

他“找回”了刘邦唱《大风歌》的乐器

徐州匠人让沛筑走进课堂、住进博物馆、登上国际舞台

本报记者 马思为 实习生 于阅章

提到汉文化,你会想到什么?是汉高祖的雄才大略,还是《大风歌》的千古豪情?这一次,记者要带大家探寻的,是一段沉寂后重新响起的汉韵——沛筑。

或许很多人对“筑”这个名字颇为陌生,但在汉代,它却是当之无愧的“明星乐器”。

筑,乐器。形似箏,十三弦,演奏时用左手扼之,右手执竹尺击弦发音。当年刘邦平定英布叛乱后,回到故乡沛县,邀父老乡亲宴饮,席间亲自击筑而歌,唱出那首流传千古的《大风歌》。

此后,这种与帝王意气深度绑定的乐器,便被世人称作“沛筑”,成为宫廷乐器之一,弦音里满是大汉的昂扬气象。

可谁能想到,这样一件承载着汉魂的瑰宝却渐渐淡出了历史舞台。曾经响彻宫闱与乡野的击筑之声,慢慢被时光淹没,最终只在泛黄的史料中留下寥寥数笔,成了只闻其名、不见其形的“传说”。

而改变这一切的,是“沛筑制作工艺”代表性传承人郝敬春。1996年沛县首届刘邦文化节上,演员清唱《大风歌》的场景,深深触动了。他。“汉高祖当年是击筑而歌,没有筑的《大风歌》,总感觉少了些什么。”作为一名土生土长的沛县人,正是这份对家乡文化的执念,让他踏上了“寻筑”之路。

见到郝敬春时,他正坐在摆满沛筑的工作室里,阳光透过窗棂洒在琴弦上,泛着温润的光。

“郝老师,这么多年复原沛筑,您觉得最困难的是什么?”记者忍不住问道。

“复原沛筑,难就难在没实物能够参照。”郝敬春说,自己会在工作之余搜集有关筑的资料,“我从《汉书》《史记》中,查找有关筑的描写,还跑到北京一些博物馆、书城以及西安、湖南、湖北的博物馆查找汉代有关筑的资料。”

把这些星星点点的资料综合在一起,古老的筑的造型便在他心中渐渐清晰起来。

从2009年第一把五弦沛筑成功复原,到十三弦版本的精进,继而拓展至26弦、42弦,再到为庆祝中华人民共和国成立70周年研制的“中华筑”,郝敬春的工作室里,每一把筑都藏着故事。尤其是那把99根弦的“中华筑”,56个音对应五十六个民族,寓意着各民族和谐共鸣,音域横跨五个八度,演奏时清越的金石之声瞬间就能把人拉回千年前的汉代。

记者伸手轻触琴弦,指尖传来细腻的触感,她好奇地问道:“沛筑演奏起来难不难?我能试试吗?”

“不难,轻轻敲弦就行,按弦还能变调。”在郝敬春的耐心指导下,记者小心翼翼地击筑,当竹尺与琴弦轻触的刹那,跨越千年的声音骤然响起。

郝敬春并未止步于复刻古调,而是更大胆尝试让沛筑与现代旋律碰撞融合。如今,失传千年的沛筑,已经走进中小学课堂,住进博物馆的展柜,甚至登上了国际舞台。郝敬春说,他最大的心愿,就是让更多人知道沛筑,让这声汉韵一直传下去。

离开工作室时,夕阳洒在沛筑的琴弦上,折射出温暖的光。记者忽然明白,所谓匠心,就是有人愿意倾尽大把光阴,为文明薪火相传。而这击筑之声,不仅是《大风歌》的余韵,更是汉文化生生不息的回响。



郝敬春展示沛筑制作。本报记者 邱抹然 摄



本报记者 孙亚妮

大雪时节,寒意渐浓。12月15日凌晨4点,安静的街道上偶有车辆驶过,轮胎与路面摩擦的声音很快消散在夜色里。

但在马市街,有一种声音正在唤醒城市——它不在繁华的商圈里,而是藏在老街巷的灶火中,藏在一锅即将翻滚的汤里。

这,就是马市街炖汤。

一天的故事,从一碗热汤开始。

后厨里翻滚的汤锅前,王师傅已经忙碌了许久。从前一天夜里开始,王师傅就已准时站在灶台前,将母鸡、猪骨一一入锅。

清水没过原料,火候由旺转小……



王师傅守着这口锅,一守就是三十年。三十年里,城市的街景换了模样,身边的食客换了一茬又一茬,但他对这锅汤的耐心,从未改变。

“火不能急,人也不能走。”王师傅说。添水、翻汤、控火,每一个动作都早已刻进肌肉记忆。灶火映红了他的脸,也映着这座城市最普通的清晨。

天色将亮未亮时,后厨渐渐热闹起来。李师傅站在另一口灶前,开始煎制煎包。油倒入锅中,“滋啦”一声,雾气瞬间升腾,猛火与热油,则在包子底部烙下一层焦酥的金黄。

翻锅、出锅,动作利落干脆。空气里混合着油香、面香与肉香,让人不由地咽下口水。一软一脆的煎包,与醇厚浓稠的炖汤搭在一起,是老徐州人再熟悉

不过的早餐组合。

早上7点,马市街炖汤的店门早已敞开,“百年老字号”“徐州中华名小吃”的金字招牌在晨光中格外醒目。食客排起长队,有下夜班的工人,有晨练归来的老人,也有特意绕路而来的老顾客。

“喝了几十年了,味道没变,口感也没变。”一位老食客笑着说。

店内很快被热气填满。大家捧着大碗,碗中冒着热气。一口汤下肚,暖意顺着喉咙滑入腹中,驱散了清晨的寒气,也唤醒了尚未完全苏醒的身体。这是早已印刻在一代代徐州人舌尖上的味道。它不追逐潮流,也不刻意创新,用最朴实的方式,守着一口老汤、一份老味道。用看似简单的“碳水炸弹”,托起城市的一天。



▶后厨里翻滚的汤锅前,王师傅已经忙碌了许久。