

你听过

青年歌唱家冯珊珊唱响国家大剧院

用粤语唱的《蒹葭》吗？

你听过用粤语唱

的《诗经》吗？11月13日晚，“岭南女声——中外合唱作品音乐会”在国家大剧院举行，星海音乐学院岭南女声合唱团与青年歌唱家冯珊珊合作，唱响粤语古诗词音乐作品《蒹葭》。岭南风情、南国音韵，浓缩在这首3分钟的音乐里。演出结束后，青年歌唱家、星海音乐学院副教授冯珊珊接受了记者的采访。在她看来，拥有九音六调的粤语具备天然的歌唱性，用来演绎古诗词是再合适不过了。

粤语版《蒹葭》大受欢迎
尽展南国音韵魅力

本次音乐会是国家大剧院2019“春华秋实——艺术院校春节艺术精品展演周”的活动之一，中央戏剧学院、北京舞蹈学院、西安音乐学院等全国知名艺术院校都带来了专场演出。星海音乐学院也是展演方之一。

本次音乐会由星海音乐学院合唱指挥教授张新指挥，星海音乐学院岭南女声合唱团担纲，带来十七首风格多样的中外作品。当中既有《绒花》《茉莉花》等老歌新编，崭新的编曲让老歌焕发出新意的歌唱性；还有《北极星》《即使他沉默的时候》等阿卡贝拉（无伴奏合唱），和声绚丽，代表世界合唱新潮流；还有《静夜思》《春夜喜雨》等多首古诗词谱曲作品。

粤语艺术歌曲《蒹葭》的登场，为这场音乐

会注入浓郁的岭南特色。《蒹葭》是一首原创作品，由广东知名音乐人陈辉权谱曲、冯珊珊原唱。原版是一首独唱作品，本次音乐会专门进行了新编曲，由冯珊珊领唱、岭南女声合唱团伴唱，层次感更丰富。

冯珊珊认为，《蒹葭》之美在于能给人以无尽的想象，既能理解为爱情的境遇，又可理解为可望而不可及的人生境遇，以粤语演绎《蒹葭》，将这首诗经名篇的意境表达得淋漓尽致。

“蒹葭苍苍，白露为霜；所谓伊人，在水一方……”抑扬顿挫的声调配上清新婉约的旋律，尽管大部分观众都听不懂粤语，却不影响他们从歌曲中感受南国音韵的魅力。一曲唱罢，掌声雷动。

羊城晚报记者 胡广欣



指挥张新



冯珊珊演唱《蒹葭》

古诗词与流行乐结合
粤语歌曲焕发新生

粤语艺术歌曲《蒹葭》的诞生过程，与冯珊珊的好友、歌手龚琳娜还有些渊源。龚琳娜近年醉心于古诗词谱曲和演唱，她向冯珊珊提议：“你要不要试试用粤语演唱古诗词作品？”冯珊珊找来音乐人陈辉权，几番讨论之下，选定了来自《诗经·秦风》的名篇《蒹葭》。

冯珊珊从小在粤剧大剧院长大，和粤语歌曲结下了不解之缘。如今她是星海音乐学院流行音乐学院的副教授，研究方向也是粤语歌曲演唱。她谈到，粤语有九声六调且保留了入声，较完美地保留了中古汉语的特征，用粤语唱古诗词，有天然的优势：“粤语是一种歌唱性很强的方言，说起话来高低起伏抑扬顿挫，富有旋律性，唱起

来就更加委婉动听，这与诗歌的吟诵颇为吻合。”

冯珊珊坦言，粤语歌曲如今正值低迷状态，作为一位歌唱家和粤语使用者，更应该肩负起传播和普及粤语歌曲的责任。《蒹葭》并非高不可攀的阳春白雪，这首歌加入了流行作曲、编曲、演唱的技巧，在听感上几乎艺术歌曲与中国风流行歌曲之间。除了登上国家大剧院的大雅之堂之外，《蒹葭》在流行层面的传播成绩也颇为喜人：这首歌连续两周进入华语金曲榜周榜前25位；而在本周六晚播出的音乐节目《粤语好声音》上，冯珊珊还会现场演唱这首歌的新版本。冯珊珊表示：“我希望可以将古诗词的文化内涵和流行音乐的传播度结合，用流行的方法进行传统文化的传承。”



第十六届广州大学生电影展原创微电影与动画电影大赛终评落幕

77部作品入围，12部作品获奖

11月13日，由暨南大学承办的第十六届广州大学生电影展原创微电影与动画电影大赛终评在暨南大学艺术学院顺利落幕。

暨南大学艺术素质教学部主任、艺术学院党总支副书记叶志海教授首先向评审委员会介绍了本次大赛的基本情况。本次参与评审的包括广东省电影家协会专职副主席肖小青、广东省电影家协会副主席、珠影集团党委委员、董事、副总经理黄昌宁、广东省电影家协会理事、羊城晚报社编委林如敏、广东省电影家协会理事、广东南方领航影视传播副总经理陈学军、广州市广播电视台影视频道副总监、广州市电视艺术家协会副秘书长杨殷。

秉承“公正、公平、公开”的原则，经过9个多小时的封闭式观摩与激烈讨

论，评审委员会在剧情片、纪录片及动画片三个单元共77部入围影片中，分别评选出一等奖2项、二等奖5项及三等奖5项。

本届大学生电影展原创微电影与动画电影大赛共收到来自包括上海戏剧学院、北京电影学院、暨南大学、中国传媒大学、广州美术学院等众多影视艺术院校学子提交的剧情片、纪录片以及动画电影400余部。

当前华语电影快速发展，大学生电影人才是我国电影产业持续快速发展的重要后备力量。适逢暨南大学筹备建立珠江电影学院之际，在粤港澳大湾区电影产业蓬勃发展的春风下，广州大学生电影展为青年大学生电影人才提供更多的机会和更高的平台。（王常鑫）

改编自海岩小说的现实题材片《长安道》今日上映
范伟自评演了个“渐变型渣男”

改编自海岩小说的现实题材片《长安道》今天正式上映。影片讲述了历史学教授万正纲（范伟饰）卷入一宗国家宝藏失窃案的故事，看过片的观众都评价“万正纲是渣男”。在近日举行的首映发布会上，扮演者范伟表示：“我不承认他是个十足的渣男，他是个渐变型的渣男。”

影片在原著基础上进行了大幅度改编，同时参与编剧工作的导演李骏说：“小说非常有海岩的个人风格，改编成电影很有挑战，最难的是如何让这个漫长的故事压缩在一个两小时的电影里，同时传达出关于人性的思考。所以需要调整很多，故事还是原来的故事，但人物已经发生了巨大变化。”在李骏看来，片中特殊的人物关系

在现实生活中都是真实存在的，“我们想面对出每个人都不愿意去面对的内心角落，它可能导致犯罪，可能导致踏错步。希望通过电影能让大家意识到这个角落的存在，同时去展望充满希望的未来。”

谈及自己的角色万正纲，范伟说：“导演跟我说来演一个很复杂、有味的角色，没想到观众、尤其年轻观众都说，他是个隐藏最深的渣男，这让我很崩溃。”李骏则表示，角色设定是“一个典型的精英教育培养出来的知识分子缩影”，“我觉得，很多男人都是‘渣男’——大家可能被偶像剧培养得越来越狭隘和理想化，一些人性的真实面往往会被打上‘渣男’标签。”（文/图 王莉）

2019年11月15日/星期五/副刊编辑部主编
责编 易芝娜/美编 林春萍/校对 谢志忠

羊城晚报

花地·校园达人

爱国从爱家乡开始

【学生1】煎堆里的年味

□王梓健 广州市第十六中学高一(3)班

文题

(2019年第二十二届世界华人学生作文大赛的题目)



(本栏目与广州市中学语文教学研究会联合主办)

说说家乡味道。

习近平总书记说，要记得住乡愁。家乡是每个人的出发点，也是灵魂牵挂一生的地方。不管离家多远，家乡的美丽和记忆中的点滴都会萦绕在脑际。爱国应该从爱家乡开始，爱家乡就是爱我们美丽的祖国。写一写你品出的家乡味道、风土人情、家国之思。

【教师点题】

首先从写作内容看。根据题目要求，要写出自己家乡的特有味道，要善于选取家乡最有明确地域辨析度的美食，譬如广州的早茶、潮汕的肉丸等。

其次，题目的“味道”二字不应只局限于味觉上的物质感觉，更应该从物质的味道提升到家乡内在的“人文味道”，即题目所说的“风土人情”。从广州的煎堆，可以写到长久保存下来的特有的传统“年味”；借广州早茶的历史变迁，可以见证广州城市的变迁；从潮汕出名的各种美食，联想到潮汕人特有的热情与团结……要从“写家乡”下笔，最终写出的应是“家国情怀”。

从写作手法来看，本题目的写作宜采用以小见大的方法，下笔点可以小一点，这样才能挖得深一点。切忌面面俱到，这样会显得中心不突出。也不要为了写出家国情怀，而布局得过于宏观巨大，内容上如果空洞无物，就不容易产生亲切感，也无法唤起读者的共鸣。

(广州市第十六中学教师 梁秋燕)

本版制图/林春萍

广州的年味，藏在一个个煎堆里。

因为老广们爱做甜点，南方的新年，总是甜到能拉出丝来。他们做的煎堆圆滚滚、胖嘟嘟，裹着香气扑鼻的白芝麻……尤其叫人一想起就馋。每逢新年，老广最爱的广州话，就有一句是“煎堆碌碌，金银满屋”。老广们做煎堆时会讲，送煎堆时也会讲，吃煎堆时还会讲。我奶奶就特别爱讲这句话，她也特别会做煎堆，特别爱做煎堆。

我在广州某条不知名的小巷子里出生、长大。记忆里，过年，就是这条小巷子的盛典。年三十还没到，奶奶就会提前翻出那些做煎堆的宝贝：大油锅、大托盘、大木勺，风风火火地赶去市场买几斤糯米和芝麻，做起煎堆来。糯米细细磨成粉，加水搓成团——水放多了，煎堆太软，咬起来没劲；水放少了，煎堆就硬邦邦的，咬起来磕牙。奶奶做的煎堆，软硬适中。街坊们尝过都说好。以前家里拮据，奶奶做的煎堆团子没有馅料。只把糯米揉成球，滚上白芝麻，放到油锅里一炸，滋啦一声，白胖的球球片刻就变得金黄，浮在油面“游泳”。小小的我，一旁看得口水直流，奶奶看着我乐开了花。

奶奶最引以为豪的手艺就是做煎堆。而吃煎堆的那一天，就是我家那老房子门前最热闹的时候，也是

年味最浓的时候——奶奶会走街过巷地招呼街坊们都来品尝。老房子屋檐上挂上红灯笼，大门两侧贴上春联，十几个街坊围坐在桌子旁，赏着煎堆，有说有笑。大家都叫奶奶“四婶”，这时就不住口地夸：“四婶做的煎堆真是比不得，吃了肯定发财大运，红红火火又一年。”奶奶则叉腰站在桌旁，神气地说：“那是！四婶敢认第一，没人敢认第二！”谦虚的爷爷一旁笑着看他的妻子，不出声。我呢，捧着个小煎堆，满院子跑来跑去，笑得像个傻小子。

后来，日子好了一点点，奶奶就给煎堆加蜜豆做馅。轻轻一咬下去，先是略带油香的脆，然后是沁人心脾的甜。一颗颗蜜豆，是对新年的祝福，也是对生活的期盼。街坊们说，奶奶的煎堆更好吃了。

再后来，老房子被征收了，灯笼挂不起来了，春联贴不上了，爷爷也不在了，街坊们也散了，年味好像也消失不见了。那条小巷子渐渐变得安静又冷清。奶奶只好带着我做煎堆的老宝贝，随着我们住进了高楼里。在这崭新却又陌生的小天地里，奶奶听孩子们的话，含着泪花收起了做煎堆的宝贝，关上铁门、木门，照顾着她的孙儿。高楼里，家家户户都紧闭着大门，煎堆似乎已成了记忆里抹不去的遗憾。

转眼，十多年过去了。当年捧着

煎堆跑来跑去的小傻瓜，成了泡在书堆里抽不出身的高中生；神气十足的四婶，鬓发早已染上了岁月的痕迹。

又一个春节临近，上完辅导班最后一节课的我，急匆匆地搭地铁回家。地铁里挤满拎着大包小包准备回老家的人们，要过年了，再过几天，路上的行人就会渐渐稀少，正如当年老房子门前的小巷。回忆突然涌上心头，对我而言，没有煎堆，终究是缺了点年味。谁知推开家门时，我竟惊讶地发现那几个老家伙：大油锅、大托盘、大木勺，又被摆上了桌。

“奶奶，您做煎堆吗？”我惊喜地问。

“煎堆？”奶奶看着桌上还未开封的糯米粉和芝麻，有些糊涂，“瞧我这记性！我怎么就忘了今天要做煎堆呢？”

我心里掠过一丝轻轻的悲凉。奶奶在上一年末尾诊断出脑萎缩，我真担心她会忘了美味的煎堆，甚至忘了我，忘了我们曾经在那条不知名的小巷里共度过的春节。

我主动提出自己动手来做煎堆。“奶奶，我来做吧。小时候看着你做的呢，照猫画虎我还是会的呀。”我笑道。

奶奶浑浊的双眼中露出期盼：“那就靠你咯！奶奶老咯——”

我带上奶奶的老宝贝，缩进了厨房里，一边用水把糯米粉兑开，一边悄悄地抹眼泪。我不知道能不能做出像奶奶做的一样好吃的煎堆，我只希望我能让奶奶回味一下当年那些美好的点点滴滴。

当一个个白胖的球球变得金黄，在锅里重新游来游去时，我竟有种幡然醒悟的感觉：原来年味从不曾远离，它藏在煎堆里，早已是我永恒的记忆——小时候一次又一次地观看，我早已将做煎堆的方法熟记在心。当我欢喜地捧着煎堆，小心翼翼摆在奶奶面前时，我俩迫不及待地各自尝了一个，然后相视而笑。

“非常好吃！”欢天喜地的奶奶翻出电话簿，开始一个挨一个地邀请往日的旧街坊们来品尝她孙儿的杰作。于是年廿九那天，我家门口又挂上了红灯笼，门两边又贴上了春联，街坊们如约而至，围坐在桌子旁，笑得比以前更开心。

年味，又回来了。而我在一旁自豪地叉起了腿，一如十多年前的四婶。我不禁想：他们都说零零后是世纪的新生儿，是会忘记传统的一代。我看未必。属于广州的年味不就像煎堆一样，早就在我心里扎了根。它从不会消逝，它终会被传承。

当然还要说说乡愁。潮汕人喜欢向外跑，出去创业，出去打工。马化腾、李嘉诚等都是在外创业成功的潮汕人。还有一大部分潮汕人在泰国、马来西亚等东南亚国家生根发芽。同为海外游子，心中有浓浓乡愁，潮汕人总把每位老乡都当作家人，随时送上家人般的温暖。

对客居他乡的游子来说，潮汕美食是无可替代的，潮汕人的温暖人情也是最打动人心的。思念家乡，最念潮汕情。

当然还要说说乡愁。潮汕人喜欢向外跑，出去创业，出去打工。马化腾、李嘉诚等都是在外创业成功的潮汕人。还有一大部分潮汕人在泰国、马来西亚等东南亚国家生根发芽。同为海外游子，心中有浓浓乡愁，潮汕人总把每位老乡都当作家人，随时送上家人般的温暖。

对客居他乡的游子来说，潮汕美食是无可替代的，潮汕人的温暖人情也是最打动人心的。思念家乡，最念潮汕情。

“落雨大，水浸街，阿哥担柴上街卖……”当街头巷尾都在播着这首脍炙人口的童谣时，才发觉已是四月了。春天的暖意驱散了盘旋在心头上空潮湿的冷气团。冷暖交杂间，真真是“春潮带雨晚来急”。为了躲雨，我走进街口常去的那家肠粉店，选了一个靠窗的位置坐下，点了一份鸡蛋拉肠、一份艇仔粥。

现在播这首童谣真是应景。我笑了笑，托腮望着窗外“点点滴滴，淅淅沥沥，淅淅沥沥”的云情雨意。我开始感谢这场雨的到来，是它让我能够坐在这里，自由闲适地看着这如珠帘般顺着房檐滑下的雨点。手脚干净利落的阿姨很快端上了肠粉和艇仔粥。红褐色的酱油均匀地铺在雪白的肠粉皮上，艇仔粥则“噌噌”地冒着热气，伴着鲜香的氤氲雾气覆了我的眼镜片，眼前一片模糊。我索性闭上眼睛，在这香气缭绕中先尝一口艇仔粥。鲜甜的河虾和鱼片，配上海蜇、炒花生仁、凉皮和葱花，一切都搭配得如此天衣无缝，陡增一种融合的美感。

雨绵绵长长地地下着，道旁的橘黄色路灯陆续地亮起，数不清的人影被路灯拉长，若隐若现。这样温馨的画面轻轻拨动着我的心弦，将我心里那些美好的回忆微微搅动，唇角勾起淡淡的笑意。

无意识的，思绪飘到了小时候的早茶时光。细长滑溜如白玉一般的肠粉，配上一只外酥里嫩的烧鹅腿，撒上青翠的葱花、金黄的蛋花和花生粒，通透爽口，滑而不腻；晶莹剔透的外皮，看似单薄却能完好无损地包着好几只鲜甜的大虾，还带着少许汤汁，它被唤作“虾饺”；坚实细

密的丝苗香米连同生菜、排骨等肉类一锅煮就的生滚粥，伴着酱油香油，滋味悠长，令人回味无穷……都说“走遍天下，食在广州”，广州的早茶其实已能完美诠释作为八大菜系之一的粤菜风采。我坐在茶楼里，品味着每一道菜，品味着花城美食的历史，于珍馐美饌中成长为一个粤菜的“头号粉丝”。

记忆长河继续流淌。大约两个月以前，在西湖路花市上，我作为一名光荣的志愿者，站在人群之中做疏导工作。花市热闹非凡，十里长街摆满各式各样的鲜花，也有“卖懒”的小儿提着灯笼招摇过市。早上，有许多民间画家书法齐聚一堂，免费为人们写“福”字，画如意祥图；夜晚，花市亮起了五彩缤纷的彩灯，巨大的生肖灯笼在花市中央，人们争相合影，记录着这美好的一瞬。这是名扬五洲、享誉四海的民俗景观，是属于广州人民的一场嘉年华。品味着这花城的人与风景，我能感受到每个人的快乐。

这时指尖传来微微的震动，我打开手机，一条推送新闻让我屏住了呼吸——2019广州亚洲美食节将在下个月于广州拉开帷幕。“于舌尖上品味花城，在美食节遇见亚洲。”这句话应是对这场美食节最好的描述吧，我兴致勃勃地翻看美食攻略，许多中式创新菜，如“酸椒滋味炒鲜鲍”“鸡汁泡椒羊肚菌”“山泉水煮大鱼头”等。拥有“美食之都”美誉的广州这次又要声名远扬了，身为一个地道广州人，我为此感到无比自豪。

窗外，雨渐小了。我幸福万分地将那小半碗艇仔粥一饮而尽，背上书包走进烟雨朦胧中。

(指导教师 梁秋燕)

【学生2】

潮汕情

□洪绵绵 广州市第十六中学高一(3)班

广东省东边沿海一方平原上，浓浓的乡土人情与悠久的历史相结合，汇聚成片，令人瞩目——这里就是广东潮汕。潮汕地区自古便在“海丝”文化中扮演着重要角色，在19世纪80年代又被划为经济特区。作为一个地道的潮汕人，我对潮汕更有别样的热爱。

先说美食。都说“民以食为天”，潮汕人在美食方面的探究不亚于广东人之于粤菜。最广为人知的是潮汕牛肉丸。肉切碎，放置木桩上，用两根

粗壮的大铁棒用力捶打。左手刚起右手即落下，节奏分明，动作迅速，不时可见红色的肉泥黏着铁棒一起扬起。逢年过节，一家人欢聚一堂，一顿牛肉丸火锅必不可少。锅放八仙桌的中间，鲜红的牛肉与丸子围着锅，翠绿的蔬菜再围着肉，层次分明，令人垂涎欲滴。“锅烧开了！”只见袅袅白烟轻飘飘地漫上去，一层接一层，仙境般地烘托出一种温暖的气氛。大人们津津有味地谈着旧事新章，孩子们着急地红着脸，目不转睛地盯着锅中上

下起伏的肉丸，咬着嘴唇哀求着着色妈：“我要吃！”食之润泽，深入人心。

再说人情。“是潮汕人吗？”见我点头，卖菜的大叔憨实地笑了，“胶己人胶己人（潮汕方言：自己人）”地招呼着，不知不觉中我的袋子里便多了一把菜。身在异地，若得知同是潮汕人，两人的关系总会瞬间被拉近。若在潮汕当地，一条街里的阿姨叔叔还会盛情邀请你去家里喝“米茶”，边品茶边唠嗑。人情味，常常溢满心间。

