

两大版本登陆五大卫视、三大平台

黄轩郭京飞“鸡同鸭讲” 《山海情》方言出圈

羊城晚报记者 龚卫锋

作为“理想照耀中国——国家广电总局庆祝中国共产党成立100周年电视剧展播”剧目,《山海情》开播以来,收视表现亮眼:东方卫视、浙江卫视、北京卫视、东南卫视、宁夏卫视同时在晚间黄金档首播,腾讯视频、优酷、爱奇艺三大网络视频平台同步更新。

《山海情》讲述了上世纪90年代福建对口支援宁夏建设的扶贫故事。该剧制作了两个版本,东南卫视和宁夏卫视播出方言版,其他三个卫视播出普通话配音版,网络平台则同时上线两个版本。令人意外的是,方言版的受欢迎程度高于配音版。



扶贫工作开展不易

故事

贫困村民进退两难

《山海情》剧中,“山”指地处内陆的宁夏回族自治区,“海”指临海省份福建省。全剧刻画了在国家扶贫政策的引导下,福建对口支援宁夏建设闽宁镇,西海固人民移民搬迁、克服苦难,将飞沙走石的“干沙滩”建设成寸土寸金的“金沙滩”的故事。

首播集通过几个具体事件呈现宁夏西海固地区的贫困。七户涌泉村村民“打头阵”移民到玉泉营,却发现当地寸草不生,因此逃回涌泉村。面对村干部的盘问,“逃兵”带头人李大有了出了村民们的想法:“吃‘黄土’起码比吃‘沙子’好消化。”村民们不想挪窝开荒,也不想外出

扶贫干部形象鲜活

《山海情》全方位还原了我国上世纪90年代的扶贫工作,细节呈现十分全面。例如,扶贫干部带领新移民解决一系列真实存在的棘手问题:村里通不上电,四处求人仍无法解决,怎么办?村里闲散人员没有出路,变成屡教屡犯的火车小偷,怎么办?降水量少,村里种不出农作物,怎么办?在解决问题的过程中,干部和村民共同成长。

《山海情》刻画了多个扶贫干部的鲜活形象。主角马得福是宁夏当地的村干部,为了完成脱贫的工作,他豁得出去,也足够踏实;以陈金山(郭京飞饰)为代表

的福建扶贫干部,积极克服困难,全心全意为扶贫事业服务。作为南方人的陈金山刚到西北时,既要克服语言沟通的难题,也要克服水土不服。剧中,他刚在西海固睡了一晚,第二天起床就流了一脸鼻血。当这群扶贫干部逐渐适应了当地环境之后,便开始源源不断给村子带来新思想和新政策,例如,为解决劳动力闲置问题,他们安排村里的闲散青年到福建打工;为帮助村子发展第一产业,他们邀请专家革新农业技术,培育适应当地气候的农作物。



姚晨饰演闽宁办主任吴月娟



黄轩、郭京飞“鸡同鸭讲”

热度

郭京飞“福晋”成笑点

《山海情》第四集的一个场景让该剧出了圈,在网络上引发广泛热议。福建扶贫干部陈金山到达西北后,操着一口浓重的福建口音,向警察控诉自己在火车上遭遇了扒手。口音梗制造出不少笑点,比如陈金山说的明明是“治沙”,警察却听成了“自杀”。

马得福是全村唯一通晓普通话的干部,但他与陈金山对话也得连蒙带猜。剧中有一幕,陈金山说道:“年轻len(人)要偷老教授的包包,向警察控诉自己在火车上遭遇了扒手。口音梗制造出不少笑点,比如陈金山说的明明是“治沙”,警察却听成了“自杀”。

方言版本大受欢迎

《山海情》主创在方言版中下了不少工夫:由于西北地区地域辽阔,方言种类繁多,更有“十里不同音”一说,主创参考了宁夏、甘肃、陕西等地方方言,混搭出剧中的“泛西

北话”。该剧也出现了大量西北演员:男主角黄轩是甘肃兰州人,张嘉益、闫妮、尤勇智、姜冠南、白宇帆、胡明等是陕西人。演员们一开口就是地道的西北味道,尤其是剧集开篇闫妮饰演的杨县长训斥下属的场景,让不少观众联想到《武林外传》里“佟掌柜”训手下的场景,堪称“神还原”。饰演福建扶贫干部的演员中,姚晨是福建人,说起“福晋”来游刃有余;而郭京飞常年活跃在话剧舞台,台词功底强,口音模仿得惟妙惟肖。



张嘉益、黄轩剧中演父子

肠粉: 粤人独门绝技的小吃

它貌似普通,其实一点都不简单

潜藏了太多

□林卫辉

猪肠粉、沙河粉的升级版

将磨好的米浆浇在白布或者薄铁板上,隔水蒸熟成粉皮,再在粉皮上放上馅料,卷成猪肠形,置于盘上,淋上调好的酱汁,就是肠粉。别看这个东西简单,仅就它的发明专利归属,就充满了争议。

一个说法,肠粉始于唐朝,发明专利权属六祖惠能。话说有一年,碰上天灾,为了解决百姓饥饿问题,惠能和他的师父惠积和尚创造了一种叫“油味糍”的简单易煮的食物,这就是肠粉的始祖。

另一个说法,将肠粉发明的知识产权授予了乾隆皇帝。说乾隆皇帝游江南那会儿,受了吃货大臣纪晓岚的诱惑,品尝了一种叫“龙龕糍”的特色小吃,对于这种“够爽、够嫩、够滑”的美食,乾隆赞不绝口,并乘兴说:“这龙龕糍并不像糍粑,反而有点像猪肠子,不如就叫肠粉吧。”

上述两种肠粉起源之说,属民间传说,并不靠谱。实际上,肠粉的模子,倒是与粤东客家地区的特色风味小吃“捆板”有些相似。客家的捆板,用大米磨成米浆,然后用铁炊具通过蒸汽蒸成一张薄薄的米膜。对于为什么不用面粉而用米粉,有人推论客家人南迁后,想制作中原的传统美食春卷,但他们客居的岭南只产大米不产小麦,客家人便因地制宜地用大米磨粉以替代面粉,这就是现代肠粉的前身。这种说法有一定的道理。

后切条,这种就是沙河粉;将米浆摊平蒸熟成一层薄米膜,卷铺盖似地紧紧卷成一团后切段,这种就是猪肠粉。

肠粉一开始是猪肠粉的简称,后来有人往里加了馅料再卷成卷起来,这是传统猪肠粉的改良版本。后来,为了划清界限,肠粉指卷有馅料的米粉,那些不放馅料但随便卷起的粉皮,也归入肠粉类别,名曰“斋肠”。

据岭南饮食文化研究专家周松芳博士提供的资料,最早出现沙河粉的文字记载,是1928年出版的《统计汇刊》第三期,其中有《广州市米制河粉粉业工人工资指数表》,记录了自民国元年(1912)至民国十六年(1928)广州河粉业工人的工资水平。

最早出现猪肠粉的文字记载,是1911年出版的《抵抗画报》第三期,其中有《华侨的爱国热情(上)》一文,报道了一名卖猪肠粉的华侨吴标君捐款的先进事迹。这可以说明,肠粉的“队友”沙河粉、猪肠粉,在清末民初出现了,而肠粉的登场,还要稍待几年。

2007年出版的《中华名吃·广东菜》认为,肠粉是抗日战争时期由广州西关洋塘荷仙馆创制。而1998年出版的《香港特色小吃》则认为,肠粉实际上是上世纪30年代广州的流动小贩们所制作出来的一种街头小吃;到了后来,才逐渐出现在餐馆里,正是粤菜点心的高光时刻,这个时候受客家的捆板启发,从沙河粉、猪肠粉升级,最终在广州西关被改良成了今天的肠粉。这个说法,逻辑上是成立的,史料上也是支持的。

老广的早餐,不论是耗时的早茶,还是早餐档的早点,大都少不了肠粉的身影。这道貌似普通简单的美食,里面饱含着粤人对食不厌精的不懈追求。



该用布拉,还是抽屜?

然而,传统布拉肠一次只能蒸一笼,出品太慢,不能适应食客对肠粉的需求。于是,有人制作出多层铁盘蒸肠,蒸出的拉肠粉被称为“抽屉式拉肠”,制作肠粉的效率由此大大提升。另外,布帘蒸肠的米浆在上面的流动性比布好,抽屉式拉肠的出品就变得更好加透滑。

不管用哪种方式制作,蒸肠粉一定要用猛火,这样蒸出来的肠粉口感才会爽滑。一直以来,总有人在争论布拉肠和抽屉式拉肠孰优孰劣,其实,决定肠粉口感的,更重要的还是米浆、师傅的手艺和蒸制时间。蒸制工具当然会对口感有影响,但影响并没有一些人所说的那么夸张。当然,布拉肠对肠粉师傅手艺的要求更高,必须很用心,用心肠粉厚薄均匀,这是肠粉“够爽、够嫩、够滑”的关键步骤之一,非常考验手艺。

好吃的标准是什么?

广式肠粉由三部分组成:粉皮、馅料和酱汁。一碟好吃的肠粉,应该是粉皮爽滑又有些许韧性,米香浓郁;馅料肉嫩鲜香,易咀嚼;酱汁咸甜适中,有内蕴且不喧宾夺主。按此标准,对各个地方、各家门店的肠粉进行评判,也就轻而易举了。

米粉与面粉不同,米粉的蛋白质含量低,而谷蛋白少,淀粉中的二硫键就少,所以粉团不能如面团那么容易产生黏性。但是,大米中的淀粉虽然在常温下各自为政,但一经加热,淀粉分子就溶解到水中并充分伸展,互相纠缠粘连在一起,形成网络,这就是粉皮。

大米中的淀粉,分为支链淀粉和直链淀粉,两种淀粉都是由葡萄糖分子相连接而成,但形态不同。支链淀粉的葡萄糖分子相连接,会出现很多分支;直链淀粉的葡萄糖分子相连接,则如长链一样,一个连着一个。所以,支链淀粉粉多的大米做的粉皮,更容易互相纠缠,容易形成像网络一样的米膜,这就是韧;而直链淀粉多的大米做的粉皮,就不容易互相纠缠,这就是爽。又爽又滑本来就是这对矛盾,怎么办? 粳米和籼

米勾兑,就可以做得到,因为粳米支链淀粉含量高,籼米直链淀粉含量高;至于比例和配方,是各个肠粉店的独门绝技,也就决定了肠粉粉皮的口感。

肠粉还强调粉皮有米香,而米香的强弱主要是由大米的脂肪含量所决定,米的品种和米的新鲜度起决定性作用。用东北新米固然米香十足,但同时也黏性十足,蒸出来的粉皮就是软绵绵的,不滑不爽。解决这一矛盾,要靠新旧米的勾兑,这又是各个肠粉店的秘密。

蒸肠粉之前要先磨米浆,磨米前要将大米泡3小时-8小时,时间的长短,要根据大米的构成比例和气温来决定。但这是个费时费力的活,于是有人就试验出另一种配方:用粘米粉(大米中糯性最低的品种)做米浆,再加入澄面(一种无筋的面粉)、粟粉(玉米淀粉)和生粉(马铃薯粉),这样磨米浆就省功夫多了,而出品的肠粉,口感也很好,不过会缺少一些米香气。

磨米浆有很多门道,速度慢出不了活,速度快了米浆在磨制中会自然升温,最终让米浆呈半熟状态,这种半熟的米浆,会影响肠粉粉皮的口感。因此,如何掌控磨米浆的速度,也讲门道。

肠粉好吃的第二个要素是馅料。肠粉一直以猪肉、牛肉馅为基本款,称“猪肉肠”和“牛肉肠”。一般是把肉剁成肉末,再用盐和酱油腌制入味。这样处理过的馅料,在嘴里嚼为咀嚼品味后就有一滋溜滑进喉咙里,那种舒爽美妙难言,又适合早餐赶时间的节奏。

是广式的好,还是潮汕的好?

肠粉产自广州,随着早茶文化的推广,上世纪也出现在潮汕地区。因为海鲜丰富而且民风朴实,潮汕人用自己强大的改良能力,把简单的一条斋肠,变成了有浓郁潮汕风味的本地肠粉,这种改良,主要体现在馅料和酱汁上。

潮汕肠粉,虽然也是以猪肉和牛肉为两种基本款,但添加的内容,却可以把那些“基本”忽略不计:猪肉肠粉以鸡蛋瘦肉打底,还会加入蚝仔和青菜,有的店主还会根据自己的习惯加入豆芽和其他辅料。牛肉肠粉一般不加入鸡蛋,但是会加入沙茶酱与鲜虾,有的潮汕肠粉店里,还流行在牛肉肠粉里加入番茄或者青椒,牛肉则是使用最有香味的黄牛肉,想想潮汕著名的牛肉火锅,那种香,你懂的! 是的,这么多馅料放在一起,面对它,我总觉得是在吃火锅。

符合我对肠粉的审美标准,潮汕式的又可抚慰我的潮汕口味。

还有,潮汕肠粉因为馅料足,所以粉皮必须够厚才能包得住,否则容易露馅。过厚的粉皮不通透,影响形象,也难以做到既滑又爽,在粉皮这一方面,广式肠粉胜出!

潮汕肠粉经过20多年的改良,已成为潮汕地区具有代表性的小吃,在广东的地位直线上升,形成了与广式肠粉互相割据、互相叫板的局面。

一碟美味的肠粉,背后都是辛勤的付出:从凌晨开始洗米泡米,到清晨磨米浆,长时间的侍候,小心翼翼。蒸制肠粉的火候要十分精确,时间长了粉皮会太老,时间短了馅料又有可能没熟,每一份肠粉背后,都是几年甚至几十年的经验积累。

这是一份充满十足诚意的美食,你确认不来一碟吗?