

心窗
片羽

山歌寥哉

◎小茹

今年夏天,刀郎的一首《罗刹海市》,掀起乐坛的滔天巨浪。

这首歌,收录在他最新发行的专辑《山歌寥哉》里。寥哉,系“聊斋”之谐音,专辑中的作品基本都来自《聊斋志异》中的故事。同时,“寥哉”还表达了一种寂寥而孤独的心情。

对于我们这些生于20世纪70年代的人来说,《聊斋志异》并不陌生。这是清朝小说家蒲松龄创作的文言短篇小说集,学生时代语文课本上偶有摘录,比如《促织》,也看过根据《聊斋志异》里的故事改编的电影《画皮》《精变》《倩女幽魂》《画壁》等等。

不过,《罗刹海市》这一篇,我之前确实没有读过。是听了刀郎的歌曲后,才去补课看了这篇文。可以说,刀郎的新专辑不仅为听众贡献了新的曲风,还替大家补上了一堂文学课。

《山歌寥哉》里一共收录了11首歌。盖因《罗刹海市》风头太健,其他歌曲多少有些被忽略。我倒是认认真真听完了整张专辑,觉得《花妖》《镜听》《翩翩》这几首都不输《罗刹海市》。

听过《罗刹海市》后我们便知,刀郎创作这张新专辑是在尝试将民间传统文化与流行音乐相结合。文学与音乐相结合的方式,很多音乐人都做过如此的尝试,比如诗词入歌。但将民间故事与民间各种音乐艺术融进现代曲乐风格,是颇为罕见的。专辑里的歌曲,在借用聊斋故事的同时,采用了广西山歌调、靠山调、时调、闹五更调、没奈何调、栽秧号子、绣荷包调、河北吹歌、道情调、银纽丝调以及说书调。十一首歌十一种调子,谁还能说刀郎不是一个有深度、有内涵的音乐人?此外,在编曲和配器方面,各种民族乐器纷纷入场,竹笛、唢呐、板胡、二胡、琵琶,与西洋弦乐器电贝斯、电吉他等中西合璧,比如《罗刹海市》里采用了唢呐与电贝斯的合作,《翩翩》里竹笛、琵琶、电贝斯、电吉他混搭使用,营造出一种“民族即世界”的大气磅礴之感。所以,对我来说,《山歌寥哉》既是一部有创意、有开辟勇气、有文化传承的专辑,亦是一部让听众从耳朵到脑袋都得到输入和滋补的一张专辑。艺术作品最难得的就是新颖感和持久性。我对“持久性”的理解就是能扛得住时间的检阅。

在过去的二十年里,刀郎在音乐圈里好似一个隐形人,几乎看不到任何关于他的消息。无声无响通常代表两种状态,一种变回素人,一种闭门钻研,慢工出细活,刀郎属于后者。

撇开《罗刹海市》的影射猜测,把注意力重新凝聚到《山歌寥哉》专辑身上,你会发现,刀郎没负这二十年光阴,他交出了一份可以在华语乐史上留下浓墨淡彩一笔的成果。真正的好音乐,是在民众心中,而非殿堂之上。



不觉初秋

◎王尚

育珠如育人

◎林小森

珍珠养殖基地的厂房里,育珠工人正小心地为三角帆蚌植入种核。若是培育有核珍珠,她们要挑选直径超过16厘米的大蚌,先对蚌肉做一个“微创手术”,再以小镊子夹取直径超过6毫米的贝壳圆珠,轻轻拨开蚌肉,将它植入蚌的“伤口”中,动作要十分温柔,减少扰动,因为,这一“立规矩,成方圆”的养殖方案,目标是育成规整浑圆的大珍珠。

而培育无核珍珠,手段就形同“放养”了。育珠工人会选择个头小一些的蚌,直接在蚌的外套膜内植入细胞小片。有经验的工人,更会把细胞小片麻利地插入蚌鳃能遮盖的位置,这里,过滤的活水更洁净,珍珠液也更容易分泌。只需数秒,植入细胞小片的蚌就回到腰盆里,仿佛没有受到干扰一样静悄悄合拢蚌壳。

以上两种方法都会引发蚌的排斥反应,让它分泌珍珠特有的有机质,为植入的种核缓慢镀上温柔、神秘、玄妙的光泽,这个过程,短则一年,长则三年。

等珍珠育成,到底是有核还是无核栽培,几乎是一眼可以辨别的。

有核培育的珍珠,大蚌分泌的珍珠液是一层层附着在中央的贝壳圆珠上的,更容易养出明亮、硕大又光泽均匀的正圆珠。这种珍珠经常显银白色,且容易出现粉色、青色、金色,乃至浓得发紫的孔雀绿色等稀罕色。关灯,在探照灯一样明亮的月光下欣赏,有核养殖珍珠散发出令人诧异的梦幻感,硕大、轮廓清晰,七彩偏光美得不可方物,面对它,你完全可以理解李商隐的诗句“沧海月明珠有泪”,并非幻想,而是“遇见珍珠”的刹那感触。

而无核养殖珍珠缺少“正圆内核”的规范,导致正圆珠非常罕见,比例大约只有3%。育成后的无核珍珠哪怕较圆,大部分也趋于蛋形。它偏尖的一头,色泽浓烈,甚至闪烁金属偏光,较“钝”的一头,光泽会弱一些。无核珍珠也有纽扣形、鼓形、米粒形等不同的造型,因此,除了极少数正圆的无核珍珠外,通常一长串无核珍珠,价值抵不上一颗高品相的有核珍珠。但它完全靠三角帆蚌自身的力量分泌珍珠液,长出自己独有的模样,导致同样直径的珍珠,无核比有核的,有机层要厚实很多,

因此无核珍珠比较皮实耐戴。

育珠工人成吨的三角帆蚌植入种核,又开着机动船,将一筐筐种好的蚌送到养殖区域,均匀播撒。养珠水田,倒映着天光云影,其育珠的环境是完全一样的,就像一座座标准化的学堂,但植入的种核不同,蚌一开始所经历的痛苦与挑战不同,已大体上决定了未来育成的珍珠,大概率是规整溜圆、光华四射,又相对脆弱,还是形状、色泽与光彩上带一点随心所欲,质地却相当致密坚韧。

船头的育珠工人老谢已有30年养珍珠的经验,她笑道:咱们这里,最难得的珍珠,是无核的正圆大珠——没有给它植入多少“规矩”,但水的酸碱度刚好,水流的速度恰当,风调雨顺,大蚌本身,又有一颗“向圆”的心,它慢悠悠地积累珍珠层,一层又一层,不慌不忙,不偏不倚,每一层光色都密实浓郁,最后,它终于拥有了一眼倾心的美,与超过有核珍珠的传世价值。

细听去,两种珍珠截然不同的育成原理,与育人的道理,简直殊途同归。

玉兰
一瓣

汤兄,你的东坡肉呢

◎朱洪涛

江浙一带的东坡肉就是红烧肉,和两湖地区相比,这边的东坡肉装修比较好,肉形方正,肥瘦均等,油光水滑,摆盘精致,对于辛苦的书人是赤裸裸的诱惑,前提是我们要有个长期吃食堂的胃。

我跟汤兄就是在东坡肉上结下了不一般的交情。

能吃、敢吃是一种勇气,一种心领神会的勇气。沈师曾立下规矩,在读硕博生不能请他吃饭,所以我们的饭局一般都是回宁看望老师的毕业师兄师姐做东。这种场合沈师点菜再合适不过。上桌的菜,从南到北从东到西,变来变去,东坡肉稳坐钓鱼台。不是大家爱东坡肉,最起码女生一般不动筷子。沈师的心态我们揣摩了一下,大概是这样:读书辛苦,吃肉补营养。

饭桌上沈师的眼神轻轻射过来,汤兄泛着晴光的眼看着我,眼神里荡漾的意思用湖南人的普通话表达方式是:“洪涛,搞啊。”我看这一坛东坡肉少说也有十二块,若以每块的长宽高均是四点五厘米计算,工作量不小。汤兄这时做了一系列动作,手往上一扬,抖了抖手腕上的表,像是《儒林外史》胡屠夫杀猪前要往手心吐唾沫攒劲一样,那是要准备开吃了。

那时候的汤兄还是生龙活虎的年纪,三五块东坡肉不在话下,一鼓作气,再而衰,三而竭,五块以后他就放下筷子,喝茶了。我看是很严重地腻到了。在那种场合,一坛东坡肉基本可以被分掉,汤兄的作用厥功至伟,他爱吃能吃,我紧随其后也吃将起来。接下来我们在东坡肉上达成了共识:汤兄先上,大家跟进。

聚餐完毕,回到学校。照例我们要到汤兄宿舍谈谈。汤兄一进屋就捣鼓他的电脑,拧开他的深桶水杯,呷一口,慢悠悠说,“东坡肉搞不了啊!”我俩哈哈一笑,从此以后,大家得了稿费,留下了一句口头禅,“又可以搞一顿东坡肉!”东坡肉成了文章价值的标尺。

人真是聪明,发明了红烧肉的做法,还用东坡来命名。我并非美食家,无意繁琐考证,我心里倾向的意思是东坡肉竟然沟通了食与味,学问与读书。东坡肉的每一次出场都见证了一次次亲切有味的学术愚谈;见证了汤兄每次说“吃不了吃不了”还一筷子戳下去的稳准狠;见证了大家大大方方毫不遮掩的生活气息;见证了读书的辛苦与甜蜜。

汤兄,你的东坡肉回来了吗。

芬芳
一叶