

# 张静娴《琵琶行》演唱赏析

王小鹰

日前,在上海音乐厅享受了一场上海昆剧团别开生面的“非遗双绝,大雅清音”的音乐会,其间,昆曲名家张静娴一曲如泣如诉的《琵琶行》揪心扯肺,回肠九转。

没有奇巧绚丽的幕景烘托,没有声光电影现代舞台效果的渲染,没有翠钿步摇罗裙水袖的帮衬,张静娴只一袭黑旗袍,静静地立在丝弦弹拨一套乐队前,拢约着恬淡与雅致,让人兀生出几许猜测与期待。果然,她一张口,便是一出人生大戏。一千多年前,中唐大诗人白居易在浔阳江上邂逅人老珠黄的昔日歌妓,两人知音难遇,惺惺相惜,那一幕秋瑟瑟,月茫茫的悲凉情景,在观众眼前徐徐地展开。

我国古代诗人,大都有悲天悯人的大情怀,故而每每有振聋发聩的传世之作出现。

《琵琶行》八十八句七言计六百余字,却诉尽了一个官场失意的文人和一个沦落天涯的歌妓前世今生跌宕的命运,凝炼素朴的诗句中蕴含了厚重深沉的情感起伏。

张静娴一直喜欢《琵琶行》,随着年龄的增大,对诗境的体味和理解也愈深入。她觉得,是到了可以去演唱它的时候了。况且,昆曲的行腔委婉古朴,很适合去表现《琵琶行》悲怆的情绪。

张静娴说,虽然只是二十几分钟的演唱,因为整首诗有情节,有叙述,有抒情,丰富多彩,就像一个人演一出大戏。为此,张静娴充分调动了她控制音色调节气息的演唱技巧,用声音细腻准确地雕刻出两个不同经历不同地位不同性格的人物。

“浔阳江头夜送客,枫叶荻花秋瑟瑟……”

起始是白居易的叙述,张静娴借用了戏曲老生行当行腔的特点,宽阔朴实苍劲,增加了咬字的力度,表现失意文人都闷闷不乐的心情恰到好处。

“沉吟放拨插弦中,整顿衣裳起敛容。”

琵琶女演奏毕要说话



了,乐曲在这里转调,张静娴改用戏曲中大青衣(正旦)委婉、清丽、凄清的行腔来描绘她,缠绵悱恻诉说悲惨身世,直至“梦啼妆泪红阑干”,这句诗唱得似乎每个字都浸在泪水中,结尾那个“干”字,不是唱出来,而是哼出来,艺术化的呜咽。

《琵琶行》中有一段描写琵琶乐的文字,精准、形象,千百年来脍炙人口。“大弦嘈嘈如急雨,小弦切切如私语。”张静娴亦用精准形象的演唱来表现,真似“大珠小珠落玉盘”般酣畅淋漓。唱到那句“此时无声胜有声”的千古名句时,

张静娴用了明白如话的演唱,悠远清澈,声声入耳,字字入心。

似这样有哲理有感悟朗朗上口的千古名句,《琵琶行》里俯拾皆是,在处理这样画龙点睛的句子时,张静娴都作了艺术上的精心处理,譬如“同是天涯沦落人,相逢何必曾相识”二句,张静娴采用昆曲中很少用的摇板进入,紧打慢唱,至后一句上板,此时乐器全部上来,烘托情绪,增强了感染力。

结尾两句:“座中泣下谁最多?江州司马青衫湿。”那个“谁”字,不拘板,静娴此时感情完全释放,

如长叹,如长啸,随后戛然而止,静默片刻,以无伴奏的清唱,安安静静地收腔,正应了“此时无声胜有声”的意境。

白居易创导新乐府运动,他主张“文章合为时而著,诗歌合为事而作”。他那首同样千古流传的《长恨歌》比《琵琶行》早写了十年。十年前,白居易初登官场,政局还相对平稳。十年间,白居易阅尽官场阴晦,横遭谪贬。如果没有这十年的坎坷磨砺,白居易写不出《琵琶行》。艺术就是这样容不得装假和欺瞒,无病呻吟的作品无论如何包装,也打动不了观众。真正的艺术必定是由心而发,必然来自抵人心。

张静娴的演唱亦是如此。

起风了,窗外凋零的残叶随着飒飒秋风盘旋着,飞舞着,带着一丝无奈,一丝孤寂。深秋似乎总在说着一个忧伤的故事,令我感到有一种东西在死亡,心底会浮现一丝莫名的惆怅。忽然想去河边的杉树林里走走,听听林中风的声音,看看落叶,还有林边的荷塘。

悠长的小路在寂静的树林中蔓延。风穿梭在树林中,轻抚着树叶沙沙作响,如在低声吟唱。残叶飘落在树林间,凌乱地铺撒在泥土上。不一样的轨迹,在我眼里就好像散了一地的水面。

荷塘边的垂柳在秋风中轻弹着忧伤,泛起层层涟漪,窄窄的黄叶在风中飘荡。昔日充满生机的翠绿已被暗灰所取代,季节折卷了残荷的枯叶也折曲了茎秆。柳秀荷黄,残花碎瓣无处不渲染着离别的惆怅。这使我想起不久前写的一首诗:“湖晚凌波云月轻,秋风微掠闹蛙鸣。残荷摇曳惜媚语,落瓣随流叹漠情。”

踏着松软的落叶,感受着大自然里独特的任性与孤傲。沙沙的风语中此唱彼和地响着秋虫的唧令声。它们似乎感觉到了生的危机,不时地在枯叶丛中骚动跳跃。四季轮回,生命不得不接受大自然的安排。匆匆地来过又匆匆地离去,该走的注定要离开。我不知道该为诞生而欢呼,还是该为逝去而哭泣。俯身捡起几片细长的落叶,心想,假如把它们拼成一幅图案,那将会是怎样的一幅画面。

瑟瑟秋风带来阵阵凉意。深秋的黄昏总是来得很快,虽然林中还闪烁着夕阳的余晖,四周的阴影已越来越浓。深秋似乎是一块灰黄色的调色板,那暗灰色的荷塘,那蓝灰色的天空,还有深灰色的迷云,远处暗黄色的山林。颜色由深到浅,那是一幅深秋凄美的油画。

告别秋季,有挥之不去的是一片浓浓的灰色和淡淡的哀愁。这大概就是深秋的味道。



# 深秋的味道

徐音

# 开封菜

梁晴

写下《开封菜》三个字,忽然忍俊不禁。想起陪外地来的侄儿逛街,他一本正经念肯德基招牌:“开封菜。”也不知道这些脑子太够用的小孩们,是怎么发现开封菜的汉语拼音简写正好是 KFC 的!

不过我这里写的可是地道的开封菜哦。我母亲出身于开封,无缘重返故园的她,总念叨儿时记忆里的的美食。多年前我出差开封,依据她开的食单一一寻觅,说实话,对于食不厌精的江南吃货,大部分不敢恭维,好在尚有两样留下难忘印记——鲤鱼焙面和驴肉汤面。

日前再去开封,打听到住处不远的又一村豫菜老店善做最好的鲤鱼焙面,拔脚便去。下午三点来钟,店堂寥无人迹,说是五点才点火做晚饭,只好回酒店稍事休息。坐卧不定等到钟点,再次进军又一村,真是天可怜见,鲤鱼焙面丝毫未让我失望,同行者更是

将汤汁吃到一滴不剩。若把这道菜做一个类比,堪可与苏州松鹤楼的松鼠鳜鱼相提并论。但是因为选料是黄河里的精品大鲤鱼,肉质与口感细腻,糖醋汁也因之更加入味。朋友圈里发了照片,引来一片发问:“鲤鱼身上披挂的装饰物是什么?”那还能是什么?焙面啊!

所谓的“鲤鱼焙面”,其实是“糖醋溜鱼”和“焙面”两道名菜的合璧。《东京梦华录》里说,北宋时即已流行溜鱼,制作时用坡刀将鲤鱼两面解出瓦楞纹,入油锅炸透,泼上糖醋汁。成菜色泽枣红、软嫩鲜香,甜中透酸,酸中微咸,堪称一绝。

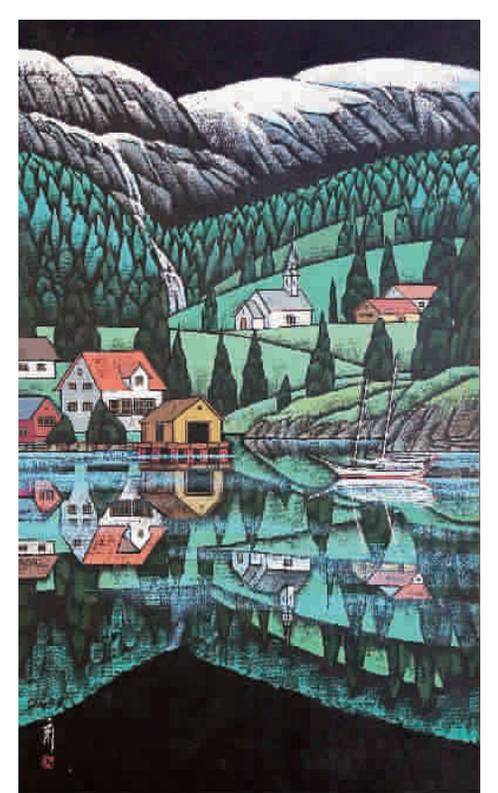
1900年,光绪帝和慈禧避八国联军之乱,数日羁旅开封,开封府衙招名厨备膳,其中贡奉的“糖醋溜鱼”,得光绪和慈禧连声称赞。

而“焙面”,缘自明代开封农历二月二“龙抬头”之日,官府民间均以宛似龙须的细面相赠,以求吉祥的习俗。初以水煮,改良后为炸至酥脆,吸汁后配菜肴同食,然称“焙面”。将细可穿针的龙须面炸酥后丝中般覆于糖醋鲤鱼之上,使其一道菜两食趣,即可食鱼,又可以蘸汁,是1930年前后的创新,之后成为开封宴席上必不可少的一大美味。

我们一千人马,点一道鲤鱼焙面,再点一个同样为开封名菜的锅贴豆腐,那豆腐的风光几乎全然被湮灭。

现在再说驴肉汤面。当年初到开封,压根未想品尝驴肉,一是母亲的食单上没有,二是感情上有某些抵触。可是某日早起,别人犹在酣睡,便与司机师傅上街找早饭吃,路过一家驴肉汤店,司机认为为何试一试,于是便试了。

近二十年的时光过



峡湾诗情(重彩画) 王川

秋天在掌心里,泛起丝丝凉意。

小时候,在老家的院子里,茛苕花羽毛一样的枝叶爬满了院墙,你若不理它,它便不依不饶地从东爬到西,开出玫红的小星花。清晨醒来,才见它微微朝你笑,舒展着妖娆的身躯。过了晌午,却又见它像一个身着彩裙的女子,收起裙摆,弹落了身上的尘埃。淡淡地,不言不语。

有人家在院子里置了一个大水缸,乌黑的水缸里有几朵水莲,浅蓝的,紫紫的,纯白的,仙女一样。

母亲有时会从单位的荷塘里折来几朵莲花插在青瓷瓶内,我便来了好心情,去野外摘了一些五颜六色的小碎菊,再摘一些淡紫的雨久花,一并插进青瓷瓶里。

在那些青葱的岁月里,与玩伴在烈日骄阳下去荷塘看荷,怎么看都是看不够的。荷塘里的荷有些枯了,见身边的人穿着淡蓝的长袖衫……

休息日,和朋友相约去山上喝茶。沿着石梯往上走,狭长的石梯十分逼仄,登高处,山风满怀,花香草香扑面而来。在山顶,有一间八角亭,亭子外有松树、樟树、红枫,再远的地方,有花气氤氲的桂树。山上的寺庙传来敲钟声,一下一下,仿佛因为钟声,野山榛、栗子就从阶梯上滚落下来,“咚咚咚”滚在我的脚边,拾起,有淡淡香。

在半山腰,有座茶亭,茶亭的主人养

着一只琥珀色的小猫,小猫时常在茶亭边的竹篮里晒太阳,很慵懒的模样。主人在茶亭后边种着橘柚,很是清香。茶客多是熟人,总是带着鱼头鱼骨来投喂小猫,小猫远远看到有客人来,就叫了一声,与人亲昵。若游人不与它玩耍,它就去哪衔来一枝野花,香气逼人。

那日黄昏,少年好友请我去家里小坐,经过一座果园,梨树稀疏的枝叶在淡淡的秋阳下散发着芬芳,一只蝴蝶落于掌心久久不去,心竟也氤氲出淡淡的忧伤。在秋色里,仿佛自己是萧瑟的守园人,有些寂寞。好友为我冲泡一杯玫瑰花,玫瑰的香味淡淡散开。我安静地搅拌着茶杯里的玫瑰,好友将熬好的海藻糖水滴了几滴在茶杯里。喂一口,有种熟悉的气味,想起与好友在少年时,常常把一杯茶泡得淡至无味,细竹帘下的蓝桔梗花寂寂地开着,手一伸,桔梗花便在掌心里蓬勃。

掌心里的秋天散散淡淡的,有香气,有诗意,有与岁月安静厮守的寂寞,还有从指尖溜走的少年时光。掌心里的秋天吹落一片叶,如眉间的青春,款款地来,静静地消失在每一个凝望岁月的视线里。

窗外的风景在召唤,尤其晚上,在窗前安

个舒适的位子,可以坐久一些,明请看本栏。

诗意生活

夜光杯

# 题滕王阁(二首) 许辛

灯红高阁落霞悠,树绿芳庭秋水流。空叹一番年岁尽,文图千载数春秋。

树遮画栋百花香,阁敞诗门万里江。最是老来圆梦日,层楼问遍少年狂。

昔时,在山区农村,活跃着一批手艺人,这些“能工巧匠”,下田是种田人,上了田岸就“各显其能”了。对那些工匠,老表以“师傅”“工匠”相称。称“师傅”的有裁缝师傅,木工师傅,油槽师傅,烧窑师傅,蔚田师傅,点心师傅,厨师等。称“匠”的有泥水匠、铁匠、篾匠等。有能办理全套红白喜事的总理兼司仪,还有剃脑的、打磨的、打灶的、阉猪阉鸡、屠夫、郎中等等。连算命的,看风水的“仙俚”和弄神弄鬼的“巫婆”都有,不过当时“暂时隐蔽”起来了。有了这些师傅、工匠,老表办事基本不出村。

一到农闲,很多师傅大显身手,除了油槽师傅(这么大的油槽哪个搬得动)、烧窑师傅(窑有灵气,是不准移动的)、铁匠师傅外(工具太重、太多),都是上门“服务”。时时可以看到肩扛机架、手提机子的裁缝师傅,看到背着木工箱的、泥工刀的、篾工刀的各路师傅到雇主家干活。师傅上门“服务”,由雇主安排吃住,报酬按“工”计算,一天为“一工”,“工钱”就是这样延伸过来的。在上世纪六、七十年代,木工、泥工、裁缝师傅的“工钱”是1.5元一工,其他行当师傅也在1.5元一工上下。不按件而按工计酬,那些师傅会不会偷懒呢?不会。一都是村里乡亲,二有先例有标准,三是同行多的是,若要传出好名声,就不能偷懒。

也有不能按工计算的,如“剃脑”,“剃脑”是“按脑计酬,包年统算”,剃一个脑(含理发、刮胡子、修脸、挖耳、捶背等全套)0.15元,如刮(不是理)光头,再加0.05元。可是在1968年以后的几年里,我们村的剃脑师傅几乎无脑剃了。那是知青们做的“好事”,知青把男子剃脑的脑全免费“包”了。

时过四十多年,如今,木工、泥工办起了公司,上门搞“大承包”,盖好楼房结账,再不按“人工”算报酬。裁缝开起了“成衣店”,中装、西装都拿得下。点心师傅、厨师开起了农家乐。连剃脑的都开起了美容院。只有篾匠、阉猪、阉鸡的还在走村穿户干老本行。油槽师傅,烧窑师傅,打磨的、打灶的都“退休”了。山区有了翻天覆地的变化!村村通了路,就有了汽车,摩托车;架来了电,就有粉碎机、榨油机,碾米机、锯板机等;有了计算机,就有了电脑控制养猪、养鸡鸭、种花、育秧、育苗。等等等等。一切都“与时俱进”了,对“手艺人”的称呼也变了,不喊“师傅”了,像城里人一样喊“老总”、“老板”!



# 山区的手艺人

袁晓赫



浮生适意即为乐 施斌篆刻

去,具体滋味已然模糊,只记得它浓郁的鲜美,无以言表。

此次也完成了再享鲤鱼焙面美妙的夙愿,即刻打探驴肉汤面最好的店家。酒店保安古道热肠,说那才算问着了!出门右拐再右拐,见着了小南门再右拐,就到了——门口停满的车,比招牌管用!

他说不远,可是足足走了四十分钟,见到南门其实不是右拐,是贴着右侧城墙直走,为着这一谬误,又多走了二十分钟。然后,怀揣早餐梦想饥肠辘辘的我们,终于看到了众多泊在泥地里的食客的车,看到了落满风尘的店招下,歪歪倒倒放置的一片小马甲、小板桌。

我穷于形容这碗其实是驴肉汤配饼丝的早餐,一边喝一边满头冒汗顾不上擦的汗,只是不停地问自己,我这碗汤喝下去,体内获得的能量会不会爆棚啊?

后来发现开封城里驴肉汤店多得,可是总不见得都似我们去的那家,值得向偏远的城墙根跋涉吧?

总之,就算只吃上这两样美味,也就算不枉来一趟开封啦!



夜光杯