

41支民间剧团的“逆向突围”

——赣县区“周末剧场”让乡愁在城市安放

李国富 本报全媒体记者 张宇

深度分析

8月30日一大早，赣州市赣县区客家文化城内的“周末剧场”，距开场还有一个多小时，却已是人头攒动，遮阳棚下观众畅谈，大榕树下老人摇扇。76岁的陈健生半坐半靠在舞台边，静候熟悉的采茶戏“乡音”。

这是赣县区41支民间剧团“逆向突围”，让传统艺术扎根城市的生动写照。

城市化进程中，大量乡村老人随子女入城，却遭遇精神“水土不服”。他们钟爱的采茶戏曾陷入“无处可演、无人能看”的困境：乡村剧团多活跃于红白事与节庆活动，城市剧场又被专业院团占据。赣县区作为客家文化发源地之一，采茶戏、东河戏等传统戏曲有深厚群众基础，但城市化导致乡村文化资源流失，民间剧团难以维系，而进城老人渴望乡音慰藉，新市民期待本土文化滋养，供需矛盾凸显。

“只要周末有演出，雷打不动要来！”王母渡镇的李香梅与老姐妹，每周坐一小时公交车赶来，连看两天演出，有时还在赣县区留宿。随子女在城区生活15年的71岁老人钟伟华，“人进城了，心还在老家”，“周末剧场”让他的生活变得充实，“每周都有盼头”。80岁的詹先生场场不落，92岁的黄若芝与88岁的谢兵松常在此与老伙计相聚，这些老人的身影构成剧场最动人的画面。

舞台精彩的背后，是剧团的奔波坚守。清晨，储潭镇民间姐妹采茶艺术团演员们忙着化妆，团长杨光喜称，她们前一天从安远县长沙乡赶来，凌晨抵赣县区，仅睡三四个小时便起身准备。江口镇星辉艺术中心深耕采茶戏传承，坚守“语言通俗、唱腔明快、身段活泼”特质，年均开展惠民演出30余场，惠及观众2万人次，成了群众“家门口的戏班子”。韩坊镇甲生采茶马灯艺术团的廖甲生受访时还惦记着赶场。王母渡镇的荷花艺术团档期排满，常年奔波在路上。

如今的41支剧团，已从过去“三五人凑一台戏”的松散团体，发展到从业人员超300人的规模。韩坊镇金叶采茶艺术团、万象采茶剧团等，拥有固定排练场地、完整剧目和管理机制，实现了从“无处演”到“排日程”、从“小零散”到“成建制”的转变。

“让乡戏进城常态化，让市民随时享受文化大餐”，这是赣县区文化馆推出“周末剧场”的初衷。2023年，区文化馆调研发现，全区数十个乡村剧团缺乏稳定平台，多“名



8月30日，赣县区“周末剧场”正在演出。

本报全媒体记者 张宇摄

存实数”，而城市居民对传统戏曲需求强烈，遂推动乡村剧团走进城市。

客家文化城的露天舞台成了剧场主阵地，周末各剧团轮番上演采茶戏、东河戏等传统戏曲。因人气火爆，城区主场从每周两场增至四场，节假日加演两场。同时，“周末剧场”向乡镇延伸，韩坊、田村等19个乡镇开设“乡村剧场”，部分乡镇实现行政村全覆盖。区文化馆还将这些松散剧团整合，成立“民间文艺团体联盟”，提供专业培训，举办戏曲大赛，推动其从“自娱自乐”转向“专业展演”。2024年国庆期间，民间剧团在客家文化城连演16场，场场爆满，吸引观众5万余人次，商业价值与社会影响力同步提升。

传统采茶戏正以新姿态融入时代。赣县区创新“文艺戏曲+政策宣讲”模式，将各类政策与生活主题融入表演中。韩坊镇金叶采茶艺术团演出前增设“理论微宣讲”，围绕政策开展互动问答；荷花艺术团取材本地案例，自编自导现代采茶戏《孝道》，巡演30余场座无虚席；大屋村民间

采茶剧团把消防安全知识编成《捡菌子》曲牌；吉埠镇景秀歌舞采茶艺术团用快板书倡导抵制高价彩礼，让剧场成为政策宣讲“新阵地”。

赣县区委宣传部部长王双喜表示，要践行“让城市留住记忆，让人们记住乡愁”的要求，在城镇化中挖掘城市文化，激活乡村记忆，融合“文”“人”“居”“产”。对进城老人而言，采茶戏早已超越娱乐，从乡村生活调味剂变为城市“乡愁载体”。剧团成员多为本土客家人，唱腔藏着赣南山水、表演透着客家习俗，《钓拐》《送郎》等经典剧目上演时，让老一辈忆起故乡，让新市民找到情感寄托。

“以前只能在村里看戏，现在城里也能看到，全家老小一起来！”市民魏女士的话道出了众人心声。以“周末剧场”为支点，赣县区41个民间采茶戏班完成“逆向突围”，既让传统艺术焕发新生，又在城市搭建起连接过去与现在、乡村与城市的文化桥梁，让乡愁有处安放，让传统生生不息。

喝水不忘送水人

本报全媒体记者 殷勇 付睿

“消防车来啦！”9月19日，鹰潭市龙虎山风景区上清镇城门村窑上村小组，村口老屋檐下一声声清脆响亮，打破了乡村的宁静。

80岁的陈阿婆踮着脚站在人群里，满是皱纹的眼角笑成了月牙，望着远处的车影念叨：“他们又送水来啦！”

自7月下旬以来，因持续高温少雨天气，山区部分溪流断流、水井见底，村民日常用水渐渐紧张起来。就在这时，镇村干部、消防队员们开始了一场与旱情赛跑的“送水行动”。

“这几个村老人多，等不得”

9时许，一辆消防车从龙虎山风景区消防救援站驶出。车里，站长万志豪指尖在手机的送水路线图上滑动，不时侧头与驾驶员核对下一个目的地。窗外，热浪扑面，仪表盘旁的温度计停在36℃，对讲机里还不时传来各送水点队员的呼叫信号。

很快，万志豪敲定了路线：先往大塘源村，再到窑上村，最后去通桥村。“这几个村老人多，等不得！”

大塘源村眼下正在推进农村供水改造，偶遇这持续干旱天气，井水干枯，老人用水成了大难题。

半小时后，消防车刚拐进大塘源村村口，就见村民们已经提着水桶在树荫下静候。

车辆刚停稳，一名消防员“噌”地跳下车，伸手从车侧拽出水带，“咔嚓”一声接好了水枪接口；另一名队员也快步上前，接过老人手里的水桶，稳稳对准了出水口。

“哗啦——”清冽的水一涌而出，在阳光下泛起晶莹波纹。“您老站阴凉地歇着，这点活儿我们来！”消防员笑着朝老人摆手。

“这水，您放一百个心”

城门村窑上村小组地势较高，持续高温少雨，村民家的水龙头出水时断时续。“前段时间水明显少了，不够够用。”一村民指着自家半满的水缸说。

窑上村小组组长崔卫平也在琢磨办法，他把村里一口公共井用作蓄水井，另外还挖了一个蓄水池以备不时之需。

“也不能总是麻烦消防员送水。”崔卫平说。为保证村民用水质量，消防员徐胜福在第一次送水前，就赶到镇上的自来水厂，借来专业设备对水箱进行了彻底消毒和清洗。

“这水，您放一百个心！”为打消村民顾虑，徐胜福笑着俯身，就着水枪用双手捧起一汪水，喝了一大口。

“每次送水前，我们都会对罐壁进行清理和消毒。”徐胜福说，这样的送水行动，他们平均每两天一次，已持续一个多月。

“我们送的不只是水，更是一份安心。”万志豪说。这份安心，源于他们恪守的“三必做”：水箱必消毒，老人必上门，水量必充足。

“东西我们不能要，但心里是真暖”

据了解，自7月起，龙虎山风景区消防救援大队累计出动消防车80余次，送水范围覆盖6个村200余户居民。一次次送水行动，让每一名送水消防员都有一份“送水记忆”。

消防员张成帮一位老人把水抬进厨房时，老人从抽屉里取出两颗还温热的熟鸡蛋给他。还有一次，一位阿婆追出来，将南瓜干和茄子干硬塞给消防队员们。

“东西我们不能要，但心里是真暖。”张成受访时说。在通桥村送水时，一名村民见消防员刘源大汗淋漓，便去小卖部买来一箱矿泉水。队员们推辞不过假装接受，后将整箱矿泉水送回了小卖部，并让小卖部老板将钱退还那名村民。

9月4日，大塘源村几名村民来到消防救援大队，将一面写着“消防送水解民忧，一心为民显担当”的锦旗送到大队长周鹏手中。

“这送来的不光是水，更是咱老百姓的生计”

距大塘源村15公里周家山岗的一家养殖场，存栏3000余头猪，正值出栏关键期，却因自备水枯竭，陷入困境。

消防员了解后，立即调整路线，每日专程调度车辆往返四趟，帮助其渡过难关。

看着清水注入蓄水池，该养殖场负责人终于舒展了眉头。他说：“这送来的不光是水，更是咱老百姓的生计。”

针对不同村庄的缺水情况，当地镇村干部主动作为、与消防队紧密配合，并制定“一村一策”送水方案。周鹏说，比如大塘源村除了定期送水上门，还协助设置多个2吨容量的移动蓄水池；城门村窑上村小组则采取“固定时间+上门送水+定点注水”的方式，消防员不仅在固定时段送水，还会向村中的公共水井和山泉蓄水池中注水。“他们为独居老人建立了特殊档案，谁家住得远、谁腿脚不便，都一一记在心上。”崔卫平说。

完成窑上村小组最后一户的送水任务后，消防车启动缓慢驶离，消防员还不忘叮嘱：“记得出门关电源、厨房不动火离人……”



九江港湖口港

区银砂湾作业区公用码头项目

位于长江湖口水道中下段右岸，共建

设5个5000吨级泊位，全长656米，设计年通过能

力730万吨，预计2027年初投入使用，这将进一步优化当地

港口运输结构。图为9月18日，建设中的港口码头。

本报全媒体记者 徐铮摄

我省部分菜市场创新消费场景，推出“代炒菜”业务——

菜市场“上新”，烟火气更浓了

本报全媒体记者 付强

人间烟火气，最抚凡人心。一顿热乎可口的饭菜，是人们忙碌后的慰藉。然而，快节奏的生活让不少人“想吃新鲜菜却没时间做”。近来，一种新的选择——“代炒菜”在我省各地菜市场悄然走红，为传统农贸市场经营注入新的生机与活力。

现买现炒，口味可按需定制

“何老板，麻烦把这排骨做成红烧的，少放点糖，孩子不爱吃太甜的。”日前，在萍乡市安源区金陵大市场一餐馆，90后妈妈林芳一边递过排骨，一边熟练地扫码支付15元代炒费。她说，自己上班忙，下班回家再买菜做饭，往往要到晚上8时才能吃上饭。自从发现菜市场里有代炒服务，她每天下班直奔菜市场买好食材，请人炒好带回家，“菜场的价格、饭店的味道，还能照着孩子的口味做，省心多了。”

说起开这家餐馆的初衷，金陵大市场商户何根笑着说是“跟着顾客需求走”。之前他在菜市场里卖蔬菜，常遇到消费者来买菜时抱怨“不会做”“没时间做”，还有的老人提着菜叹气“年纪大了，炒个菜累得慌”。

“我想，要是能帮大家把菜炒好，不就能解决这个难题了？”何根说，不久前，他把自家蔬菜摊的一半空间改造成小厨房，推出代炒服务，没想到一开张就火了。

在萍乡，像何根这样的代炒餐馆，如今已从金陵大市场拓展到九州大市场、北站农贸市场等多个菜市场。而

在我省其他城市，代炒服务也悄然兴起：宜春市袁州区的菜市场里，代炒摊主会免费帮顾客处理食材，提供剖鱼、切肉、剥蒜等服务；赣州市章贡区的一些菜市场不仅有代炒区，还有用餐区，摆上几张张小桌子，顾客吃完菜就能坐下吃。

安全方便，“代炒菜”受青睐

民以食为天。除了下馆子和点外卖，为何越来越多人选择菜市场代炒？

9月7日一大早，记者来到南昌市红谷滩区沁园农贸市场，发现有不少年轻人在选购菜品。“以前觉得菜市场是爸妈辈才去的地方，又挤又吵，现在每周我都来两三次。”正在买菜的00后上班族饶思诚说，自己租的房子没厨房，之前顿顿吃外卖，最担心的就是食品安全问题。“在同事的建议下，我开始来菜市场买菜，看着师傅用我的新鲜牛肉炒青椒，热气腾腾的，感觉比外卖香多了。”现在，饶思诚每个周末都会约同事一起，各自买些食材，凑几道菜一起吃，就像在老家和朋友聚餐一样，特别有烟火气。

为强化食品安全，满足消费者需求，红谷滩区市场监督管理局与沁园农贸市场设立了一个大型食品安全检测室，每天免费为群众提供检测服务，项目涵盖蔬菜水果、水产品、畜肉类、食用植物油、蛋、粮食谷物、豆制品等。“刚刚群众送来了一批蔬菜，其中一款豆角农药有点超标。我们马上通知商

家下架，并与市场监管部门一起追根溯源。”该农贸市场快检员王珍说。

“你点我检，菜场食品安全看得见”“你买菜，我帮做”……谈起“代炒菜”受宠的原因，许多消费者的观点一致：在菜市场炒菜，既可以品尝到安全新鲜菜，又实惠便民，还减轻了经济负担。

创新场景，激发消费新活力

代炒服务的兴起，也为美食文化的传承找到了新路径。

在赣州，代炒摊主会把客家酿豆腐、三杯鸡等传统菜的做法教给消费者，让客家味道通过菜市场传递下去；在吉安，一些菜市场还举办代炒厨艺比赛，让摊主们比拼家常菜做法，吸引了众多市民围观。

“菜市场不只是卖菜的地方，更是承载城市记忆和烟火气的地方。”江西省消费者权益保护委员会秘书处消费指导部副部长章熊分析，代炒服务看似是小创新、小举措，却精准抓住了消费者的需求，把惠民生、暖民心、顺民意的工作做到群众心坎上，让菜市场从“单一购物场所”变成“便民服务平台”，既满足了群众对便捷、新鲜生活的追求，也保留了菜市场的人情味，为城市文化传承创新提供了新思路。未来，随着更多便民服务的加入，不断培育消费新场景，江西的菜市场还将继续焕发新活力，成为连接传统与现代、传递生活温度的重要空间。



近年来，上高县充分利用鱼塘、荒坡等建设“渔光互补”“农光互补”光伏电站，实现经济、生态效益双丰收。图为近日，该县芦洲乡光伏电站与田野、村庄，构成一幅生态画卷。

本报全媒体记者 吴文兵摄