



## 简评《大别山民歌选萃与赏析》

张烈鹏

大别山民歌是六安市文化馆(六安市文艺创作研究室)申报并获批实施的国家级非物质文化遗产代表性项目。继《大别山民歌精选》出版后,梁柱、汪明舒编著的《大别山民歌选萃与赏析》最近由团结出版社出版。这部作品集艺术性、学术性、史料性诸多特质于一身,虽说仅10.9万字,不到180页的篇幅,却让人研读之后感觉到一种沉甸甸的分量,并由衷地为这部精益求精的音乐选本送上鲜花和掌声。

大别山民歌数量和类型众多。如何在有限的篇幅里展示出它的词曲流变、整体风貌和艺术个性?作者匠心独运,从巧妙设计编著体例入手,以“三个结合”来有效破解这一难题。一是传统曲目与新创曲目相结合。这部书既收录了40首脍炙人口、广为流传的传统曲目,让读者听见了萦绕于巍巍大别山山岭的历史回响,也收录了43首传承大别山民歌风格、质量上乘的新创曲目,彰显了激浊扬清、守正创新的艺术主张。二是歌曲精选与歌曲简评相结合。每一首曲目后面都附有作品赏析,每篇只有1到3个自然段,二三百字甚至百余字。这些文字几易其稿,删繁就简,惜墨如金,但字字珠玑,从词曲两个方面深入探究和解读,便于读者深刻理解。三是音乐作品与音乐理论研究相结合。在展示大别山民歌作品的同时,这部书的第三部分《民歌谈》,又收录了《一首歌和一种精神传承》《大别山民歌拾遗》《山歌嘹亮情悠扬 民间瑰宝待传承——谈大别山民歌中的山歌保护与传承》等理论文章,将点状呈现与整体鸟瞰有机结合,激活读者的感性认识与理性认识,提升了作品的档次和内涵。

为了增强选本的权威性,作者以“吹尽狂沙始到金”的执著,反复筛选,好中选优。编排于书卷显著位置的《对花谜》《采茶》《四季飘》《盼郎归》《正月十五月儿明》《眼望亲姐靠门庭》等作品,重磅开场,依次亮相,都是极具影响力的大别山民歌经典。其他曲目,“你方唱罢我登场”,相继映现在读者眼帘,每一首无不是精品力作。为了增强选本的代表性,作者以广阔的视野和专业



的水准,精挑细选,兼收并蓄。不仅选取“慢赶牛”“挣颈红”等优秀作品,而且覆盖了劳动号子、民间小调、庐剧花腔小调、花鼓类民歌、歌舞类民歌等多种类型,做到了一卷在手、样样都有,便于读者把握大别山民歌的全貌。为了增强选本的专业性,作者着眼于大别山民歌的继承与发展,有意让一些作品形成对比。书中的新创曲目《山坡牛》,音乐素材主要来源于大别山民歌“慢赶牛”和庐剧小戏;《猜酒字》,是由《对花谜》发展而来;《锄茶棵》则脱胎于《采茶》,等等。这样,新老作品两相比较,不难看出大别山民歌的发展和演变。为了增强选本的时代性,作者紧紧抓住地域特征,着力凸显当下的大别山元素。在新创曲目中,以大别山民歌讲述大别山故事,用真情实感讴歌大别山精神,从不同角度再现大别山发展,实现了历史与现实的碰撞,风光与风骨的展示,内容与形式的融合。

这部书的歌曲赏析,文字简明,视角独特,阐述具体。比如赏析《唱歌的可是凡间人》时,只用了短短两段文字。第一段指出:“‘慢赶牛’是大别山民歌体裁山歌类的一种,是驱赶牛群时即兴演唱的一种较自由的歌调。歌词大多数是七言五句体,曲调大都建立于五音羽调式基础上,音域常在十度左右,多为基本节奏形态。”三言两语就把“慢赶牛”的特点讲得一清二楚。第二段,先是结合这首歌曲的第一、第三乐句,揭示其“慢赶牛”的旋律特征;然后写到这首歌曲对新民歌创作的深远影响。整个赏析,大约三百字,麻雀虽小五脏俱全,讲得很专业也很透彻,可谓简明扼要。赏析《淮河岸边》时,点明其“旋律糅进了沿淮地区霍邱县的民歌‘淮河水’音调”;赏析《再见了,大别山》时,揭秘“曲作家创作首句歌词的旋律,就是采用黄梅戏唱腔的过门,融合河南豫剧的音调,还使用了大别山民歌‘慢赶牛’中的大跳音程。”作品分析,有理有据,血肉丰满,可谓言之有物,详实具体。凡此种种,不仅给读者留下深刻印象,也给这部书的精品化增添了厚重的成色。

## 风俗

## 打年糕

朱幸福

年糕至今仍是很受人们欢迎的民族传统食物之一。据说年糕是从苏州传开的,故事和伍子胥有关。现在一般都在农历春节时上桌,除了有“年年登高”的吉利之外,还可以油炸、火烤、汤煮等,作早餐、点心、零食等,味道特别好。

我们江南水乡的年糕一般都是水磨年糕,俗称“蒸团子”。用黏性大的糯米和粳米按6:4的比例混合(也可以根据口感的软硬调整比例),将米混合后用水浸泡24小时,再上磨碾成米浆,我们老家称为“芡”。上磨的过程是个缓慢而艰难的过程。农村的石磨由上下两片制成,中间请石匠凿成有规律且上下合辙的磨槽,石磨架在约30厘米高的一个长方形的木架上,下片固定在木架上,下片中心有转轴与上片相连,保证石磨能始终围绕中心转动。石磨的上片有个孔,称为磨眼,要磨的水米等从上面灌入;石磨一侧有个眼,装有长方形木块,木块中间有钻孔。拉石磨的是个丁字架,丁字头插在木块的孔中,拉动石磨转动;横头处从屋梁上垂下一根绳索,将两头固定。拉磨的人站在横头拉动丁字架前后运动,丁字架带动上片石磨转动。拉磨至少要两个人,一般男人力气大,在拉磨,女的一手按住丁字头,不让其从木孔中滑出来,一手用勺子舀起水米不停地往磨眼里添加。石磨下面用木盆支起一个竹匾,竹匾上铺纱布,有的农家也用被单面子代替。随着拉磨人、添磨人动作的协调配合,水米变成米浆不断地淌入竹匾中,直到磨完为止。磨磨是件很累很苦又寂寞的事,不断地重复着简单的动作,因民间也把蒸团子叫做“小粑粑”(与中秋节的粑粑区别在于有没有夹馅),磨磨的过程是相同的,所以民间有“粑粑好吃磨难挨”的说法。

磨磨一般从午后开始,到傍晚时结束。米浆在竹匾里晾着,到后半夜水沥干了,要开始上锅蒸了。记得小时候,父亲起来烧火、上下搬蒸笼,母亲和奶奶先把芡摊开,做成一个个圆形的薄饼,放在蒸笼屉上,屉上还铺着纱布,屉放满了就放到锅上蒸。三四个笼屉轮流作业,基本上不会误工,蒸熟的芡饼就是团子,也叫年糕了,大人都忍不住要先吃几个。刚做好的年糕又黏又软,不能堆在一起,只能摊开,有时家里的大小竹匾、竹凉床、大方桌等都放满了。等到天亮时,年糕差不多也蒸完了,就把先前蒸好已经冷硬的年糕堆在一起,再晾几天,就可以下水养在缸里。吃饭时,一般捞起一些,用水洗净,放在锅里煮开,又软又糯,很是可口。有的放上麻油、酱醋,有的放入青菜和盐,再配上过年时的香菜、萝卜干、生姜等小菜,确实是家常的美食,待客的上品。

因为年糕制作太麻烦,特别是拉磨很累人,所以平时很少有人家做,只有到了过年,家家才会做年糕。随着社会发展,简单的劳动被机械代替了,市场上出现了专门的年糕机器,年糕作坊更是遍布村头巷尾。群众将米泡好了送到年糕厂去,将米碾碎、蒸熟,在专门制作年糕的机器里过一遍,年糕像玉带一样源源不断地流出来,主人拿着菜刀将年糕切成小段,在外面竹垫上稍微晾干,就可以运回家了。所以,每到农腊月,几乎所有的年糕厂都开工了,打年糕的人将一担担浸泡透了的大米车载船运来,加工成的年糕又被车船带回农家。年糕厂附近总是日夜机声隆隆,蒸汽弥漫,打年糕的队伍依旧排得很长很长,有时一直要排到除夕临近。后来,又出现了专门生产年糕的食品厂,一年四季都可以生产,他们将长龙似的年糕切成规定的小段,甚至是薄片,再进行真空包装。这就是我们在超市里一年四季都能买到的年糕了。

现在人吃多了,就想方设法地创新:有的加入高粱、玉米、荞麦,做出颜色不同的年糕;有的加入红糖、玫瑰糖或者白糖、火腿、芝麻、花生,做成口味丰富的年糕;有的做成碗状的、条状的、饼状的、片状的,做成形状各异的年糕。有的用平底铁锅支在大炉子上烤着吃,有的用油煎或油炸片状年糕当零食吃,更多是配上各自喜欢的佐料水煮当了主食。当然,大年初一人们讲究吃年糕,就是取其“年年高”之意。所以,前人有诗称年糕:“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时时利,虔诚默祝望财临。”

## 水调歌头·海南封关启航(外一首)

周振东

蓝图已绘就,岁末迎新元。  
宝岛明珠闪耀,光照天涯间。  
万泉河水扬波,五指山峰腾雾,琼州尽欢颜。  
国门重开处,潮升海之南。  
三亚湾,海花岛,万绿园。  
风正帆悬万里,椰韵含清弦。  
国际旅游放开,自由贸易启航,欣喜吉庆年。  
泱泱大中华,再谱新诗篇。

## 七律·题海南自贸港建设

喜看江东自贸城,如火如荼筑梦中。  
百年宏图党旗引,千载苏学墨承。  
环宇瞩目看华夏,五洲连海共潮生。  
明朝更胜今朝美,椰风海韵伴日升。

## 预支一场春暖花开

袁牧

风把日子揉成冷峻的枯枝  
阳光瘦成薄纸,贴在窗棂上  
枝头的留白不是荒芜

是为桃花留白,为柳芽留白  
为南风绕过屋檐时,那声  
温柔的轻响  
预留滚烫的偏旁  
冰河还在沉默,坚冰下  
有溪流偷偷赶路  
像我握在掌心的念想  
越过寒枝,越过冰凌  
去触碰一朵花的温度  
我向冬天借一缕春光  
借泥土里种子的守望  
借蜜蜂振翅前的酝酿  
让所有蛰伏的美好  
都在渴望里慢慢生长  
不必等梅落尽,不必等雪退场  
我已在洁白的稿纸上铺展春的诗行  
把燕归的轨迹,绣在流云之上  
让花开的声音,滚烫而明朗  
当第一缕春风吻过柳梢  
所有预支的美好,都会如约而至  
以温柔的模样,填满  
冬日所有的空荡