# 《经典头版及背后的故事（上下）》

## 图书基本信息

书名：《经典头版及背后的故事（上下）》

13位ISBN编号：9787806078877

10位ISBN编号：7806078878

出版时间：2002-3

出版社：珠海出版社

作者：南方周末 主编

页数：485；456

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

# 《经典头版及背后的故事（上下）》

## 内容概要

选编了“深圳空难：飞机断成三截”、“追问洛阳大火”、“我们的勇气与抗争精神”、“穷孩子迈不进大学校门？”等新闻报道。

# 《经典头版及背后的故事（上下）》

## 书籍目录

上册第一编
纪念思想解放20年

# 《经典头版及背后的故事（上下）》

## 精彩短评

1、十几年前的书，稿子有些旧，有些现在看也一般，有些现在根本发不出来。重温激情。
2、我什么都说不出来。
3、2000年，2月25日
《向东，向北，向南.....》
4、论文终于结束……
5、超值的书，虽然有电子光盘，但还是买了，而且是特价买
6、办报人总是会带着悲情色彩的,“ 总有一种力量让我们泪流满面 ”、“ 回家吧、回家吧 带着温暖带着爱 ”、“ 乡党委含泪上书 国务院领导动情批复 ”、“ 千里追踪希望工程假信 ”...若干年前的南周，一次次的书写着自己的光荣与梦想，引来无数朝拜者,而改朝换代后的南周,却淹没在一片口水中，她能走向复兴吗？
7、记录勇气
8、貌似没看完，不过很震动了，似乎哭了
9、越发的气愤！政府权限的合理范围及监督的有效执行和司法的独立性、、、值得深思！！！
10、江艺平时代
11、南周最辉煌的时候

# 《经典头版及背后的故事（上下）》

## 精彩书评

1、这几天，陆续地看后台二，看到了其中的现任南周大编辑李红平写了一篇关于前南周的文章——南方周末历史上的三道招牌菜。看了此文，里面提到了南周的头版问题，不由得又想起这本书，书是我在图书馆看到的，上下两本，前后看了两遍，觉得可以扯一扯自己的感想。先说大编辑的看法：李红平在文中说，在老周末人聚会时，江艺平老师说她任主编期间对周末印象最深的稿子，第一篇是陈菊红的《文湘莉在1997的最后三天》，第二篇是余刘文、长平的《昆明在呐喊——铲除孙小果》，第三篇是鄢烈山的头版国庆评论《从臣民社会到公民社会》。下来想想，发现江老师选择的这三篇稿子分别代表了新闻的三种风格：第一篇是对一个并不是太张扬的新闻事件，发现它的独特价值和角度，然后再用一种很好的文笔去叙述它；第二篇则是典型的靠曝猛料取胜的揭露性报道；第三篇则以逻辑思维和见识取胜。在南方周末的巅峰时期，第二种风格显然给外界留下了最深刻的印象，也是南周赢得最广大销量的招牌菜，并树立了它在普罗大众心目中的形象与公信力。然而，这一成功发展到后来也变成了一种路径依赖，那就是它持续需要猛料、而且最好是越来越猛的料来在头版刺激市场，赢得高销量，不然，销量就会下滑，在内部的士气也会变得低落。客观地说，南方周末后来不断出现风波，固然有环境收紧的因素在其中，但南方周末久而久之形成的这种路径依赖恐怕也要承担相当的因素。 是的，让我们以读者身份看待，曾经的南周就是揭黑的代名词。她的报道犹如晴天霹雷一样在中国的大地上的响起多次，而她犹如“ 青天 ”的形象在南周的后台里依然能看到，甚至看到许多。我觉得这是我们这个社会的悲哀，当一些争议被一份报纸来承担时又能抵挡多少呢？也许这样的报道读者爱看，但这是真正的新闻报道么？做晴天似的判案，伸冤远不是一份报纸所能承担的，但一些代表性的、关键性的、影响性事件一份报纸必须发出自己的声音，必须有价值的中立，而这个价值所承担的价值观就是报道一切，客观、正确、全面的立场。当我们么有这样的健全机制和自由环境来保障报纸的权利时，只有自己尽力争取，路是一步步走出来的，也许中间有曲折和反复，但只要认准了就要坚定的走下去。南周的转型就是一个很好的案例，从曾经的第二种风格已经转换成今天的一份集时政、评论、文化、经济等一体的综合性周报，而这些全已成为了南周的特色菜，再也不仅仅依靠过去的那种招牌菜，这样有什么不好？招牌菜和特色菜的区别也许大家都认为前者好，读者认为了不好的就会砸招牌，但喜欢这个特色菜的肯定是大家都很喜爱，因为不喜欢的可能他根本就不会进来。为什么不能吧特色菜做成大家都喜欢的呢？也许你又说做成都喜欢的还有自己的特色么？有，肯定有，全人来都有共通的地方，也许发展到最后不是特色，但只要秉持最基本的悲天悯人的胸怀人们是都会喜爱的。扯的有点远，书归正传。此书82篇（组）新闻稿件，选自1996年（这年入选两篇）到2001年底一共6个年头的南方周末头版，接近四选一。按照题材类别，分成10编。这本没有“ 前言 ”“ 后记 ”，也没有名家“ 序 ”“ 跋 ”的赤裸裸的书，倒有记者执笔的33篇“ 背后的故事 ”。 很多头版之前也许你看到记者写在纸上的沉重，看了此书你能看到记者在背后的辛酸与呐喊。正如陈明洋先生说当真实在中国还是一种稀缺的产出时，寻求真实，总会有代价，也总会有收获。很多东西你么有艰辛的付出，也许永远等不到真相大白的那天。曾经的南周的招牌菜也许在你今天看来也不过如此，但在当时你可以想想记者和编辑是面临多大的压力。也许在今天看来用新闻评判标准看很多新闻不是那么客观，也有诸多缺陷，但依然不妨献上我们对当初那些默默无闻，但今天却是中国传媒界顶梁柱的一个个如雷贯耳的名字的敬意。在这里，你依然能看到当时真实的中国。她记录的是中国，呈现的是历史。
2、一编入本书的近80组文字，大部分是新闻报道，少部分是评论，最早的一篇是发表于1996年2月9日的《“ 水变油 ”神话备忘录》，作者是方进玉，最晚的一篇是发表于2001年12月13日的《胡曼莉真相调查》，作者是甄茜。也就是说，这本《经典头版及其背后的故事》，正是1996年初到2001年末《南方周末》的一个侧影——不是全貌。而在很多研究者的眼中，这个时间段被称为南周的黄金时代，参与创造这个黄金时代的人们——江艺平主编和她帐下的记者们也被称为“ 黄金一代 ”。我曾在一篇名为《一群记者和他们的时代——寻访<南方周末>黄金一代》的文章里听说过他们的名字，这次在这套书里，再次重温——他们是：陈菊红、杨海鹏、方三文、孙保罗、余刘文、李玉霄、郭国松、赵世龙、寿蓓蓓、迟宇宙……二江老师回忆的南周三道招牌菜，这套书里只收有余刘文和长平的《昆明在呼喊：铲除恶霸》，这是余到南周后的第一篇深度报道，四年之后，他说，提起美丽的昆明，他心里仍然只有一个怕字。“ 做一个职业记者，尤其是当下，首先要克服的就是恐惧感。 ”杨海鹏在做完“ 珍奥核酸 ”的稿子后，写了一篇比见报稿长得多的“ 背后的故事 ”，他去采访，“ 珍奥 ”厂家的人试图用广告换取报社的沉默。杨海鹏告诉他，“ 在《南周》，报道是和广告分开的，即便你们登了广

告，也不会影响新闻部的决策。对我来说，对核酸保健品采取什么样的报道方向，由采访调查的结果决定。”那位负责人听罢，露出很感动的样子，对着几个记者和几个珍奥员工，振臂高呼：向《南方周末》学习。然而，稿子见报后，政府主管部门却不为所动，杨说：作为记者，在中国的新闻环境下，我们已经尽了全力。三那确实是黄金一代，在收入本书的稿件最为集中的1999年和2000年里，有陈菊红关于克拉玛依的报道、余刘文的綦江跨桥、郭国松做的福建游医……一些熟悉的名头和陌生的报道，都被传诵至今。那时候，确实还有些没有刻意隐藏的立场，有些锋芒和火气四溢。记者在报道中也不全然退场。然而，锐气十足。我曾试图在这套书中寻找所谓的“新闻民粹主义”，却并没有太多收获。也许是指第二编里的一些突发灾难性事件报道？那些报道最终都剑指背后的官商勾结、监管不力，等等，或者是指第五编里的腐败大案要案，太站在道德立场批驳了？也许那会儿大家都这么说话吧。是价值观偏差还是只是技术操作上的瑕疵，这是个问题。四全书最让我印象深刻的并不是里面的经典报道，而是年轻的迟宇宙写的一篇文章——《父亲的死和之后的两个月》——现在看来，它能站上报纸头版，证明这份刊物曾有一颗怎样的心。父亲去世时，迟宇宙正在济南采访。他父亲是一名石匠，死在故乡莱州的一块石头下面。整理父亲遗物时，迟发现了一张50元的收据，当地为了修路，向市民集资，迟宇宙的父亲说，这钱是为儿子交的，为了他以后回家方便，有高速有铁路。此前，我只知道迟宇宙是一个优秀的财经作家，是《新京报》的副总，但不知道他曾在那一天，讲过自己这样一个故事。五在《一群记者和他们的时代——寻访<南方周末>黄金一代》里，作者试图为这一批人画像，他引述了杨海鹏的话：“《南方周末》的记者大多是小城镇出身，都是苦孩子，对普通人有深深的同情。”曾为南方周末首席财经记者的陈涛说，《南方周末》曾经的一批记者往往具有这样的一些特征：出生于农村或者小城镇，接受过高等教育，有过不幸的童年。也许，正是这样的出身是成为《南方周末》“为弱势者代言”立场形成的内在原因。显然，这些也并不一定正确。但迟宇宙的文字反应了片面的真实。我越发觉得，所读的这本书里的几十篇经典报道，是因为有了迟宇宙的这篇文字，而显得更加丰满和脉络清晰。六迟宇宙写道:“(办完丧事)第二天，早晨6点，我走上了回广州的路，我的心里已经少了悲伤，而是多了怀念和责任。”……“1999年10月17日，我的父亲死了，只有47岁。还差19天，我23岁。”再后来，这些黄金一代们大多离开了南周，接下来的故事，大概是由另一批人来讲述了。我看到，在这本书里，长平只是小露了下锋芒，刘天时、翟明磊和李红平也都只出现了一次，杨瑞春则是全书最后一篇稿子的作者，接下来的故事还有很多。我们只是路过，看到。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com