



郭富城、戴玉强、蔡明等助阵 2020 广东卫视春节晚会

羊城晚报记者 艾修煜

逛花街，唱山歌，共迎岭南春来早

1月12日、13日晚,《“岭南春来早”——2020广东卫视春节晚会》在广州市黄埔区体育馆进行录制。本场晚会以“岭南春来早”为主题,总导演王伟华表示:“春节时北方冰天雪地,广东却春暖花开,可谓春风最早吹到的地方,所以取名‘岭南春来早’。”

据悉,《“岭南春来早”——2020广东卫视春节晚会》计划于1月25日(大年初一晚)19:35在广东卫视播出。



晚会节目精彩纷呈

岭南味 舞台呈现南粤美食

本场晚会将重点突出岭南文化元素:“逛花街”、“客家山歌”等广东民俗,将用沉浸式表演手段在舞台上展现;“老广”的美食文化则将通过乱打秀、魔术、杂技、舞蹈等艺术形式呈现。

值得一提的是,将于春节期间上映的国内首部4K超高清粤剧电

影《白蛇传·情》片段也会在晚会中亮相。届时,粤剧名家、梅花奖得主曾小敏将搭档文汝清、张艺凡、邹经豪演绎戏曲《白蛇传·千年之恋》;在综艺《舞蹈风暴》中惊艳亮相、被赞为“芭蕾小仙女”的张艺凡,此次将改跳古典舞,饰演幼年白蛇。

接地气 百变蔡明变身月嫂

蔡明、李文启、尚大庆、郭丰周等演员的加盟,让“岭南春来早”的语言类节目备受期待。晚会中的原创小品、曲艺节目将充分展现广东省“广东技工”、“粤菜师傅”、“南粤家政”等工程结下的丰硕成果和广东“制造大省”的硬核力量。

舞台形象百变的蔡明,将在小品《月嫂教练》中饰演一名月嫂,蔡明表示:“小品取材自南粤家政工程,这是一个很好的扶贫项目,免费给山区妇女培训月嫂技能,介绍工作,让这些妇女可以用双手来创

造自己的生活。”

而“驻村干部精准扶贫”题材的小品《六棵柚子树》,则由李文启搭档尚大庆、李木子完成。李文启表示排练过程中感触最深的莫过于多次修改:“原稿出来后,大家觉得还不是特别理想。我在北京,没有时间到广东来和作者切磋,只能通过微信和电话交流意见,不断地修改,一共修改了七八稿。”



蔡明



郭富城

群星汇 众名家携手新生代

今年的广东卫视春节晚会可谓群星汇聚,不仅有一众拥有全国影响力的艺人,还有备受年轻观众追捧的新生代实力歌手。

以歌舞类节目为例,戴玉强、孙楠、陈思思大气磅礴放歌美好新时代;香港地区歌手郭富城、容祖儿、TWINS颂歌大湾区万紫千红的明天;洪之光、南枫、黄子弘凡、方书剑等活力诠释岭南春早的新希望。

王伟华表示:“一台晚会少不了家喻户晓的明星。广东有临近港澳

的地域特色,我们邀请了一些香港艺人,比如郭富城、容祖儿、TWINS、张卫健等,还有来自澳门的歌手麦嘉欣。”

晚会还设有向广东音乐致敬的环节。王伟华表示:“我们不会忘记走过的岁月,特意邀请了上世纪90年代前后,从广东出发、唱响全国的歌手杨钰莹、李春波、高林生和陈明,他们的名字和歌曲在一代人心目中留下了深刻的记忆,同时也见证了广东改革开放发展的足迹和硕果。”

E-mail:hdzp@ycwb.com

2020年1月15日/星期三/副刊编辑部主编 责编 吴小攀/美编 伍岩谷/校对 赵丹丹

青春之根

□杨新洪

那天,灯火阑珊的省府大院10号楼迎来了一群年轻人。

他们是来自国家统计局的“根在基层”调研的年轻人。对我来说,这已是第二次在南粤大地接触国家统计局机关年轻的寻根人。他们怀揣青春之梦,走出北京三里河机关大院,到基层寻根统计。记得前一次的相见是在2016年初夏的深圳,而这次是在冬季的广州。前后两次遇见,虽然时节不同,且时隔三年,但心情却是一样,每一次都让我激动不已,回味无穷。

过去的一年,对全国和广东而言,都是不平凡的一年。除了完成国家层面的统一核算、第四次全国经济普查等大项改革与发展任务外,国家统计局赋予了广东一个接一个统计创新任务:电子台账、无形资产纳入投资、性别统计……根在基层的年轻人奔着这些鲜活的基层创新实践而来,总能让时光缓缓划过的岁月,留住一抹抹思绪万千的缠绕,留下一缕烟雨朦胧的青春记忆。

那一晚,我在10号楼的天井边,与那一群可爱的年轻人相见。

那一晚,也让我想起自己,在青涩的年华走进统计的青春里,走进统计基层之根,从最基础的农调农业专业干起,去不断感知充满泥土芳香的最初的统计意义。

如今,不约而同的统计年轻人人心往基层、“根在基层”,带给我的是如初恋般的青春冲击。

天涯苍茫,阡陌红尘。“根在基层”无疑给统计年轻人留下诸多回忆,也让我这个老统计人人生感怀。每当青春之根的柔蔓缠绕过我的指尖,年轻人的春雨滋润我的心扉。

伴着中国统计“根在基层”广东之行到来,我仿佛见到广东统计过去一年与青春共度了一个“严苛要求、改革创新、能力提升”的不凡之年,更是实现“年度绩效考核一等奖、五年一次经济普查工作省长签批‘十分的出色’、中国统计‘7+n’改革创新落地广东、干部成长晋升史上数量之最”诸多收获之年。这无疑构筑成一个充满盈润而又坚韧不拔的精神家园,让人相忘于“为数据需求者服务”中。

步入2020,我依然知行合一,与全省统计人尤其是年轻同志一道,脚踏实地、砥砺前行。

蓦然回首,“根在基层”的每一抹花香、一缕阳光,都在我的年华蕴藏。



制图/伍岩谷

惠州“让树路”

□朵拉[马来西亚]

从我住的酒店大门出来往左拐,向前直走到大路,就是西湖宾馆。多次到惠州住当地的西湖宾馆,老字号宾馆的贴心周到服务印象深刻。持雨伞的手这时忙着从手袋里掏出手机,要把西湖宾馆拍下来留念。雨伞斜斜的用肩膀夹住,头也歪歪地镜头也歪了,拍好照片再看原景,这才看见路上有两棵大树。

然后我看见一辆车从传统的三洞门楼中间那个洞穿出来,洞上边的石匾镶嵌着黑底金字的“元妙古观”,门楼上方横披红色布条黄色字写“推动文明敬香,建设生态观”,两边楹联为“元虚生宇宙,妙观现天人”,一对狮子在门楼两旁看守。穿过门楼看见里边宽阔的广场上树木葱茏,有个亭子,走进去看,只认识两棵高大的棕榈树,长得像槟榔树的瘦高个的观赏棕榈。其他树种皆不相熟。亭子里有几个避雨的人在聊天。

朝着硬山顶式山门,面阔五间,上边盖着绿色简瓦的古观走去。大门右侧立一头眼睛有红点的狮子,咧着嘴守着它背后的“九紫”碑。想来当为“紫气东来”之意。画中国画的好处除了学画画,还多认识中文和中华文化。看画册时发现“紫气东来”是画家画“紫藤”喜欢题的词之一,便上网查一下:汉朝·刘向的《列仙传》:“老子西游,关令尹喜望见有紫气浮关,而老子果乘青牛而过也。”——比喻吉祥的征兆。不晓得这附近是否种有紫藤花?再一看山门左右的石柱上刻对联“元来紫府开唐代,妙有丰湖隔俗缘”。拍照时,连带把大门两旁的楹联“惠府三清境,丰湖妙妙门”也一起拍摄带回家欣赏。

跨过山门,面对“都天观察”,我合上双手拜拜,这是进庙的礼貌。左右两边有牌匾,右为“妙境天南”,左是“丰湖福地”。后来才晓得苏东坡谪贬惠州时,常到元妙观来与道士饮酒赋诗(道士可以喝酒?!)。一回进士许穀从广州

过来,与东坡共游畅游后,东坡居士大为高兴,写下“丰湖福地”四字惠赠,可惜现在这一方是复制品,听说原来的牌匾已失落。

烧香的人不多,越下越大的雨影响游人的观光心情。拎着雨伞无论是观景或拍照很不方便,只好自我安慰,和元妙观的缘分就这样吧。这样也很好,对来有所期待,也许下次还有惠州行。

出了古观,发现前面湖边一棵巨树,树的叶子和树干有一大半倾在湖水中,姿势非常漂亮,叶子不大,极多,嫩绿的叶子之间结满密密麻麻的红色果实,长长的胡子垂到水中,想来我遇见传说中会长胡子的榕树了。雨水滴滴答答落在湖里,湖水像顽皮的小孩,反应敏捷地在湖中开出一朵朵水花。



大师背影

□冯杰



自信

□冯杰

包角仔

□张伟棠

春节临近,又想起儿时包角仔。

那时,我们的生活并不富裕,但每年的冬至过后,爸爸妈妈就开始准备过年的货物了。晒猪肉、腊鱼干,风干黄芽白,酿好糯米酒,备足红心薯,还准备打米饼、夹糖环、做年糕、炸油糍、包角仔的材料。

不管多么艰难,爸爸妈妈都会想办法买10斤精面作为包角仔的原料。做馅料用的花生、芝麻、榄仁、白糖也是挑最好的买。

春节的脚步越来越近。路上的行人越来越多。集市上的人流越来越拥挤。孩子们的笑脸越来越灿烂。

晚上,各家各户忙个不停。你家在打米饼,我家在包角仔,他家在夹糖环……全家老少,再加上亲朋好友、三五知己,边忙活边说笑,热闹非凡。

晚饭过后,妈妈开始准备馅料,把春成细粒的花生、榄仁和芝麻、白糖混在一起,调好。力气好的青壮年人搓面,他们在面粉里加上鸡蛋,这样炸出来的角仔特别香脆。面粉搓熟了,便用木棍或汽水瓶压成薄片。

我最喜欢拿手电筒的底盖印面片,圆圆的、薄薄的,一块一块放到竹盖上面。细心的女孩们开始包角仔,这是一道最漫长最讲技术的工序。有时候,我也学着包。馅料放进面片中间,对折成半圆,用力把半圆边捏紧,然后用柔和且均匀的指尖力把圆边折成一排小角,一只半圆形带牙花的角仔便做成了。

我笨手笨脚地包一只角仔要很久,而且又瘦又不好看,牙花粗细不一,又歪又斜。小姐姐妹妹们却很快,包出来的角仔又饱满又好看,肥嘟嘟的十分可爱。特别是半圆边那排牙花,粗细一致、整齐如一,好看,耐看,简直就是工艺品。

大家有说有笑,有弹有赞,全屋洋溢着喜气祥和的氛围。

包好的角仔放满了几个托盘。横着一排,竖着一排,斜着看也是一排排的,整齐,壮观,像接受检阅的仪仗方阵。

角仔包得差不多了。这下就是爸爸大显身手的时候了。他把一个月前就精心挑选买来的纯正土榨花生油倒进锅里,点燃灶膛里的荔枝木柴,用大火把油煮开,然后控制到慢火程度,再把角仔一块一块放进锅里。接着,他把火候上升到中火程度。两分钟后,他拿起笊篱,把角仔捞起,倒进大瓦盆里。接着,第二锅,第三锅……

全屋一下子弥漫着沁人心脾的香气。

炸好的角仔热气腾腾、香味缭绕,我迫不及待拿起就吃。说来也怪,一连吃几个也不觉热,第二天也没有不适。如果是现在,我怎么敢这样吃即炸的食物?

炸好的角仔呈金黄色。当然,颜色有深有浅。有些角仔笑口常开,我想,那可能就是我的杰作。包角仔时捏没有捏紧,折牙花时没有折好,放进油锅一炸便裂开了。裂开的角仔不好看又不好吃。它里面的馅料已经散出来跑到油锅里去了。馅料油漏跟面粉搓得不熟也有关系,粘性不够。一向擅长搓面粉的大哥即时还击,可很少有这样的时候。

忙完活,大家边喝茶边吃角仔,谈天说地,余兴未尽。妈妈用纸折成小袋,让来帮忙的邻居、亲戚、朋友都带一袋角仔回家。

角仔的香味从屋里散溢出去,飘到大街小巷,飘向千家万户……