

由胡歌主演的现实题材电视剧《猎场》于昨晚与观众见面,胡歌在该剧5日的首播庆典上直言,相较于其他自带光环、轻易就能满血复活的角色,他更享受此番作为男主角“郑秋冬”在现实生活中不断被磨砺,逐渐更坚强的过程。

众主角在职场与情场之中双重抉择——职场交锋斗智斗勇,情场逐鹿虐恋情深,错综复杂的人物关系逐渐浮出水面,高潮迭起的“猎人”之战一触即发。

## 看点一

### 郑秋冬比梅长苏更难

《猎场》之前,胡歌的作品尽管如《琅琊榜》一般制作精良,如《伪装者》一般收视报捷,如《仙剑奇侠传》一般青春养眼,却都停留在偶像剧的级别,他所饰演的人物相对简单,缺乏人性的深刻和变化。这正是《猎场》中,胡歌主动挑战的关口。

《琅琊榜》中的梅长苏被认为是最能体现胡歌演技的角色,《猎场》中饰演的郑秋冬能否超越梅长苏?胡歌认为:“从表演体会来讲,我觉得郑秋冬更难演一些。因为梅长苏是自带光环的角色,我演他之前,他已经在那儿了。但是郑秋冬不一样,他是从一个完完全全的草根,一步一步走到最后成为一个职场的精英。在这个过程中他经历非常多的起伏。”

胡歌扮演的郑秋冬在全剧第三集就锒铛入狱,跟以往形象反差巨大。郑秋冬心气极高,他在职场和人生的重大挫折中跌入低谷,再爬起来负重上路。在胡歌看来,这个人物不是为了讨好观众而存在的,他是不完美、有缺点、有弱点的,代表了相当一部分现实生活中的年轻人,“郑秋冬从跌落到站起来的过程比较长,因为命运对他的打击不仅是持续的,还是叠加的,我觉得这更符合现实的人生。相较于其他自带光环、轻易就能满血复活的角色,我更享受和郑秋冬一起被虐的过程。”

## 看点二

### 《猎场》是讲什么的

《猎场》讲的是职场猎头之间的故事。猎头,意为物色人才的人,是帮助企业找到需要的人才,即网罗高级人才或挖掘高端人才。

客观讲,这并不是一个非常接地气的电视剧题材,而《猎场》依旧值得关注的最重要原因是,编剧、导演姜伟。

姜伟曾经创作过《不要和陌生人说话》《潜伏》《借枪》等现象级大剧,他每一次出手都与众不同,“有一点点不同,有一点点创新”是他的创作底线。另一方面,姜伟的作品又有一脉相承之处,就是他对于悬疑感的热衷。在姜伟看来,《猎场》是一部带有谍战氛围并充满现代感的都市职场剧,如此叠加概念,已让人觉得很烧脑。姜伟解释,他所理解的现代感是一种“死了都能活过来”的精神,“物质生活的改善和提高已经不是现代人生的根本诠释,精神家园的重建和健康人格的确立,才是这个时代形象代言,郑秋冬这个人物,《猎场》这部戏,集中弹响的就是这个主旨。”

至于悬疑,姜伟认为猎头这个职业本身就像现代谍战一样,充满神秘色彩,“很多事情要偷偷布局,暗中去完成。其他职业,比如教师、医生不需要偷偷去做什么,猎头工作需要深藏,这让比较喜欢谍战剧的我有发挥空间。”

# 《猎场》开播

国内首部聚焦猎头行业电视剧

## 看点三

### 出场的个个是明星

全剧没有弱角色——孙红雷、张嘉译、祖锋、李强、胡兵、冯恩鹤、董勇、赵立新、李乃文、柯蓝、贾静雯、江珊、颜丙燕等30余位实力派演员都出现在《猎场》中,虽各自戏份不多,但都是功能性角色,出手不失水准。

这样的演员布局,非常符合姜伟的一贯风格,一如《潜伏》《借枪》,他的剧本结构层层排布,逻辑细密严谨,细致到每一句台词和小情节几乎没有毫无意义的多余过场,所以,哪怕只有几句台词的小角色也给足戏份,只要表演到位,都给观众留下深刻印象。反倒是担纲的女主角是一位90后新人菅纫姿。此前,她为人所知的重要角色是在言情偶像剧《何以笙箫默》中饰演钟汉良的妹妹。

胡歌饰演的主角郑秋冬是最为复杂的人物,从做传销急功近利导致锒铛入狱,到成为顶级猎头,且情感生活上也经历三番起伏。姜伟形容,郑秋冬的成长是破茧成蝶的过程,到最后拥有了超乎完美的人格。而这个比喻,同样也适用于与他合作的胡歌。

姜伟坦言,起初选胡歌为男主角是看中他的年轻与阳光气质,但合作过程中,胡歌的偶像色彩渐渐淡化,在与胡歌的交谈中,更是感到他的思想较之同龄人更加深邃。剧中几场难度很大的吃重戏份,眼神、表情有微小的差池都会导致不够完美,但胡歌在方方面面做到了兼顾、用心、有感觉、有智慧。“合作下来我觉得他这方面给我印象是最深刻的,他是一个优秀的演员。”

## 看新闻学知识

### 菅,读jiān

菅姓出自春秋时期宋国大夫封地,属于以封邑名称为氏。据文献《中国姓氏辞典》记载:春秋时期,宋国有大夫食采于菅邑,菅邑后来为鲁国管辖,这位大夫后来便以这一食邑的名称为姓氏,称菅氏。(据北京晚报)

## 下列证件证明作废

·株洲鸿洋房地产开发有限公司遗失朱楷、汪美玉20015077不动产发票;田宗芳、彭丽芬20015078不动产发票;彭大平、凌思维20015079不动产发票;罗向飞、曾艳20015081不动产发票;黄迎、王双20015082不动产发票;苗欣、易伟20015084不动产发票;阳爱智、刘跃20015085不动产发票;罗磊、贺小娟20015086不动产发票;李木凡、甘碧英20015087不动产发票;龙铁光、王业辉20015088不动产发票;康熙20015089不动产发票;罗灿明、冯水珍、罗志高20015090不动产发票;卢建平、胡三元20015091不动产发票;张萌20015092不动产发票;王桂成、敖敏20015093不动产发票;曾凡国、李桂香20015096不动产发票;张艳梅20015097不动产发票;刘优建、罗建20015099不动产发票;胡婷20015100不动产发票;李洛平、周艳慧20015104不动产发票;易永辉20015105不动产发票;丁海兰20015106不动产发票;王志龙、李彩娟20015107不动产发票;陈胜男20015108不动产发票;舒平20015109不动产发票;刘旋20015110不动产发票;袁仁华20015111不动产发票;罗佳20015112不动产发票;李志良20015114不动产发票;尹鹏20015115不动产发票;周小琴20015118不动产发票;胡安20015120不动产发票;杨立龙、张裕坤20015121不动产发票;杨意林华、李敏20015122不动产发票;刘新民、谭艳霞20015124不动产发票;黄成、罗英20015125不动产发票;贾润超20015126不动产发票;唐剑、蔡贵华20015127不动产发票;黄雅琪20015128不动产发票;周明、谭媛媛20015130不动产发票;罗建芳20015131不动产发票;胡志、马伟根20015132不动产发票;肖秋艳、邓喜勇20015134不动产发票;唐志文、刘梅梅20015135不动产发票;刘中华、刘冬香20015138不动产发票;龙金秀、汪永忠20015140不动产发票;贺灵芝、汤跃平20015141不动产发票;王力20015142不动产发票;龚雄文、刘兰20015143不动产发票;王爱英20015145不动产发票;刘雪峰、黄自力20015146不动产发票;黄华、丁楷君20015147不动产发票;付正红20015148不动产发票;黄维、杨娜20015149不动产发票;易毅20015150不动产发票;郭文亮、王丹20015152不动产发票;谢小华、刘浩宇20015153不动产发票;王雷连20015154不动产发票;付木油、黄晒北20015155不动产发票;闵吉、何赞20015158不动产发票;董明煜、刘志剑20015160不动产发票

酷!

# 动力谷这家食堂有5个“机器人大厨”

全程无油烟,菜谱上千种,食客都称“口感不错”

辣椒炒肉、酸豆角肉泥、红糖馒头、猪肚炒蒜苗……11月1日,在刚投入使用动力谷自主创新园食堂内,5个“机器人大厨”代替厨师,按照指令程序炒制出可口的菜肴。这是“机器人大厨”首次出现在株洲餐饮行业。



▲11月1日,动力谷食堂,工作人员正在拌菜,为机器人炒菜作前期工作 记者 谢慧 摄

## “机器人大厨”试岗表现不错 几分钟出炉一锅菜

动力谷自主创新园的高科·耕食饭堂刚投入使用,目前可容纳3000—4000人就餐,未来可容纳1.5万人就餐。11月1日,记者在耕食饭堂厨房看到,这里只有两口炒调味料的小锅,没有大锅,5位“机器人大厨”在有条不紊地工作着。和一般食堂忙碌的厨房相比,这里只有10米人干活,站在台前负责菜品预制的大厨更是只有两三人。菜品预制人员将包菜、酸豆角、藕、四季豆等食材已经洗干净切好,完成初加工,只等最后一道工序——炒。

从业20多年的朱大厨告诉记者:“以前都是厨师用大锅在火上翻炒,翻动相当花力气,还容易搅拌不均匀。炒菜机器人完全是个大力士,并且它炒菜的各种食材配比、油量控制都是根据营养食谱来的。”朱大厨是上海人,记者见到他时,他正在做手撕包菜。只见他将12斤包菜放进一大盆里,加入油和盐后拌了拌,随后加入生抽和干辣椒,完成这些后,他将包菜分别放入三个容器中,再放入“机器人大厨”中,5分钟后,12斤手撕包菜就做好了。

除了手撕包菜外,同时正在烹饪的还有酸豆角肉末、藕丁炒肉、烤火鸡、鸭胸肉炒芹菜等各种菜品。耕食饭堂相关负责人介绍,“机器人大厨”配置了上千种食谱,一顿能完成30—50道菜。

## 按照“营养食谱”炒菜 烹饪过程无油烟无污损

记者在厨房看到,“机器人大厨”是“身高”和家用冰箱差不多的设备,每一个“厨师”旁边会配置一个类似于电脑屏幕的设备,秘密都在这台智能设备上。“机器人大厨”供应商相关负责人介绍,这套设备早在1983年就引入了中国,最早是肯德基引入的,2008年正式进入中餐市场。它利用蒸汽和热干器相结合的办法来进行烹饪,烹饪过程中无油烟、无污损,“机器人大厨”里有个雾化装备,可处理废物,很环保。目前,“机器人大厨”设定的菜单均为有几十年工作经历的厨师配比完成,都是根据“营养食谱”制成的。

记者还发现,在厨房待了1个多小时,一丝油烟味都没有闻到,“以前炒菜时油会挥发,耗油量也多,现在用这种方式炒菜,用的油更少更健康。”朱大厨说。

未来,动力谷自主创新园将致力于打造一个高度智能化的智慧厨房,“洗菜和切菜都将实行智能化。”高科园创相关负责人介绍。

## 菜肴口味与人工炒出来的差不多 食客吃了好几次才知是“机器人大厨”所炒

11月1日中午,记者体验了下机器人炒出的菜,发现与平时吃的菜并无差别,大多数就餐的人也表示口味差不多。“好洋气,我都不知道我盘子里的菜竟然是机器人炒出来的。”在动力谷自主创新园某公司工作的刘先生说,菜的口感不错,吃过好几次,昨天才知道是机器人炒的。

“机器人大厨”供应商相关负责人介绍,和人工炒菜相比,“机器人大厨”还有个很大的优势,那就是发挥稳定,口感可以保持一样,几乎不会出现过咸过油的情况。

高科园创相关负责人介绍,除了成本考虑,引进“机器人大厨”也和动力谷自主创新园所提倡的理念一脉相承。

(记者 旷昆红 包丹)

## 醉驾被吊销驾照5年 涉事司机给交警送锦旗

本报讯(记者 肖蓉 通讯员 管丽)老司机酒驾被查处后,在民警的教育下幡然醒悟,不仅对自己酒后驾驶的行为深表悔恨,11月6日,还将一面写有“惩前毖后、治病救人”的锦旗,送到荷塘交警大队一中队副中队长段李勇手中。

10月24日晚上7点半左右,有着二十多年驾龄的胡师傅驾驶一辆面包车行驶至荷塘区华南路口时,被交警抓个正着。血检结果显示,胡师傅酒精含量达到156mg/100ML,属于醉酒驾驶。

胡师傅说,当天中午他在一家饭店小饮了几杯,特意隔了7个小时后觉得酒醒了才开车回家,没想到还是醉驾。

交警耐心教育了胡师傅,还把醉驾造成事故的视频放给他看,让他深受震撼。这几天,他一直在家反省自己的酒驾行为,如果不是当晚及时被交警拦下,后果将不堪设想,他发自内心感谢交警。

胡师傅因醉酒驾车,被吊销驾驶证5年,且5年内不得重新获得驾照。同时,根据刑事诉讼法的规定,对胡师傅醉酒驾驶的行为,将按照刑法的诉讼流程进行处理。

## 疑线路老化 挖掘机作业中自燃



昨天中午12时许,芦淞区白关镇竹山村,一辆正在作业的挖掘机突然自燃,司机及时逃生,火随后被消防官兵扑灭。一名消防员说,自燃可能与挖掘机线路老化有关。图为消防处置现场。

(记者 刘星 通讯员 郭灿 摄影报道)

# 冬令进补正当时,补虚治病话膏方

膏方,又叫膏剂,以其剂型为名,属于中医里丸、散、膏、丹、酒、露、汤、锭八种剂型之一。

根据中医理论,春生、夏长、秋收、冬藏,冬季是一年四季中进补的最好季节,而冬令进补以膏方为佳。近现代膏方在上海、江浙及广东广泛使用,尤以上海为甚。

这么多人服用膏方,到底能帮我们解决什么问题呢?

1、慢性病人的进补:冬令季节,可以结合它的病症,一边施补,一边治病,这样对疾病的治疗和康复,作用更大。

2、亚健康者的进补:中青年工作压力大,不良的饮食、作息习惯,造成生理机能大幅度变化,使机体处于亚健

康状态,膏方能进行全面整体的调理。

3、老年人的进补:由于老年人的生理特性,人体的各种机能趋向衰退,而冬令进补,则能增强体质,延缓衰老。

4、女性的进补:脾胃主全身元气,脾胃虚弱,元气不足,就容易造成女性的衰老;膏方能调补脾胃,增强抗衰老能力,脸部红润,皮肤充满光泽和弹性。

5、儿童的进补:小儿根据生长需要可以适当进补,小儿反复呼吸道感染,久咳不愈,厌食、贫血等体虚的患儿宜于调补。

神农中医馆膏方由名医把脉辨证,一人一方,方中选用地道药材,遵循古法炮制而成,如此讲究的膏方才能成为上品。