

品评 三重维度下的红色文艺新标兵

广播剧《工运先驱陈赞贤》

马国栋 符号

广播剧《工运先驱陈赞贤》的声波，在新时代的文艺星空激起回响。它不仅是一部优秀的声音艺术作品，更是在新时代全国主旋律文艺创作、江西革命历史题材书写、赣南红色文艺传统赓续的三重维度下，具有标志性意义的精品力作。

在新时代主旋律文艺创作强调“培根铸魂”“讲好中国故事”的背景下，广播剧《工运先驱陈赞贤》将工运先驱的精神谱系植入当代青年的心灵土壤，体现了高度的思想自觉与艺术自觉。

该剧匠心独运地设计了“当代青少年—革命亲历者后代—历史时空”的三层对话结构。小学生的“无心之问”与老爷爷的“有心之答”，形成理解历史的当代接口。

该剧对陈赞贤的塑造，着力刻画其从忧国知识分子到坚定工运领袖的复杂心路历程。陈赞贤的形象塑造聚焦于三次关键转型。一是知识救国阶段，二是行动觉醒阶段，三是信仰淬炼阶段。

在江西丰富的革命历史题材文艺创作中，聚焦工人运动、特别是地方工运领袖的精品力作相对稀缺。广播剧《工运先驱陈赞贤》的成功展播，一定程度上弥补了这一重要领域的薄弱环节。

陈赞贤领导的赣州工运，是中国共产党早期在城市组织大规模工人斗争的成功实践，是土地革命战争的重要组成部分。该剧以陈赞贤为叙事核心，生动再现了1927年赣南工人阶级的艰难境遇、组织起来的磅礴力量以及为争取权益进行的艰苦卓绝斗争。

陈赞贤是赣南本土孕育的革命英烈，其活动轨迹也深深扎根于赣州这片土地。该剧不仅讲述了陈赞贤个人的事迹，更通过细腻的声音描绘，鲜活展现了20世纪20年代赣南的社会风貌、阶级矛盾与革命土壤。

赣南拥有极其丰富的红色资源，红色文艺创作源远流长。从以舒龙为代表的红色文学、红土地文学创作大军到经典的大型采茶戏《八子参军》《一个人的长征》、大型音舞诗剧《人民共和国从这里走来》、电影《八子》等文艺大制作，到近年来蔚然成阵的大型实景演出、主题艺术展等，成果丰硕。

广播剧《工运先驱陈赞贤》的成功，首先源于对赣南红色历史资源的深度挖掘与严谨考据。创作者深入赣州档案馆、陈赞贤纪念馆、工运旧址等地，广泛搜集史料，走访后人，确保了历史事件的真实性和细节的准确性。

广播剧《工运先驱陈赞贤》的成功，给我们深刻启示：一是题材选择还须聚焦本土富矿与历史缺环。赣南还有无数像陈赞贤一样值得书写的本土英雄和未被充分挖掘的革命故事。

红色文艺的生命力，在于对历史真实的敬畏与开掘，在于艺术创新的胆识与智慧，更在于其能否在时代变迁中持续回答“从哪里来、向何处去”的根本之问。

古韵

“双流砥柱”玉虹塔

张嗣介

巡逻的大学生，使一伙盗贼作案未遂。沉睡四百多年，中国之天的天字第一号铁元宝，因此重见天日。它的现世，却使“天公怒吼”，倾盆了4小时暴雨。

玉虹塔，位于赣州城北郊赤珠岭塔下村，距历史上的赣州城7公里，始建于明万历二十二年(1594年)，是当时新上任的右副都御史、南赣巡抚谢杰所建造。建塔时，塔下还有一座玉虹桥。塔建好后，因桥而命名塔为“玉虹塔”。

玉虹塔建造在赣江之畔的一座小山头上，这里原是一片空旷的小山包，山下是滚滚赣江。玉虹塔是一座震慑水妖的风水塔，建塔的目的就是消弭赣江水患，使江水不危害于民。明万历年间，刚上任的右副都御史、南赣巡抚谢杰，在走访当地的乡绅百姓时了解到，嘉靖三十五年(1556年)，连续2次江水灌城，百姓“漂没溺死者无算”。

双流的玉虹塔。这座塔，也构成了赣州城“一塔、二沟、三池”的府城地理形胜和城内地下水脉络。

玉虹塔高九层，三十余米，六方形，塔下部用红石砌成须弥座。砖砌的塔身对外开有盲窗，塔内有佛龛，塔砖上还印有“万历宝塔”的铭文。玉虹塔在古建筑中称为“壁内折上式”塔，这类塔，外壁宽厚，登塔砖阶砌于壁中，沿着壁中砖阶，盘旋而上就可登至顶层，明代的塔多是这种砌筑形式。

玉虹塔，在抗日战争时期还为陈纳德的飞虎队做出了贡献。当时，赣州黄金机场是陈纳德飞虎队基地，玉虹塔是美国飞行员降落赣州机场的辨别标志，飞行员利用这座高高的古塔，辨别方位找准赣州机场着陆。2005年，庆祝抗日战争胜利60周年之际，邀请陈纳德飞虎队队员来中国参加庆祝活动，来宾中就有当年驻赣州的飞虎队队员。

1991年5月12日凌晨，一伙财迷心窍的不法分子潜

入玉虹塔内盗宝。他们在挖掘塔内地宫时，被赣南师范学院(今赣南师范大学)农场军训巡逻的学生发现。窃宝贼见状仓皇遁逃，留下了一个1米见方、70厘米深的大坑和散落一地的盗挖工具。14日上午，玉虹塔的小山头上人头攒动，聚满了观望的人群，省、地、市考古人员聚于塔内，抢救性发掘塔内地宫。下午，一只长66厘米、重76.5公斤的铸铁大元宝从尘封的地宫中出土。元宝上铸着“双流砥柱”四个秀美的阳文大字，至此中国最大的天字第一号铁元宝，四百年后重见光明。

不久，天空突变，乌云滚滚。顷刻，天昏地暗，暴雨滂沱，连续下了4个小时倾盆大雨。发掘者被淋了个里外透湿，笔者当时参加发掘，穿着半筒水鞋，数番滂沱暴雨，鞋内灌满了水，全身无一干处。铁元宝的出土，解读了“万历宝塔”铭文之意。“宝”，乃指镇压水妖，双流砥柱的大铁元宝。

建塔者，谢杰，福建长乐人，字汉甫，明代万历年间进士，官至户部尚书而终，赠太子少保。他1593年在赣南任职期间从严治政，兴利除弊，平反冤狱，深得民心，使赣州治安稳定。



橙乡牧笛声

安远车头脐橙牛肉

曾华

“数声牧笛日将晚，一曲樵歌山更幽。解带盘桓小溪上，坐看红叶汎清流。”南宋淳熙江西籍进士袁万里，回故乡省亲，出游至安远境内作下的这首诗，以高洁空灵的语句，描绘了一幅意境隽永的乡村画卷。

耳熟能详的一句“民以食为天”，道尽古今来人们对饮食的重视程度，“食”是人类从事任何社会活动的前提和基础。与中原儒家文化一脉相承的安远客家文化，尚仁礼、慕理义、勤耕读、乐诗书，尤以饮食文化最为凸显。安远十八个乡镇在保持传统风味的同时，每个乡镇都兼具自己独特的味道，一道道美味可口、五彩缤纷的好菜弥漫着浓浓的客家文化气息，触动着的舌尖味蕾。

安远车头脐橙，品高云山牛肉，是前来安远做客旅行的两大美事。安远是赣南脐橙之乡，橙子的美味毋庸多言，就甜度口感而言，离县城十公里的车头脐橙自是首屈一指；而高山牛肉，乍听名字就让人心驰神往。高山牛肉肉质细嫩，劲韧紧实，营养价值高，高蛋

白、低脂肪，适合多种烹饪方式，其中车头脐橙牛肉这道菜味道最是一绝。优选大个脐橙取黄金分割点水平切开，削去果肉后，将烹制好的牛肉放进橙壳，橙叶则铺于其底，丰富视觉层次。整道菜构思奇特，造型新颖，橙子的亮黄衬着牛肉的深棕，橄榄绿的橙叶调和着上层暖色，色彩层次分明，触目间顿时眼前一亮；脐橙的果香糅合着牛肉的肉香，两种香味扑鼻而来，令人食欲大增。

“橙乡牧笛声——安远车头脐橙牛肉”，这道菜是三百山国际酒店深入精研出来的菜品，取以安远本土上等食材，将客家饮食文化与中原儒家文化周细贴合，诗情画意盎然盘间，充分调动食客对菜品的视觉感受、味蕾品嚼和文化鉴赏，为“安远三百山·东江宴”最具客家文化特色的菜品。此菜品造型设计巧妙，构思称奇，味道精美，视之有观感，食之有余味，品之有文化。精擅温补脾胃，益气养血，兼具强筋壮骨，消肿利水之食效。

安远，是一块岁月温柔的指尖轻抚过的土地，她以秀美的山水、富饶的特产、朴厚的风情，哺育着一代又一代的客家人，也敞开怀热情欢迎每个前来做客生活的游子贵宾。

波分晓日

安远浮槎“油浸鸭”

曾华

来过安远旅游的朋友都知道，有“吃在安远，鸭是一绝”之说。鸭在安远的做法，有白斩鸭、酸酒鸭、三杯鸭、啤酒鸭、油浸鸭等等，其中以“油浸鸭”历史最为悠久、口味最为独特。

这道别有风味的传统美食，口感香脆、营养丰富，有补益气血、增强免疫力等功效，是安远人逢年过节最为倚重的美食之一，尤以安远北片乡镇浮槎乡制作的风味最为地道、最为正宗。年后孵鸭买苗、年前腌制“油浸鸭”，是浮槎人定居在这块土地上千余年来祖祖辈辈留下来的古老传统习俗。

“波分晓日”是“安远浮槎油浸鸭”的别称，与安远浮槎乡的乡名溯源即出处，有异曲同工之妙。晋代张华《博物志》有记：“旧说天河与海通。近世有人居海渚者，每年八月有浮槎去来，不失期。”唐代韦应物《龙潭》诗中又云：“浪引浮槎依北岸，波分晓日浸东山。”浮槎乡的地名极具神话色彩和诗情画意，游仙坐筏逸浮于天河，往返于天庭人间，奇逸景色如同画卷般优美，引仙子文人沉浸其中，不愿离去。“波分晓日”，此菜品迷容晓色波光里，三五只鸭子嬉游逐戏，微风吹动着行人的衫袖，杨柳轻拂着低头聆听的长河堤岸，如嗚似诉，不尽依依。金曦泛粼，意境妙生，令人静言遐思，怡目悦心。

说起这道菜肴，还有着一段颠沛流离的小故事

呢！安远人是典型的客家人聚居群体，中原汉人从西晋末年起陆续从遥远的故土出发，背井离乡辗转迁居至安远的不同乡镇村落。在频繁的战乱和饥荒年代，客家先民们不得不客走他乡，在抱家带口中，辘重物件不宜长途携带，只得忍痛舍弃，吃的穿的才最能给足迢迢路途上饱腹御寒的安全感。粮食晒干了装好就可以带走，非常方便；但五禽六畜就是一个难题了，全宰杀了吃又吃不了那么多，带在路上鸡飞狗跳的，那也不是个好办法。于是先民们就想出一个办法，把禽畜宰杀了晒干腌制做成干货，一来方便携带，二来路上饿了可以充饥。而客家先民一直以来都有养红面鸭的习惯，“油浸鸭”由此而来。

“油浸鸭”的制作过程包括地煮、晾晒、腌制、煎炸和装罐储存五个环节。其风味咸香酥醇，嚼劲十足，回味无穷，肉块油光可鉴，诱人的色彩夹杂着扑鼻的香味，令人欲食之而后快。将其置于阴凉场所贮存，保质期可达数月甚至一年之久，是浮槎人用来犒劳辛苦劳动的美味佳肴，也是逢年过节用来款待宾客的第一“豪菜”。如果再给客人斟上一碗安远酒酿，那真可谓佳肴配美酒了！浮槎大江头人曾打趣说：“宁可自家食得少，着得差，也莫让客人碗里冇鸭！”又有长河人说：“油浸鸭都有，唔逮算过年？”由此可见这道菜在浮槎人眼中的重要性。



“安远浮槎油浸鸭”这道菜是三百山国际酒店在传统制作工艺的基础上及新时代文化背景下，为追求更佳口味和更充分的营养，改良研制出来的菜品，于2024年12月录入“安远三百山·东江宴”客家经典系列菜谱。

夹上一块“油浸鸭”，抿上一口安远酒酿，眼中是三百山的仙景奇色，耳中是客家人的风土人情，这般情景，岂不陶醉？

“讲文明 树新风”公益广告 食物多样搭配 树立科学健康饮食理念 中共赣州市委宣传部 赣州市文明办 赣州市融媒体中心 宣