

《西游·降魔篇》联合编导郭子健牵手畅销作家今何在开发经典IP 畅销小说《悟空传》拍成魔幻电影

本报海口9月14日讯（记者卫小林）出版15年来重印高达50多次的经典畅销小说《悟空传》终于拍成电影了。记者今天从海南院线业内获悉,该片片方已经告知海南各大院线,同名电影《悟空传》正式定档,将于2017年7月13日暑期档在海南各大院线 & 全国各院线同步公映。

据介绍,《悟空传》原著作者今何在 是著名畅销书作家,出版有《悟空传》《若星汉天空》《西游记》等多部小说,其中仅《悟空传》就重印了50多次,拥有“网络第一书”的美誉。而改编翻拍成电影《悟空传》的编剧和导演郭子健,公众似乎并不熟知,但提到他与周星驰联合编剧导演的《西游·降魔篇》,估计大家就“熟悉”他了。其实,

今年刚刚40岁的郭子健,2011年就凭自编自导的动作片《打擂台》,斩获了第30届香港电影金像奖最佳影片大奖,因而得以被周星驰相中。拍完《西游·降魔篇》后,郭子健就“迷上”了西游系列,立即联合小说原作者今何在与自己一起操刀编剧,旨在完美再现原著中“有情有义,无法无天”的精神内核,让电影版《悟空传》有一个形式与内涵紧密结合的质的飞跃。

记者了解到,电影《悟空传》被拍成了与《西游·降魔篇》一样的魔幻片,片方公布的阵容是,导演郭子健选择彭于晏饰演孙悟空,邀请倪妮出演紫霞仙子,因为他们两人在《匆匆那年》中有过良好合作,因而有助于把孙悟空与紫霞仙子两人的感情戏演好。另

外,片方还邀请了余文乐、欧豪、郑爽、俞飞鸿、乔杉等明星出演,整个演员阵容可谓强大而吸睛。

海南院线业内一位资深发行人告诉记者,暑期档历来都是强片云集、兵家必争的重要档期,正是因为今年暑期档刚刚落幕,而且全国票房表现平淡无奇尤其缺乏大的亮点,因此《悟空传》片方才敢大胆超前,提前一年抢滩明年暑期档,这说明他们对自己的影片有足够的信心。“事实上就像种地有大年小年一样,今年暑期档欠爆款影片,造成票房亮点不够,说不定明年暑期档这部《悟空传》就会成为爆款片,到时爆炸效果也许会超过《西游·降魔篇》。”这位人士说。



电影《悟空传》男女主演彭于晏（左）、倪妮

何穗加盟《我的新衣》

本报讯 由东方卫视与华录百纳、蓝色火焰共同出品的明星跨界时尚综艺节目《我的新衣》(原《女神的新衣》第三季),9月17日晚将播出第3期节目,又有一位新女神惊喜加盟,她就是国际时尚超模何穗。

何穗2012年2月亮相纽约秋冬时装周,作为开场模特为拉夫·劳伦走秀,接着又成了谭燕玉的开场场模特,因连续5年在维多利亚的秘密大秀上大放异彩,成了维密秀上最亮眼的东方面孔。

此次加盟《我的新衣》,也是何穗首次参加时尚类综艺节目。究竟何穗首登时尚综艺成绩如何?在节目中她会以什么造型出场?她与设计师、买手、观众又有哪些精彩互动?所有悬念将于周六晚揭晓。(欣欣)

《爸爸去哪儿4》筹备

本报讯 9月13日晚,针对网友热议的“《爸爸去哪儿》前三季节目中的村长李锐疑似出走”的消息,李锐在微博上发声明辟谣称,他将“很负责任”地出现在《爸爸去哪儿4》中,这说明《爸爸去哪儿4》正在筹备。

经过前三季节目的人气积淀,李锐成了网友心目中《爸爸去哪儿4》中村长的不二人选。但近日网上有消息称“泰国版《爸爸去哪儿》确定开拍,谢涤葵加盟执导,李锐出走芒果,做泰版‘村长’”。

针对此消息,李锐在微博中明确表示,加入泰版《爸爸去哪儿》这个事“真的没有”,并称已参与《爸爸去哪儿4》的录制,他希望大家关注10月份在芒果TV播出的《爸爸去哪儿4》。(欣欣)

《下一站》今开播晋级赛

本报讯 国内首档影娱联动网络直播综艺节目《下一站·女儿国》(简称《下一站》),将于9月15日晚打响首场晋级赛,北京赛区将于9月15日至9月17日晚8时连续3天准点在星瞳直播进行直播。

据介绍,该节目旨在全球范围内为电影《西游记:女儿国》征选千名女儿国“国民”。参赛美女将面临近百名鲜肉组成的宅男团,以及吴宗宪、徐乃麟、彭宇三位名嘴评审团的双重考验。

节目将陆续在北京、上海、成都、广州展开落地晋级赛,最终在1000名“国民”中选拔出7名优秀选手出演电影中的7个重要角色,与冯绍峰、小沈阳、罗仲谦等明星同场飙戏。(欣欣)

《大话西游3》首日票房突出

本报海口9月14日讯（记者卫小林）经过连续两个工作日的票房低潮后,为中秋佳节预热的今天票房终于回暖。记者今晚从海南院线业内获悉,在今天首映的《反贪风暴2》《追凶者也》《大话西游3》《七月与安生》4部热门新片中,《大话西游3》全国首日票房表现突出,达到4000万元。

另外3部今天首映的新片表现也不俗,消除了前一天全国没有一部影片票房过千万元的尴尬。其中,《反贪风暴2》成为票房第二热影片,全国票房达到1800万元;《追凶者也》排名第三,全国票房超过1400万元;《七月与安生》全国票房也超过1000万元。

据介绍,明天是中秋小长假第一天,另外还有战争题材大片《我的战争》、动画片《麦兜7·饭宝奇兵》和《神兽金刚之青龙再现》等新片上映,将助力中秋节票房全面继续上升。

带儿女做直播宣传两部中秋档新片《追凶者也》《我的战争》 刘烨21分钟圈定票房340万元



刘烨新片《我的战争》剧照

本报讯 9月13日晚,刘烨带着儿子诺一、女儿霓娜为自己主演的两部中秋档上映新片《追凶者也》《我的战争》做直播宣传,还在微博发了红包,短短21分钟时间,就成功圈定了340万元票房。

刘烨一向擅长用微博新功能来推广自己的作品,9月13日晚9时,刘烨带着儿子诺一、女儿霓娜一起在微博上做直播,因他主演的两部电影《追凶者也》《我的战争》分别于9月14日、15日上映,两个小家伙还用法语邀请观众“来看电影”。直播结束后,刘烨又在微博发了红包,短短21分钟,粉丝迅速将3.4万张总价值40万元的电影券一抢而空,成功圈定了340万元票房(每张订单需订满2张影票方可用券,每张影票按50元计算)。

当天晚上,诺一和霓娜除了帮爸爸“吆喝”新片外,各自还有不同表现:话不停嘴的诺一说起了自己刚刚新学的蒙古话和山东话,并且还和爸爸刘烨一起教霓娜儿化音。两个小家伙伙随后又大方地向观众展示了自己珍藏的“私货”。诺一不仅拿出自己“说变形就变形还能出炮弹”的机器人,而且还向屏幕外的“叔叔阿姨”介绍自己“比宝马车还要快”的“可以去十万八千里那么远”的赛车。腼腆的霓娜则拿出了自己一把宝贵的钥匙,还抱来家里新养的小萌宠。

除了带儿女做直播,近期刘烨还结合电影宣传参与了多场其他直播,并且每次都有新花样,比如访谈、玩“杀人”游戏、录制MV、卖票发券等,直播内容也都场场不同。(聆君)

专题

香飘千里的海南名菜 原汁原味的琼海味道 有一种味道,叫琼海

这里有万泉河、玉带滩、白石岭,这里有潭门渔港、红色娘子军纪念馆、博鳌亚洲论坛永久会址……自然风光秀美,美食更诱人。这里的美食妙在新鲜自然、原汁原味,不需使用高超技法刻意烹制,便自成一一道道珍馐美味。

夕阳下,到散布在田园间的阿叔农家乐、万泉河旧事、草根三味、多文人人家等农家厨房品本地特色菜,是琼海舌尖之旅的又一个必备行程:端坐于田园间的餐桌旁,清风徐徐吹过,抬眼是美丽的田园和农舍。还没看够眼前的美景,一桌丰盛的农厨美味已经呈现:或是大名鼎鼎的嘉积鸭、温泉鹅,或是万泉河里的小虾、小蟹,又或许,就是农家房前屋后原生态的虾酱炒地瓜叶,原汁原味,健康美味!

在刚刚结束的2016海南美食文化节上,琼海清补凉、八卦阵鸡屎藤、芒果肠粉等琼海美食深受食客们的青睐,每天食客爆满。中秋小长假即将来临之际,琼海再次向游客发出邀请——请到琼海游玩,品尝原汁原味的琼海味道。



琼海的温泉鹅肉质鲜美。乐凯 摄

田园温泉鹅 肉质鲜美

温泉鹅近年来异军突起,热度和口碑不亚于嘉积鸭。

温泉鹅产于琼海温泉镇,清澈的万泉河流经于此,经年累月润泽着这方土地。小鹅在育架子阶段被放于野外散养,日日食百草,饮

河水,汲取大自然的灵秀之气。到了育肥阶段,温泉鹅被放入笼中填养,农户用糠和糙米等粗饲料为其填实,使其迅速添肉增脂。

食用自然食材,在纯天然的自然环境中成长的温泉鹅,具有营养

丰富、肉质紧实、肥美多汁和醇香可口的特点,没有普通鹅肉的粗糙感,极具咀嚼乐趣。同时,其鹅肉含有丰富的蛋白质及铁、钙、铜等10余种对人体有益的微量元素,多食可提高人体免疫功能。

温泉鹅做法主要是“白切”,如果想换换口味,还可以尝尝红烧温泉鹅、温泉鹅汤、可乐温泉鹅,但多数游客青睐白切鸭,因为这能最大限度锁住鹅肉的鲜美质感。

白斩嘉积鸭 甘甜可口

琼海是海南著名的侨乡。当地许多美味的起源都可追溯到华侨。华侨归乡时,或引进良种食材,或带来具有异域特色的厨艺,结合当地的风土和口味,创造出具有琼海特色的美味佳肴。跻身海南四大名菜的嘉积鸭便是典型的例子。

据琼海县志记载,清光绪年间,嘉积镇的一位华侨从马来西亚带回一种原产于英国的鸭种进行繁殖。后来,因在嘉积及其周边饲养较多,而且已逐渐演变成本地名鸭,人们改称为“嘉积鸭”。

嘉积鸭形体扁平,红冠黄蹼,羽毛黑白相间。当地农民将

鸭子置于农田、原野间让其食用天然昆虫、蔬菜和草料,使得鸭子具有腍大、皮薄、骨软、肉嫩而脂肪少等特点,且具有补虚暖胃等作用,是海南民间常用的滋补美食。如今,在琼海几乎无鸭不咸宴。

嘉积鸭的烹制方法多种多样,

一般有白切、板鸭、烤鸭三食法。但白斩最能体现原汁原味,因此最常采用且最为出名。鸭子经过清水煮熟,便可出锅切盘,肥而不腻、甘甜可口、味道喷香。用于蘸鸭的佐料尤其讲究,用滚鸭汤冲入蒜茸、姜茸,挤入金桔汁,加以花生油、麻油方可调成。



琼海的嘉积鸭是海南四大名菜之一。



潭门海鲜让人回味无穷。阮琛 摄

潭门海鲜 “鲜掉眉毛”

千年渔港潭门有南海之门的称号,当地渔民捕鱼足迹早已延伸至西沙、中沙、南沙海域,数百年来未曾间断。他们从浩瀚南海捕捞回来各种优质海鲜。每天傍晚,众多渔民将捕来的海鲜放在码头售卖,蓝的海、白的云、成排的渔船,高亢的叫卖声此起彼伏,好一派热闹景象。

在潭门,石斑鱼、马鲛鱼、海鲳鱼、红口螺、公螺、白面螺等海鲜时常见。鱼鲜为鲜,要解释什么是“鲜”却很困难,但只要到潭门吃上一顿海鲜大餐,保准你晓得什么叫“鲜得连眉毛都要掉下来”。

因着地缘优势,潭门的海鲜店尤其多。一条街上能轻易找出十家八家,但随意走入哪家都不会失

望。当地人吃海鲜时讲究的就是一个“鲜”字,为了最大可能锁住海鲜的口感和原味,清蒸和打边炉成了当地人最为喜爱的烹饪方法。从烹饪技艺而言,“打边炉”几乎没有什么技术含量可言:就着一锅清水,放葱、姜等最简单调料,再将各种海鱼、花蛤、虾等海鲜一一放入,接下来就只需静待这锅鲜美的海

鲜汤出炉了。

煮好的海鲜毫无腥味,肉质清甜,配上小辣椒、金桔汁、蒜蓉等本地特色十足的蘸料,吃得人手不停箸直呼过瘾。

每当夜幕降临,来自四面八方的食客就会涌入潭门品尝海鲜,大快朵颐。

(段誉 宝光 冯玉)