



“这个中国人,怎么会弹‘荷兰豆’?”

30年前的一个“美丽误会”,让美籍华人音乐家高虹每次演奏前,都会用琵琶模拟中文问候语暖场,如今火爆全网

N海都记者 吴日锦 林良标 文/图

近日,一位女音乐家介绍琵琶的视频火爆全网。“你知道吗,琵琶可以模仿中国人日常对话。”视频中,她以中国传统乐器琵琶生动有趣地弹奏演绎中文问候语,以及各种中国传统乐器的声音。这位女音乐家,正是美国卡尔顿文理学院的中国音乐团体卡尔顿中乐团的创办人、美籍华人琵琶演奏家、作曲家高虹。高虹曾于去年底到访泉州,并即兴为泉州作曲弹奏主题曲。10月26日,海都记者连线人在美国的高虹,听她讲述中国民乐爆红世界的背后故事。

创意源于30年前的一场误会

“网上这些是缩略版的。”高虹介绍,视频中的表演,是今年4月在荷兰与南荷兰爱乐乐团演出中国著名作曲家谭盾《琵琶协奏曲》时的情景。演奏协奏曲前,为了让观众更好地了解中国琵琶,高虹以这样的方式进行热场。当时弹奏演绎的特技声还有马蹄声、风声、呐喊声、婆媳吵架等,一下子把观众的情绪全调动起来了。

“我在海外演出时每次都会有这样的开场,已经30年了。”高虹告诉记者,这源于30年前的一场误会。1994年,她在美国的第一次琵琶独奏音乐会巡演,巡演地包括纽约、匹兹堡、克利夫兰、丹佛等10大城市,但她发现,很多人并不知道琵琶是什么。在丹佛博物馆演出的时候,电台主持人在广播里邀请大家来听“pipa”(琵琶)独

奏音乐会,令人哭笑不得的是,不到五分钟就有听众打电话问:“这个中国人怎么会弹‘Pea pod’(荷兰豆)呢?”

这个误会令高虹既好笑又惊诧,具有2000年历史的中国琵琶,在国外竟被以为是蔬菜。她下决心,无论什么舞台,都会先介绍琵琶的各种技巧,让更多的人了解琵琶的历史和艺术。这个创新获得全世界乐迷的赞许。

曾两次到访泉州,对南音有着独特的热爱

“我对泉州的南音有着独特的热爱。”连线时,高虹表示,自己曾两度到访泉州。7年前,她曾带着其任教的美国卡尔顿文理学院的三位学生,特意到泉州做南音方面的采风和研究,还把南音带到了美国校园,得到极大的反响和赞誉。

去年,在泉州鲤城区文旅局的邀请下,她带着叙利亚乌德琴演奏家一起到泉州做了乐坊专场演出。乌德琴与传统琵琶的组合邂

逅南音琵琶和南音四宝,古老文明和多元文化以音符为载体,“不可思议的神奇组合”上演了一曲不可思议的中西和鸣。演出现场,高虹还即兴为泉州创作、演奏了一曲《骄傲的泉州人》。

高虹说,自己出生在河南洛阳,泉州也有洛阳镇、洛阳江、洛阳桥,在泉州她感受到了家乡的气息。令高虹印象深刻的是,泉州南音的传承做得非常好,在很多学校都有普及课程。高

虹希望南音能更多地走向国门,让更多的人了解和认识南音艺术的精髓。

“中国音乐有五千年的历史,越是传统的越是民族的,越是民族的越是世界的,其中包含着中华民族的传统文化和文化底蕴。”高虹表示,自己将通过与各国乐团、音乐家的合作演出,让更多人了解琵琶的魅力,也会通过在美国大中小学的讲座和演出,让年轻一代了解中国音乐的魅力。

2023年12月,高虹在泉州演出

“柿”场火热 享受美味也有禁忌

应季柿子大量上市,专家提醒:部分人群不宜食用

N海都记者 吴诗榕 俞兴鑫 文/图

“霜降摘柿,立冬打枣。”随着霜降节气悄然到来,应季柿子水灵灵地大批量涌入市场。遵循着“不时不食”的古训,此刻品尝柿子正当其时。那么,柿子的市场状况如何?如何恰当地享用这美味的果实呢?

种类繁多,“周边产品”纷纷冒头

“我特别喜欢吃柿子,每年都翘首以盼这个季节。”10月27日,在福州晋安区一家水果超市挑选柿子的周女士告诉记者,脆柿口感脆爽,炮弹柿则相对绵软,她个人更偏爱脆柿的清脆口感。

走访线下市场,记者看到,各大超市和水果店纷纷上架了多种柿子,包括脆柿、炮弹柿、火晶柿等,脆柿 5.99 元/斤、炮弹柿

4.99 元/斤。而在线上平台,柿子的种类更是琳琅满目,小吊柿 9.98 元/斤,而花上 7.99 元也能买上半斤樱桃甜柿尝鲜。

一家水果超市的店员告诉记者,部分柿子早在9月就已陆续上市,柿子季大概会持续到11月。

除了新鲜柿子,各类“周边”产品也如雨后春笋般涌现。柿饼、柿子蛋糕、柿子大福、柿包、柿子沙冰

等美食琳琅满目,许多商家也推出了“柿柿如意包”等寓意吉祥的名字,为柿子制品命名。

一家售卖柿子大福和柿子沙冰的糖水店,店员告诉记者,因为要用新鲜的柿子为原料,所以售卖时间是根据柿子的季节而定。正在品尝柿子沙冰的市民小鱼(化名)说:“甜甜的,但也不会腻,很适合现在的福州。”

柿子好吃,也要适可而止

虽然柿子营养丰富,但也不是人人都适合。福建农林大学食品科学学院食品安全系李灼坤老师告诉记者,柿子中含有大量的鞣酸,空腹食用可能会与胃酸、胃黏液蛋白反应,导致结块形成硬团块,引起胃不适或消化问题。因此,最好

在饭后或其他食物摄入之后再食用柿子。

同时,李老师提醒,柿子中的糖分较高,糖尿病患者应谨慎食用。柿子中的单宁会影响人体对铁元素的吸收,患有贫血的人也不宜过多食用。对于脾胃虚寒者、消化系统溃疡者以及正在服

用药物的人群,也应在医生的指导下适量食用柿子。

“未成熟的柿子中含有较高的鞣酸,口感苦涩且不易消化,因此应选择成熟的柿子食用。此外,吃完柿子后应避免饮酒,因为酒精与柿子中的鞣酸容易发生反应,增加胃柿石症

发生机会。”李老师说,随着柿子季的来临,市场上的柿子种类繁多。同时,以柿子为原材料制作的各类制品也丰富了人们的饮食选择。然而,在享受美味的同时,大家也应关注食用柿子的注意事项和不适宜人群,确保健康饮食。



各大商超,柿子纷纷上市



应季的柿子沙冰

提醒

柿子最好不要和这些食物一起吃

1. 螃蟹。同食可能导致腹痛、腹泻。
2. 章鱼。柿子甘涩性寒,二物同食,有损肠胃,易致呕吐、腹痛、腹泻等。
3. 海带。海带中的钙离子可与柿子中的鞣酸结合,生成不溶性的结合物,

容易影响消化吸收,导致胃肠道不适。
4. 白薯。吃白薯后胃里会产生大量胃酸,柿子在胃酸的作用下产生沉淀。沉淀物积结在一起,形成不溶于水的结块,既难于消化,又不易排出。