



江西素有“物华天宝、人杰地灵”的美誉，这里有着丰富多彩的戏曲文化、味合天下的赣菜文化、馥郁芬芳的赣茶文化……让我们一起领略脸谱、茶谱、菜谱里的江西。

——编者

# 赣地有谱

## 解锁江西古典戏曲脸谱的密码

□ 蒋良善

曾经有一首京剧味十足的歌《说唱脸谱》，借助央视春晚舞台风靡全国，至今在许多场合依然可以听到那节奏鲜明的旋律，创作者希望借此普及戏曲脸谱知识，增强青年观众对戏曲的了解。

中国戏曲博大精深，仅脸谱而言，靠短短几分钟的一首歌和“三国”“西游”游戏中的几个人物形象来说清楚，着实有些勉为其难。

很多人说看不懂戏曲，看不懂的除了令人眼花缭乱的写意的程式化动作外，纷繁复杂的脸谱也是一道障碍。五色的油彩往脸上一涂抹，一点本来面目都看不出来了，这也难怪刚刚学戏的小孩子被分配到演花脸的行当时流露不情愿的表情。谁不心仪那风流倜傥的小生和千娇百媚的花旦？而对于观众来说，哪怕不懂戏曲，也更倾心于镶金绣银的戏衣，对同样属于戏曲符号的红红绿绿的脸谱，却无多少兴致。

但脸谱实在是一种中国戏曲所独有的最具符号化的化妆造型艺术，写意化的表演和夸张的造型是一个整体，是戏曲艺术独特魅力的一个重要部分。如果要“去脸谱化”，那中国戏曲艺术便少了一大特色和灵魂。

一直以来，全国戏曲工作者和研究者，对戏曲脸谱普及做过不少努力，推出过一些脸谱类的书籍。但这些书籍都是以罗列脸谱为主，几乎没有文字介绍，读者或者欣赏者，依然不知其所以然。

江西戏曲资源丰富、底蕴深厚，不仅



▲《江西地方古典戏曲脸谱故事集》胡宁图 蒋良善文 江西人民出版社

诞生过汤显祖、魏良辅和周德清等戏曲名人，更有弋阳腔等剧种。且不说《中原音韵》《曲律》以及“临川四梦”在中国戏曲发展史上的赫赫地位，单论明代弋阳腔就对中国40多个剧种的形成和发展产生了深远影响，这影响不仅仅在它的声腔和表演，也包括了它的脸谱。

江西戏曲在发展繁荣最为鼎盛时期，有过多达36个剧种，2017年的全国戏曲剧种普查结果显示，江西依然有26个剧种存活，位于全国前列。在这些剧种中，不仅有载歌载舞、轻松活泼的采茶戏，更有以赣剧为代表的地方古典大戏

剧种，而众多形形色色具有江西地方特色的脸谱，就存留于这些剧种之中。

然而，对江西古典地方戏曲脸谱的研究与重视程度，显然与江西在中国戏曲史上的地位是不相称的。1960年，上海文艺出版社出版了一本由江西的学校汇编的《江西古典戏曲脸谱选集》，这本有关江西戏曲脸谱的出版物，收集了饶河戏、东河戏、宜黄戏、青阳腔4个剧种的119个人物脸谱。很显然，这只是江西地方戏曲脸谱中的一部分，且有图无文，加上年代久远，知道它的人已经很少了。这不能不说是一个遗憾。

而江西人民出版社新近推出的《江西地方古典戏曲脸谱故事集》弥补了这个遗憾。这是一部江西古典戏曲脸谱集大成的作品。它在前人基础上，收录的江西古典戏曲脸谱达到302幅，涉及赣剧、饶河戏、宜黄戏、西河戏、宁河戏、孟戏、婺源徽剧等剧种，值得一提的是，新增的赣剧信河派的16幅脸谱，更是填补了赣剧脸谱的相关空白，极为珍贵。

本书是一组剖析江西戏曲发展及揭示江西各地方剧种之间血缘关系的基因图。全书以元代8幅脸谱开端，接续明代6幅弋阳腔脸谱，向读者展示了江西戏曲脸谱早期的风貌。后面剧种的脸谱又以故事发生的时间顺序排列，让读者清楚地看到江西戏曲脸谱的特征及演变，读者会在这些脸谱中读出江西各地方剧种脸谱之间清晰的关联，它们在传承明代甚至元代脸谱红白黑三色的基础上开枝散叶，各自向前发展，但同时又保留着“结构简洁，

色彩明快，风格朴实”的江西特色。

这本书也是一把江西戏曲爱好者解锁自己喜爱的剧种密码的钥匙。全书在编排形式上，一改之前脸谱类书籍重图轻文的编排模式，采取一谱一文，即每一幅脸谱都由一个相关的戏曲故事引出，同一人物的不同脸谱，也对应着不同的剧目，在脸谱的下面，又对脸谱的构图特点和色彩运用进行解读，介绍每一根线条、每一种色彩中所蕴含的丰富的象征意义。这种图文并茂的方式，生动活泼，直接让脸谱与读者对话，增强了可读性，从而实现普及戏曲脸谱知识的初衷。读者阅读此书时，仿佛穿越时空，目睹那些在舞台上活灵活现的角色，充分领略江西历代戏曲艺术家们的智慧和创造力。

本书的出版，对于传承和保护江西地方古典戏曲文化具有重要意义。就书中涉及到的剧种而言，有些剧种已经“消亡”或濒临“消亡”，而脸谱就是作为这些剧种在曲谱之外的另一种“存照”，无疑为后人保留了一份珍贵的文化遗产，让人们有机会了解和欣赏这一独特的艺术形式。

本书不仅是一部兼具艺术和学术价值的作品，还具有一定的文化内涵。它不仅让读者领略到江西地方古典戏曲的魅力，对这一传统文化有更深入的了解和认识，更让他们感受到这片土地上浓厚的历史底蕴和独特的人文精神。书中所录古剧种的故事传递的道德教诲、人生哲理，以及通过脸谱这一艺术形式对人性的深刻洞察，都会给人以启迪。

# 茶也 食也 货也

□ 胡新波

开门七件事，柴米油盐酱醋茶。人际交往，故事的开端往往是一杯清茶。

茶的历史可追溯到上古时期，根据《神农本草经》记载，神农氏尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。这里的茶，按照北宋徐铉的解释，即今之茶。可见茶这种植物在早期多作药用，生嚼内服可清热解暑。古时候因为生产力低下，食物来源除了鸟兽之内，更多的还是取于草木，所以可以食用的茶也往往会和谷物一起煮熟或熬汤，成为茗菜。发展到唐宋时期，作为食物的茶慢慢成为一种货品，通过万里茶道，走向国内外。

《宋史·食货志》用了一个章节来讲茶，在各个朝代的正史中，都会用专门的食货志来记载当时的盐法、税制、矿冶等制度，故而“食货”在古代也成为经济的代名词，而茶这一“食货”在历史进程中也扮演了重要角色。

茶也，食也，货也。饮茶之风始于唐而盛于宋，与每个人的生活都息息相关。《宋史·食货志》中记载，江南地区设有宣、歙、江、池、饶、信、洪、抚、筠、袁共十州和广德、兴国、临江、建昌、南康五军，江南岁课达1027万余斤。宋代江西的年产量

在全国名列前茅。汉代开始，在庐山修行的僧侣便已种茶、饮茶，他们攀危岩、采野茶以充饥渴，后期为了方便饮茶，于是在山壁间栽种茶树，焙制茶叶。到了唐代，浮梁则成了全国著名的茶叶集散地，也因白居易所写的“前月浮梁买茶去”而更为知名；发展到宋朝，洪州（今南昌）、江州（今九江）的产茶量已经高达数百万斤，这些生于斯长于斯的茶叶经鄱阳湖，出九江口入长江，转汉水至襄樊，贯河南入洋州，经三路安抵平遥、祁县、太谷、忻州、大同、天镇到张家口，贯穿蒙古草原到库伦至恰克图，通过万里茶道，到达世界各地。因茶伴生的采茶戏和陶瓷茶具更是将江西打造成茶文化的高地。

《宋史·食货志》记载在东南各地66州242县中，有紫笋、阳羨、日铸、谢源、黄龙、双井6种闻名全国的茶叶，其中江西婺源源的谢源茶、隆兴的双井茶和黄龙茶就占据半壁江山。隆兴府知府韩邀在奏报中称“隆

兴府惟分宁县产茶，它县无茶”。隆兴府，是现在的南昌市，这里的茶就是黄龙茶。高山出好茶，怀玉山脉、武夷山脉、九连山脉等绵延横亘在赣鄱大地上。高山之上见白露苍松、茶树丛丛，继而衍生出各类绝妙好茶。陆羽在《茶经》中列出了唐代产茶的八个道、四十三个州郡、四十四个县，婺源就位列其中。谢源在婺源东北部浙源乡一带，谢源茶在宋代被列为全国的六大“绝品”茶之一。在制法上，我们通过现在婺源绿茶的工序便可看出一二，历经采茶、摊青、杀青、清风、揉捻、炒干、初干、再干等程序，婺源茶如是做到头泡香，二泡浓，三泡味不减，四泡味亦醇。

分宁县是今天九江市修水县，双井茶原产地是修水县杭口镇的双井村。双井茶属于炒青绿茶，是宋朝知名的草茶。北宋欧阳修对双井茶给出极高的评价：“腊茶出于剑、建，草茶盛于两浙，两浙之品，日注为第一。自景佑已后，洪州双井白芽

渐盛，近岁制作尤精，囊以红纱，不过一二两，以常茶十数斤养之，用辟暑湿之气，其品远出日注上，遂为草茶第一。”双井茶对叶芽要求极高，“十斤茶养一两芽”，采摘的嫩芽形如禽爪，冲泡之后的汤色碧绿，口味也较为醇和。欧阳修曾在此地任职十余年，对双井茶有着深厚的感情，并为其作下诗篇。诗人黄庭坚对家乡的双井茶喜爱无比，将其赠送给苏东坡等文人雅士，受到当时人推崇的双井茶一时声名大噪，成为朝廷贡茶之一。

漫步匡庐山，但饮云雾茶。除了谢源、双井等名茶，庐山云雾也是江西名茶之一，在宋朝就被列为贡茶，其种植历史可以推到汉代。庐山北临长江，东毗鄱阳湖，因水量充沛常年被水雾云海缭绕，温度较低，所以茶树萌芽也常在谷雨之后，这也成就了庐山云雾“条索粗壮、青翠多毫、汤色明亮、叶嫩匀齐、香凛持久、醇厚味甘”的独特品质。

山水一脉，赣地风流。扎根于红土地的茶芽在雨中拔节，在风中劲立，长成一团，结成一片，最终为人所得。它们带着历史的荣光，沿着茶马古道走向世界，也从过去走向未来。

要是给清代的美食家们排个名，袁枚必是榜上有名。

作为清代“吃货”界的顶流，袁枚不仅爱吃，而且会吃。吃完之后还不忘做笔记，最后还出版了自己的美食专著——《随园食单》。

《随园食单》出版于乾隆五十七年（1792），但直到今天，依然是一本不可多得的餐饮类畅销书。从书中，我们既可以一睹明清饮食的各种花样，也可以感受到中国餐饮文化的博大精深。

袁枚对美食的考究十分精细，不同的食材，其烹饪花样也是五花八门。《随园食单》里记录了326种南北菜肴饭点，也介绍了当时的美酒名茶。其中的海鲜单、江鲜单、特牲单、杂牲单、羽族单等等各个门类，更是令人眼花缭乱、目不暇接。

在“特牲单”中，袁枚记载了一道大家尤其熟悉的美食，那就是“粉蒸肉”。

“用精肥豕半之肉，炒米粉黄色，拌而

蒸之，下用白菜作垫。”（《随园食单·特牲单》，下同）

粉蒸肉用的是肥瘦相间的肉，烹制前先将肉炒成米粉般的黄色，再拌上面酱来蒸制，底下用白菜作为垫底。至于味道如何，袁枚给出了自己的评价：

“熟时不但肉美，菜亦美。以不见水，故味俱全。江西人菜也。”

这道菜蒸熟后，不仅肉好吃，就连垫底的白菜也十分美味。由于制作过程中没有加水，所以能够最大限度地保留食物的原汁原味。而且袁枚在结尾还不忘强调一下：这道粉蒸肉，是江西人的一道特色菜肴。

看来，江西的粉蒸肉，在清代时便已经闻名遐迩了。

除了熟知的粉蒸肉，在《随园食单》里，还有一道菜和江西有关系，那就是“猪里肉”。

“猪里肉，精而且嫩。人多不食。尝

在扬州谢蕴山太守席上，食而甘之。”

猪的里脊肉，既鲜美又细嫩。但是当时很多人不爱吃。他们之所以不爱吃里脊肉，大概是食材的烹制方式不得法。这里袁枚向大家介绍了一道不一样的猪里肉。

这道猪里肉是在扬州太守谢蕴山家吃到的。谢蕴山是谁？谢蕴山即清代的著名学者、方志学家谢启昆。谢启昆是江西南康人，曾经担任过扬州知府，蕴山是他的号（也有人说，蕴山是他的字），所以袁枚称他为“扬州太守谢蕴山”。

谢启昆家里的猪里肉是如何烹制的呢？让咱们来看看：

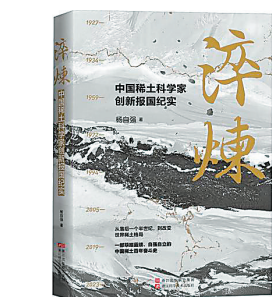
“云以里肉切片，用纤粉团成小把，入虾汤中，加香蕈、紫菜清滚，一熟便起。”

谢启昆亲自向袁枚介绍，制作里脊肉时，得将肉先切成片，再用淀粉搅成小团，放入虾汤中，加香蕈、紫菜一起清炖，肉一熟就起锅。

渐盛，近岁制作尤精，囊以红纱，不过一二两，以常茶十数斤养之，用辟暑湿之气，其品远出日注上，遂为草茶第一。”双井茶对叶芽要求极高，“十斤茶养一两芽”，采摘的嫩芽形如禽爪，冲泡之后的汤色碧绿，口味也较为醇和。欧阳修曾在此地任职十余年，对双井茶有着深厚的感情，并为其作下诗篇。诗人黄庭坚对家乡的双井茶喜爱无比，将其赠送给苏东坡等文人雅士，受到当时人推崇的双井茶一时声名大噪，成为朝廷贡茶之一。

漫步匡庐山，但饮云雾茶。除了谢源、双井等名茶，庐山云雾也是江西名茶之一，在宋朝就被列为贡茶，其种植历史可以推到汉代。庐山北临长江，东毗鄱阳湖，因水量充沛常年被水雾云海缭绕，温度较低，所以茶树萌芽也常在谷雨之后，这也成就了庐山云雾“条索粗壮、青翠多毫、汤色明亮、叶嫩匀齐、香凛持久、醇厚味甘”的独特品质。

山水一脉，赣地风流。扎根于红土地的茶芽在雨中拔节，在风中劲立，长成一团，结成一片，最终为人所得。它们带着历史的荣光，沿着茶马古道走向世界，也从过去走向未来。



▲《淬炼：中国稀土科学家创新报国纪实》杨自强著 浙江科学技术出版社

《淬炼：中国稀土科学家创新报国纪实》是国

内一部以稀土为题材的长篇报告文学，讲述了我国从稀土储备大国发展成稀土强国整整百年经历。这百年间，我国稀土从产业落后、低价贱卖到自立自强，彰显了一代又一代稀土科学家筚路蓝缕的求索精神和为民造福的家国情怀。

本书是作者杨自强首次涉足现实题材的长篇报告文学作品，经过长达两年多的资料搜集、走访相关专家和代表性稀土矿山，终于完成这部作品。在读此书前，我对稀土的认识，一直停留在新闻报道中，可谓是“知其然而不知其所以然”。读完此书，对稀土整个发展史有了深入的了解，也让我进一步了解了我国的科技发展史。

全书分为六章，分别是富饶神山、草原晨曲、上下求索、中国冲击、追赶时间、大国战略，这六章始终围绕“创新报国”的主题展开。书中将我国的稀土史娓娓道来，大致可以分为四个阶段：一是起步阶段（1927—1977）；以前，我国没有稀土工业，不得不低价出口稀土精矿，再以几十倍至上百倍的价格购入稀土产品。这里要提到徐光宪院士，他在1975年提出稀土串级萃取理论，改变了我国此前在全球稀土上的格局。二是稳步发展阶段（1978—1985）：当时国家相关领导人多次赴包头，组织领导稀土资源综合利用和科技攻关工作。三是高速发展阶段（1986—1995）：1986年，我国稀土冶炼分离产品产量超过美国，成为世界最大的稀土生产国。四是引领行业发展阶段（1996年以后）：我国稀土工业逐步将发展重点转移到调整产业结构上，加强对稀土资源的战略管理和可持续利用，推进产业链上下游的协同发展，包括稀土金属产业和下游应用等。

大部分普通人可能并不知道稀土是什么。稀土实际上是金属元素，而非字面意义上的“土”，它是元素周期表中的镧系元素和钪、钇共17种金属元素的总称。18世纪发现的稀土矿物较少，当时只能用化学法制得少量不溶于水的氧化物，历史上习惯地把这种氧化物称为“土”，因而得名“稀土”。

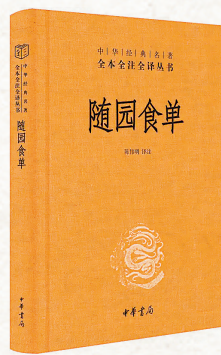
稀土是当今世界最为重要的战略资源之一，在航空航天、交通运输、智能通信、军备武器等领域都发挥着重要作用，被誉为“工业维生素”和“新材料之母”。其更是关乎一个国家安全和利益，关乎国际竞争力、国际话语权的关键性资源。我国稀土资源储量居世界第一，更是稀土冶炼和应用强国，这部作品将我国稀土科技发展的那些高光时刻展现给了读者，让稀土走进大众视野，不再神秘。

本书记载了丁道衡、何作霖、叶渚沛、郭伯生、李东英、徐光宪……一代代稀土人，他们怀揣强国梦，“淬炼”稀土，更淬炼一颗发展和强大祖国的决心。其中丁道衡和何作霖对我国稀土矿的首次发现，可谓振奋人心。1927年5月，“中—瑞西北科学考察团”奔向广袤无垠的大西北。同年7月，考察团成员丁道衡在内蒙古百灵庙西北首先发现了白云鄂博铁矿（东）矿床。1933年，丁道衡发表了著名的《绥远白云鄂博铁矿报告》，报告中描绘出白云鄂博铁矿的美好蓝图：“若能由该地修一铁路联结包头等处，即可与平绥路衔接。则煤、铁可积于一地，非特铁矿可开，大青山之煤田亦可利用，实一举而两得其利……”何作霖是丁道衡的好朋友，同样是稀土科学家，他从丁道衡手中接过稀土标本，进一步深入研究，发现了氟碳铈矿和独居石。

时光流转。如今，全球稀土看中国，中国稀土看赣州。2021年12月，中国稀土集团有限公司在赣州市成立，作为全国领先、国际前列的综合性、国际化大型稀土产业集团，肩负着保障国家稀土战略资源安全、维护稀土产业链供应链稳定的重要使命。

2023年底，我国商务部、科技部发布了新修订的《中国禁止出口限制技术目录》的公告。这是对西方国家在一些高端技术上对我国封锁与限制的强有力的回应。

本书让普通读者走进稀土史，走进高端技术领域，读懂我国在稀土冶炼和萃取技术上的科技水平，让读者看到泱泱华夏宝贵的稀土资源，更看到了无数科学家为强国梦所付出的艰辛。稀土作为我国的战略资源之一，散发着无尽的光芒，铸就了华夏强国梦。



▲《随园食单》袁枚著 中华书局

从制作方式中可以看出，这是一种独特的炖肉方式，而且吃的是鲜味。虽然这种里脊肉的制作方法如今已经不多见了，但咱们不妨大胆地猜测一下：也许，这也是清代江西人的一种特色菜肴？

如今，对于人们来说，粉蒸肉不仅仅是一道美食，还代表着喜庆、团圆和吉祥，更代表着人们对于美好生活的期盼和追求！我们更能从中窥探出：赣菜历史悠久，文化底蕴深厚，更层出不穷，让人津津乐道。