



如火如荼的赣菜产业，离不开传承人的薪火相传。他们之中，有的继承父辈衣钵，有的自学成才，不仅将一道道珍馐呈给万千饕客，更让赣菜名扬天下——



大山里的古书院

□ 彭国正

上镜村，一个人文与自然完美结合的小山村，一个曾经蜚声于世、如今却鲜为人知的生态自然村，一个经历无数辉煌也见证了沧桑的历史文化名村。

上镜村位于赣西南边陲遂川县西北部林区的衙前镇。上镜村的古，源于一座千年古书院和一片千年古樟林。书院与古樟群相依相伴，古书院与古樟群形成了天然生态古迹，书院四周山环水复，景色秀丽。这座书院是遂川县第一座古书院，在庐陵一带享有盛名，有着辉煌的历史和深厚的文化底蕴。

新兴书院始建于宋朝咸平年间(998-1003)，书院由上镜村彭氏家族众筹建成，深60米、宽12米，占地720平方米。书院现存规模不大，但严格的教育管理、出色的教学质量却遐邇闻名。元朝元贞二年(1296)，彭氏后人彭承德对书院进行修缮扩大，并易名为“承德堂”。明朝洪武元年，新兴书院迁至上镜村彭氏承德堂宗祠。在漫长的历史长河中，新兴书院创造了鼎盛文化，为社会培养了一大批人才。

新兴书院造型别致，砖瓦结构、屋檐翘起，室内雕龙画凤，人物花草栩栩如生。书院有两间教室、一间厨房、两间卧室，每间教室中央贴有孔子画像，讲台上放一把戒尺和文房四宝。书院大厅的右边马面间悬挂一座偌大的铜钟，左边的马面间悬挂一面大鼓，钟鼓相对，庄严肃穆，钟鼓乐之，世代书香。钟与鼓相对，象征新兴书院在古今民众心目中的崇高、阔达、贤明。新兴书院面朝东北，门外有一块偌大的坪场，地面用鹅卵石砌成八卦图，古色古香，千年不变，令人赏心悦目。

据《遂川县志》记载，永新刘幼功曾在此读书；郭维经，遂川五斗江人，任吏部、兵部尚书，幼时也曾在此读书。天启四年(1624)，郭维经赴京赶考，经上镜村与彭良钊之女联姻，次年考取进士。后来郭维经和女儿郭明珠创造了举世闻名的“龙泉码”，发明了世界上最早的原木材料表，被誉为“林业科技上的奇葩”。“龙泉码”在历史上为促进商品流通、发展林业生产，发挥了重要的作用。

历史上，来自五湖四海的诸多名人士子在书院求学。彭洪仁曾在新兴书院启蒙，嘉庆庚寅年中进士，为官清正廉明。明经进士彭鸣吉，博学多才，隆名彪炳，是新兴书院学子中的佼佼者。自宋朝至清代，翰林和进士出身的就有20人，还有秀才、举人、国学贡元等功名头衔的达120多人，朝廷、州、府所赐的牌匾有36块，现“名登天府”匾匾仍悬于梁上，皇帝敕封嘉奖圣旨13道，受敕封嘉奖的达24人。

“上接左江水，镜开对面山”，是新兴书院映人眼帘的第一副名联。对联中，“上镜”的地名和当地景象完美融入，门罩上刻着“大夫第”三字。另一个侧门还有第二副名联，“柱史家声犹，徵君世泽长”，门罩上刻着“长平侯”三个大字。新兴书院学风鼎盛，周边县市的学子纷纷前来求学，彭氏后裔男子在此免费受教育，凡是来读书的学子，还能得到彭氏家族的三斗稻谷救济。

新兴书院的正大门前有两座石碑，名曰“旗杆石”，又称功名碑，记载了书院学子考取功名的历史，最有名的要数刘沅了，他官至宰相，是从新兴书院飞出去的“最耀眼的凤凰”！

书院门前有七口“品”字形水塘，清水流淌的古塘如今依然保持原址原貌，整洁干净，塘中鱼欢蛙鸣，声声入耳，美妙动听。书院前庭广场有一座惜字塔，坐落“品”字水塘上方。惜字塔建于清嘉庆年间(1820)，至今已有200余年历史。惜字塔青砖砌造，淡雅大方，外观错落有致，别具风格。塔身6面7级，塔顶呈圆柱形，塔高8米。书院学子尊师礼、学经史，那些用过的废纸亦不可乱扔，待年底，全村的男女老少都会扛着废纸屑到惜字塔去烧，浓浓烟雾，尤为壮观。2009年，惜字塔被列为江西省重点文物保护单位。

上镜古村有其历史的渊源——古樟、古塔、古塘、古洲、古坝，更令人惊奇的是书院右侧有一座清代民宅，占地200多平方米，青砖灰瓦白墙，二层楼阁，庭院深深，飞檐斗拱，自成一派。1928年1月，毛泽东率领工农红军在此古宅和新兴书院驻扎8个多月，并经历了尾坑口、斧头坑等战斗。如今，书院内外墙壁仍然保留着红军书写的“均分土地”“工农劳苦大众推翻国民党反动统治，建立苏维埃政权”等标语。红色故事浸透了上镜古村，在井冈山革命斗争史上写下了重要的一页。

赣菜新力量

□ 刘佳惠子

“继承者”朱鼎宇——

“Z世代”的柴米情怀

朱鼎宇从美国加州大学欧文学院毕业后，父亲给了他三个选择：一是接管“小柴米”餐饮品牌；二是拿着海归学历进北上广的大公司找份好工作；三是给笔资金去创业，可以不做餐饮。

“从小看父母，看家里亲戚做餐饮长大，我是不愿意做餐饮的，很辛苦。”但最后，朱鼎宇还是选择了第一条路。

1997年出生的朱鼎宇，现任江西省柴米油盐餐饮发展有限公司总裁、小柴米餐饮发展有限公司董事长。他是典型的“Z世代”，开朗健谈，喜欢5G冲浪。

朱鼎宇第一次做餐饮是在16岁，那时他正要上英国去美国留学。这家名为“那些年”的创意烧烤吧，有歌手、调酒师，有大屏幕可以看球，还有自助烧烤。这种从一线城市复制而来的全新模式，在当时的南昌风靡一时，但随之而来的高成本却令其难以维系。这次“滑铁卢”让朱鼎宇意识到：在餐饮行业，想法不能过于超前，领先市场半步就好。

朱鼎宇清楚地记得，“2017年9月25日深夜，一下飞机，父亲就把我接到他办公室”。刚回国的几个月，他每天看报表数据，日夜待在店里，真切地感受到“柴米油盐”运转的全过程。

在父亲润物无声的引导下，朱鼎宇最终选择了接班。接下来的几年里，他把大部分时间交给了工作。当他的同学们到处去滑雪、潜水的时候，他在和中层开会、试菜、选址，想下一个店的装修风格。在工作场合，朱鼎宇总是称呼父亲为董事长，因为理念不同他俩也常常会有争执。他总是耐心地说服董事长：“你要给我空间，就算我绕了路，但是目的地到了就可以了，而且绕的这段路也会成为宝贵的经验。”

“小柴米”在朱鼎宇接手后逐渐发展壮大，目前已拥有18家门店。和团队一起把品牌做大，让他有了满满的成就感。

“人是铁，饭是钢，餐饮行业是刚需。”朱鼎宇认为，省里实施打造赣菜品牌三年行动计划，首要的是培养大家对赣菜的文化自信。“我们不能只在省内‘卷’。既然选择了餐饮这条路，我就希望能把赣菜带出去、走出去。仅在深圳的江西人就有120万，外面的市场很大。”

2022年4月，“小柴米”省外首家门店深圳皇廷广场店，正式对外营业。“三杯鸡”是这家店的主打菜。朱鼎宇设计在店门口摆放了一排砂锅引客，阵阵的香气和金黄的色泽，让人垂涎欲滴。然而疫情带来的诸多不确定性因素，让他感到了压力，“投了300多万元，全年亏了60多万元”，带着对赣菜未来发展的信心，他扛了下来。今年伊始，随着餐饮行业复苏，其深圳店的生意渐渐好转。

朱鼎宇计划着，今年在深圳开第二家赣菜馆。他说，父亲的“柴米油盐”最早的口号就是“创造中国人的品牌，成就江西人的梦想”。现在赣菜出赣，进一步讲好品牌故事，是传承，也是责任。

“掌勺人”高保林——

把“土味”端上大雅之堂

从三灶的店，到六灶的大店，再到接待酒店，这么多年，高保林爱钻研的习惯一直不变。当地有一道菜名为焗肉，又名功助肉。为了达到最佳的口感，高保林把上好的主猪肉从厚切薄，再从薄切厚，最后锁定为1厘米的厚度。“这样吃起来入口即化，烹饪时间不超过半小时，不会让客人等不住。”

前几年，一家外地企业的老总到上饶考察，在宾馆用餐，很喜欢吃焗肉。此后，他每次乘车经过上饶，都要点一份焗肉，宾馆也总会准时把这道菜送到高铁站。这位老总感动地说，上饶人热情好客，一道菜都能做得那么好，服务如此到位，相信上饶人对工作、对事业会做得更好。因“菜”结缘，如今，这家企业已在上饶投资了上亿元。

这些年，龙潭湖酒店集团始终致力于“赣菜”“饶帮菜”和“饶帮小吃”品牌的弘扬与发展，先后不断收录、创新了2600余道菜品。其中不乏民间的“土味”佳肴。

如今，高保林的赣菜团队中有7名成员。他说：“往往就是越简单的菜，才能体现出它的味道。我们还会继续收集民间‘土’味，创新推出更多的饶帮菜和赣菜。”

出品人熊沅江——

当得了厨王的推广者

“一个店要想成功，以满分100分为例，菜品至少占到50分，服务30分，装修环境和地理位置20分。”熊沅江坚持，“菜品才是一个店的灵魂”。

从2009年主管出品开始，熊沅江就把品质和创新放在了最重要的位置。他举了个例子：香锅醉鸭，当年曾一度引领了南昌餐饮烧鸭子的风潮。

“我们改换成用砂锅装，还把冰糖换成麦芽糖，鸭子烧出来色泽更红亮。除了蒜头和小米椒，其他配料都不放，味道鲜辣甘香，突出一个‘鲜’字。”熊沅江说，他还特意跑到景德镇，找厂家定制了可以干烧的砂锅，使温度可以一直保持。“热菜三分鲜嘛！我们做事不能跟其他人一样，我们想让食客留下深刻印象。”鸭子也是在乡下收集的，吃稻谷、田螺的老麻鸭，专门请了人手工拔毛。“那时候市场上鸭子卖十五六块钱一斤，我们出到了十七块一斤，多出来的就是‘拔毛费’。”熊沅江说，这道香锅醉鸭畅销十几年，现在每天还能卖出50多只。

土菜王秉持“乡下菜，城里卖，食材好，味才好”的经营理念，作为旗下主打中高端菜品的“忆江春”品牌，在这一点上格外坚持。

上饶人爱嗦粉。上饶米粉得信江水滋润，柔软滑润，根根晶莹。入夜，榨粉坊将优米浸透，清晨将湿米榨成粉条，再将鲜粉条送往大街小巷的各个粉店。铅山烫粉、广丰羊肉粉、余干鳊鱼煮粉……入口柔滑的米粉熨帖着人们的味蕾。

今年，来自上饶的龙潭湖宾馆大厨团队受邀保障全国两会餐饮，是省内唯一一家。他们把余干辣椒炒肉等多道特色赣菜(饶帮菜)，十余款上饶特色米粉带到了北京。不少江西籍的代表，一边嗦粉，一边向其他代表介绍“这是来自我家乡的粉，真好吃啊！”

龙潭湖宾馆是一家接待酒店。每逢重要嘉宾光临，必上的一道菜就是鳊鱼煮粉。这正是赣菜组主管高保林的拿手菜。

“这道菜的精髓在于鱼汤，要煮得跟牛奶一样浓白，入口微有点黏。”高保林说，其要诀就在于“一煎”“二冲”。

“千年古邑”南昌市新建区，饮食文化绵延至今，有着“江西厨师之乡”的美誉，年创“炊烟经济”近30亿元。如今，新建约有1.6万人全国各地从事烹饪行业，其中有4000多名厨师创业开酒店。

熊沅江便是其中的一员。初中毕业后，他跟着堂兄进城，在一家小餐馆帮厨做学徒，开始了职业生涯。十年后，应南昌本土餐饮企业土菜王餐饮管理有限公司的邀请，他投资入股“土菜王”，成为旗下“忆江春”品牌总负责人，主打江西地方菜。

熊沅江认为，厨师的经历对于赣菜出品人的角色帮助很大。“因为我懂做菜，知道客户需要什么、喜欢吃什么，这对我们开店特别重要。”熊沅江说的“懂做菜”不是谦虚之词。2022年8月，在首届赣菜厨王争霸赛上，他从1031名选手中脱颖而出，进入十强，并获得“江西省技术能手”称号。

