

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、林明暉、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，幾乎彌留，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

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，在導演會得獎覺好特別。

王家衛拿「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》

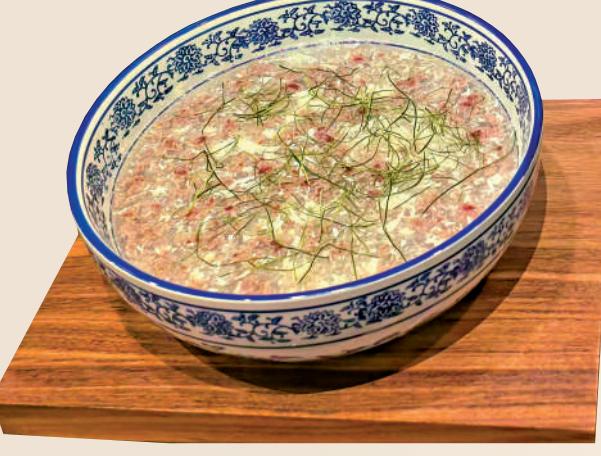
最佳男配角
朱栢康
《破·地獄》

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



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。

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、葱花為肉餡，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。



高原 枸杞桂圓糕

青海枸杞種植地集中在海拔、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。



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。



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，發現一件倒扣的齊文化籃紋紅陶碗，而碗內殘留用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。