

滁州举办「琅琊神韵醉春风」雅会 纪念笛艺大师

本报讯 近日,时值俞逊发先生诞辰80周年、逝世20周年之际,滁州学院音乐与教育学院、琅琊山风景区管委会、滁州市地情人文研究会联袂主办了“琅琊神韵醉春风”新春雅会。

雅会期间,滁州学院音乐与教育学院师生深情演绎了《琅琊神韵》,以清越悠扬的笛音再现了当年俞逊发先生独宿古寺,以笛写心的创作情境。诸多专家学者聚焦俞逊发先生于40多年前在琅琊山创作的代表作《琅琊神韵》,通过访谈、捐赠等多种形式,回溯创作历程,阐释艺术精神,彰显其在地方文化传承中的重要意义。

俞逊发先生之女俞磊通过视频寄语:“父亲一生钟爱琅琊山水,他的艺术生命与这片土地紧密相连。看到这么多人为传承他的音乐、传播琅琊文化而努力,我感到无比欣慰和感动。”这段跨越时空的问候,为雅会增添了温暖而深情的氛围。

本次雅会以音乐为媒,重新唤起人们对俞逊发先生艺术精神的理解与认同,既是新春艺术盛会,更是对这位扎根琅琊、以笛寄情的艺术家的深情追忆与致敬。(王诗根)

《琅琊神韵》立碑的设想。2003年他又把这个想法告诉邓玉玺和俞逊发先生,得到了首肯。不料,3年后,俞先生羽化登仙,此事也就搁置起来。

2006年11月的一天,薛肖飞和往常一样在玄帝宫旁吹奏《琅琊神韵》,笛声吸引了两位上海游客,经过交谈,原来他们是俞逊发的女儿俞磊及其丈夫。薛肖飞就和他们聊起立碑的事,两人表示大力支持。

在俞先生的家人、学生、朋友的支持下,2007年8月,在纪念欧阳修诞辰一千年的日子里,《琅琊神韵》碑建成了。此后,薛肖飞一如既往地琅琊山上吹奏《琅琊神韵》,并同俞逊发家人一直保持联系。

也是2007年,俞逊发先生逝世后的第一个春天,玄帝宫前,一位50多岁的儒雅男子焚化一纸诗稿。他叫林谷芳,著名禅者、音乐家、文化评论人。因为音乐上的彼此欣赏,对生命态度的共同理解,他和俞逊发结下深厚的情谊,俞逊发逝世后他深情写下《忆俞兄》一诗:

人观竹管皆小技,因君道器而有别;
长风连续梅花落,曲境每抒天人谐。
本许横吹穿黄岳,忍将神韵断琅琊,
秋湖孤光自兹去,一笛千古有谁接?

林谷芳的这次琅琊之行也是对俞逊发的践诺。俞逊发曾希望与他共做三件事,第一件就是“同游琅琊山”。“那天刚踏进山径,微雾中竟也飘来那熟悉的笛声《琅琊神韵》,循声而往,在一道观中见到了他的私淑学生,笛音却让大家宛如见到了笛家,在笛声中,我烧上了为好友所作的悼亡诗。”

2024年2月27日,在琅琊山醉翁亭景区,首届琅琊山诗韵雅会开幕式,滁州学院青年教师秦峰演奏了《琅琊神韵》;同年9月24日,醉翁亭讲坛首场讲座前,《琅琊神韵》的笛声在会堂响起……2025年10月19日,滁州古城行走(第二季)循迹千年访欧公行走途中,《琅琊神韵》笛声渺渺传来,那是薛肖飞在听泉亭中吹奏。《琅琊神韵》正在逐渐走进公众,融入滁州文化生活。

(本文参考和引用了袁志钟、郑月明著《中国笛子艺术大师俞逊发传》部分章节,谨此致谢。)



名人与滁州

笛心萦绕山水间 ——俞逊发笛子名曲《琅琊神韵》的前世今生

□刘明忠/文

“琅琊遗韵”源于俞逊发的笛子名曲《琅琊神韵》。这首孕育于滁州琅琊山的名曲已经诞生40多年了,但音乐圈外人士仍然知之甚少,尽管《琅琊山志》早已收录了该曲的曲谱,尽管琅琊山上经常回响着这支优美而深邃的乐曲。这究竟是

一支什么乐曲,它与琅琊山有着什么渊源?

五河采笛膜,结缘琅琊山

追溯俞逊发与滁州的结缘,就得提到滁州笛子演奏家斗邓玉玺先生。邓玉玺,今年90岁,原滁州歌舞团演员,笛、箫演奏家,二级演奏员。1964年邓玉玺应上海民族乐器一厂邀请参加中国竹笛、洞箫改革座谈会,与俞逊发结识,此后两人经常交往,成为挚友。

20世纪70年代初,俞逊发得知安徽五河的笛膜很好用,遂决定前往五河采集“最好的笛膜”。俞逊发以滁州为中站,每年去五河采笛膜的吃住和交通,都委托邓玉玺安排。

1973年,怀着对欧阳修的敬仰,在邓玉玺的陪同下,俞逊发第一次登上琅琊山,琅琊深秀让他心旷神怡,忘记了尘世的喧嚣。古旧的庙宇中,老和尚冲泡的清茶,让他品尝了“让泉”的风味,心中对欧阳公“醉翁”情操体会得格外真切。琅琊山对俞逊发产生了无法抗拒的魔力!

此后每年采笛膜之际,他都要来琅琊山,仰古亭观梅,沐幽谷清风,观潺潺流水,听鸟语蝉鸣。《醉翁亭记》在他心中已不仅仅是优美的散文,而且如歌如画,如流淌的旋律。

900多年前,两位大文豪和两位古琴高手欧阳修与沈遵、苏东坡与崔闲接续演绎了《醉翁吟》《醉翁操》的音乐故事,词曲俱佳,传唱至今。这个千古佳话令俞逊发深受触动,他萌生了一个强烈的心愿:“我要用我的笛子把欧阳修的《醉翁亭记》表现出来!”

独宿琅琊寺,催生琅琊韵

经过一段时间的酝酿,俞逊发想上琅琊山完成这个作品。1983年秋天,琅琊寺已经完成重建。在邓玉玺的牵线联络下,琅琊寺住持破例让他宿留在寺中藏经楼上的一个小房间。每天早上四点多,听到寺庙的钟声他就起身开始一天的工作。在寂静的山中,俞逊发细细品味着《醉翁亭记》里的每一字,他在走进欧阳修的内心。

俞逊发在《琅琊神韵》创作记中写道:“夜深秋瑟,秉烛伏案,我独坐在藏经楼旁的小屋里,室外几棵桂花树香气阵阵,院外山泉潺潺,仿佛听

到山下醉翁亭内古人欧阳公持杯吟诗……我再也按捺不住心中的激动,乐思如涌泉,一段段怀着深情的旋律有感而发。”

无心插柳成荫。俞逊发记述了无意中发明“指击音”“哨笛音”吹奏法的过程:“写着写着,我真想拿起笛子抒情一番,但如此夜深人静,隔壁的小和尚已熟睡。无奈,我只得用手指在笛子的指孔上比划,心中轻哼。由于夜深,万籁俱寂,我手指在笛子上拨动的时候,居然也清晰地发出响声。我再把手指加快拨动,竟然与寺院外的山泉潺潺声如此酷似,我再把刚才心中轻哼的吹口哨声,轻轻地对准笛子的吹孔,居然随着我手指的调动,发出不同的和声,而且所产生的音响效果竟是这样迷人,那样飘渺……”

《琅琊神韵》依循《醉翁亭记》的脉络,分为七个部分:一、日出林霏开,二、苍翠拔天,三、让泉潺潺,四、太守醉也,五、众宾欢也,六、人影散乱,夕阳在山,七、云归洞穴。全曲独特的写意风格,率性而为、潇洒自如。大段的无伴奏吹奏演绎,展示演奏家的音色、气息等高超技巧。《琅琊神韵》首创在民族器乐曲中加入人声伴唱。诸多新技法的使用,丰富了竹笛的表现力,强化了作品的意境。中央音乐学院原院长黎英海誉其为“一幅清新淡雅的写意国画”。

俞逊发逝世以后20年来,他的弟子、笛艺演奏家们连续不断地演奏俞逊发创作的一系列名曲,《琅琊神韵》已经成为华夏经典乐曲,向海内外传播。

大师已仙逝,神曲传久远

《琅琊神韵》成功后,俞逊发没有忘记琅琊山和滁州的朋友。他在写给邓玉玺的信中提到:“《琅琊神韵》问世之后,山上的同志们喜欢吗?我总算没有辜负山上同志们及欧阳修先生,特别没有辜负你,老朋友的期望。但愿我能在事业上多做些贡献。”

滁州的朋友也没有忘记俞逊发先生。醉翁亭后面的玄帝宫旁立着两块大理石石碑,其中一块刻着《醉翁操》,另一块刻的是《琅琊神韵》曲谱。

碑刻策划承办者薛肖飞是个笛子发烧友,他每天都在玄帝宫外吹笛子,而《琅琊神韵》则是他的保留曲目。邓玉玺就是他的老师,每次俞逊发来滁相聚,他也常常相伴在侧。2002年,滁州举办首届“醉翁亭”文化节,薛肖飞产生了要为《琅

风物滁州

家乡的几道家常菜

□李宜祥/文

食为天,滋味长。天长菜肴味美、精致,颇具地方特色,食材又极普通,许多家庭主妇都是做菜高手。在20世纪七八十年代,我家乡天长铜城镇的菜肴特别出名,被周边地区的人称为“铜城菜”。现列举几道菜肴,以飨读者。

樱桃肉

这道菜的食材极其普通,只有三样:银杏果,茨菰(没有茨菰时以红薯替代),五花肉。制作也不复杂,取适量银杏果,破壳取仁。茨菰适量,刮皮切丁。适量的五花肉,切丁。热锅凉油,先将肉丁倒入锅内翻炒,再倒入银杏果仁、茨菰丁翻炒,然后放入适量的酱油和白糖,以及葱段和姜片,倒入适量的开水后大火烧开,小火慢炖一会儿,起锅前勾薄芡。

这道菜因银杏果形似樱桃而得名,曾经在我的家乡风行一时,名气很大,吃过的人都赞不绝口,可以说是我家乡当年的头号招牌家常菜。其好吃的奥妙就在于这道菜是甜口,大油大糖,契合了当时人们的口味,同时因为有着微苦的银杏果和茨菰的搭配,而不显得过于甜腻。今天,许多人为高血脂、高血糖、高胆固醇而发愁,为减重而发愁,那时候

许多人从事体力劳动,身体消耗大,胃口特别好,糖多、油多就成为当时做出一道好菜的基本要求,过去人们常说“油多不坏菜”就是这个道理。现在在我的家乡,家常菜和其他地方一样,都少糖,油脂适量,既讲究营养,又讲究健康。

“汪”虾仁和烩鱼羹

“汪”虾仁的食材是河虾,配合的食材是老豆腐。我们当地的河虾是一种青虾,所用之虾必鲜活,取大虾,挤出虾仁备用,虾壳捣烂,滤汁备用。葱花、姜末炆锅,将虾仁略加翻炒后倒入酱油及虾汁,老豆腐切小丁,倒入锅中,待锅烧开后淋上少许的锅边醋,装碗后撒胡椒粉、蒜花即成。

烩鱼羹的做法与“汪”虾仁相似,取数条一

至二两的鲜活野鲫鱼,收拾好后下锅煮沸,捞出剔肉,将头、尾、骨、刺捣烂,滤汁备用。葱花、姜末炆锅,倒入剔出的鱼肉翻炒,这道菜里要加入切碎的红薯粉丝,淋入鸡蛋液,出锅前再淋入香油和香醋,撒胡椒粉和葱葱花。

这两道菜的共同特点是味鲜,鲜得无可比拟。对此,我们当地有一句专门形容它们的味鲜,形容得极为形象生动——“鲜得打两个耳刮子都会舍不得吐出来。”

斩肉圆子

斩肉圆子在我的家乡是当时的主打菜肴,这道菜的一个特点是“斩”,今天用绞肉机将猪肉绞碎,做出的肉圆已不是当年的那个口味。其做法是取适量的猪后腿肉,分肥肉瘦肉,用刀斩,肥肉细切粗斩,瘦肉粗切细斩,斩成石榴

籽般大小的颗粒(肥肉粒略大些)。做斩肉圆子的肥肉瘦肉之比依季节而定,冬季肥肉略多些,夏季瘦肉略多些,比例总在三分肥七分瘦之间调整。为了不使斩肉圆子过于油腻,秋冬季里备适量荸荠,将它们切碎拌在斩肉中。没有荸荠时可备嫩藕,做法同荸荠。放了荸荠的肉圆子口时多了份滑嫩,少了份油腻,这道菜的品质就升华了。

在我的家乡肉圆可以红烧,也可以清炖。寒冷的冬天气里,用砂锅清炖斩肉圆子时,汤里放几片白菜叶心,嫩藕(霜后,此菜菜心是嫩黄色)的菜叶飘在汤中,那真叫一个美,十分养眼。30年前,我的老家车站北侧有一家饭店,这家饭店的主打菜就是斩肉圆子,他家斩肉圆子做得好,每天食客盈门。怎么个好法?食客们不仅吃光肉圆,还把肉汤喝得一滴不剩。

食材的本土化这一点很重要,人的口感是有记忆的,总觉得土生土长的好吃。当时农村每家每户都饲养猪和家禽。人们养猪必养黑猪,当地人认为黑猪肉香味正,这一现象延续至今,当地黑猪肉的售价高于白猪肉。

红烧豆腐果

在我家乡的菜肴里,豆腐菜占了不小比例,其中有道菜叫“红烧豆腐果”,这道菜的名称虽然不讲究,但制作讲究,味道鲜美,非常好吃。其食材是老豆腐,做法是将一大块老豆腐切成若干麻将大小的块,入油锅炸至金黄色捞出备用,锅内倒油烧热,放葱花、姜末炆锅,倒入炸好的豆腐果、适量冬笋、火腿,倒入高汤、酱油,放入五香粉、八角等调味品调味,大火烧开后,小火慢炖,装碗后碗头上盖少许木耳丝、姜丝、鸡蛋皮丝点缀,再撒上一把青蒜花。这是一道素菜荤吃的经典菜,看似简单平常,实则口感美妙无比。

这道菜的关键之处是必须用高汤慢炖,高汤是用适量的猪筒骨、猪皮、猪肚、火腿骨及当地的老母鸡(三黄鸡)文火熬制出来的清汤,要熬五六个小时。