

歷史與空間

音樂跨時空 《送別》百年誕

馬承鈞

五一去上海，有幸欣賞上海愛樂合唱團演唱的經典老歌，其中膾炙人口的《送別》更令我扼腕感動：「長亭外，古道邊，芳草碧連天。晚風拂柳笛聲殘，夕陽山下。天之涯，地之角，知交半零落，一斛濁酒盡餘歡，今宵別夢寒……」那耳熟能詳、優美清麗的旋律讓人平添無限遐想。

無獨有偶，當晚收看東方衛視音樂頻道，正播出著名的黑豹樂隊在《不朽之名曲》欄目中展示收音之作，其壓軸戲演唱的正是《送別》，台上台下沉醉在一片深情的懷舊中，大大激發音樂發燒友的濃厚興趣。這首婦孺皆知的學堂樂歌，誕生於1914年，距今整整一個世紀了。

《送別》詞作者是李叔同，即著名的弘一法師，他是我國向內地傳播西方音樂第一人。該曲子借用了十九世紀美國約翰·P·奧德威寫的流行歌曲《夢見家和母親》。

其歌詞猶如宋詞小令，呈長短句結構，描繪了長亭、古道、夕陽、笛聲等晚景，襯托出幽靜冷落的氛圍，語言精練、感情真摯、意境深沉。歌曲為單三部曲式結構，每個樂段由兩個樂句構成，音樂起伏平緩，前後樂段對比鮮明，情緒漸趨激動，表現出告別親友的離愁情緒，重複的樂句卻並未給人繁瑣、絮叨的感覺，反而強化了作品的主题，讓人在看破紅塵的況味中平添一種特別的美感。



《送別》歌頁。作者提供圖片

據說，當時李叔同與日本妻子葉子返回上海，這年冬天滬上大雪，其「天涯五友」之一的許幻園，來李叔同寓所前高喊：「叔同兄，我家破產了，咱們後會有期！」不等李叔同開門便揮淚離去。李叔同目睹摯友遠去的背影，在雪地站了整整一個鐘頭，對葉子的呼叫也置之不理。回到屋裡後，他心血來潮，讓葉子彈琴，自己含淚疾書，片刻功夫，一首「長亭外，古道邊，芳草碧連天……問君此去幾時來，來時莫徘徊」的歌詞便一揮而就，他定名為《送別》。

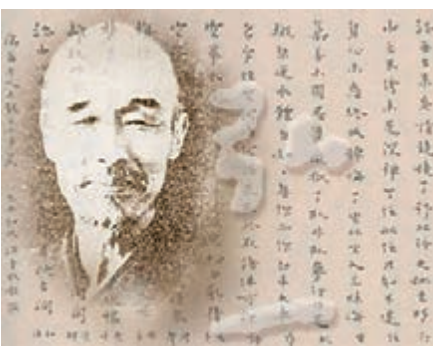
看着自己一氣呵成的新歌詞，李叔同驕然想起約翰·P·奧德威寫的《夢見家和母親》，那是19世紀末盛行於美國的一首「藝人歌曲」，這種歌曲模仿黑人音樂的旋律創作，由塗成黑臉的白人歌手演唱，曲調優美，音律感人。李叔同留日時，對日本詞作家犬童球溪按《夢見家和母親》旋律填的流行歌曲《旅愁》印象深刻，當即決定如法炮製，將這首《送別》取調於《夢見家和母親》。他讓葉子彈了一遍試唱，自己也被這首新歌感動了，人世間的情和離別之痛，隨著「天之涯，地之角，知交半零落」的曼妙歌聲，顯得更加深沉惆悵而充滿禪意，淒美淡雅中透出無限的哲思。

音樂跨時空，作為中外文化交流的生動典範，100年來，《送別》這首飽含國際元素、感情深摯的名曲，不脛而走唱遍整個華人世界，征服了億萬聽眾，成為各界人士百唱不衰、百聽不厭的合唱曲目。這也證明「越是民族的，就越是世界的」，優秀的文化屬於全人類，用「洋酒瓶」裝「中國酒」，也能釀製出別樣的佳釀來。

前中共中央常委、國務院副總理李嵐清在歷時8年完成的《音樂筆談》一書中，非常推崇李叔同和他的《送別》，稱李叔同為「一代樂聖」，李嵐清在各地舉辦音樂講座時，總會深情地與聽眾一起清唱這首《送別》，情景非常感人。2010年7月，李嵐清在上海世博園世博中心作了「紀念上海現代音樂大師」專題演講，從洗星海到聶耳、從學堂樂歌到交響樂團，如數家珍娓娓道來。演講漸入高潮時，李嵐清用他醇厚飽滿的男中音現場唱起了《送別》：「長亭外，古道邊，芳草碧連天……」一次次激起全場雷鳴般的掌聲。

美妙的音樂猶如清澈的泉水流淌世界，一個世紀間，《送別》的優美旋律像微風輕吻湖面，在世人心中蕩起陣陣情感的漣漪。其實，《送別》並非李叔同「中西合璧」的個例，他編創的《涉江》歌詞取自漢樂府《古詩十九首》：「涉江采芙蓉，蘭澤多芳草。采之欲遺誰，所思在遠道。還願望舊鄉，長路漫浩浩。同心而離居，憂傷以終老」，曲子選自十八世紀一首英國民歌；還有一首《春思》，歌詞是李白寫的：「燕草如碧絲，秦桑低綠枝。當君懷歸日，是妾斷腸時。春風不相識，何事入羅帷？」李叔同找到一首十九世紀的德國大學生歌曲，將其曲調配在《春思》上，竟然十分貼切。

而這種「洋酒瓶裝中國酒」做法，也並非李叔同的獨創。辛亥革命後，隨着「西風東進」，英、美、法、德、日等國家的歌曲大量被介紹到中國，外國曲譜填中國歌詞成為一種



李叔同 作者提供圖片

時尚，音樂教育家沈心工寫的幾首學堂樂歌便是：《勉學》歌譜源自美國藝人歌曲《羅薩·李》，《拉絳行》源於俄羅斯民歌《伏爾加船夫曲》，《話別》則源於法國民歌《一個半小時的遊戲》。那首流行甚廣的兒歌《兩隻老虎》使用的也是歐洲兒歌的曲調——取材於10世紀羅馬天主教音樂《格列高里聖詠》。

隨着學堂樂歌的興起，歐美曲調也常被革命勢力「洋為中用」，重新填詞。《格列高里聖詠》曲調還被填詞為《國民革命軍軍歌》：「打倒列強，打倒列強。除軍閥，除軍閥。國民革命成功，國民革命成功。齊歡唱，齊歡唱……」流行一時的《中國男兒》曲調則來源於日本校園歌曲《學生宿舍的舊吊桶》，中國工農紅軍也借用這一曲調創作了《工農兵聯合起來》，那「工農兵聯合起來，向前進，萬眾一心……」的戰歌曾激勵多少革命者的心胸？！

還何至於此。誕生於解放戰爭、膾炙人口的著名軍旅歌曲《三大紀律八項注意》，也來自西方音樂。早在國民革命時期，這個旋律就在中國廣為傳唱了。據查閱，《三大紀律八項注意》曲調來自鄂豫皖蘇區區民歌《土地革命完成了》，而《土地革命完成了》則借鑒於當年馮玉祥部隊的《練兵歌》。而《練兵歌》旋律又源於張作霖的奉軍《大帥練兵歌》和曾國藩編寫的《愛民歌》。再追其根源，這些歌的歌譜原創是德國的普魯士軍歌《德皇威廉練兵曲》。這首《德皇威廉練兵曲》最初是由袁世凱聘請的德國教官傳入中國的，因為它旋律優美、節奏感強又簡便易學，非常適合部隊行進時齊唱，所以不脛而走，受到北洋軍閥各派系軍隊、國民革命軍歡迎，後來傳到解放區，被填入毛澤東1947年10月起草的《三大紀律八項注意》的新歌詞，成為唱響神州的時代強音。

文化無國界。中國的優秀歌曲同樣受到外國人歡迎。《玫瑰玫瑰我愛你》是民國時期一首著名國語歌曲，原名《玫瑰啊玫瑰》，由吳村作詞，陳歌辛作曲，原為1940年拍攝的電影《天涯歌女》插曲之一，原唱者為上海歌星姚莉，曲調甜美、歌詞動人，成為國際樂壇影響廣遠的流行歌曲，歷年久唱不衰，潘迪華、甄妮、鳳飛飛、鄧麗君、梅艷芳、王若琳等多名歌手紛紛翻唱。1951年4月，美國歌手弗蘭基·萊恩翻唱了這首《玫瑰玫瑰我愛你》（英文歌名為《Rose, Rose, I Love You》），一炮打響，迅速在全美蹿紅，翌年更榮登全美音樂排行榜第三名。其它如《茉莉花》、《馮依拉》、《放包相會》等中國民歌也極受老外青睞，也是外國歌手爭相學唱的曲目。

豆棚閒話

馮磊

養豬

三十年前，我們村的一個女子嫁到鄰村去。婚後幾年，夫妻之間摩擦不斷，終於鬧到公堂，準備離婚。

起初，這女子是堅決要求離婚的。以至於婆家派來說情的人來來回回跑了很多次，都沒有成功。不得已，夫妻二人走上法庭。在法庭上，這名女子見到了她的丈夫，劈頭問道：「你來的時候，家裡的豬餵了沒有？」法官聞訊，莞爾一笑。最終，男子當庭認錯，兩個人攜手回家，破鏡重圓。

——個牽掛家中的豬「餵了沒有」的人，怎麼可能鐵了心離婚？

當年，這則離婚案在本地曾傳為笑談。

汪康年的《莊諧選錄》裡講了個關於餵豬的故事，很是有趣。

舊時福州有民俗，但凡有女子的丈夫早逝，必有族長前往勸說，希望她能夠自盡殉節。這本來是極不人道的舉動，是一出人倫的慘劇。但是，在舊時代，在儒家宗法思想的影響下，這種逼迫新寡女子自殺的行為是得到倫理支持的。寡婦殉節，不僅死者家族感到臉上有光，就是她自己的娘家，也覺得活着的她死了比活着要光榮得多。

清朝末年，福州一年輕女子不幸死了丈夫，死者家中的族長一千人對其威逼利誘，要求她自殺殉節。這女子本來就是不想死的，但是被一大堆人說來說去，竟然就滿口答應了。臨死之前，面對着滿堂的賓客和家人，坐在客廳裡的她越想越不是滋味，竟刷地一下子站了起來。

丈夫家族裡的人嚇了一跳。大家趕緊攔住她說：「你為死者殉節，是在為整個家族增光，為什麼忽然就放棄了？」

這女子支支吾吾，不知如何回答是好。想了半天，才說道：「我家豬圈裡的豬還沒有餵了，暫且先去看一看再說。」一邊說着，一邊點着小腳跑出門去，一股煙地溜走了。

三十年前，或者清末甚至更為久遠的時代，豬在普通農村的家庭中佔有極其重要的分量。漢字中的「豕」字，上面是一個寶蓋頭，下面是個「豕」字。這個「豕」字，就是豬。在古人心中，大凡有家的人，必須養一口豬。這豬在傳統農家的地位，可見一斑。

明代建文帝在位時間不長，他的帝位最終被其四叔朱棣奪去。建文帝時的狀元胡廣，在朱棣的鐵騎渡江之時，曾與方孝孺等人相約殉難。消息傳開，群情惘然。大家對胡廣的氣節都表示欽佩。熟知人情世故的解縉暗中派人去胡家打探消息，希望一探虛實。

被派去的僕人回來報告說：「胡大人是不是準備自殺我們不知道，不過，倒是聽到他在吩咐家人，一定要好好看護家裡的幾口豬。」

解縉聞言，撲哧一笑。他說，「一豬尚不捨，能捨生乎？」

最終，胡廣果然沒有自殺。不僅沒有自殺，他最終投降了朱棣。朱棣進城的時候，胡廣和一批文臣率先迎附，後來多數都得到重用。再後來，他官至內閣大學士，享盡榮華。

前朝舊臣，面對篡位的新君，究竟是否應該自殺殉節，確實有待討論。但是，前面發誓說要自殺，轉瞬就跪倒在路邊瞻膽心驚以求錄用，這變化也確乎太快了些。

人性，確實是個複雜的話題啊。

畫中有話

圖：張小板



俄羅斯有首民歌叫《貨郎》，講述的是一位年輕的貨郎與一位少女顧客的對話，兩人在交易中開始相互爭執、討價還價，後來漸生情愫，擦出愛情火花。普京訪華參與簽約，讓人想起這首民歌。

薄扶林故道

之六

春分賞月

公務結束已是深夜，皓月當空，了無睡意，相邀賞月，把酒漫話，其樂融融。

閉夜無眠怪月明，但邀小酌到雲亭。
俯身蒼翠山風靜，舉目煙波水激平。
陳釀盈樽香四野，遐思如縷上三清。
從來賞月中秋好，不覺春分也動情。

硅化木

深圳培訓調研中心是山莊的正式招牌，看到滿園的蒼松刺柏，很容易生出百年樹人的感覺。
朽木一朝埋大野，滄桑數度化奇才。
千年沉睡安於命，緣至天崩地裂開。

茗香閣小酌

山莊臨西麗湖而建，湖對岸有一村野小店，名曰翠岫。夜闌時候，滄桑欲說還休。

木木

「茗香閣」。一月圓之夜，三五好友前往小酌。是日，預報有百年一遇的強颱風「魚」，卻未如期登陸。嬋影朦朧，秋風送爽，相談甚歡，闌夜方散。
臨風把盞意融融，宏論滔滔付夜空。
月影迷離何忍去，魚卻步為情濃。

重回故園

數九天氣，南國亦寒。獨自穿行在熟悉的曲廊回徑之間，徜徉於月色清波之下，朔風拂過，物是人非，心生感慨，得絕句與小令各一首記之。

(一) 七絕

去歲樓堂去歲風，松間石徑故人蹤。
閒來把盞吟哦處，煙水寒亭月色濃。

(二) 天淨沙

寒空冷月如鉤，故園小徑幽幽，一片煙波翠岫。夜闌時候，滄桑欲說還休。

吳翼民

生活點滴

蝦子醬油

入夏的時鮮食品中蝦是領了銜的，一年四季都有蝦，唯初夏的蝦最為鮮美，價亦最廉。我們江南這一帶傳統吃的是太湖青蝦和白蝦。後來引進了基圍蝦、台灣蝦和小龍蝦，這些蝦雖然個兒大，肉兒肥，價格廉，但無論如何都不如青蝦和白蝦細膩鮮美的，因此相比之下，價格差異也頗懸殊。

入夏時節，青蝦和白蝦的雌蝦腹中子滿，頭內肝肥，（蝦的臟器都在頭內，我早時誤將蝦肝認作蝦腦，蒙方家糾正）那胭脂紅的一點蝦肝最是誘人，鮮、香有嚼頭，堪與蟹黃媲美，或者說就是濃縮了的蟹黃。

這「吃相」的一個標準。祖母認為「吃相」好壞，干係着家教和出身，絲毫苟且不得。夏季的蝦大量上市，家中便經常出蝦仁，也有洗蝦子和剝蝦肝的活兒。先洗蝦子，然後出蝦仁。蝦仁、蝦子和蝦肝組合在一起，便有了「炒三蝦」這道江南的名餚。可在家常生活中，出餘蝦仁的蝦殼大抵是煮湯後扔棄的，（用此湯下麵，就是著名的「白湯麵」）扔棄前則由我等孩子將雌蝦的蝦肝剝出來吃了。

這裡着重說說蝦子。其實蝦子和蝦仁一樣，吃法是很豐富的。什麼菜餚只要放了些蝦子，陡然提高了品位呢，如蝦子蹄筋、蝦子魚肚、蝦子魚片等等，哪款菜中放了蝦子就增色不少，顏色鮮艷了，味道鮮美了。現在蘇州時令美食中還有一款蝦子鯊魚馳譽八方，蝦子是河珍、鯊魚是海鮮，兩者相逢，甯提有多鮮美啦。外地人蒞蘇，都要帶上些這道地道的蘇式食品，夏令食用極是清爽宜人。

然而蘇州人於蝦子最尋常的吃法是熬蝦子醬油。蘇州食品店裡都有蝦子醬油買的，不知怎的，時下店裡的蝦子醬油質量大不如從前了，有人說現在的人嘴變刁了，又有人說，那是雜有偽劣商品的緣故，以魚子充蝦子，（白魚子很像蝦子，質量相去甚遠矣！）所謂的蝦子醬油就不鮮了。想想也是，以魚子的粗劣怎可與蝦子相比呢？從前的蝦子醬油好吃，從前自家熬製的蝦子醬油更令人難以忘懷。

我們老家熬製蝦子醬油是很當回事的，由老祖母掛帥，須全家出動，還請幫手。先是定購蝦子，購上不下十斤蝦子，（那時有專門從子蝦洗剝蝦子出售的）再請醬園送上百斤醬油。將蝦子洗淨漂清，紮在紗布袋裡瀝乾，再置於稻草灰上讓其吸乾水分。然後在大鑊裡文火熬製，一遍一遍地撇去浮沫，放薑塊蔥結少許燒酒和糖，一邊燒熬一邊攪動，燒開良久乃成，冷卻後裝入青瓷小缸和灌入瓶內。這種自製的蝦子醬油是極美的調味品，我們家不僅自己食用，還饋贈親朋好友，備受歡迎。什麼樣的涼拌菜，只要澆上些許的蝦子醬油，立即活色生香，誘人食慾。夏秋季節胃口不濟時，哪怕稀飯澆上一勺蝦子醬油，也能胃口大開。

來鴻

青絲

藿香

時光的匆匆腳步，已經邁入了夏天。以往到了這一時節，家裡就會擇日做一次藿香餅，除了改換口味，亦有健胃理氣、清熱消暑、防暑養生的用意。也就是把藿香葉子洗淨切碎，拌入麵漿裡煎成薄餅，食之溫軟適口，齒頰留香。我們小孩子貪新鮮，常把白糖灑放到餅上吃，藿香的清芳在甜味的烘托下，更為濃郁，吃起來也更有滋味。

藿香在南方是很常見的植物，很多人家在庭院或屋頂的花圃都有種植。這也是因循古俗的做法。北宋蘇頌的《本草圖經》曰：「藿香，嶺南郡多有之，人家亦多種植。二月生苗，莖梗甚密，作叢。葉似桑而小薄。六月、七月采之，暴乾，乃芳香，須黃色，然後可收。」由古到今，藿香是嶺南人食譜中常會用到的烹飪食材，很多時候，做菜需要香料調味，人們就是匆忙到院子裡或屋頂摘一把藿香葉，以解肉食的腥膻。如烹魚、做白切羊肉、炒小龍蝦，沒有藿香除腥添味，味道是會遜色許多的。而在炎熱的夏季裡，濃香嫩綠的藿香葉子也能為肉食添加一縷淡淡的清涼之氣，使人在吃得汗流浹背之餘，精神也能為之一振，不會感到膩味。

不過，藿香最初由東南亞被引種到嶺南，並不是用於烹飪，而是作為藥材。晉代劉昫的《交州記》裡就有藿香的描述，謂其香氣與蘇合香相似。《新唐書》則說藿香是由「頓遜國」引入，因易於種植，「插枝便生」，很快就成為了中土常用的藥材之一。古醫家根據藿香氣味芬芳酷烈的特性，將之製成藥露，用於腹痛理氣、消暑止



藿香 網上圖片