

A 正派接地气，真实原型成素材

《狂飙》借刑警安欣和卖鱼贩高启强相悖的人生曲线，讲述了一场跨越20年的扫黑除恶斗争。剧情由2021年开启：在虚构的临江市，扫黑除恶专项斗争表彰总结暨政法队伍教育整顿动员部署大会召开，省扫黑办特派督导组徐忠刚刚在会上接受表彰，会后即被委以重任。怀揣着一份来自南海市的举报材料，徐忠和搭档纪泽踏上了扫黑除恶常态化的斗争之旅。然而，处于风暴中心的南海市却密不透风。督导组决定从一名将“自查自纠”报告写得奇仔细的普通警察安欣身上寻找线索，2000年、2006年的往事由此展开……

导演徐纪周表示，《狂飙》的叙事之所以定位在2000年、2006年、2021年三个时间点，一方面是为了呈现人物命运在近21年时间里跌宕起伏，更重要的是，因为2021年扫黑除恶常态化后，各部门的协同办案更有法可依，这才有了剧中“倒查20年”的举措去审理陈年旧案。

剧中，多个时间线交替叙事：在2000年的时间线上，刑警安欣与卖鱼贩高启强相识于大年三十一小贩高启强遭菜场霸霸敲诈殴打后反被诬告，万般落魄时，是安欣为高家兄妹张罗了一顿特别的“年夜饭”，彼时的安欣虽然稚嫩但意气风发，初生牛犊的朝气溢满周身。然而，在2021年的时间线上，安欣容颜大改、满头白发，可即便备受挫折，他内心那团捍卫法治尊严和公平正义的火焰从未熄灭。

因此，人物造型和气质的变化是《狂飙》的塑造重点，制片人秦戈介绍道：“2000年的安欣，两侧头发剃得很短，头顶头发立起，意气风发；2006年，安欣立着的头发全部放下，他跟黑恶势力的拉扯、博弈步步维艰；2021年，安欣头发全白，呈现了他与黑恶势力较量的努力。”

从豪情万丈到孤独前行，热血、正直，坚守本心的安欣执着追求正义与光明的故事，让荧幕前的观众唏嘘动容。安欣是否有原型？现实中的安欣是谁？

《狂飙》主创团队透露，安欣取材于多个真实原型，角色闪光点来自于千万个有“轴”劲、有韧劲、有忍功的平凡政法英雄。导演徐纪周亦表示，安欣一角取材于全国各地多个真实奋斗在一线的公安民警，相当于群体英雄的一个化身和缩影，因而格外真实接地气：“我们把很多原型人物的特点放在他身上，就是要塑造一个理想化的楷模和典范”。



张译饰演的安欣脱胎于多个真实原型

羊城晚报记者 艾修煜

张译饰演的安欣脱胎于多个真实原型



张颂文饰演的反派高启强复杂立体

免年刚到，电视剧《狂飙》便勇夺“第一爆款”交椅——电视收视率先持续上扬，截至1月29日，《狂飙》在央视八套的收视率峰值破3，1.5轮跟播的北京卫视，也保持着超过0.5的平均收视率；爱奇艺站内热度值首次破11000，超越了此前所有“破万”爆款剧；而灯塔专业版数据也显示，该剧最高正片播放

市占率超30%，春节假期则稳定在25%以上，断层领先以12%市占率居第二名的电视剧《三体》。

更难得的是，从豆瓣开分8.7到临近大结局超过20万人评出9.1分，《狂飙》实现了热度、口碑双飞。频频登上热搜的剧集相关词条，更在时时刻刻提醒观众——“还没看过《狂飙》？你要OUT了！”

B 反派立体，网友建议“查查张颂文”

围绕扫黑除恶，对黑白两股力量不同角色的深入刻画，对于黑恶势力代表人物人性复杂性的诠释，成为全剧突出的亮点。《狂飙》将前半部分的重点放在了高启强身上，耐心细致地讲述了他是如何“变坏”，从一个老实巴交的卖鱼仔堕落为心狠手辣的黑社会老大，这是国内影视作品中较少出现的反派人物演变史，完全跳出了脸谱化、扁平化的反派人物塑造。

而张颂文出演的反派人物高启强，也成为当下最热、最出圈的角色。“建议查查张颂文，不像演的”，春节期间，一条热搜登顶。点进话题，“演技流畅自然、人物转变拿捏得当、内心戏刻画丰满、把握准了人性的复杂”……观众对张颂文的演技赞赏有加，张颂文也在社交平台回复了观众的赞美：“大家的评论我都看到了，这是创作者最欣慰的事情。”

借助张颂文的演绎，观众得以看到一个反派是如何“诞生”的：这个曾经备受欺凌的杀鱼小贩，在狐假虎威中初尝权力“甜头”，在机缘

巧合和“一步错步步错”的形势下，从举步维艰无奈讨生活，到为非作歹步步入歧途，最终膨胀膨胀……随着剧情推进，人物性格有了鲜明的变化，在高启强身上，观众看到了复杂又立体的人性。

人到中年的张颂文这次凭精湛演技实力“破圈”，《狂飙》的导演徐纪周接受采访时对其充满生活化的表演风格称赞不已：“当时在菜市场拍的第一场，我很感动，他很熟练地把那个鱼一扒，拿葱绳系给人家，然后说拿两根小葱塞里面算添头，这时候旁边人来了，他手在鱼缸里搅和，扯卫生纸一擦过去跟人家握手，管理员来了给人家拿烟，一套动作行云流水，你会感觉他天天在这个地方。”

女性角色同样亮眼，在剧中饰演“大哥女人”的演员高叶也因《狂飙》揽获了高人气。作为大反派高启强的妻子，高叶饰演的陈书婷个性张扬豪爽、气场强大、造型美艳抓人，网友纷纷评价道：“高叶演活了那个有点疯狂且具有攻击性的女人”，“大嫂嫁给谁，谁就是大哥”。

反响热烈，江门“火了一把”

《狂飙》热播，高启强捧在手心的《孙子兵法》成了剧外卖断货的热销品，“大嫂同款色号”“大嫂同款卷发棒”“陈书婷口红”等关键词也成为电商平台上的搜索热词。

同样火了一把的，还有《狂飙》剧集的主要取景地——广东江门。蓬江长堤历史文化街区、江海区政府大楼、新会人民会堂、台山城区人工湖、梅家大院、圆山墟、伯宏小学、台山汽车总站、侨雅花苑等当地建筑纷纷入镜，让江门街坊纷纷感叹

“我就说为啥这么眼熟，原来《狂飙》这剧就在我大江门拍的”“地道道江门，简直不要太眼熟”……

《狂飙》摄制期间，张颂文更变身“野生旅游推广大使”，发布了近30条与江门相关微博，介绍当地的街容市貌、衣食住行和人文风情。江门市文广旅体局透露，据初步测算，免年春节假期7天江门市共接待游客254.93万人次，旅游收入14.54亿元，同比增长34.48%和29.47%。

《狂飙》制片人徐泰介绍，剧组采风了许多城市，之所以把大部分拍摄场景选在江门，主要是看中了江门兼容并包的地域特色：“江门既保留了老洋楼，也有浓厚的都市气息。随着剧情时间的推移，剧集背景也会跟着变化，突出强烈的时代特点，这些需求在江门都能满足。”

除此之外，剧中不少广东元素也令人眼前一亮，骑楼街、猪脚面、张颂文与倪大红对饮的新会老陈皮……甚至，剧集开头，督察组与安欣在吃肠粉时没沾酱油，也引来观众调侃“我不能接受”，为该剧增添了些许趣味。



高叶饰演的陈书婷个性张扬

江门的当地建筑纷纷入镜

《狂飙》一路狂飙

张颂文、《孙子兵法》、江门街景……都被带火啦！

羊城晚报记者 艾修煜

张译饰演的安欣脱胎于多个真实原型

江门的当地建筑纷纷入镜

E-mail:hdzpj@ycwb.com

我们越来越讲究实用，比如一把锁，我们首先想到的是坚不可摧，其实一切都是徒劳的，哪有打不开的锁？

一只旧皮箱

□李集彬

那时候每个家庭都有一只箱子，或是木箱，或是藤箱，或是皮箱。这只箱子里装着一切穿戴——衣服、帽子、围脖、首饰，等等。当然，还有钱。提上它，你就可以出门去。这只箱子，如同瓦楞上的瓦筒一般，透出一时时光浸透的沧桑。

在我童年记忆里，我们家有一只皮箱，那是祖母的皮箱。

那只皮箱十分简朴，简朴到了极致，除了一把铜锁之外没有任何装饰。那只皮箱一直搁在祖母榻木眠床的床架上，安静、沉稳、充满神秘。我不知道它是什么时候的产品。有很好的质感，只是没有装饰。如果说有装饰，就是那把铜锁。把锁做成装饰，我想，这一点前人是超过今人的——我们越来越讲究实用，比如一把锁，我们首先想到的是坚不可摧，其实一切都是徒劳的，哪有打不开的锁？前人把心思更多地花在美感上，这一点至少比我们豁达。

那只皮箱，是不是祖母的嫁妆？我一定一定是。据说当年祖母娘家家境殷实，想买得起这样的皮箱。或者是祖父的。祖父虽然穷，祖上多少留下一点东西，那些东西里说不定就有一只皮箱。

这只皮箱似乎永远锁着，犹如一张绷紧的嘴，锁住属于祖母的秘密。自从祖父去世之后，祖母一直把它锁着，我无从知道里面藏着些什么，仅仅是祖母的衣服？或者还有祖父的遗物？

或者还有父亲小时候的东西：穿过的衣服，玩过的玩具，等等。

我不知道祖母独自一人时，会不会打开那只苍老的皮箱，一如打开她久锁的心，取出父亲儿时的衣服，放在手心轻轻抚摩，犹如抚摩父亲年少时的脸？可能这里面还有姑姑的。或者还有伯父的——那个据说比我父亲还要英俊、二十多岁就消失了我们的男人。我想，那时候祖母一定满眼神伤。祖母和我讲过伯父的事。那时候国民党部队抓壮丁，伯父夜里不敢回屋睡，睡在庄稼地里，可还是没躲过去，被抓到莆田当兵，不久染病去世。祖母去找，连尸体都没见到。后来祖母从莆田替我父亲收养了我大哥。我想，这两件事真冥冥中一定有某种联系。然而祖母去世了，一切无从知晓。

那只皮箱在祖母去世后一直搁在老屋厅堂里，锁不知什么时候被打开了。我忍不住好奇，走过去，打开锁扣，揭起箱盖，里面只有几匹祖母织的染成黑色的土布。祖母把什么东西都带走了，只留下一只空箱子……

好话坏话随她去讲，自己如何做人自己心里有数就行了

1984，沈从文访问记

□刘舰平

1984年4月的一天，北京城的天气很好，而这幢宿舍楼廊道里的光线却十分暗淡。我摸索着上了五楼，费力辨清了我所要寻找的几间房门，踌躇片刻，才慢慢抬起手来，轻轻叩门。门开了，一位清瘦、慈祥的老太太打量着我，细语问道：“您找谁呀？”

“这是沈先生的家吗？”我断定，为我开门的这位可亲的老太太定是沈师母——张兆和先生。

“是的。”沈师母点点头，但并未立即让我进到屋里去。“沈先生病了，正在卧床休息。”

我懂得沈师母的意思，我十分为难地搓搓手，轻轻叹息一声，说：“请转告我对沈先生的问候，祝愿他老人家早日恢复健康！”说完，我欲转身离去。

“等等。”沈师母叫住我，“请问您贵姓？”

“我姓——您就告诉他，我是沅陵来的。”

“沅陵？”沈师母重新打量我一眼，忽勿进到里屋去通报：“沅陵来客人了！”

“噢，沅陵的客人？快请他进来吧！”

我听到一个十分熟悉、亲切的乡音在呼唤我，我不禁心头一热，一路上那不安顷刻间荡然无存。

我见到了这位我崇拜已久的老人，他半坐半躺在床上，枕头垫得很高。看到我，他微微笑着，苍白而略显浮肿的脸上没有一丝世间的纷扰。先生眯着眼睛打量我，像一位安徒生童话里的老祖母。

沈先生转而又告诉我，前不久，凌子风导演拍电影《边城》，特意从湘西请来了一位七十多岁的老道士，老人千里迢迢来到北京，带了一背篓腊肉、糍粑还有满肚子故事和雄鸡来看沈先生，因为他知道这位沈家二哥

的有关湘西的大量小说、散文都找来了，真是亲切得很、感动得很。我曾带着先生的书，只身搭车，乘船颠簸了半个多月，把先生写过的湘西的一草一木又仔细温习了一遍，似乎懂得了一点有关湘西的文字，尽管幼稚浅薄得很，却较之先前对于世事的蒙昧，则要明白一些了。说着，我便将一本《小说选刊》送给沈先生，告诉他，那上面有我写的一篇小说《船过青浪滩》，获得全国优秀小说奖，我此次赴京，就是来参加颁奖活动的。

沈先生望着我，仍然微微笑着，问我青浪滩现在一番什么景象。我眼前不由得浮现出沈先生笔下描写的一群人物来，心头便隐隐沁出一层沧桑之感。我说，青浪滩下面要修一座水电站，青浪滩以及沿河的许多村镇连同沅陵老县城都将被水淹没，先生等您身体好些了，应当再回沅陵去看看。

先生撑着身子下了床，连声说，我还能去的，我还能去的！我离家外出闯世界，头一站就是沅陵，那年我才14岁。河街上的米豆腐、汤圆摊子，我都还记得。那时我当兵嘴巴馋，没得事就去那汤圆摊子上坐一阵……

沈先生边说边自己扶着床沿的书桌颤巍巍地下了床，一步一步走近我，脸上分明显出一种孩子般的倔强与得意。说到一些旧人旧事，他还特意到书柜里拿出《记丁玲》《中国古代表服饰研究》二书，翻看相关文字。

沈先生转而又告诉我，前不久，凌子风导演拍电影《边城》，特意从湘西请来了一位七十多岁的老道士，老人千里迢迢来到北京，带了一背篓腊肉、糍粑还有满肚子故事和雄鸡来看沈先生，因为他知道这位沈家二哥

在外漂泊多年，却仍然十分喜爱家乡的土味和风物人情。沈先生平缓地讲述着这件事，眼角里闪烁着几点不易察觉的泪光。



1982年5月，沈从文与夫人张兆和在张家界靳家渡溪旁合影

听沈先生叙说了许多故乡的旧事，我想起当时在海内外文坛、学术界悄然兴起的“沈从文热”。沈先生淡淡一笑说，人家热，我不热；人家冷，我不冷。近来有不少国外的朋友到北京来，都向负责接待的提出要求，要上我家看看，这让他们很为难。你看我这个乱七八糟的地方，多来两个客人就不得地方坐了。这几件像点样的旧家具，还是我侄侄黄永玉送给我的。这怎么见得那些体面的贵宾呢？他们只好请客人到宾馆去吃酒席，要我去陪，可那种热闹场合我是从来不去的。

沈先生接着又勉励我，年轻人做人、写文章都要有自己的意见。要经得住人家捧，也要经得住人家骂。沈先生谈到一位曾与他共过患难的老朋友，是非恩怨时，好话坏话随他去讲，自己如何做人自己心里有数就行了，我反正是……男不与女斗嘛！沈先生说要哈哈大笑起来，笑得眼泪都出来了。笑声那豁达、乐观、宽容、自信的笑声，顷刻便将我心头郁积的闷意与不平荡涤得一干二净。

细心的我直到这时，才地发现，贴在病榻上方的一张张小纸条：“遵医嘱，会客时间不得超过15分钟，谢谢合作！”这显然是沈师母的笔迹。我一看表，十分不安地欲起身告辞，不料沈先生却执意要我多聊一会儿；沈师母也破例劝我：难得先生这么高兴，你就陪他多拉一会儿家常吧。

沈师母为我和沈先生分别添满一杯热茶，又去把窗帘拉开，一片温暖的阳光倾泻在沈先生那雪白的鬓发上……

元旦的午后，软绵绵的阳光射进屋内，一派生意盎然，心情格外舒畅。我多待了一会儿，窗外突然下起了雪。多伦多要么不下雪，要下就是铺天盖地式的，粗犷又豪放，就像李太白笔下的“燕山雪花大如席”。这时，太太走进来，冷不防冒出一句：“这么大的雪，如果来一碗热辣辣的‘猪肚鸡’就好了。”

鸡是华人过年过节的主打菜，怎么都吃不厌。今晚准备清蒸的“走地鸡”，正在冰箱内熟睡，太太怎么又想起“猪肚鸡”了呢？

蓦然抬头，见她满脸的馋相，更确切地说，是思乡的表情

“猪肚鸡”，故乡味

□孙博[加拿大]

第一次知道“猪肚鸡”，还是三年前——我跟随太太回广州省亲。

那日傍晚，路过花园酒店附近的一家餐馆，见到招牌第一行写着“猪肚鸡”三个大字，感到纳闷，脱口而出：“猪肚和鸡，风马牛不相及，怎么就成了一道菜呢？”

太太说，这道客家菜征服了无数广东人的胃，它的香味独特，吃一次会留下永久的记忆，只要一想到就睡不着觉。经她这般夸张的介绍，瞬息刺激了我的味蕾，跃跃欲试。

走进餐厅，年轻的女服务员带我们入座。由于时间尚早，我们成了晚餐的第一桌客人。中年经理马上跑过来，亲自给我们斟茶。我们点了招牌菜“猪肚鸡”，还外加了一个蔬菜，他说足够两人吃了。

晚餐的时候，经理说这道菜还有一个美名，叫做“凤凰投胎”，据传还是乾隆皇帝亲自赐名的。广东人以鸡为凤，不足为奇；而将猪肚比喻为“胎”，真是形象到极致。

不一会儿，一个大砂锅端了上来。定神一瞧，锅中是一大团被撑满的猪肚，仿如小丘；汤如牛奶般的颜色，上面漂着几颗红枣、十几粒枸杞，还有两三根翠绿葱段点缀，色泽十分诱人。略微低头，香味扑鼻而来，顿时食欲大开。

女服务员拿起剪刀，对着猪肚轻轻地剪开，一只小鸡露了出来。这时，我才真正领会“凤凰投胎”的意思。

服务员麻利地把鸡、猪肚分别斩成小件，让我们慢慢享用。

我俩迫不及待地开吃起来。先尝汤，味道浓香鲜甜，肉鲜伴着药材味和白胡椒香气，喝几口下去，暖意流遍周身每一个细胞。再吃鸡肉，鲜嫩而不烂，猪肚脆爽有嚼劲。因为热气腾腾，我们还点了冰啤啤酒来降火。

一顿美餐下来，齿颊留香，真是不枉此行。

窗外雪落无声，天地已是白茫茫的一片。我号称“半个食家、半个厨师”，新年不妨搞搞新意吧。

我将猪肚从冰箱里拿出，放入冷水中化冻。这道菜，清洗猪肚是关键步骤：先用粗盐加面粉涂抹猪肚，反复揉搓，去除杂质和黏液，三分钟后冲水洗净；再用白醋将猪肚焯煮三分钟；最后将猪肚放进开水中焯三分分钟捞起，用剪刀再次刮掉残留的肥油。

趁猪肚化冰之际，我上网看了几则视频，及时向广东大厨“偷师”。先把白胡椒放到锅里，用小火慢炒，炒到胡椒爆开，有香味即可。把走地鸡塞进猪肚后，再塞胡椒、红枣和枸杞。把猪肚开口的部位，前后都用棉线扎紧。在进锅之前，用牙签在猪肚上戳几个洞。把猪肚放到砂锅里，加入剩下的胡椒，加入几片姜片，倒满冷水。

对于烹饪来说，最重要的是掌握火候，火候不仅关系到食物的生熟问题，最重要的是直接影响菜肴的色泽香味，正所谓三分技术七分火。清代袁枚在《随园食单》中阐明：“司厨者，能知火候而谨伺之，则几于道矣。”可见，厨师能正确掌握火候且用心掌控，那就基本上掌握了烹调规律。

大火煮开猪肚鸡，继续煮五分钟。然后转中小火继续炖，保持水刚好沸腾的状态。炖大概两小时，用筷子戳一下，能轻松戳进猪肚跟鸡肉就证明可以出锅了。如果用的猪肚比较大，那就需要多炖半小时左右。猪肚非常韧，如果炖的时间不够就不好吃。

猪肚鸡出锅了。太太喝了一口“头啖汤”，竖起大拇指。我又将猪肚、鸡斩件后放入汤中，继续煲五分钟，再上桌，汤的味道更增添了肉的鲜美，太太频频叫好，说可以打九十分。这时，小儿子赶回家吃饭，看到从未见过的菜肴，太太先让他试一口汤，他直呼鲜美……