

暂别三年，今年回归中山纪念堂

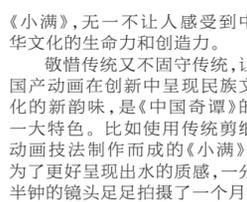
广州新年音乐会重启 新派粤曲邂逅交响乐

动画短片集《中国奇谭》 定档元旦

羊城晚报记者 王莉

由上海美术电影制片厂、哔哩哔哩(以下简称“B站”)联合出品,速达、朱贝宁总监制,陈廖宇总导演的中式奇幻动画短片集《中国奇谭》正式定档,将于2023年1月1日起,每周日10:00在B站独家上映。

影片由8组导演分别打造了8个根植于中国传统文化、独立故事,以雄奇想象缔造出“奇境入梦,我在其中”的沉浸式体验感,让观众“遇见不一样的妖”。讲述胡同故事的《小卖部》,营造“林海雪原”肃杀景象的《竹林》,脱胎于古代神话故事的《玉兔》,镜头转向《西游记》中无名妖怪的《小妖怪的夏天》,源于古代志怪小说《续齐谐记》的《鹅鹅鹅》,《飞鸟与鱼》邂逅浪漫又神秘的“田螺姑娘”,民俗文化气息浓郁的《乡村巴士带走了王孩儿和神仙》,极致中国风格记录成长故事的



《小满》,无一不让人感受到中华文化生命力和创造力。

敬惜传统又不固守传统,让国产动画在创新中呈现民族文化的新韵味,是《中国奇谭》的一大特色。比如使用传统剪纸动画技法制作而成的《小满》,为了更好地呈现出土的质感,一半半钟的镜头足足拍摄了一个月。

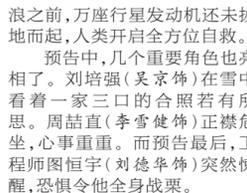
《流浪地球2》 刘德华吴京李雪健角色亮相

羊城晚报记者 李丽

电影《流浪地球2》发布“起航之前”预告,影片围绕前作《流浪地球》故事发生之前的故事展开。此外,影片还发布了“星尘”角色海报,演员阵容亮相,与星云融为一体,展现危机之下人类的非凡勇气。

电影《流浪地球2》由郭帆导演,刘慈欣监制,吴京、李雪健、沙溢、宁理、王智、朱颜曼滋领衔主演,刘德华特别演出。电影经过三年的筹备与拍摄,目前正在后期制作,将于2023年大年初一正式上映。

“太阳急速老化,持续膨胀。一百年后,太阳将膨胀到吞没整个地球。为确保更多人活下来,规划建造万台行星发动机,驱使地球离开太阳系。”三年前电影《流浪地球》用非凡的想象力,为观众展现了人类在危机面前的希望与勇气。《流浪地球2》的故事则发生在地球开始流



浪之前,万座行星发动机还未拔地而起,人类开启全方位自救。预告中,几个重要角色也亮相了。刘培强(吴京饰)在雪中看着一家三口的合照若有所思。周喆直(李雪健饰)正襟危坐,心事重重。而预告最后,工程师图恒宇(刘德华饰)突然惊醒,恐惧令他全身战栗。



福州海峡交响乐团

延续20年,广州新年音乐会“很威水”

中山纪念堂的广州新年音乐会始于2003年,最初由广州市委市政府主办、广州市对外文化交流中心承办。首届新年音乐会就已经星光熠熠:2002年12月31日和2003年元旦,著名男高音歌唱家戴玉强、著名女高音歌唱家马梅和来自奥地利的维也纳青年交响乐团陪伴广州观众度过岁末年初。连续两晚,《蓝色多瑙河》《拉德斯基进行曲》等新年音乐会的经典曲目轮番上演,伴随着轻松美妙的音乐,观众与音乐家共同迎接新一年的到来。

2004年的第二届广州新年音乐会更是备受全球瞩目:以往只在北京举行的中国国家新年音乐会首次移师广州,并通过中央电视台向全球72个国家和地区转播。在2003年12月31日,由著名指挥家余隆带领的中国爱乐乐团,还有莫华伦、成方圆等著名歌唱家齐聚一堂,用高水准的表演陪伴广州观众度过一个美妙的夜晚。得益于国家级的表演阵容,这场音乐会的最高票价虽达到

1200元,但仍一票难求。

经过多年的经营,广州新年音乐会已成为一张亮丽的文化名片。暂别三年后,广州新年音乐会终于在今年重启。值得一提的是,参与了第一和第二届广州新年音乐会的运营团队今年回归操盘。此次与羊城观众重逢,他们充满期待:“20年前,广州新年音乐会的美好回忆。今年,我们会准备了一场令人愉悦的高质量演出,回馈大家的支持。”

节目单精彩纷呈,交响乐版《待你归来》令人期待

据了解,2023广州新年音乐会的节目有不少亮点。一方面,《拉德斯基进行曲》等观众熟悉的新年音乐会曲目都会在音乐会上登场,让观众感受到久违的浓郁新年气息;另一方面,此次新年音乐会加入了许多新元素,展现中华传统文化的美妙和中华民族的精气神。

去年,曾小敏带着这首歌登上《2021哔哩哔哩跨年晚会》,与香港知名歌手梁汉文合唱,更让这首歌在年轻群体中大热了一把。2023广州新年音乐会特地将《待你归来》改编为交响乐版,新派粤曲与交响乐将碰撞出怎样的火花?12月31日当天即可见分晓。

此外,本次新年音乐会上还将首次引入《黄河》钢琴协奏曲并足本演奏。作为一部极具中国音乐特色、凝聚了中华民族精神的作品,《黄河》在新年音乐会奏响,别具意义。值得一提的是,《黄河》钢琴协奏曲将由青年钢琴音乐家万捷演奏。作为备受瞩目的新生代钢琴家,万捷

其中最令人期待的就是著名粤剧演员曾小敏与交响乐团的跨界合作。她将在此次音乐会上首次演出交响乐版《待你归来》。《待你归来》取材于粤剧电影《白蛇传·情》,这首歌既保留了粤曲的婉约典雅,更兼具流行歌曲的朗朗上口,成为去年的爆款歌曲。

曾小敏曾与包括柏林爱乐乐团在内的30多个国内外著名交响乐团合作演出。除了演绎西方经典作品外,万捷还不断余力地把经典的中国钢琴独奏及钢琴与乐队作品推向国内外的舞台。

“年轻”是本次新年音乐会的另一大特色。除了上面两位表演嘉宾外,本次音乐会的交响乐团——福州海峡交响乐团同样是一支年轻有为的团队。该乐团成立于2021年5月,由优秀的台湾籍演奏家组建而成的。在2022年的最后一天,大陆和台湾艺术家将在广州携手合作,为羊城观众带来一场难忘的音乐盛宴。

在岁末年初之际看一场新年音乐会,是不少广州市民迎接新年的保留节目。今年,随着疫情防控政策的调整,广州多个演出场所逐渐开放,年底的演出市场精彩纷呈。12月31日,“澜沧古茶·大师在中国”2023广州新年音乐会即将在中山纪念堂上演,著名粤剧演员曾小敏、青年钢琴演奏家万捷等表演嘉宾登场,与羊城观众共同辞旧迎新。

本次音乐会的主办方表示,中山纪念堂的新年音乐会已有20年历史,此前因疫情停摆三年,今年终于回归。“从第一届开始,我们就力图用最好的艺术元素来呈现一场新年音乐会。时光在变,但初心没有改变。此次,我们准备了一场充满新意的音乐会,希望观众能在音乐的陪伴下,以愉悦欢快的心情开启美好的新一年。”主办方说。

音乐会海报

羊城晚报记者 胡广欣

澜沧古茶·大师在中国 2023广州新年音乐会

— 2022.12.31 广州中山纪念堂 —



美食圈



鲜香十足的
羊肉煲

文/羊城晚报记者 马思泳 王敏
图/羊城晚报记者 陈秋明(署名除外)

12月的广州寒风乍起,煲仔菜、盆菜的香气也紧随而至。入冬吃什么?广州人颇有经验——寓意“盆满钵满”的盆菜、滋味的羊肉煲、焦香的煲仔饭……这些都是老广们喜爱的应季美食。

老广有句俗语:“冬大过年”。冬至将至,冬至餐桌上的菜式也是时候好好筹划一下了。小炉开启,烟火飘然,锅中美食热气腾腾,冬日的滋味满溢,与家人围坐一起品尝,心头暖暖。

盆菜煲仔滋味满溢 冬至美食预订开锣

盆满钵满,精致盆菜喜气洋洋

金汤满满,肉香飘然,食材一层层叠起,高汤香气扑鼻……在广东人的餐桌上,盆菜是逢年过节的主角之一,除了适合一家大小食用,还承载着满满的祝福。过往,在农历新年前夕上市的盆菜在今年已提前上新,恰逢近日广州降温,各种款式盆菜相继上市,市民无论在餐厅还是在各类电商平台,都能方便地预订,价格在两三百元至上千元不等。

一锅热气腾腾的盆菜集合多种食材,鸡肉、鸭肉、鲜虾、鲍鱼、香菇等有序摆放,但它们可不是一锅熟的大杂烩,每种食材在放置前都需要经过不同工序的烹煮。当各种食材被置于盆内后,经过特制高汤熬煮,盆菜内的菜既保留了食材原有的味道,又能吃出高汤熬煮后的新口味。

如果提起今年盆菜的特色,定制精致化或许是新的趋势。中国大酒店在“双12”正式开启盆菜预订,推出4人、6人、8人食用的盆菜,供不同类型的消费人群选



师傅将羊肉加入热锅中爆炒



羊肉煲是老广们的集体美味记忆



佛跳墙滋味浓郁

暖冬羊肉小金盆
受访者供图

一口鲜羊肉,诠释人间烟火气

说起冬季菜肴,羊肉绝对是广州人存留在齿颊间的记忆,围坐在热腾腾的炭炉旁品尝羊肉煲,一份具有生活烟火味的温暖涌上心头。冬至预订一煲滋补羊肉煲,与家人团聚过节,不失为应节好选择。

如果要论羊肉如何烹制最有滋味,在广州人心中肯定是“打煲”,即以羊肉为食材主料,烹制成带汤底的肉煲,类似火锅形式,一边加热一边食用,可以添加其他佐料一同烹煮。在冬季吃上一口充满鲜香肉汁的羊肉,心里瞬间感到温暖。羊肉通常有一股膻味,广州人在烹煮中善用多种酱料,将其膻味去除。支

竹焖羊腩煲是老广家常菜的做法,深受老广欢迎,常来小聚店长胡丽娟表示:“降温期间,羊肉煲是热销菜品。”

“羊肉的最佳部位一般是羊腩,用传统的酱香方式焖制,鲜香浓郁。”常来小聚(建设六店)厨师长周海强介绍,烹制红焖支竹黑山羊肉煲选用的是海南黑山羊腩。周海强说:“带皮的羊腩能出多种层次感,羊皮软糯,羊肉香滑。”

据师傅教路,开锅焖羊肉前需要焯水,大厨会用冷水下羊肉,加入药材白芷。将白焯水的羊肉加入热锅中,炒至羊肉两面金黄,然后加入秘制酱料翻炒。当酱汁锁紧在羊肉时,可以加水大

火焖煮,期间加入萝卜、马蹄、竹蔗、香叶、八角等配料。经过1个半小时后,稀释的酱汁慢慢变得浓稠,这时候可加入腐竹。

老广还善用清炖之法烹煮羊肉,且以独特的办法祛除羊的膻味。为提升鲜美,有些大厨还会加入枸杞、马蹄、香菇等多种食材。

炭炉鸡煲,地道老广风味

所谓“无鸡不成宴”,对于老广来说,冬至来一煲暖洋洋的鸡煲,是过节的心水选择。广州人对鸡煲有多钟爱?从五星级酒店到街头巷尾的大排档,都有鸡煲的身影,无论是味道浓郁的干焗鸡煲,还是讲究清淡原味的椰子鸡煲、清补凉鸡煲,都各有拥趸。入冬后,以鸡煲为基础,加入高级食材的“豪华版”鸡煲,特别受到讲究食补的老广们欢迎。

正宗的广式鸡煲有几个美味要素:首先,以砂窝配合明火炭炉是鸡煲的灵魂。据师傅介绍,炭炉燃烧时温度高,锅与肉的受热也更均匀,易于激发食物的香味。炭炉的热度、鸡块滋滋作响的声音,也将气氛烘托到位了。其次,鸡只的选择也很重要,清远走地鸡、连州果园鸡、脆皮鸡等都是上乘之选。饲养超过110天的鸡才有广州人说的“鸡味”。骨架大、油脂丰富的老鸡能给滋补靓汤增添提味,果园鸡、龙门胡须鸡、清远走地鸡等则适合作为啫啫鸡煲,吃起来肉质细嫩,鲜香爽滑。最后,“与鸡为伍”的食材选择则为鸡煲提升了美味层次。无论是前几年流行的猪肚鸡煲,还是长盛不衰的鲍鱼鸡煲,都是入冬的滋补之选。

号称在番禺开了30年的鲍鱼鸡,炭炉鲍鱼鸡煲是其主打菜式。来自福建鲍鱼养殖基地的鲍鱼加上散养的走地鸡,选材颇为讲究,还可加入鲜虾、花螺等新鲜食材调味,令鸡煲的味道更加浓郁丰富。除了堂食,鲍鱼鸡煲等系列煲仔菜还可连砂窝一起外卖配送,到家后只需将加热即可食用。冬至在家围炉叹鸡煲,也能吃出大排档的地道风味。

广州人熟悉的鸡煲老店,还有芳村榕树头鸡煲、兰姐鸡煲、威部鸡煲等,接地气的装修加上地道的风味,是食客们津津乐道的好去处。



滋补菜肴成为冬至餐桌首选 受访者供图