



娱乐版四大名著之

# 红楼梦

## 娱乐年鉴 2007

### 红楼梦



A29版~A30版

曹雪芹留下的残作《红楼梦》养活了无数文人,并且养活了无数导演、演员,以及参加选秀的少男少女。其实,娱乐圈就是一部现实版的《红楼梦》,个中冷暖,个中风波,艺人处处小心,甘苦自知。娱乐圈里走一回,正如“红楼”中的游园惊梦,无论你红与不红,未当红与正当红,一切都将是过眼云烟,一切都只是红楼惊梦。

晚报记者 梁晨 整理

### 第一回

## 「裸」成名映红天 汤唯甘苦应自知

28岁的汤唯凭着对“王佳芝”的精彩演绎成为今年华人乃至全球最受欢迎的电影新人之一,绝对是跻身娱乐圈响当当的人物。从默默无闻到人尽皆知,汤唯所需的巨大勇气不是一般人所拥有的,为了拍《色·戒》,汤唯牺牲不少,导致与其相恋多年的男友田雨劳燕分飞。

据悉,当年汤唯为某比萨拍摄外卖广告,收入仅700元,而汤唯接拍《色·戒》后其广告身价已经跃升到150万人民币以上,位居中国影星一级甲等之列。一夜成名、灰姑娘变公主,这两个词用在汤唯

身上再恰当不过了。《色·戒》之前,毕业于中戏的汤唯默默奋斗了多年,拍过电影也拍过电视,反响皆普通,甚至还参加过选美,可惜没能进入三甲,关于她的报道寥寥无几,成名后的各种新闻充斥各大媒体的娱乐头条,身价暴涨至100多万。2007年对于汤唯来说,无疑是鸿运高照的一年,而我们也有理由相信在不远的将来好莱坞的星光大道上,或许又会出现一位东方佳丽的踪影。这个顶着“安女郎”光环的女子,一夜之间在9月的世界影坛怒然绽放。

汤唯可以说是一夜成名

### 第二回

## 《士兵突击》荧屏火 嫁人就嫁许三多



今年最火的许三多

王宝强无疑是2007年最火爆的电视剧演员,凭着一部《士兵突击》,打动了亿万观众的心,再没人叫他“傻根”,如今大家都叫他许三多,这个和美国阿甘一样执著的人物,成了今年荧屏上最闪耀的角色,更是在社会上掀起了“许三多效应”,甚至有女网友说“嫁人就嫁许三多”。

《天下无贼》里憨厚老实的傻根一角,让观众们认识了淳朴耿直的王宝强。说他是2007年荧屏上最大的一匹黑马一点儿也不为过,如今的王宝强成为全村人的骄傲,花巨资给老家的父母盖了楼房。他的经历感染了现在依然奋斗在最底层的那些农村娃和圈里的群众演员:只要坚持到底,终会闯出属于自己的天空。现在许三多甚至成了某搜索榜的冠军人物,年底又出现在央视征兵广告中,成为征兵代言人。难怪王中军兴奋地夸耀:“他的广告代言费用已经是中国一线男明星的价位。”

### 第三回

## 尚在襁褓即富翁 生子当如“锋芝”儿



谢霆锋与张柏芝儿子的出生成了整个娱乐圈的大事

8月2日,在娘胎里就已注定是明星的Lucas出生了。经历了许多坎坷,谢霆锋与张柏芝守得云开见月明。从怀孕到生子,甚至到产后减肥,张柏芝都未能逃脱万能的狗仔队的追捕,这个孩子一直在被人关注着。他的出生,已经不仅仅是两个家庭的大事,而是整个娱乐圈的大事,金童玉女的宝宝,含着金汤匙出生的小Lucas还在妈妈肚子里的时候,就已经万众瞩目。没办法,谁叫孩子的妈和孩子的爸都曾超级大明星中的坏小子和坏女孩,举手投足都是新闻。

当孩子出生之后,则更

是各大报纸的头版头条。有了Lucas,婴儿用品、儿童服饰的厂商伸长脖子捧着大把钞票等这对母子来代言;有了Lucas,张柏芝母凭子贵,身价是怀孕前的三倍,给店面剪个彩,出场费就是200万元,比章子怡150万元的费用还要高。张柏芝和谢

霆锋的爱子Lucas,代言费则要比他的父亲母亲还要高,成为他家代言费最高的成员,身价已高达8位数。谢霆锋当爸爸后不惜花费1000多万为儿子买保险和基金,以至于还在襁褓中的Lucas就是富翁。

(请继续阅读A30版)

## “鲁花”教你几招鉴别真假

随着人们物质水平提高,面对超市内琳琅满目的桶装植物油,越来越多的消费者选择安全、无污染、营养丰富的“压榨油”,现在“压榨油”成了“健康油”的代称。但目前消费者在选择食用油时,除了品牌的选择,多数人还是凭着油瓶包装上的介绍,或厂家促销人员的推介来做判断,常常会发生识别不清、买错商品、利益受损。那么,到底什么是真正的“压榨油”?又有那些方法可以鉴别呢?

一:看瓶帖标注和产品介绍资料:压榨油不经过高温提炼,不经过脱臭、脱色、脱脂、脱胶、脱蜡、脱酸等“六脱”,没有化学溶剂残留问题;

二:压榨油不含抗氧化剂(TBHQ):压榨油保留了原料里丰富的维

生素E,维生素E能起到天然保鲜的作用,且不含任何化学防腐剂。

三:看油品浓度:好压榨油浓度高,油品挂壁时间久,使用量只需普通油的1/2,从根本上达到“少吃油、吃好油”的健康目的;

四:闻油品香味:打开瓶醇香扑鼻(压榨油是天然原料香味),压榨工艺能最大程度保留原料醇香;滴少许花生油至掌心揉搓,至掌心发热。纯正花生油有浓郁花生香味,反复揉搓香味持久;掺入花生香精的“花生油”反复揉搓后香味逐渐变淡。

五:尝油品味:只榨取原料第一道原汁,原汁原味的“初榨油”更美味更营养;

六:比油品价格:压榨工艺对原料要求较高,

出油率低,因此压榨油相对价格较高。

七:冷藏辨真假:把油储藏在10℃的冷柜内10分钟后取出,纯正花生油呈半凝固状,掺入大豆油的则几乎不凝固,掺入棕榈油的则完全凝固。

鲁花集团在创建品牌的征途中,鲁花始终把产品质量放在首位,从原料选择、质量控制、成品储存等各个环节严格把关,在生产过程中只榨取第一道花生原汁,投巨资引进了世界最先进的黄曲霉检测仪,建成了万吨恒温库,确保花生原料一年四季保持新鲜,保持了花生的营养成分和内在质量,实现了产品合格率100%,用户满意率100%的质量目标,为铸就鲁花品牌奠定了基础。