

“心向读者,情系万家”是他的初心,“热爱、坚守、创新”是他的嘱托,值此第23个记者节之际,从业70年的老报人江坪为我们带来他这些年的思考和感悟——

## 融入火热生活,终有累累果实

本报记者 孙燕

热爱、坚守、创新。

70年激荡人心的新闻生涯,在中国第一代新闻人,浙江日报原总编辑、省记协原主席江坪心中,浓缩成6个字的满腔情怀。

11月6日下午,由浙江省新闻工作者协会、浙江日报报业集团共同举办的江坪同志从事新闻工作70周年座谈会在杭举行。当天,他带来自己写的一本新书《生活的果实》,书中收录了这位老报人从业70年的感悟和随笔。



座谈会上,江坪同志以热爱、坚守、创新三个关键词分享了70年来的工作感悟。

### “心向读者,情系万家”最早就是他提出来的

在自序中,江坪叙述了这本书的内容由来:

“在记者、编辑、部主任、编委、副总编、总编辑岗位,陆续发表了数百万字的新闻作品,与不少社会人士建立了真挚的友情。从总编辑岗位卸任后,许多社会活动邀我参与,担任多项公益性社会职务,这每个职务都包含着厚重的文化,要学习、思考和写作。日积月累,储存了一些文稿,都很有意思,说明社会生活是丰富多彩的,作为社会一员融入其中,也给自己带来了丰硕的生活果实,我就将这些画面展示出来,与大家分享。”

翻开目录,“采访轶事”、“难忘时刻”、“名家信笺”……各个篇章各有侧重,文字亲切可读,其中多次提到了钱江晚报。

11月8日,是第23个中国记者节,也是35岁的钱江晚报与读者的第13078次见面与问候。

1987年,53岁的江坪经过筹备创办了钱江晚报,提出办报要“心向读者,情系万家”。这8个字,成了《钱江晚报》的办报宗旨。

什么是“心向读者,情系万家”?

老报人江坪是这么回答的:

“心向读者,情系万家”的核心是“真心”与“深情”为读者服务。群众生活无小事。过去,群众有什么问题,什么难处,钱江晚报请各个部门来解决。装电话难,自来水冰冻问题……《钱江晚报》帮助解决了,赢得了群众的口碑,真正飞入了寻常百姓家。这份报纸才有了生命力。



省记协主席李丹与江坪一起为新书揭幕。



江坪同志向青年学生和记者代表赠送新书。

### “心向读者,情系万家”钱报已践行了13000多个日夜

时至今日,钱江晚报一直在坚守这份“初心”,并进行了与时俱进的创新。

在江坪眼中,钱江晚报推出的“小时小店”系列报道,“这是媒体关注民生、切实为基层群众办实事解难题的一次生动践行”。

就像江坪说的那样,读者与报纸的关系,如同钱江之源与钱江之水。浩浩荡荡的钱江,可曾一日没有源头的激励?

35岁的钱江晚报同样如此。读者用户在关心什么,在焦虑什么?他们为什么高兴,又为什么忧愁?面对难题和问题,他们的身上又有着怎样的智慧和韧劲?

我们关注普通人的疾苦和坚韧,推出了《小时人物》,于万物中寻找普通人不平凡的一面。

我们关注疫情下企业的生存状态,推出大型蹲点式报道《问企》,走进企业,实录他们在疫情下的勇气突围和重生。

我们记录100多家普通小店的日常,和小店店主一起守店,凌晨进货,一早出摊,记录他们在城市奔忙的脚步和滴下的汗水。

步和滴下的汗水。

我们推出“记者帮”,依托钱江晚报深耕本地35年的经验与影响力,让200多名记者同时在线帮忙。

路口遮阳棚几时回、为什么几年开通不了一个地铁站……城市建设的问题,“记者帮”帮你问;小区空调噪音太大150户业主难入眠、开了16年的农贸市场突然要关……生活的难题,“记者帮”帮你解;充值卡用不了、道路改造20多亩麦子淹水了……棘手的事,“记者帮”帮你磕。

只要事关读者用户,只要事关百姓民生,每一个新闻事件就都有钱江晚报记者的身影和钱江晚报的声音。而每一次关注,每一次互动,都是钱江晚报和读者之间的双向奔赴。

记得来时路,不忘梦归处。

无论过去多少年,无论未来多少天,每一次你打开《钱江晚报》和小时新闻App,我们都当作是和你的初见与约定——

心向读者,情系万家。

始终热爱。始终坚持。始终创新。

## 过了立冬却似暖春,周六杭州将奔28℃

本报讯 昨天是立冬节气。在浙江,到了立冬还不算入冬,浙江大部分地区常年入冬时间在11月底到12月初。

立冬往往意味着寒冷冬季即将开始,而像今年立冬反而迎来升温浪潮的实在不多见。

昨天下午1点半,杭城实时气温达到22.8℃,阳光满格。要知道,去年这个辰光,杭州寒潮大风预警齐发,剧烈降温。

本周,浙江的气温是放飞自我的状态。没了冷空气牵绊,预计8~11日,浙江大部地区最高气温

23~26℃,12日达到这轮升温的顶峰,浙江大部地区最高气温或将升至26℃以上。

也就是说,过了立冬,一天暖过一天,其中杭州周六要直奔28℃。怕热的朋友都可以穿上短袖了。

转折会出现在本周日前后,到时受北方冷空气影响,全省有一次降温、大风和弱降水过程。

过了立冬,相信许多老杭州开始牵挂起冬日里的那份美味——酱鸭酱肉上线了吗?

昨天上午,钱江晚报记者来到大马弄看一看情况。大马弄藏着这座城市最活色生香的烟火气息。

记者看到,葛记酱鸭店前已经挂出了酱鸭。老板说,酱鸭上星期五就挂出来了。旁边的牌子写着:“木头鸭70元一只、130元两只。”

酱鸭卖得怎样?老板笑了,“现在天气还热,要到冬至、大雪以后就卖得好了。”

在察院前巷,忠平酱鸭店也在售卖酱鸭。老板说,现在还是小批量制作,原因同样是天气太热,销量不大。文娟酱鸭店的老板则给出了一个具体日子,“差不多要等到20多号正式开始做酱鸭。”

本报记者 方力 见习记者 肖暖暖