有关宁波的年糕、汤团、苔菜、干菜饼、杨梅、酸梅汤等美食，足让宁波人舌尖生津、味蕾开花。作者是个生活的有心人，每到到一个地方便会在当地小吃摊前驻足，一探一探、嗅一嗅独属于那里的烟火气息。作者的平民情怀，以及对历史的敬畏、对生活的感恩，无时无刻不在，无处不在。

“春种夏长，秋收冬藏。四季好似一条蜿蜒的长河，在食物轮番中周而复始地静静流淌。”把日常美食写得具有学术逻辑、平民情怀实属不易，同样，把日常美食写得“诗意盎然”也不是一件容易的事。作者笔下的美食，美得舒服与文采飞扬。比如写香椿，香椿的“香”入于鼻息，充盈唇齿。一小撮香椿宜南宜北，佐菜调味，撩动着春日舌尖的平淡，高调而不张扬；写田野春菜，野菜是最亲近大地的灵魂。春日吃野菜除了芬芳齿颊，也是在寻觅渐逝的“根”啊；写水蜜桃，轻轻一咬堪比琼浆的桃汁，宁波地域风华的甜与美，仿佛在味蕾上如桃花般绽放开来；写桂花，桂香飘远了，咀嚼着桂花美食的人，心却近了；写毛蟹，一只蟹的生命结束在锅里，滋味升华在了江南的精致味觉里……

本书封面上的画让人垂涎三尺，正文的配图很有丰子恺的气韵，字里行间则洋溢着汪曾祺写美食的味道。