

# 中西合璧，倾情演绎

## ——记琵琶演奏家刘芳蒙城音乐会

文：夙子 摄影：泥土

琵琶演奏家刘芳是近20年的蒙城老移民，她的乐迷遍及全球，不过演出活动主要活跃在欧洲。今年2月份她难得留在蒙城接连献上五场音乐会，令一众痴心乐迷尽情领略了她卓越的琴艺和风采，淋漓尽致大为过瘾。

此次她与蒙特利尔Imusici乐队合作，演绎著名作曲家谭盾的琵琶协奏曲Concerto for String Orchestra and Pipa。这是中国琵琶与西洋乐队合作的最好尝试，曲风大胆内涵丰富，既有300多年前巴赫巴洛克风格的Prelude，又有中国民间歌曲《小白菜》的小调，要求演绎者同时兼具西方古典音乐的丰富知识又对中国民乐有着深刻透彻的熟稔。演出足迹遍布全世界的刘芳自然是最佳的诠释者，她凭借着强大的气场以一只琵琶对撼乐队，倾情演绎激情绽放，真是珠联璧合酣畅淋漓。

刘芳同时亦献上古筝独奏：赵登山的《铁马吟》及古筝与

乐队：阿炳的《二泉映月》。正值中国农历新春佳节，刘芳精湛的技艺直指灵魂深处的演奏，直把一众中国听众的心带回到遥远的东方故土带回到从前的家园记忆，不禁动容澎湃泪水涟涟。尤其是在2月14日的演出，由“蒙特利尔中华文化艺术基金会”赞助的“东方香韵”专场，近百名华人与中华人民共和国驻蒙特利尔总领事馆石晓滢副总领事、单承林领事、张浩森领事及基金会主席黄显淑女士一道，在刘芳美妙的琴声中共同庆祝西方情人节与中国新春佳节，为此次五场音乐会画上了一个圆满的句点。

回首刘芳走过的音乐之路，寥寥数语以蔽之，即：12岁为伊丽莎白女王演奏，15岁进入上海音乐学院学习琵琶与古筝，2001年荣获加拿大干喜年青年艺术家成就奖，2006年其唱片获法国查理·科鲁斯奖（相当于美国的格莱美奖）。



作为享誉世界的蒙城华人，我们为刘芳感到骄傲与自豪。祝愿她在未来的日子里能够将中国古典音乐推广至世界上更多的角落和地方，为中西方音乐交流搭建更加宽广坚固的桥梁。



## 晓厨一碟

哈喽！属于蒙城华人的美食栏目出炉啦！大家好，我是晓厨。我就是大家的美食向导。在这个饮食文化丰富的大都市，怎么吃？去哪吃？有晓厨在，吃货们再也不用费心啦！请大家多多支持！

微信号：524492871

邮箱：xiaochumontreal@hotmail.com

## 尼斯沙拉 Salad Niçoise



在法国南部的尼斯有随处可见的一道沙拉。食材极其丰富，量也非常足。不同于其他头盘沙拉，尼斯沙拉以正餐来提供给客人。清凉爽口，开胃消食。快来跟晓厨一起学习这道简单又健康的尼斯沙拉吧。

### 材料：

（所有食材的分量都根据自己喜好设定）

- 小土豆
- 黑橄榄
- 洋葱
- 金枪鱼罐头
- 四季豆

- 生菜
- 鸡蛋
- 圣女果
- 橄榄油
- 红酒醋
- 盐&黑胡椒

### 步骤：

- 1.小土豆洗净，带皮下锅煮约15分钟，鸡蛋煮熟去皮，四季豆洗净摘去两边豆角线开水焯熟，都准备好后放凉备用。
- 2.将煮好的小土豆切成两瓣，圣女果切成两瓣，鸡蛋切成4瓣，洋葱切细丝，黑橄榄横向切片，生菜洗净撕碎。
- 3.橄榄油、红酒醋以3:1比例调配，加入适量盐和胡椒。
- 4.将所有准备好的材料放入大碗内，加入调配好的红酒醋汁，搅拌均匀后装盘。最后在沙拉上摆上金枪鱼，再撒入黑胡椒即可。

