



山东有线携手 46 家卫视、购物频道 联袂推荐

电影《南哥》举办专家研讨会

“南派电影”美学获一致称赞



开辟劳模电影新思路

当前劳模题材的创作存在很多问题,比如人物不接地气,叙事手法缺乏新鲜感。针对这些问题,北京大学艺术学院教授李道新认为,劳模题材的电影作品比商业片、类型片甚至有些艺术片更难拍,因为它的受限很多,成功的经验不多,《南哥》值得赞赏,是因为它在此前的主旋律电影和劳模题材电影的基础上,把故事人物立起来了,呈现了一种独特“南派美学”风格电影。

中国电影报社社长皇甫宜川认为,《南哥》与其他劳模电影题材的不同之处,还在于“南哥”不是一个教科书上的劳模英雄,而是一个“为他人解决难事的哥”,中年危机是这个人物内在特质非常重要的一点,但是他又在扶贫工作当中找到了自己的价值,获得了成就感,这是这个人物身上非常重要的特征。

电影《南哥》由广东南方领航影视传播有限公司、中国电影股份有限公司、珠江影业传媒股份有限公司、广东弘图广电投资有限公司、广东卫视文化传播有限公司、广莱坞、广东建投金服投资有限公司、广东江海盈科控股集团有限公司、湛江鸿图教育投资有限公司、江苏中熙文化发展有限公司联合出品,中国电影股份有限公司发行,即将于10月17日登陆全国院线。



导演郑华

迎接党的十九大献礼影片《南哥》观摩研讨会

近日,由广东南方领航影视传播有限公司、中国电影股份有限公司等单位出品的南派电影新作《南哥》,在中国电影艺术研究中心成功举办了观摩研讨会。

中国电影制片人协会理事长明振江,中国电影艺术研究中心副主任、中国电影资料馆副馆长张小光,中国电影家协会分党组书记许柏林,北京大学艺术学院教授李道新,中国电影研究院影视所副所长、研究员赵卫防,国家新闻出版广电总局发展研究中心电影研究所所长刘汉文,艺术报艺术评论部主任高小立,当代电影杂志副主编张文燕,中国电影报副总编辑张晋锋,中国电影报社社长皇甫宜川等多位影视界专家

学者齐聚一堂,从影片的题材类型、艺术手法、突破与创新等多个角度进行了讨论分析。

故事改编自真人真事

电影《南哥》取材于广东扶贫使者郭建南的真实事迹。影片的主人公为了扶贫事业呕心沥血,在帮助荔谭村脱贫后,自己却由于过度劳累而倒在了工作岗位上。在这次观摩讨论会上,总制片人兼主演孙洪涛说,创作之初的立意是讲好“劳模英雄”郭建南的故事,但主创团队随着深入采访郭建南的家人、同事、朋友深受启发,打开思路。塑造一个“真实暖心”的普通人物的故事,成为他们在创作时期的“初心”。

在观摩影片之后,专家给

予《南哥》较高的评价和中肯的意见,首先对影片的南派电影美学风格一致叫好。中国电影制片人协会理事长明振江指出,这部电影把岭南的文化和岭南的生活气息挖掘得很好,影片展示岭南地区独特的自然风光、人文情怀,演员阵容也很好,人物关系处理得很好,体现了广东人和广东电影人特有的个性。电影中养鹅和养菇的情节设定,更是找到精准扶贫的亮点。电影没有生硬的政治色彩,创造出一种特别清新的南派风格美,因而更深刻,更感人。

陕西卫视《长征大会师》

主打红军会师有看头

史诗大剧《长征大会师》每晚19:30正在陕西卫视热播中,该剧以红军长征为创作背景,生动呈现了中国工农红军历尽千难万险完成战略大转移的历史壮举,中国革命在经受严峻考验的同时,进行了钢铁意志的重铸。

主题聚焦陕甘根据地

和以往长征题材剧相比,《长征大会师》没有繁冗的背景节点,而是主打“会师”这个点,以此为全剧线索,完整详细地介绍了几次红军会师的始末。

在长征题材结构上,该剧以红一、四方面军会师为主线,有机地将木黄会师、懋功会师、永坪会师、甘泉会师、甘谷会师、会宁会师全面融入,并特别呈现了陕甘根据地在血与火斗

争中的创建发展以及提供长征落脚点和抗日出发点的历史功绩,填补了我国重大历史题材影视创作中的一项空白,阐述了长征团结、向前、抗日的伟大意义。

剧中,钟家父子六年前为逃避恶霸县长的追杀而骨肉分离。“盼着和家人团聚”是他们作为普通红军战士的愿望,也是他们对家族血缘亲情融入一处的渴望。六次会师中,钟家人跟着红军历经各种艰难困苦,多次分离。

家国相连人情味十足

分散在红一、四方面军中的钟家父女刚相聚不久,又再度分开;修养连的小女兵钟秀霞和二哥钟立功怀着对父亲钟凤山、姐妹钟秀云的想念,也开



始了北上征途;钟家的另外两个儿子,性情沉稳的老大立德、略显酸腐的老三立言则在陕甘边苏维埃政府的卫生、教育部门尽职尽责。而当有儿女为革命牺牲,生死永别后,老钟强忍失去亲人的悲痛,也期盼着北上能与儿女们见面。

《长征大会师》中,钟凤山、钟立德、钟秀霞和钟家未来的女婿苏义完成了家庭团圆,也像千千万万个红军战士一样,为了整个国家和人民的幸福大

团圆投入到新的战斗中。小家与国家命运的勾连,让红色主旋律剧变得更有人情味,有了乱世宿命感。它表现了人格美、信仰美,表现出了人的精神、人的追求、人的奋斗,整部剧史诗品格、戏剧品格和诗化品质并举,大气而不失细腻,令人印象深刻。

特别提示:陕西卫视《长征大会师》每晚19:30正在热播,感受革命的熊熊烈火,铭记荣誉背后的信仰之力。

广东卫视《零点食神》走进广州深夜食堂

从早茶到宵夜,与其说广州人敢吃,不如说广州人会吃。10月12日22:10,广东卫视《零点食神》走进了美食不夜城广州。

成记鹿肉庄 最便宜的“帝王餐”

鹿的全身都是宝,补益肾气的功效,居肉类之首。昔日帝王宴的顶级野味,飞入了寻常百姓的餐桌。甲鱼搭配鹿肉,经过爆炒、红焖、炖煮,成就温润滋补的玄武鹿煲。“美食特搜员”毛方圆忍不住大吃一“斤”。

珍珍小食

小吃做出大味道

10步之内必有美食的西关美食老字号一条街,有一家坚守了35年的小食店。4张桌子,每天卖出1000多份菜品,食客们数年如一日地来这“撑台脚”。秘制的啫啫酱,配上熬煮酥软的牛腩粒,珍珠粉与瓦煲欢快“合奏”,几十年的功力,浓缩在这一碗当中。

蒲天光

宵夜街的“老大哥”

这是全广州第一家开通宵的大排档。水煮剥皮牛,慢火煎之、放糖烹之,最后放入热辣的水煮汤汁里熬煮,一时间鱼香四溢。招牌怪味青口,用独家酱料秘制而成,一口下去酸甜浓郁。

明记肠粉

历史悠久心意满满

创始于1981年的老店“明记肠粉”,素有“明记拉肠,西关之王”的美誉。浓稠的米浆在笼屉里铺开,裹上牛腩或猪肝,蒸上几分钟,淋上秘制酱料,口感绵密爽滑。

活泼海鲜

这里的食材会跳舞

龙虾、青口、玉米蚌……活泼家族的海鲜“佳丽”一言不合就尬舞。当家花旦澳洲鲍鱼,正在炉火上扭动着丰腴的身姿。喷上清酒,抹上黄油,再撒些海盐,一口滑入嘴里,汁水四溢、鲜香清口。

蚝德喜

品味“蚝”门盛宴

清新如韩国蚝刺身,独特如蒜香板蚝,重口如喜酱蚝……打开蚝壳,大海的味道一涌而出。跟生蚝斗智斗勇十几年,才有了今天的蚝门盛宴。重口味爱好者,一定不能错过秘制喜酱蚝。浓郁醇厚的喜酱铺满蚝身,唇齿间夹裹的香辣,刺激着每一根味蕾神经。

特别提示:广东卫视《零点食神》每周四晚22:10播出,为你独家定制深夜美食指南!