

暑假過了大半，家長又開始要為孩子的新學期作出準備。生兒育女從來不易，《抓娃娃》就是一套關於以奇招養兒的喜劇。由沈騰與馬麗演繹的富爸媽扮成窮人家，以貼地怪招「湊仔」，道盡東方家庭養育下一代的笑與淚。戲中荒誕笑料連環不斷，大受觀眾歡迎，內地票房衝破30億。電影將於8月22日在香港上映，家長攜孩子入場，除可藉着爆笑連場紓緩開學前壓力，還可思考背後所帶出父母望子成龍的心態。 記者：雲遜

父母裝窮扮貧養兒 《抓娃娃》 荒誕爆笑

《抓娃娃》導演閔飛及彭大魔將平平無奇的「教仔」日常事扭橋再扭橋，加入天馬行空的想像，炮製出意想不到的笑料。戲中巨富沈騰與馬麗兩夫婦有如「特務夫妻」，一方面扮成草根家庭，用貧窮困境磨練兒子。在經年累月的「窮養」過程中，還要小心被日漸長大的兒子發現蛛絲馬跡，兩夫妻的偽裝手法猶如專業特務，遊走身份瀕臨曝光的邊緣，不斷穿幫、不斷救場，引爆無限喜感。

犀利麻麻飛身入樽

電影除了連場爆笑劇情，最讓觀眾意想不到是飾演媽媽的薩日娜，竟是戲中的「動作擔當」，踢毬、打籃球入樽、有如「飛躍道」(Parkour)的街頭追逐，通通難不倒她。薩日娜更為電影獻出了「第一次」，這位年過半百的國家一級演員稱：「打籃球飛身入樽那場戲，是我人生第一次吊威也，之前從來未試過！」資深喜劇演員為了追求更佳效果，經常會在拍攝時即興「爆肚」，甚至有十分誇張的演繹，引得同場對手嘴角失守。女主角馬麗分享，她在診所裏交代兒子「腳傷」那場戲，幾乎招架不住老拍檔沈騰的



沈騰（右）在診所這場戲爆肚演出，險些讓馬麗招架不住。

笑彈攻勢：「跟他拍檔這麼多年，很少有戲我會接不住，診所拍大腿那場，確實誇張到極，我在現場也沒想到。」

沈騰爆肚添喜感

沈騰透露該場戲為了營造極致喜感，先是拍腿表示氣憤，再遺憾地兩手一攤，最後持續嗚咽掩臉盡顯傷心。演繹帶出假悲傷背後的真喜感，不過卻讓旁邊的馬麗出乎意料，幸好她憑藉多年的經驗巧妙應對。兩人的表情動作配合得天衣無縫，觀眾絲毫不覺這段有即興成分，贏盡全場笑聲。



史彭元飾演的兒子馬繼業，努力考上好大學，望以知識改變全家命運。



薩日娜在電影中飾演身手了得的超級媽媽。



為了望子成龍，戲中巨富商人沈騰及馬麗夫婦，刻意打扮樸素，裝窮磨練兒子。

小心劇透



兒子自小生活貧困，因而發憤讀書。

「生仔窮養先最乖」！白手興家的巨富商人馬成鋼（沈騰飾）與老婆春蘭（馬麗飾）為了磨練兒子馬繼業成才，決定從小窮養教仔。兩人不惜扮成辛勤打工、家徒四壁的窮等人家，更暗中建立一支教育專家團隊，全天候24小時潛伏兒子的日常生活，無孔不入地栽培他。除了要拆解育兒路上的一個個炸彈，還要避免兒子識破真相，夫婦二人奇招百出，引爆不少荒誕笑料！隨着兒子慢慢長大，他逐漸發現身邊的人和事彷彿被一股超自然力量操控……



LIFESTYLE · 美食

醉人推介

▶ 手工芝士烤雞卷
選用新鮮雞隻最嫩滑的部分炮製。

▶ 法式熱熔蜂蜜芝士以三種芝士入饌，味道層次豐富。

▶ 喜歡海鮮的食客可品嚐炙燒松葉蟹膏意大利飯。

▶ 「Moon River」雞尾酒外觀如同皎月般雪白。

Live Music

伴餐最佳選擇

周末晚上總讓人期待，一周的工作終於完結，可以盡情放鬆。不少人喜歡外出用餐慰勞自己，除了尋覓美酒佳餚，還講求餐廳氣氛。K11 Art Mall新張的酒吧餐廳Lost Stars Livehouse Bar & Eatery從創新融合西式菜到流行曲主題雞尾酒都充滿新意，逢星期五至日晚並有樂手現場表演，讓食客將煩惱拋諸腦後，享受愉悅的微醺之夜。

記者、攝影：斯如

蟹膏意大利飯鮮味濃郁

在動人音樂的陪襯下，食客可享用一系列創新融合菜式及雞尾酒。推介菜式有手工芝士烤雞卷（HK\$288），香濃忌廉芝士鑲入雞肉卷，外層以巴馬火腿包裹，先蒸後焗，外皮焦脆，肉質鮮嫩。伴碟的日曬番茄乾酸甜解膩，具顆粒感的薯蓉和香脆的意大利黃瓜增添了口感層次，佐以蒜香奶油汁，為濃郁肉味添上一絲柔和氣息。炙燒松葉蟹膏意大利飯（HK\$368）的飯粒以餐廳自家高湯熬煮，湯底加入龍蝦、蝦、蟹膏等食材，熬製12小時，最後加上松葉蟹蟹膏、北海道帶子及澳洲海膽，鮮味四溢。蟹膏和海膽入口即融，食客也可將其與意大利飯拌勻，口感更濃稠。若想吃得輕盈，可品嚐小碟菜式。蟹肉墨西哥式薄餅（HK\$268）是開胃之選，墨西哥辣椒蛋黃牛油果醬拌以絲絲鮮甜蟹肉，鋪滿香脆的烘烤薄餅，再灑上綿滑的康堤芝士碎，平衡了醬料的微辛味，清新的搭配讓人忍不住一嘗再嘗。芝士控不妨試試法式熱熔蜂蜜芝士（HK\$168），糅合香濃的巴馬臣芝士、順滑的布利芝士、柔軟的水牛芝士，再淋上香甜的蜂蜜，鹹甜交融。食客可用法包舀起煙燻芝士，營造拉絲效果，讓相機「先吃」，拍出令人食指大動的照片。

流行曲靈感雞尾酒

秉承餐廳的音樂主題，酒吧的多款雞尾酒均以西方流行曲為設計靈感。「No One But You」（HK\$268），取名自唱作人Daniela Andrade單曲，以藍色清香蝶豆花琴酒、自家製法式伯爵茶糖漿、接骨木花利口酒、玫瑰氣酒等調製而成，花香飄揚。「Moon River」（HK\$138）概念來自凍意式卡布奇諾，頂層奶泡靠人手快速打奶注入空氣，口感綿密，中層和底層以可利口酒搭配百利甜酒，加入以木桶陳釀的蜂蜜威士忌，圓潤飽滿。「How Long Will I Love You」（HK\$168）將新鮮波蘿肉及紅莓打成果蓉，以天然果糖減低伏特加酒的灼熱口感，選用的葡萄酒加入了伯爵茶，釀製兩星期，味道芳香濃郁。

欣賞音樂演出的食客須訂位，並於演出前一小時入座。

調酒師即席調配多款以西方流行曲為靈感的雞尾酒。

「No One But You」雞尾酒綴以煙燻泡泡，充滿玩味。



掃描看視頻