

許冠文衛詩雅獲導演會男女主角獎

《九龍城寨之圍城》奪「最佳電影」獎

「2025年度香港電影導演會頒獎典禮」昨晚舉行，許冠文與衛詩雅同憑《破·地獄》奪得「最佳男、女主角」，《九龍城寨之圍城》則奪「最佳電影」，鄭保瑞亦憑此片奪「最佳導演」。

大公報記者 溫穎芝（文、圖）

昨晚頒獎禮現場星光熠熠，古天樂、周秀娜、任達華、林明楨、任賢齊、惠英紅、許冠文、衛詩雅、洪金寶夫婦等齊出席，周潤發更罕有現身擔任頒獎嘉賓。

今年共頒發十個獎項，發哥應邀頒發第一個獎項「執委會特別獎」予紀錄片《香港四徑大步走》導演Robin Lee。發哥表示最初不知道為何大會邀請他來頒獎，當看到得獎名單之後，便明白所以。他說：「我本身是先行山，之後才跑步。看到這部電影的主人翁努力完成目標，其中一個更是看到我眼淚流，雖然他的小腿縫針，幾乎瀕留，但醒後仍然要向終點走去，真是十分感動。這是一部很有鼓勵性的電影。」

衛詩雅得獎心情激動，在台上接受任達華頒發獎項，已忍不住哽咽。她感謝《破·地獄》團隊，以及17年來跟她合作過的導演。她說：「台下好多導演我都未合作過，容許我介紹一下，我係演員衛詩雅。」

許冠文從惠英紅手中獲頒「最佳男主角」，他高舉獎項說：「大家擺唔到不緊要，我都等了43年再擺。」他更笑言與惠英紅當年一齊奪得第一屆金像獎的「影帝」「影后」，估不到一轉眼便43年。他表

示多謝導演找他拍了一部這麼有意思的電影，拍之前知是做主角，全片在棺材舖拍攝，而且一點搞笑都不會有。他說：「感覺差不多在做哪吒一樣，我都是博一博。今次博到了，拍攝前我會想人生是為什麼，但看完後，就明白到人生苦短，人一定要落車，最重要是欣賞沿途風景，而這一刻肯定是我一生沿途風景最靚片段之一。」被問到會否對之後金像獎更有信心？許冠文表示看好衛詩雅得獎，但自己沒多大信心，但也希望一家三口齊得獎。

王家衛寄語：有燈便有人

谷祖琳憑《爸爸》奪「最佳女配角」，她表示好開心，「最佳女配角」獎是今年增設，很開心成為第一屆導演會「最佳女配角」。朱栢康憑《破·地獄》奪「最佳男配角」，他在台上激動哽咽，他指演員大部分時間在「取悅」導演，在導演會得獎感覺好特別。

王家衛奪「榮譽大獎」，但因工作未有出席，他拍下片段談感受。王家衛感謝大會之餘，亦寄語新導演在AI年代，電影不是絕對理性，要記着有燈便有人。



▲電影《破·地獄》包攬最佳男配角（左起，朱栢康）、最佳男主角（許冠文）及最佳女主角（衛詩雅）獎項。



▲鄭保瑞（中）憑《九龍城寨之圍城》奪最佳導演獎。

香港電影導演會年度大獎獲獎名單

最佳電影
《九龍城寨之圍城》

最佳導演
鄭保瑞
《九龍城寨之圍城》

新晉導演
梁禮彥
《久別重逢》

最佳男主角
許冠文
《破·地獄》

最佳女主角
衛詩雅
《破·地獄》

最佳男配角
朱栢康
《破·地獄》

最佳女配角
谷祖琳
《爸爸》

最佳新演員
蘇文濤
《爸爸》

執委會特別獎
《香港四徑大步走》
Robin Lee

榮譽大獎 王家衛



▲谷祖琳（右）和蘇文濤憑《爸爸》分別奪得最佳女配角及最佳新演員。



▲周潤發（左）為紀錄片《香港四徑大步走》導演Robin Lee頒獎。



▲王家衛獲頒「榮譽大獎」。



有機藜麥牦牛肉羹

首先端上餐桌的是一碗用料豐富的牦牛肉羹。廚師切碎牦牛肉，配以產自青海高原的有機藜麥，加上蛋白煮成肉羹。揭開蓋子時熱氣騰騰，鮮味濃郁，值此初春之際，喝上一碗十分暖胃。在製作這道肉羹時廚師還撒上些許檸檬葉絲，入口時清香與鮮香交織，湯汁雖濃郁而不膩。



蘿蔔清湯牦牛腱

說到青海肉類特產，不得不提牦牛肉。青海牦牛在無污染平原野生放牧，遊走於高達海拔3000米的崇山峻嶺，不時食用冬蟲夏草、雪蓮等天然植物，肉中富含蛋白質、脂肪含量低。牦牛腱來到廚師手中，則運用香港地道的清湯腩方法烹調，伴以醬汁調味。蘿蔔湯底清甜，青海牦牛肉筋道有嚼勁。



青海食材入饌

大小廚房

青海是中國五大牧區之一、世界四大無公害超淨區之一，更有「中國藏羊之府」與「世界牦牛之都」之稱，是產出多種高級食材的高原淨土。不僅如此，憑藉青海獨特的地理條件，這裏還能養殖鮮美的青海虹鱒，種植顆粒飽滿的青海枸杞、芳香的祁連黃菇等。當這些青海食材搬上香港餐桌，利用粵菜做法烹飪成一道道高原港味，令人垂涎三尺。

大公報記者 李兆桐（文、圖）

在近日推出的「饗在青海」計劃，不僅為香港引進多款來自青海的高原食材，還嘗試使用粵菜的烹飪手段製作港味青海美食，帶來具備香港與青海兩地特色的全新美味體驗。



避風塘

青海三文魚(虹鱒)扒

這道菜利用香港經典的「避風塘」烹調法，將青海三文魚煎香。在青海龍羊峽養殖的虹鱒油脂較少，以其烹飪的菜品甘香味明顯，未見其魚，已聞其味。虹鱒魚刺不多，鱗小肉厚，在製作這道菜時廚師也先起骨，達到魚肉入口時豐富而鮮美的口感。在「避風塘」做法下的虹鱒，魚皮外脆裏嫩，厚實的魚肉入口後還有淡淡回甘。

祁連黃菇牦牛肉酥餅

祁連黃菇是「青海十寶」之一，在古時候又稱「皇菇」，是朝廷貢品。這道菜挑選牦牛腿肉與祁連黃菇，混合牦牛肉醬、蔥花為肉餡，加上酥皮包裹煎焗而成。肉質豐腴的牦牛腿肉搭配鮮味獨特的祁連黃菇，兼具餅皮的酥脆、牦牛肉的鮮嫩，與祁連黃菇的芳香。



掛爐蜜味燒藏羊排

另一件在青海不得不提的肉類食材則是藏羊肉。青海藏羊肌肉纖維細密，比一般的羊肉更具鮮美口感，膻味較淡。廚師在烤製藏羊排時利用粵菜燒臘中叉燒的做法，先塗上叉燒醬，再以大火爐燒製。羊排出爐時如同叉燒般香甜，更能鎖住肉汁，切開時肉香四溢。羊肉入口即化，肉質鮮嫩，兼具叉燒汁的甜味與藏羊的獨特鮮香。

煮出好味

香菇牦牛肉拌麵

在青海民和縣喇家遺址，發現一件倒扣的齊家文化籃紋紅陶碗，而碗內殘留小米粉壓製而成的麵條食物。這是迄今世界上最早的麵條實物考古資料，距今至少有4000年的歷史。秉持出土「第一碗麵」的悠久歷史，青海拉麵在用料及製作上嚴謹細膩，麵條筋道，粗細適中。在這碗拌麵中還混合素有「植物女王」之稱的青海香菇及牦牛肉醬，具有濃郁的風味，口感層次豐富。



高原枸杞桂圓糕

青海枸杞種植地集中在高海拔、氣候乾燥、晝夜溫差大的柴達木盆地，故又名「柴杞」，其顆粒比一般的枸杞更大，枸杞肉肥厚而飽滿。青海枸杞色澤艷麗，口味甘甜。這道菜在以雪棗、桂圓及黃糖熬水做成的凍糕上添加青海枸杞，如同琥珀上的一顆顆紅寶石。入口時清香軟糯，甜而不膩。