



军号嘹亮 吹响时代颂歌

开栏的话:老物件时常承载着深沉的回忆,折射出厚重的历史。一支小小的军号,吹响艰难时世中的不屈坚守;一面缝补过的国旗,扬起革命胜利时的由衷喜悦;一本本红色的党章,翻开崇明青年的红色激情;一张张斑驳的奖状,点缀各行各业的建设图景。今天的崇明兴旺祥和,激荡着红色的旋律。

从本期开始,本报开设《故事·红色老物件系列》,欢迎读者扫码看视频。

崇明民间收藏家周雄凯先生热衷于收藏抗日战争遗物。1999年,在一次下乡探访中,周雄凯收到一支斑驳破旧的军号。原主人自称曾是崇明县民众抗日自卫总队(即“崇总”)的司号手,在崇明吹过军号、打过鬼子。周雄凯起初对这段事迹抱有疑问:通常只在八路军、新四军等正规部队规模作战时才用得上军号,崇总卫队也曾使用过军号吗?

2012年,周雄凯在原驻崇明日军所写的回忆录中看到,1940年,喇叭镇的一场伏击战中,崇总游击队包抄了日军,吹响军号发起进攻;军号声越响亮,攻势便越猛烈。日军多有伤亡,难以抵挡,他们对军号声尤其恐惧,乃至于把军械丢进河里,仓皇逃窜。可见,军号的确在崇明的抗日斗争中大显身手;而崇总也确是一支纪律严明、战斗力卓越的队伍。

自1938年3月18日,日本侵略者登上崇明岛之日起,岛上的抗日烽火就从未熄灭。在共产党员组织领导下,广大爱国民众积极开展抗日救亡运动,崇明县民众抗日自卫总队由此成立,成为崇明抗日斗争的中流砥柱。游击队身处敌占区,装备不足、人员有限,更兼地势平坦、缺乏掩护,斗争条件极其恶劣;面对如此不利局面,战士们慷慨报国、殒身不恤,为日寇压迫下的崇明人民打出一片天。

从1938年组建到1940年奉命北撤苏中,崇总组织了一系列攻坚、伏击



战斗,迫使数千驻崇日伪军龟缩据点,拖住了日寇进犯内陆的步伐。最终,日军被迫从浦东、宁波等地调集5000余兵力,对崇明进行扫荡。崇总北撤后,崇明人民和地下党员坚持开展敌

后工作,为斗争事业献出了一切。70多年过去了,崇总留下的军号仍能吹响嘹亮的音律,仿佛在提醒今人勿忘国耻,警钟长鸣。

□ 记者 朱远哲

探索生态优先绿色发展新路

(上接1版)为期42天的花博盛会已经拉开序幕,我们将按照“特别讲求章法、特别强调专注、特别敢于担当、特别注重穿透”要求,努力打造全方位展示上海魅力、崇明风采的最美花博会;按照“把花博会做好,把花卉产业链延长,把花的价值全方位挖掘出来”要求,坚持把放大花博效应与“蝶变‘十四五’、建设新崇明”紧密融合,大力推进以花兴业、以花美景、以花惠民,抓好花博后续利用,努力实现花博

效应倍增、精彩永不落幕。论坛上,上海市花卉协会会长蔡友铭、中国花卉协会绿化观苗木分会会长郑勇平、中国花卉协会零售业分会副会长飞雪梅、中国花卉协会花文化分会会长周武忠分别围绕“上海花卉前世今生”“美丽中国建设中的景观定位和追求”“花卉:脱贫和乡村振兴的希望产业”“花文化:传播国家形象、服务品质生活”等主题作了特邀报告。

根据第十届中国花博会评奖办法,第十届中国花博会组委会办公室组织开展了科技成果奖评选活动,在各省市区花卉协会推荐申报的449项科技成果项目进行了评审,最终评选出获奖项目162项,其中,金奖20个、银奖48个、铜奖94个。各省(区、市)花协、中国花卉协会各分支机构代表,中国生态文化协会常务理事,上海生态文化协会代表等参加论坛。

望星空 观绿水 闻花香 听鸟鸣

(上接1版)今年3月18日,上海市生态环境局与崇明区签署共建世界级生态岛“碳中和”示范区合作框架协议,探索契合崇明实际的可复制、可推广“碳中和”示范项目,让崇明成为“碳中和”的引领者。在崇明区陈家镇裕安养殖场内,30万块蓝色光伏板排成庞大的阵列,养殖场工作人员已在光伏板下方水域投放鱼苗、虾苗。这是去年建成并投产的陈店镇裕安养殖场“渔光互补”光伏发电项目,占地3180亩,电站总装机容量110兆瓦,是崇明区第一个“渔光互补”光伏发电项目,也是上海最大的渔光互补示范工程。“上发电、下养鱼”的发电新模式可为鱼类提供更好

的生长环境,还能“一地两用”,节约土地资源。另外,崇明将坚持以花兴业,紧紧抓住花博举办的重大机遇,大力吸引更多大项目到崇明投资兴业。比如,就在花博会开幕前3天,正大崇明300万蛋鸡项目青年鸡场迎来首批86000只雏鸡,正式投产。该蛋鸡场的设备达到世界一流水准,每栋鸡舍喂料、给水、控温全部实现机械自动化,满负荷运转后,每年除了能向市场提供鸡蛋外,还能年产有机无机复合肥10万吨。正大蛋鸡上海有限公司总裁卫文刚说,这批雏鸡每只重量在35克左右,它们将在青年鸡场的专业养护中

生长100余天,随后转移至生产车间进行培育,预计在国庆前期产出头窝蛋。该项目年生产鸡蛋预计可达8亿多枚、5.4万吨,每天将源源不断供应给崇明和上海市区居民,为市民提供安全、美味的鸡蛋。自2018年4月9日获得第十届中国花卉博览会举办权以来,崇明区牢牢把握首次在岛屿上、乡村里、森林中举办花博会的特色优势,把举办花博会作为加快崇明美丽蝶变的重大机遇。“今后,我们将深入挖掘放大花博品牌效应、带动效应、溢出效应,让娇艳的鲜花不仅盛开在花博园区,而且绽放在老百姓的心田,奋力创造世界级生态岛建设新奇迹。”李政说。

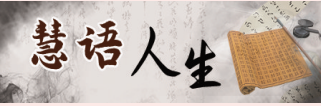
失败乃成功之母

□ 黄企生

人生在世不如意的事十有八九,人在尘世间行走,难免会遇见令人不悦的事情,遇上挫折,甚至跌倒,遭遇“滑铁卢”,这是正常的,有时可能难以避免。也就是说人生不可能永远一帆风顺,十全十美。遭遇挫折甚至失败,在人生的某一角落拐了弯,留点痛苦和长点记性,也许是常态。

一个人跌倒后能迅速站起,知耻后勇,才可能成为真正的赢家!汉高祖刘邦与项羽楚汉之争,输了无数次,都能绝处逢生,最后虽然只赢一次,却成就了千古霸业。他告诫自己的子孙,人可以输无数次,但决不能输最后一次!这再次昭示着:人生的高度决定你挫折后崛起的速度和强度。所以,失败和挫折并不可怕,可怕的是心

败,心败将会带来人生惨败甚至完败!曾国藩之所以屡败屡战,就在于意志、信念和执着,才能成为近代史上“立德立功立言三不朽,为师为将为相一完人!”被毛主席称为近代独尊曾文公!毫不夸张地说,历代伟人、名人,哪个不是遭受磨难和挫折后励精图治,越挫越勇,越战越强,最后逆袭而成?经历风雨才可能有辉煌的成就,到达理想的彼岸,在各自的领域拼出一番精彩的人生,创造出一片伟业!这才是人生的真谛!



画在绢上的千年传奇

近日,“庙堂典范——故宫博物院藏历代人物画特展”吸引了众多观众。其中,东晋画家顾恺之的《女史箴图》与《列女图》摹本尤为引人瞩目。据现有史料记载,顾恺之是中国最早的专业画家,中国美术史上的瑰宝《女史箴图》《洛神赋图》《列女图》《斫琴图》都是他的杰作。

贵在“神韵”二字

《女史箴图》在中国美术史上具有里程碑意义,可惜其原作早已失传,如今存世的,有两个摹本。一个藏于北京故宫博物院,为宋人所摹,此次故宫博物院展出的,就是这一宋人白描摹本;另一摹本在1900年八国联军侵入北京时被掠,现藏于英国伦敦大英博物馆,传为唐人所摹。《女史箴图》贵在“神韵”二字。魏晋之前的人物画大都不太注重描绘人物的容貌,而顾恺之则用极其细腻精细的线条描绘了女性的神韵,充分显示了其“以形写神”和“传神写照”的艺术特点。他用笔非常轻盈优美,后人用“高古游丝描”来形容。

“人大于山,水不容泛”

顾恺之特别擅长画女性。他笔下的女性,身材修长,面容姣好,神采动人。相传,这源于顾恺之对母亲的想象。曾有人问顾恺之曾经拜谁为老师,他答,母亲是他心中一直活着的老师。顾恺之的母亲很早就去世了,因为思念母亲,他常常问父亲,母亲长什么样,父亲就把母亲的样子描述给他听。回到自己的屋里,顾恺之拿起画笔开始画母亲。画好一张,他就拿给

父亲看,父亲摇头,他也不气馁,回去再接着画,渐渐有了点模样。就这样画了一张又一张,转眼几年过去了,有一天,当他拿着一张画像给父亲看时,父亲很惊讶:这幅画画得太像了。历数顾恺之的千古名作,不得不提《洛神赋图》,这幅作品的原作早已散失,现有多个摹本传世。《洛神赋图》的画面从曹植在洛水边见到洛神开始,到洛神飘然离去为止,“遗情想象,顾望怀愁”,交织着如怨如慕、如梦如幻的欢乐与惆怅、向往与失落、憧憬与怀念。

以形写神,迁想妙得

顾恺之提出过不少具有深远影响的理论观点,其中最重要的莫过于“以形写神”和“迁想妙得”。“迁想”是画家观察对象、体验生活,即想象思维的过程。“妙得”就是巧妙地把握对象内在的本质。“迁想妙得”要做到主客观的统一和绘画者与表现对象及观画者相互间思想的交融。为了“传神”,顾恺之特别注重细节的描写,曾提出:“写自颈以上……若长短、刚软、深浅、广狭与点睛之节,上下、大小、浓薄有一毫小失,则神气与之俱变矣。”顾恺之曾说,四肢画得好一点或差一点都没关系,传神写照的成功与否,主要通过点睛表现出来。这一观点,与汉代绘画注重整体动势、忽略细节描绘正好相反。绘画并不足以概括顾恺之的全部,据记载,他还“工诗赋、爱书法”。中国书法自汉代的蔡邕、三国的钟繇以后,成为与绘画并立的艺术种类,到了两晋时期,更是名家辈出,达到了书法艺术的一大高峰。

□ 解放日报

鱼汤骨汤和肉汤 并非越浓越健康

很多人热衷于喝汤,认为喝汤更有营养更补身体。搭配好食材后通过熬煮的方式,可以让更多营养物质更容易释放出来。这样的做法,确在一定程度上有利于营养的吸收,但是并不能长期饮用。因为肉类在长时间的熬煮过程中,很容易在肉汤中形成嘌呤,过量摄入嘌呤是引起尿酸升高的重要原因之一,久而久之会引起痛风发生。在很多人的印象中,汤都是要奶白色的才显得营养又有味道。但事实真的是这样吗?首先我们要了解,这些白汤是怎么形成的。以鱼汤为例:首先把鱼在油锅里煎至两面微黄,其次加少量开水炖,最后加开水到适量汤量,小火慢炖直至出现白汤。而这所谓的白汤,就是人们口中

的营养。其实大错特错了,这个白汤并不是鱼肉里面的营养,而是鱼肉里的胶原蛋白和脂肪,这可是导致身体增长脂肪的原因。因为在油锅中加热时,鱼肉的肌纤维细胞和蛋白及少量脂肪等物质会溶出,而汤汁的乳白色正是在熬煮过程中分离出来的脂肪和一些水溶性蛋白质,皮肉中的胶原蛋白水解成明胶分子。所以,鱼汤并不是越白就越营养,如果汤色呈现非常鲜明的乳白色,那就要当心了,因为它的脂肪含量一定不会少。而这种高脂肪的鱼汤会给心血管带来负担,对身体造成一定的影响。其实鱼的主要营养是优质蛋白,这些蛋白难溶于水,所以鱼肉和汤要一起吃才会有营养。

□ 北京晚报