

上海彩虹室内合唱团——  
“唱出‘都市人精神状态’”  
本报记者 曹玲娟

“我歌唱的理由有很多，为永别，为重逢……”不久前，北京观众小柳在音乐厅现场聆听了上海彩虹室内合唱团的这首《我歌唱的理由有很多》。音乐会结束后，小柳与朋友在回家的路上一起唱了许多歌。“感谢‘彩虹’，让我找回那个永远在歌唱的自己。”小柳动情地说。

上海彩虹室内合唱团成立于2010年，最开始是上海音乐学院学生组成的一个“兴趣小组”。后来，合唱团因一曲由生活囿事创作的作品《张士超你到底把我家钥匙放在哪里了》而出圈。

“成立没几年就获得大众关注，这是‘彩虹’的幸运。”合唱团负责人高宁坦言。2017年，他辞去自己在投资公司的工作，加入刚成立的彩虹运营工作室，负责合唱团日常排练、演出、作品发行等工作，将爱好做成了职业。有趣的是，工作室里的人，大多也是合唱团成员。10多年来，这个已有近百人规模的合唱团，持续保持旺盛的生命力与竞争力，其间的原因，除了对歌唱专业性的追求，还有相对连续高产的原创输出。

从怀旧又温暖的《白马村游记》，颇具故事性的《星河旅馆》，到光怪陆离的《罗刹国纪·山之篇》《罗刹国纪·海之篇》，以及酝酿中的《罗刹国纪·空之篇》……这些合唱作品，或是用方言演唱，或是以大段念

湖北武汉星河室内合唱团——  
“因为共同爱好聚到一起”  
本报记者 范昊天

华灯初上，湖北武汉琴台音乐厅内座无虚席。随着武汉星河室内合唱团指挥李联的一个手势，台上身着黑色演出服的80多名歌者同时轻抚手掌，嘴里发出类似雨滴轻拍屋檐的“嘤嘤”声响。一段舒缓的钢琴声后，男低、男高、女中、女高等声部陆续唱响，配上武汉方言的唱词和念白，一首颇具武汉本地特色的《汉阳门花园》引来观众阵阵掌声。

星河室内合唱团成立仅两年多时间，成员中既有音乐行业从业者，也有教师、医生等其他职业的人群，他们来自武汉、黄冈等湖北省内不同地区。这样一支成员来自多个城市、职业五花八门的合唱团，是如何组建起来的？

武汉音乐学院合唱指挥专业教师李联是合唱团的发起人之一。2023年1月，他和几个朋友聚会，聊起大学时期合唱排练的经历，大家都很怀念。“把当年一起排过合唱的朋友们叫回来，继续唱歌！”李联提议。

就这样，那顿饭桌上的8个人，成了合唱团的“创始人”，他们通过社交平台发布招新公告。“我们欢迎所有热爱音乐、热爱合唱的朋友加入，在报名条件上没有设置很高硬性要求。”李联表示。

一开始，他们计划招到30个人成团。出乎意料的是，230多人报名，第一期选拔了80人。“大家因为共同爱好聚到一起。”李联说。虽然是一支非职业合

广西南宁越人合唱团——  
“每个人都是‘作品输出’的主人翁”  
本报记者 张云河

“丛(dòng)丛转，菊花园，阿妈背我去睇龙船……”广西南宁市星湖小学合唱教室传来越人合唱团的歌声。南宁童谣《丛丛转》被他们改编成合唱《带我回家》，在网络上广为传播。

“这首歌，献给小朋友和大朋友们。”越人合唱团艺术总监、指挥蓝壮青说：“我们合唱团的创作理念是，扎根本土文化，唱响来源于生活的时代新声。”

团名中的“越人”，代表古代南方地区壮侗语族的先祖，合唱团以此为名，希望大家一起找寻古老与现代的情感共振。“民歌蕴含智慧，是生动作品的源泉。我时常踩上田埂，跟着阿婆阿公学唱民歌。”蓝壮青说。

越人合唱团的作品是如何创作出来的？

攒素材、酝酿与作曲是“一度”创作。“拿《带我回家》来说，把伴随我们长大的童谣《丛丛转》放进合唱作品，是我们一直想实现的事。”越人合唱团编曲师陈帅说。

编排是“二度”创作。“创作包容我们的个性，每个人都是‘作品输出’的主人翁。”合唱团成员胡曼莉介

歌声承载记忆  
音符记录生活

这些年  
年轻人  
为何爱上合唱

图①：广西南宁越人合唱团艺术总监蓝壮青为合唱团成员指导发声方法。  
图②：正在进行合唱表演的上海彩虹室内合唱团。  
图③：湖北武汉星河室内合唱团在武汉琴台音乐厅举办音乐会。

图④：改造后的江北区莺花巷合作村青年国际社区。  
江北区宣传部供图

图⑤：广东潮州的特色鱼生。  
丁俊豪摄（影像中国）  
图⑥：在黑龙江双鸭山饶河县四排赫哲族乡，当地渔民在乌苏里江上捕鱼。  
肖殿昌摄（影像中国）

图⑦：正在演唱的上海彩虹室内合唱团。

图⑧：湖北武汉星河室内合唱团在武汉琴台音乐厅举办音乐会。

图⑨：正在演唱的上海彩虹室内合唱团。

图⑩：湖北武汉星河室内合唱团在武汉琴台音乐厅举办音乐会。

## 图答读者问·传统文化

在热播电视剧中，出现了唐代人吃生鱼片的场景。有观众在弹幕中贴心科普：在古代，这叫“鱼脍”。

有读者询问：何为“脍”？鱼脍和生鱼片是一回事吗？古人食脍到底有多流行？针对这些问题，记者采访相关领域专家，请专家作出解答。

唐代是一个美食迭出的时代。李白曾醉心于“烹羊宰牛”的痛快，杜甫劝友人品尝“齿冷于雪”的冷面，白居易则对“面脆油香”的胡饼念念不忘……还有一种美食也风靡许久，这便是鱼脍。

何为“脍”？《说文解字》云：“脍，细切肉也。”《论语》提到“食不厌精，脍不厌细”。成语“脍炙人口”，就是以广受喜爱的“脍”和“炙”两种美味，比喻好的诗文或事物，为众人所称赞和传颂。

鱼脍和生鱼片是一回事吗？答案是肯定的。“脍”有羊脍、牛脍等，有生有熟，但一提到鱼脍，便是指新鲜鱼类生切成片或成丝，这种食物也被称为“鲙”。

在唐代，鱼脍有多流行？有人统计，《全唐诗》中有80余首诗提到鱼脍，仅白居易便写了30余首。

## 一箸鱼脍，唤醒岁月里的味觉记忆

田龙过

唐代食脍之风还体现在斫(zhuó,砍、削)脍技艺精妙。唐代笔记小说集《酉阳杂俎》记载高手切脍的场景：“斫(hú,绉纱)薄丝缕，轻可吹起，操刀响捷，若合节奏”。更有人将这门技艺系统整理为《砍脍书》。

在唐代，制脍高手辈出。《旧唐书·李纲传》载，当时有不少官员能“飞刀斫脍”。甚至传说唐玄宗也是制脍高手。

鱼脍虽风靡于唐代，但其实历史悠久。早在先秦时期，我国就有食用生鱼片的记载。《诗经·小雅·六月》载：“饮御诸友，鱼(fū,烹煮)鲙脍鲤。”其中，“鲙鲤”就是切成薄片的鲤鱼肉。

据《大业拾遗记》记载，在隋代，隋炀帝令地方官员贡献当地美味佳肴，吴地官员曾以“鲈鱼脍”进献。此进献的“鲈鱼脍”仍以鲈鱼肉为主料，但辅以金橙或香柔花叶烹制而成。因鲈鱼片洁白如玉，橙皮丝或香柔花叶色黄似金，故又将此菜命名为“金齑玉脍”。隋炀帝食用后，大加赞赏曰：“金齑玉脍，东南佳味也。”

唐代，因“鲤”与“李”谐音，鲤鱼脍一度被禁。唐代烹饪书《膳夫经手录》将鲫鱼作为鱼脍首选，鲫鱼多刺，但其肉质细嫩鲜美，尤其适合细切为脍。

宋代人对鱼脍的喜爱有过之而无不及。据《东京梦华录》记载，北宋京城汴梁每日清晨都有数千担生鱼运入，“卖生鱼则用浅拖桶”。游人们常常“倍其价买之”，然后“临水斫脍，以荐芳樽”，将现切的鱼脍作为佐酒佳肴。

鱼脍不仅鲜美，调味更是讲究。《礼记》记载，制作鱼脍时，春天用葱、秋天用芥酱作配料，强调顺应时令、调和腥鲜。唐宋以来，鱼脍的调味除了延续传统之外，还特别注重鱼脍与配料之间的色彩搭配，强调对色彩和口感的双重追求，如“鲙下玉盘红缕细，洒开金瓮绿醅浓”。

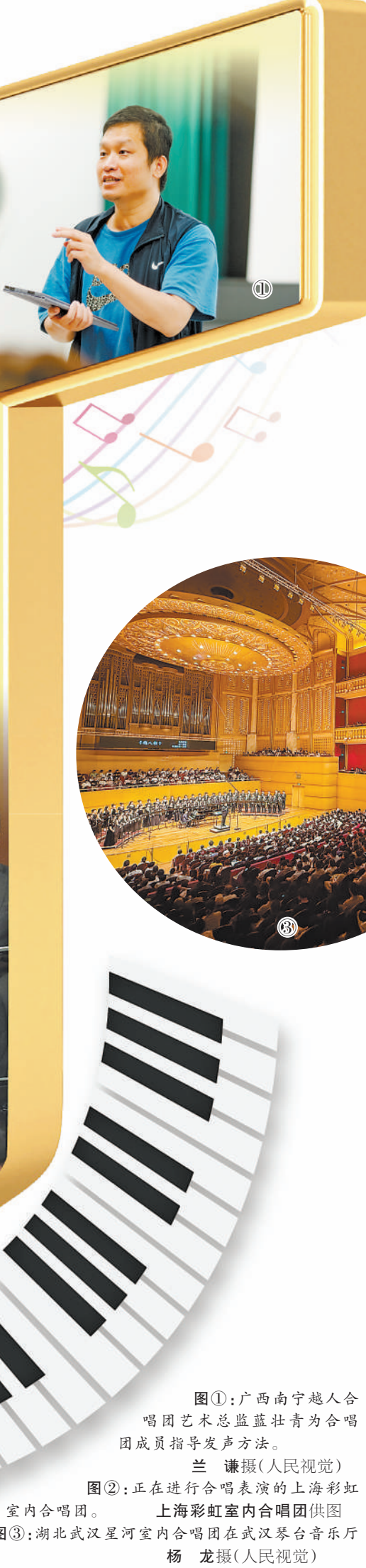
需要注意的是，生鱼片虽然美味，但存在食源性寄生虫风险。《三国志·魏书》就讲述了广陵太守陈登因过量食用鱼脍最终被寄生虫感染的悲剧。此外，隋代《诸病源候论》和唐代《千金方》等医籍都记载了因食鱼脍致病的案例。

一直以来，合唱都被视为“高门槛”的艺术形式——专业化程度较高，且需要长期训练。不过，近年来有关合唱团的刻板印象正在被打破，各地年轻人组织参与的非职业合唱团如雨春笋，为他们的业余文化生活增添了别样色彩。

在上海彩虹室内合唱团的演出中，“情景剧”的演绎赋予合唱新的“打开方式”；在湖北武汉星河室内合唱团的舞台上，心灵的共鸣如和声般奏响，点亮了平凡人的“高光时刻”；在广西南宁越人合唱团的作品里，本土文化与生活场景巧妙融合，让“无名之人”的乐章一次又一次“破圈”……

歌声承载记忆，音符记录生活，在步履匆匆的都市生活中，年轻人穿过晚高峰的车流与人流，去拥抱鲜活的热爱——这也许便是合唱带给我们的力量。

——编者



本版责编：孟 扬 唐中科 曹怡晴 式设计：张丹峰

## 重庆市江北区莺花巷焕发新生机 商家是“村民” 游客为“邻居”

本报记者 沈靖然



位于重庆市江北区五里店街道的莺花巷合作村片区为原长安机器厂旧建筑群所在地，多数建筑始建于20世纪50年代。曾经，莺花巷因不远处的莺花碛(qì)而闻名。每至繁花似锦时，碛上游人如织，意兴盎然；拐进莺花巷，便可见黄葛参天，枝叶婆娑，山城人家的静谧悠闲尽收眼底。

但随着时间的推移，合作村片区的建筑和景观受到不同程度的损坏，片区内杂草丛生、建筑外墙斑驳点点。2021年，在广泛征求社区居民意见的基础上，合作村片区更新改造提上日程。

如今，莺花巷在较好保存上世纪50年代军工家属区原貌的基础上，以“品质生活综合体+青年活动中心”为运营主题，打造了合作村青年国际社区。社区引进了30余家独立品牌，结合当地区位、建筑风貌、人文特色等因素，充分发挥娱乐、休闲、旅游等功能，吸引越来越多的商家前来加盟。坐落在山坡上的合作村建筑呈退台式布局，这排楼的一楼与前一排的二楼相对，形成天然的物理隔阂。为更好串联社区空间，促进居民游客往来，设计师以金属梯子连接两个平台，让巷子里人来人往更加方便。

“我们把所有的商家叫‘村民’，所有的游客叫‘邻居’。”合作村运营公司负责人邓世尧介绍莺花巷时，强调了社区改造过程中体现的人文关怀。为了丰富群众文化生活，社区已成功举办多场“村晚”，吸引了大批“村民”与“邻居”前来参加；此外，树下音乐会、民俗游园会等活动，也将“服务周边一公里”的社区运营理念落到实处。

在这一现代社区人文空间中，成立于2023年的合作村夜校打出了招牌，成为重庆最早的一批成人夜校，吸引大量年轻人下班后前来学习。“青年夜校是由合作村文明实践点与合作村运营公司共同打造。”合作村夜校负责人王朝介绍，“2023年10月，五里店街道以‘政府主导、社会参与、多元投入’的方式开办夜校。目前共开设烘焙、茶艺等100余门课程，吸引数千名学员‘白天上班，晚上学艺’。”据了解，五里店街道通过政府购买的形式，一方面每月组织3至5堂的免费公益课，另一方面通过提供师资、场地保障等确保低价收费。

青年商家入驻社区，潮流活动流入老街，在山城的烟火气中，莺花巷面貌焕新。“莺花巷变得更漂亮了！”居民刘阿姨感慨于莺花巷新貌的诗情画意，也为改造过程中对老城记忆的保留赞叹不已。莺花巷保留了山城特色，步道逶迤，一步一景；改造老旧小区的同时，对隧道、澡堂、社区楼等建筑的保留，支撑了居民的归属感。“这里仍然是我们熟悉且热爱的家。”刘阿姨说。

图④：改造后的江北区莺花巷合作村青年国际社区。  
江北区宣传部供图

## 时至今日，我国部分地区仍然保留着吃生鱼片的传统。

在赫哲族聚居的黑龙江抚远乌苏镇，“刺生鱼”是当地的传统名菜——新鲜鲤鱼去骨切片，拌上野韭菜、山辣椒等配料，总能引得食客纷纷举筷；而在广东佛山顺德区，鱼生的滋味因配料不拘一格显得格外丰富——油盐酱醋、香辣酸甜齐上阵，姜丝、胡萝卜丝、青椒丝、柠檬丝、花生、芝麻、蒜片、芥末等应有尽有，粤菜“清、鲜、爽、滑”的特色在一碟鱼生中尽可品味。

从宫廷珍馐到民间美味，绵延千年的鱼脍始终承载着人们的味觉记忆，在时光里积淀为岁月的烟火、文明的悠扬。

（作者为陕西科技大学设计与艺术学院教授，本报记者龚仕建采访整理）

图⑤：广东潮州的特色鱼生。  
丁俊豪摄（影像中国）  
图⑥：在黑龙江双鸭山饶河县四排赫哲族乡，当地渔民在乌苏里江上捕鱼。  
肖殿昌摄（影像中国）

