2026.11.7 星期六
责编 龚家惠 | 美编 陈学铭 | 校对 阮奇鑫
江南晚报

记者节前夕的温暖之约，缘分始于一篇救援报道

九旬读者连续八年给新闻人送花

本报讯（记者 黄人杰/文 敖翔/摄）鲜花传暖意，纸短情更长。在第27个中国记者节到来前夕，97岁的忠实读者姚鼎良专程来到无锡日报报业集团，将满载心意的花篮送到新闻工作者手中，向集团全体采编人员送上节日问候。这是姚老连续第八年，在记者节前夕赴这场和新闻人的温暖之约。

精神矍铄的姚老，一早便从家中出发赶来报业集团。一进门，他笑着向大伙道一声节日快乐。“我是《无锡日报》《江南晚报》的老读者，你们的报道我每天都看。你们扎根无锡、记录城市，把老百姓关心的事、身边的暖心事写出来，值得点赞。”姚老的话语朴实真挚，打动了在场所有人。

姚老与报业集团的缘分，始于一篇温暖的报道。2014年，他突发心梗倒在路边，热心市民及时施救，《江南晚报》第一时间刊发报道，定格下这一幕城市善举，也让姚老和报社结下不解之缘。正是这篇报道，坚定了他回馈社会、传递感恩的想法，从2018年开始，他年年在记者节前夕送花致谢新闻人，一坚持就是八年。

多年来，姚老的这份心意，也见证着报业的转型之路。从铅字报纸、网页新闻，到短视频、新媒体推文，姚老一路关注着《无锡日报》《江南晚报》的变化。他说，现在新闻形式更丰富、内容更接地气，惠民政策、基层故事、城市发展，都能第一时间看到，新闻离老百姓越来越近。

交谈中，姚老话里话外都是感恩。当年被医护人员从生死线上救回，自此，在医师节、护士节送上鲜花致谢，便成了他坚持多年的习惯；赠予记者的花篮，则是他送给记录善意、传递温暖的新闻人的专属敬意。集团代表接过花篮，向姚老致谢。大家表示，姚老的祝福，是给予新闻工作者最珍贵的肯定。这份沉甸甸的信任，将激励大家继续扎根锡城大地，用心讲好无锡故事。

八年接续的鲜花，一头连着读者的信任，一头连着新闻人的初心。多年来，无锡日报报业集团积极践行“开门办报”理念，通过举办粉丝活动、开展路演宣传、邀请读者评报等方式，不断加强与读者间的交流互动，持续打造更多群众喜闻乐见的精品报道。当前，2027年度《无锡日报》《江南晚报》征订工作正在进行中，我们期待更多市民加入读报队伍，以一纸墨香为约，与我们一同见证城市的点滴变化。



无锡“甜”遇见东北“热辣”，啥味道？

“刘老根大舞台”再登无锡，文松、杨树林连演两日

本报讯 “无锡的朋友们，咱又见面了！”昨晚，无锡市人民大会堂的舞台上，熟悉的东北口音响起，满屋子人都笑了。11月6日至7日每晚七点半，国民喜剧IP“刘老根大舞台”连演两场。去年11月，这个从东北黑土地走出的喜剧品牌曾来无锡演出；一年之后，这个品牌再次来到无锡，满场笑声随之而来。

对不少观众来说，“刘老根大舞台”这六个字就相当于一张喜剧门票。作为赵本山倾力打造的“绿色二人转”旗舰品牌，它把二人转“说、唱、扮、舞、绝”的传统精髓牢牢守住，又大胆融入小品、脱口秀、杂技等绝活。此次无锡站的演出，文松、杨树林等熟面孔轮番登场，赵家班原创剧本更是贴近生活，包袱密集、反转不断。

演出前，记者在后台见到了杨树林，他一开口就是熟悉的搞笑风格。“去年11月就是在这个舞台上。”杨树林说，无锡满足了他对于江南的想象，又“软”又“甜”。“无锡的方言听上去很软，口味真的很甜，去年我们去了惠山古镇，这一次我们尝了蟹黄面，东北人其实有点吃不惯，但太湖三白太好吃了！”

对于这一次的演出，他充满了期待，他希望能把观众逗“开”。“我们在北方演出的时候，笑声来得快、来得响，南方观众感觉会更含蓄一些。”杨树林说，“像去年演出的时候，前半程大家都‘端着’，后面才逐渐放开。今年，我们想让无锡的观众‘放开’得再提前一些。”

怎么让无锡观众更快进入节奏？杨树林有自己的办法，他说：“我们在互动和节奏上会有一些调整，和大家多唠一唠，我们的表演更有互动性，他们会自然地代入进来。”在采访最后，他向无锡的观众发出邀约：“这周末要是不知道去哪儿，就来人民大会堂，跟我们乐两个钟头，笑完回家，睡得更香！”

“这一次就在家门口，当然要来看看。”“90后”姑娘小陈带着父母一起来观演，“我们从小看赵本山春晚小品长大，东北喜剧‘接地气’！”73岁的无锡观众包阿姨则告诉记者，她是来“追星”的：“平常刷手机看文松，这一次能现场看到了！”

此次刘老根大舞台全国巡演季无锡站连演两日。当黑土地的“热辣”碰撞无锡的“甜”，笑声将是共同的语言。（朱雪翎）

跨山海赴秋鲜

无锡玉爪蟹圈粉粤港澳食客



眼下正值螃蟹品鉴季！玉爪蟹在“小晚优选”小程序自上架以来收获众多消费者好评。小晚由衷感谢广大顾客的信任与支持，所有订单严格把控品质，确保鲜活送达（江浙沪地区包邮，采用冷链运输；路途较远的外地订单，一般采用空运保鲜，最大程度锁住蟹的本味）。

昨天，粤港澳惠山同乡联谊会的会员们走进惠山区玉祁玉爪蟹养殖场，近距离探访玉爪蟹。“玉爪蟹如何捕捞？”“玉爪蟹品质优势在哪？”“一亩塘适合养多少只蟹？”面对大家接连抛出的问题，养殖场负责人逐一细致解答，带着来访人员实地探看蟹塘生态，讲解玉爪蟹整套养殖工艺。现场有会员介绍，香港食客偏爱食蟹，品尝螃蟹还会使用专用工具，对蟹的鲜味要求很高。

养殖场负责人分享了一则市场小故事：一名深圳客户已经连续多年选购玉爪蟹。每到蟹季，这位客户常会邀约香港友人相聚品蟹。无锡发出的快件一天便可抵达深圳，出众的口感，让玉爪蟹收获港澳食客持续青睐，年年复购。

玉祁玉爪蟹引运河活水养殖，塘内水草繁茂，水体洁净。饵料选用螺蛳、玉米、冷冻海鱼等天然原料，养出的螃蟹膏黄饱满，肉质紧实鲜甜，土腥味淡。

工作日下单，无锡市区次日晚饭前可送达；周末快递运力有限，发货时间会顺延，建议消费者尽量选择周中下单。

这份源自无锡水乡的鲜美，跨越山海走向大湾区。不必亲赴塘口，市民可通过“小晚优选”小程序选购玉爪蟹，家庭小聚、待客宴请都适宜，金秋尝鲜正当时。（王仪）

欢迎订阅《无锡日报》《江南晚报》
小晚优选
日报观大局 晚报读生活
一纸家乡报，尽知无锡事
小晚优选扫个码
在线订报送到家
无锡日报报业集团订报网点 城中站：13814270194 凤翔站：15995276663 滨湖站：13961720866 新城站、新吴站：13771076502 全市各邮政网点均可订阅
订报热线：0510-81853519、0510-81853108