



洪天照 (左) 及彭敬慈 (右) 憑《燃燒的夏之龍虎鬥》，同獲內地金網電影頒獎禮「最佳男主角」獎項。



香港漫畫家溫日良在八九十年代創作的《海虎》及《武神》漫畫系列，以緊湊劇情及嶄新的力量表達方式，被封為經典之作。近年溫日良轉向電影界發展，年前首次執導的網絡電影《燃燒的夏之龍虎鬥》，於內地電影平台播放，反應不俗，電影並已排定11月11日在香港戲院上映。溫日良請來金像獎最佳剪接得主潘雄輝將電影重新剪接，加上5.1音效、特效及演員廣東話原聲，製作成香港版《燃燒的夏之龍虎鬥》，為觀眾帶來港漫味道十足的改編電影。 記者：雲遜

## 漫畫家溫日良首執導演筒

# 《燃燒的夏之龍虎鬥》打出港漫味

電影改編自溫日良的短篇漫畫《燃燒的夏》，由洪天照及彭敬慈主演。溫日良坦言在電影界是新人一名，與內地投資者洽談時，對方只願意投資製作成本低的網絡電影。為了加大製作預算，他未有收取IP (知識產權) 授權、編劇及導演等費用。最終電影在2018年於內地影視平台播放後，取得三千多萬點擊，成績不俗。兩位主角更奪得2018年金網電影頒獎禮「最佳男主角」，是該頒獎禮首次出現雙影帝得主。

將自己的漫畫改編成電影或動畫，是溫日良一直的夢想，今次能夠擔任導演，他坦言是夢想成真。由於溫日良是創作漫畫起家，處理故事內容是他的強項，所以在電影開拍前已完成Storyboard (分鏡劇本)，令拍攝過程更順利。他表示：「要感謝經驗豐富的攝影師，拍

攝期間他看過Storyboard後，馬上提供了取景及鏡頭擺位的意見，使我獲益良多。」

### 洪天照主動設計動作場面

電影監製李俊文則大讚兩位主角專業，他稱：「洪天照是洪金寶的兒子，自幼已習武，彭敬慈則是舞蹈藝員出身，也有豐富的電影演出經驗，二人同樣身手了得，在拍攝動作場面時從未動用在場的替身。洪天照還幫忙設計動作，令打鬥場面更刺激。」

同樣是首次擔任電影監製，李俊文笑言最大的得着是在有限的預算內，完成無限的事情。李俊文指出電影在2018年於內地線上線後，香港觀眾反映由於地域問題，未能收看，所以便着手安排在港公映，但因疫情關係，終延至現時才能上映。

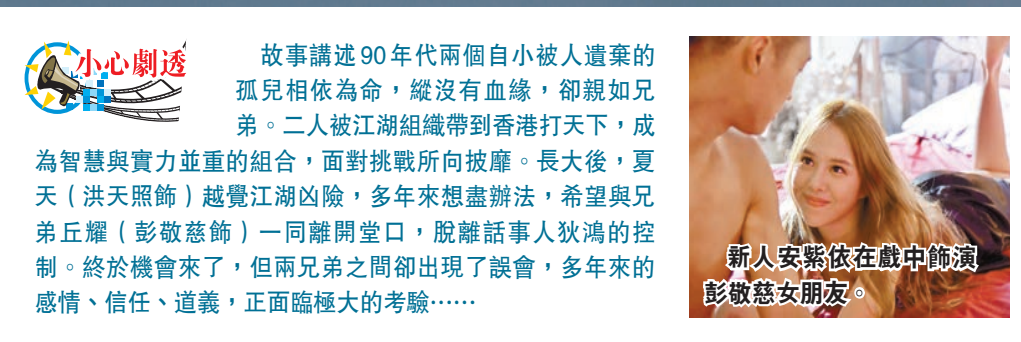
### 自掏腰包強化港版質素

溫日良表示希望觀眾明白，今次電影是低成本作品，難與銀幕大製作比較。電影在港上映前，他不惜自掏腰包請來曾奪得金像獎最佳剪接的潘雄輝，重新剪接香港版本，並加入5.1環迴音效、特效及演員廣東話原聲，以迎合香港觀眾口味。他坦言對票房期望不大，只是想為本地電影出一分力。

溫日良完成了《燃燒的夏之龍虎鬥》之後，還拍攝了另一套電影《母夜叉》，並且參加了由香港數碼娛樂協會主辦的「動畫支援計劃」，獲得政府50萬港幣資助，將他筆下的經典漫畫《海虎》，改編製作成12分鐘的動畫《海虎序章TIS Prologue》，繼續踏上實踐夢想之路。 (H)



導演溫日良 (右) 與監製李俊文 (左) 為香港電影版本進行後期製作。



故事講述90年代兩個自小被人遺棄的孤兒相依為命，縱沒有血緣，卻親如兄弟。二人被江湖組織帶到香港打天下，成為智慧與實力並重的組合，面對挑戰所向披靡。長大後，夏天 (洪天照飾) 越覺江湖凶險，多年來想盡辦法，希望與兄弟丘耀 (彭敬慈飾) 一同離開堂口，脫離話事人狄鴻的控制。終於機會來了，但兩兄弟之間卻出現了誤會，多年來的感情、信任、道義，正面臨極大的考驗……

新人安紫依在戲中飾演彭敬慈女朋友。

## 睇商報有着數

本報現送出《燃燒的夏之龍虎鬥》特別場戲票 (11月14日) 20張，讀者只須答中電影問題，把答案、姓名、聯絡電話號碼及地址，電郵至 ma@hkcd.com.hk，來郵註明「索取《燃燒的夏之龍虎鬥》特別場戲票」，答中電影問題的讀者，將有機會獲得戲票兩張，先到先得，數量有限，送完即止。

問題一：請寫出電影導演的名字。

問題二：電影改編自哪一部漫畫？

鳴謝：海洋創作

## 副刊·食玩買



# 食買激賞祭 享最高50%消費回贈

政府的電子消費券掀起購物熱潮，各大商場紛紛推出不同優惠，但卻讓人眼花繚亂。想做個精明消費者，可留意信德中心即日起至11月21日推出的「食·買激賞祭」，商場送出總值45萬港元的優惠。顧客於場內任何商戶以電子貨幣即日消費滿指定金額，即可換領最多400港元的指定商戶禮券，賺取最高50%的消費回贈。 記者：Janice



於商場食肆以電子消費券滿HK\$50並集齊指定數量印花，即可以低至HK\$1換領美食優惠券。

商場聯同超過20間商戶，送出豐厚的購物禮券，參與商戶包括Marks & Spencers、Starbucks、Columbia、Baleno、YakinikuLike、Coco Espresso、G2000、Deli-O、The Body Shop、莎莎、余仁生、原味家作、華御結、老媽拌麵、綠屋等，消費範圍涵蓋美容護膚、時尚服裝、保健產品、咖啡美點等。星期一至日於場內以電子貨幣即日單一消費滿HK\$300或以上，即可換領HK\$100指定商戶購物禮券。周末於場內以電子貨幣即日累積

消費滿HK\$600或以上，即可換領總值HK\$300的指定餐飲及零售商戶禮券。

商場並與多間餐飲商戶合作推出美食優惠，逢星期一至五午膳時段於場內食肆電子消費滿HK\$50並集齊指定數量印花，即可以低至HK\$1換領美食優惠。逢星期三可獲雙倍印花獎賞，集齊指定數量印花，可免費換領餐飲優惠或一套6張HK\$1餐飲換購券，最低只須電子消費HK\$150就可以換領Starbucks咖啡HK\$25禮券。



本報現送出由信德中心提供的「商戶禮券」共25份，每份內有「The Body Shop HK\$50禮券及東方紅 HK\$50禮券」各兩張，讀者只須將姓名、聯絡電話號碼電郵至tr@hkcd.com.hk，來郵註明「換領信德中心禮券」，就有機會獲得一份，先到先得，數量有限，送完即止。



## 法國牛肉節 融入港式風味

隨著「香港美酒佳餚巡禮」開鑼，第四屆法國牛肉節亦於即日起至11月30日舉行，活動與20多間餐廳及商戶合作，重點推介帶有香港特色的法國牛肉菜式，以低脂、味濃的法國牛肉烹調港式菜，配合法式烹調技巧，令牛肉味更富層次。法國牧民重視牛隻的飲食，主要糧食為青草和乾草，並禁止對牛使用荷爾蒙和促進生長抗生素。法國牛肉可分為34個部位，每隻牛在出生起便有「護照」紀錄，可追溯其來源。記者到牛肉節合作餐廳Brasserie on the Eighth，試食法牛四道菜。先來兩道前菜「韃靼牛肉雲吞」及法式「金菇肥牛卷」，前者把用上第7部位牛柳炮製的韃靼牛肉放在炸雲吞皮上，牛肉鮮味與香脆炸雲吞



法式清湯牛腩麵，湯清甜、肉味鮮。



法式「金菇肥牛卷」賣相精美。

皮甚為匹配。後者以第4部位牛肋脊肉包裹芝士、金針菇製成「肥牛卷」，再搭配羊肚菌、黑松露及松露醬，比一般「金菇肥牛卷」肉質更為結實。最令筆者驚喜的是吃到法式清湯牛腩麵，它不似坊間牛腩麵般只求鹹香，屬於法國傳統蔬菜燉牛肉的變奏版，以「清」取勝。另一道菜式是用上第7部位的菲力牛排，牛排外圍煎至焦黃，配上黑胡椒醬、芥末醬，肉味濃郁。甜品不是由牛肉製作，而是一件港式西多士，加入了花生醬、焦糖爆谷等，配上雲呢拿雪糕，令餐廳甜點也登上大雅之堂。 記者、攝影：Karena

## YOHO MALL 打造冬日森之仙境



商場以花語迷宮及6米高玻璃聖誕樹等打造成奇幻森林仙境。



15米長仙子星光許願長廊，浪漫唯美。

聖誕臨近，YOHO MALL將布置冬日森林仙境，為場內人士送上幕幕童話故事的奇幻場景。由11月13日至明年1月2日，YOHO MALL I中庭將化身成神秘夢幻的「炫彩奇幻森林」，以光影技術塑造多個燈光裝置，讓人恍如置身視覺藝術空間。滿布仙子星光的森林內有多個打卡位，包括巨型的「願之光寶石」互動裝置，寶石的鏤空吊燈將幾何圖案360度投射於牆上，轉動燈罩後光影即如萬花筒般，令小小的空間化為令人目眩的寶石世界；「花語迷宮」則以典雅拱門

設計，配以數百花瓣吊飾點綴，打造唯美場景；場內並有6米高的「極光炫彩玻璃聖誕樹」，燈光折射出幻彩光影效果，是冬日甜蜜的拍照熱點。YOHO MALL II中庭則打造成「仙子們的秘密花園」，內有4.5米高巨型「永恆聖誕花」。聖誕氣氛並會由室內蔓延到戶外，場外將打造一條15米長「仙子星光許願長廊」，以仙子鏤空燈飾營造浪漫氣氛，情侶及閨蜜可於長廊內許願、拍照，過一個充滿夢幻格調的聖誕。 撰文：Haye