

2024CFA中国之队·长沙国际足球邀请赛9月4日贺龙体育中心开踢

# 新帅新兵 U21国足 长沙迎首秀



长沙晚报9月3日讯(全媒体记者 赵紫名)9月4日,2024CFA中国之队·长沙国际足球邀请赛将在贺龙体育中心开踢。3日,参赛的四队中国U21国家男子足球队、乌兹别克斯坦U21国家男子足球队、越南U21国家男子足球队、马来西亚U20国家男子足球队进行了赛前的适应性训练,并召开了新闻发布会。中国U21主教练安东尼奥表示,本次比赛主要目的是考察球员、磨合球队,同时也希望能给长沙市民带来精彩的比赛。

3日上午,中国U21国足在贺龙体育中心体育场进行了赛前的适应性训练,在简短的热身后,全队就开始了进攻套路的演练。长沙伢子,目前效力于石家庄功夫足球俱乐部的陈哲宣接受采访时表示,球队来长沙之前已经在香河集训了一段时间,球员们每天都在努力完成教练布置的训练任务,“这支队伍有很多熟悉的面孔,同时也加入了一些新人,所以教练也对我们提出了新的要求”。

作为长沙籍球员,这也是陈哲宣第一次在本土踢国际级的正式比赛,对此他说:“非常荣幸,也希望家乡父老多来给我们捧捧场。”

对于这支中国U21国足,组建的目的和目的是应对2025年9月的U23亚洲杯预选赛,以及2026年1月在沙特进行的U23亚洲杯决赛阶段比赛。此外还有2026年9月至10月之间的日本名古屋亚运会比赛。

安东尼奥·普切(左)指导球员训练。

作为一支新组建的队伍,足协在8月中旬才确定球队的主教练——西班牙人安东尼奥·普切。不过,安东尼奥在2023年3月举行的U20亚洲杯上,执教中国U20男足晋级八强。目前U21男足的适龄球员,大部分曾经师从于安东尼奥。因此,安东尼奥的上任,可以最大程度地保证队伍风格的延续性,对于这批适龄球员可以说是最好的人选。

此次上任,安东尼奥特地召入了曾经带过的艾弗丁·木塔力甫、刘浩帆和胡荷韬等人。不过在大名单中,也有一些球员是首次与安东尼奥合作。所以,此次集训和比赛,安东尼奥的主要任务就是考察球员,并将所有人黏合在一起。

“我们是第一次组队集训,队里有很多老队员,也有新队员。因为我离开队伍有一段时间,所有人都要再考察一下,看看他们在球队中能起到什么作用,最重要的是能为未来的中国男足提供什么。整体来说,此次集训就是多磨合和考察,通过训练和比赛来全面熟悉球员个人的技战术特点,然后灌输技战术理念。”安东尼奥说。

2024CFA中国之队·长沙国际足球邀请赛是国际足联B级赛,由中国足球协会、湖南省体育局、长沙市人民政府主办,湖南省足球协会、长沙市体育局承办。根据安排,本次赛事共有3个比赛日,6场比赛,每个比赛日2场比赛,具体比赛日期为9月4日、7日和10日。9月4日晚,中国U21男足将迎来首场比赛,对手是越南U21男足。



9月3日,U21国足在长沙贺龙体育中心附场训练,长沙伢子陈哲宣(前)在训练中。

中国U21男足主教练安东尼奥·普切(左)指导球员训练。

均为长沙晚报全媒体记者 黄启晴 摄

扫描二维码 看相关视频



## 比赛日程及对阵

2024年9月4日(星期三)	
15时30分	马来西亚U20男足 vs 乌兹别克斯坦U21男足
19时35分	中国U21男足 vs 越南U21男足
2024年9月7日(星期六)	
15时30分	乌兹别克斯坦U21男足 vs 越南U21男足
19时35分	中国U21男足 vs 马来西亚U20男足
2024年9月10日(星期二)	
15时30分	中国U21男足 vs 乌兹别克斯坦U21男足
19时35分	越南U21男足 vs 马来西亚U20男足

## 插画画家蔡皋受邀参加国际安徒生奖颁奖典礼并领奖 把对生命的感悟注入画作

长沙晚报9月3日讯(通讯员 向楚婧 全媒体记者 任波)8月30日至9月1日,第39届国际儿童读物联盟(IBBY)世界大会在意大利的里雅斯特举行。8月31日晚,中国插画画家蔡皋受邀参加国际安徒生奖颁奖典礼并上台领奖。

1月18日,国际安徒生奖短名单公布,蔡皋首次入围。8月31日晚,国际安徒生奖颁奖典礼在由IBBY意大利分会主办的第39届IBBY世界大会上举行,蔡皋受邀参加国际安徒生奖颁奖典礼并上台领奖。

蔡皋是中国原创绘本的拓荒者和泰斗,她用充满想象力的绘画,诠释崇善惩恶、风趣幽默、神奇古怪的民间故事,对

中国原创绘本的发展做出巨大贡献。其个人作品系列有《人与花》《百子纳福》《时间》,绘有《中国美丽故事》《月亮粼粼》《月亮走我也走》《出生的故事》《咩咩,小黑羊》等。

“每个国家都有自己的传统,有深厚的文化底蕴才能走到现在,我们的国家也是这样,这就是我的很多作品与传统故事相关的一个重要的原因。”蔡皋这样说。

蔡皋的作品几乎是生命力的代言词,被称为“中国风绘本”。她从民间故事、传统文化中汲取震撼人心的力量,把对生命的感悟投入到画作中,以独特的视角和画风,再现民族精神世界,滋养人格与心灵。蔡皋为湖南益阳人,居住在长沙。

## 长沙群艺馆“百姓大课堂”秋季公益艺术培训9月4日开始报名 增开23个班,预计招收5300余名学员

长沙晚报9月3日讯(全媒体记者 郑湘平)记者从3日举行的2024年长沙市群众艺术馆“百姓大课堂”秋季公益艺术培训开班仪式上获悉,长沙市群众艺术馆2024年“百姓大课堂”秋季公益艺术培训9月4日(周三)开始报名。

本次秋季公益培训较去年春季新增了9所社区分校,增开23个班,是长沙市群众艺术馆有史以来培训班级数和拟招生人数最多的一次,预计招收5300余名学员。

长沙市群众艺术馆的公益艺术培训持续开办多年,受到市民喜爱。2024年秋季公益艺术培训开设书画、舞蹈、声乐、器乐、美妆等艺术课程。小朋友们的兴趣也被考虑其中,开设了少儿葫芦丝班、少儿舞蹈班、少儿武术班等课程,授课内容更满足多元化需求,亲子档也可以一起来学习。

为了深入服务,践行“把课送到家门口”的理念,市群艺馆联动全城,31所社区分校与总校同步开学,课程根据居民需要配送,让远在浏阳、宁乡和望城等地的老百姓在“家门口”就能参加公益艺术培训,免却路途奔波之苦,缓解教学场所之难。“本馆+31所分校+市民艺术夜校”的开课模式,时间均为9月9日至12月1日。

市民夜校教学模式在上半年的春季公益艺术培训中首次开放后收获如潮好评,让白天忙碌的上班族有了更多学习机会,成为长沙夜生活的新潮流。秋季的公益培

训也加大了对这一块投入,开设了拉丁舞、肚皮舞、恰恰舞、动感街舞等时尚健康的舞种教学,以及吉他弹唱、服饰穿搭、手机修图、流行二胡、趣味识谱等。

总校报名时间为9月4日10时至17时(报满为止),采用线上报名方式。社区分校和市民夜校的报名时间分别在5日和6日。关注“长沙群艺馆”微信公众号,点击菜单栏“文化服务”中的“培训报名”,进入报名通道,直接参与报名。

培训是公益的,质量很有保证。长沙市群众艺术馆为了让师资队伍更专业化,并吸收更多有想法的年轻人加入,2023年起启动了教师考核,除了馆内的工作者,参与公益培训的外聘老师全员参加考核。考核包括舞台表演和现场授课两种方式,检验教师的专业技能和业务水平。这当中不少教师不仅成为“民星”,也成为粉丝眼里的“明星”。

开班仪式上,为12名教师代表颁发聘书。同时,为9所正式纳入长沙市群众艺术馆公益艺术培训体系的新增社区分校授牌。

近年来,长沙市群众艺术馆始终以“心系人民,服务群众”的初心深耕文艺普及,提升长沙市民的文化艺术素养,打造长沙群众文化的一张亮丽名片。



## 乡愁是舌尖的牵绊

郭江

《华容风物集》这本书的内容,讲的是家乡味,让异乡游子眷恋的古早味。当把整本书看完,才发现他倾注的是对故土深深的的爱。

熊其雨讲家乡味,其实不仅是写风物,还有农事和技法,比如,写芦荟酱:“真正发酵芦荟的麦子要从里到外露过芯,看上去长了铜绿色霉,这才是最好的。”看汪曾祺的书我会想,哪天要沿着汪老的足迹去看看,而看小熊的文字,我就想,你怎么不自己开个华容菜餐厅呢?

汪曾祺的文章是文人写美食,情趣隽永,熊其雨的文章,我看来是农人写家乡,纸短情长。文章里面的确有表明,例如:

我们这些所谓从农门到龙门的农家子弟,身上大抵有七分江湖义气和作伴风尘,内心细腻而丰盈,总希望能逆流而上,快意人生。就像一条鱼的随想一样:别人是金鱼那又怎么样?我是鲤鱼,一样可以银光闪闪。

银光闪闪的小银鱼,这是作者托物言志了,渺小但闪耀。只是我浮想起来会出戏,你胖胖

的,还眷恋家乡的长江入湘第一码头,为什么不是回渡鱼?岳阳人把江湖叫作回渡鱼,名字甚美,不过台湾美食家逛东吃巴陵全鱼席的时候特意问了渔夫,回渡鱼是怎么来的,答曰:肥泥子鱼。活蹦乱跳的肥泥子鱼,不是也好玩吗?

但是,看完这书,我对熊先生的了解算是深刻了,他更像一截他家乡华容县长江边的东山镇的藕。细看,这种莲藕表皮呈暗粉色,细长且有黑芝麻点,藕节处粗且短的‘胡须’像在示威:你莫挨我!”你莫挨我!这四个字真是精彩,惟妙惟肖,到底还是多年文字记者的功底,下笔如有神,把农家子弟的倔强而敏感描述得活灵活现。

还有,他写萝卜:“红滴滴的樱桃萝卜搓盐,放在芦席上风吹日晒,待到脱水起皱剥辣刺辣坛密封。”红滴滴的萝卜,嗯,乖,快到我嘴里来!如此灵光闪现的这类文字和妙趣,在书中比比皆是。

专注于写家乡美食的作者,在湖南不多见,至少,值得一读的并不多见。写美食有两个要点:一要言之有物,要有知识点,只会乱抒情的不要;二要文笔有趣,能让人有阅读的快乐。熊其雨的这本书,在两者都是相当到位的。

当前倡议“美食带动文旅”,华容县幸甚忽然出现这么一位子弟,会不会让华容出圈呢?

说到湖南美食,老派的专家会把湘菜分为三个区域:洞庭湖区域、湘中区域、湘西区域。我对这种划分是不以为然的——就洞庭湖范围来说,岳阳、常德、益阳的饮食习俗差别不小,而岳阳这个地方,岳阳市、华容县、平江县、湘阴县等等,菜式特点也不一样。这一本书把华容县长江边的乡村集镇饮食

罗列殆尽,可谓水陆杂陈,蔚为大观。

就一个华容都有这么多鲜为人知又引人入胜的地方美食,湖南还有几十个县呢,天下湘菜那还了得?看他的书,我是津津有味兴致盎然的,没想到还有那么多美好的食物等着我们去体验,多亏作者施展开来的湘北民俗画卷,让我们闻所未闻,见所未见。

例如,文章多次提到“阳干”两字,走遍大半个湖南,我是第一次听说,外省也没这个说法。所谓“阳干”,是食物抹上盐在太阳下风口中晒一天。在书里可以看到,除了鱼肉,豆腐、白菜也可以“阳干”,真大开眼界了。难道是在长江边生活,打渔,晒晒网,顺带也晒晒好吃的吗?

整个江南有做暴腌鱼的风俗,暴腌晒,不是刨盐,湖南的餐厅总是不知道这两个字的来历,它是袁枚在《随园食单》中写的技法,用盐暴力腌制几天叫暴腌。我们做暴腌鱼,要放在冰箱里面存放几天,否则在常温中会变成“臭鳊鱼”,这几乎是生活常识。但是,华容人很奇怪,他们也暴腌,但是还要晒太阳,这在全国是独一无二?广东阳江有所谓的“一夜埋”咸鱼,戏称“一夜埋”,华容县幸甚忽然出现这么一位子弟,会不会让华容出圈呢?

华容县有湖南最多的国家地理标志农产品,难怪作者有那么多素材可以信手拈来。书里描写的食物太多了,洋葱、芥菜、霉豆子、豌豆酱、芦笋酱就不一一列举了,我怕写不完。我还是动身去千年古渡塔市驿,看看滚滚长江,喝个早酒,要几碟卤味吧。

## 微书讯

### 《平天下:曾国藩的暮年雄心》

作者:周禄丰  
出版社:岳麓书社  
出版时间:2024年8月

内容简介:本书全面解读曾国藩晚年如何从屡战屡败中崛起,成就最终胜局,展现其慎始慎终的为人之道,书写曾国藩暮年的雄心。通过本书,曾国藩晚年步步惊心,如履薄冰,孜孜进取为国家努力开辟现代化道路,一一展现。攻克天津,审理天津教案,马新贻案,耗尽心血,曾国藩暮年心血。曾国藩不怕死,怕的是“大事不成”,他在人生最后几年,推动出版《几何原本》,派遣留美幼童,发展近代科技,展现传统儒生平天下的最后倔强。本书严格遵循史料,杜绝戏说,注释详细,句句有来头。附有大量历史照片和战争地图,还原历史现场。



### 《了不起的中国古建筑》

作者:王国彬  
出版社:机械工业出版社  
出版时间:2024年7月

内容简介:本书是以“人居环境艺术”为视角的中国古建筑艺术普及类书籍,分为两个部分。第一部分共六个章节,介绍了不同派系的古建筑,包括京派、徽派、闽派、苏派、晋派和川派,让读者一目了然地看到中国悠久以及丰富的古建筑资源。第二部分四个章节,以独特视角介绍中国古代建筑的独特之处,包括形制样式(形)、建筑功能(器)、材料工艺(材)和装饰艺术(艺)。本书不仅介绍了中国古代建筑的艺术特色,更突破传统宏观讲解的专业壁垒,着重以图景教学思路,直观普及建筑的美学,旨在帮助读者更好地了解和欣赏中国古代建筑的魅力。



长沙图书馆 供稿

## 纸上谈“冰” ——读《南北风味二集》

饮冰子

梁启超自题书房名曰“饮冰室”,语出《庄子》:“吾朝受命而夕饮冰,我其内热与?”长沙夏日虽过,但“秋老虎”正在发威,天气炎热,一些人全靠空调续命,大概未必有引经据典的雅兴。唯一与梁启超类似的愿望,大概就是速来一杯冰激凌或是一碗冰镇酸梅汤,一解酷暑带来的“内外之热”吧。

著名出版家王稼句编订的《南北风味二集》当中,收入包括《冰饮陈列馆》《冰饮室巡礼》《闲话酸梅汤》《故都食物百咏》等在在的民国时期251篇美食文字,凡64万字,较之前出版的《南北风味一集》还要多出27篇。书中所收文章,篇幅长者不过千余字,题材从焖鸭烤鸭、春饼猪肉到火轮、咸菜,从无锡爆鳊面、常熟香锅到长沙麻辣仔鸡、昆明壮鸡米线,读来垂涎欲滴。文章作者中也不乏杨度、黄浚、瞿兑之、周作人、郑逸梅、范烟桥等见识广的名士。他们谈食谈,谈烹饪,谈风味,谈习俗,信笔写来,文情并茂,令人神驰。

《南北风味二集》之中涉及夏日饮冰的文字不多,但因作者懂吃善写、掌故娴熟,因此在纸上谈“冰”之余,令读者增长不少见识和生活趣味。长沙人瞿兑之、自西周时候,中国已经有了“国营冰厂”。《诗经·豳风》中“一之日凿冰冲沍,二之日纳于凌阴”,即是明证。作为当年的“首善之区”,北平政府每每在隆冬河冰凝结之时,派人整块地砍伐下来,运藏于冰厂。次年4月以后,全城的居民便可无尽。而且,北平“冰价之廉为全国之冠”——每天送冰十斤,一个月所费不过一元。每年4月之后,卖冰和兼卖各种凉食的店铺及商贩,均以两个铜碟叠在手中,互相敲击,暗合节奏,是为“冰盏”。当年北平的钟声曾因朝代更替而暂替,但这叮叮当当的冰盏之声,数百年来却在巷陌之中不绝于耳。社会风俗自在生存发展,非骤然之间所能改变。

在另一位作者卓然的记忆中,“冰碗”是老北京的炎夏妙品,“以洁白之果,鲜藕、杏仁、核桃仁、莲子、菱角等,置于冰碗中,下衬以碧绿豆叶”,色香味俱佳,一见即令人“五内生凉,顿觉暑气立消”。发表于《正风》半月刊的一则竹枝词中,卓然写道:



责编/任波  
美编/吴志立  
校读/李乐

“六月炎威暑气蒸,擎来一碗水晶冰。碧荷衬出清新果,顿觉清凉五内生。”不过,在这份“清凉”的背后,作者虽笑谈牛奶酪、羊肚汤、清酱肉等美食,下笔却仍有“风云日紧,时事多艰”的沉重感叹——毕竟文章发表在1937年前后,借用小说《围城》里方鸿渐在回国轮船上的感叹,那一年夏天“在中国热得比往年厉害,事后大家都说是兵戈之象”。

相较于老北京,民国时期有“东方巴黎”之称的上海,则更多一些活色生香的商业气息。署名“影呆”的作者就以“冷饮陈列馆”形容夏日上海冷饮的品类繁多——冰激凌、鲜橘水、棒冰、白雪公主、汽水、刨冰到凉茶、凉粉、绿豆汤、地力膏,中西合璧,一应俱全。以翻译哈代的小说《还乡》《德伯家的苔丝》等闻名的翻译家张若谷,对上海的“饮冰室”如数家珍。他在1933年出版的《战争·饮食·男女》(书名亦见时代意趣)一书中写道,上海资格最老的饮冰室是沙利文,其冰激凌价钱从半元到一元左右,味道不外乎冷和甜。但外白渡桥百老汇路口济普药房的“苏打冰激凌”,则因掺入了种种果子露,“味道浓厚,刺戟非常”,一元钱可买三客。上海还有贵族式饮冰室。圣母院路霞飞路口的马赛饮冰室,布置富丽,如宫殿一般。他家的三色冰激凌,三种味道,颇为出名。

端坐空调房内,翻读厚厚一册《南北风味》,遥想在那食物不丰、佳肴难得的时代,写吃与谈吃或许都有些奢侈。不过,即便身处动荡的民国时期,口腹之欲仍是“人之大欲”。保留一些吃的自由与自得,也保留一些因吃而兴的情思和遐想,可算是普通人在生计碌碌之外争得的一点闲眼余光吧。

《南北风味二集》王稼句 选编九州出版社/2024年6月



《华容风物集》熊其雨 著  
湘潭大学出版社/2024年7月

