



由黃宗澤、張繼聰、陳家樂、黃德斌及周勵淇主演的電影《紮職2》，是一部睽違已久具有濃厚地道風味的香港江湖電影。三位主角黃宗澤、張繼聰、陳家樂於大銀幕首度合作，飾演從小玩到大的好兄弟。電影拍攝首日，三人即要上山下海，經歷「生死」場面，迅速建立了兄弟情，延續了《紮職》電影系列的江湖兄弟情義。

記者：雲遜



黃宗澤(中)、張繼聰(左)與陳家樂(右)將在《紮職2》重演港產江湖電影的兄弟情義。

《紮職2》重現港式江湖情與義

陳家樂突破形象，戲中以平頭裝新造型登場。



宗澤與張繼聰在開拍首日，即要於寒冷天氣下拍攝水中打鬥場面。



着重兄弟情義的「古惑仔」題材電影，堪稱上世紀90年代至千禧年初的標誌性港產片。自《紮職》首集在2012年上映後，近10年已少見這類電影。睽違11年，《紮職》系列上映第二集，主角黃宗澤(Bosco)表示，當接到《紮職2》的劇本時，立即從中感受到以往港產江湖片、古惑仔電影那份感覺，他認為這是香港最拿手的片種之一。張繼聰亦認同電影將會喚醒觀眾的集體回憶，他稱：「近年少見這類題材的電影，對觀眾來說是一份情懷。至於對年輕一代而言，成長中或沒試過在戲院看這類江湖電影，相信會為他們帶來新鮮感。」

陳家樂擺脫斯文形象

三位主角之中，陳家樂是唯一參與過首

集《紮職》的演員，多年後接拍續集，他坦言：「當年是自己加入影圈後首次飾演古惑仔，戲分不多。今次真正挑戰這類型角色，起初實在有些緊張。導演吳家偉想我改變向來陽光男孩及斯文的形象，於是在電影中以一個新造型示人。」家樂在戲中以前所未見的平頭髮型登場，為戲中力爭上位的金仔(角色)，營造一股冷峻的霸氣。

電影甫開場，即交代三兄弟感情深厚、聯手抗敵的劇情。家樂笑言第一天開工，已經跟Bosco與阿聰「有難同當」，火速建立手足情誼。家樂稱：「三人之間的兄弟情來得很快，第一天就要上山下海，那時天氣很冷，而且要拍攝水中對打戲份，所有演員均浸在冷水中打架，感覺如經歷了「生死」，自然很快熟絡。」



飾演社團頭目黃德斌妻子的周勵淇，誓要找出傷害其夫的兇手。

Bosco表示，慶幸遇上兩位好對手，與他們拍戲是一種享受，他指阿聰與家樂會拋出很多不同的點子、演戲方法，然後大家一起研究。張繼聰用「無私」總結這個「紮職三人組」，他稱：「很難得遇上這樣的對手，三個人一條心想演好這部戲，互相希望成就對方，這份無私的兄弟情，戲外戲內都一致。」

小心劇透

17年前，一名刀手伏擊社團頭目佑哥(黃德斌飾)，令這名半生叱吒風雲的江湖中人半身不遂。佑哥妻子勝男姐(周勵淇飾)派出阿齊(黃宗澤飾)及金仔(陳家樂飾)等人四出追捕刀手。阿齊抓到刀手後，發現他竟是自己與金仔從小玩到大的好兄弟阿貓(張繼聰飾)。阿齊知道就算自己不抓住阿貓，若他落入別人手上，一樣必死無疑。阿齊只好違抗社團命令，



電影加入鄭則仕(右)與袁富華(左)兩位好戲之人，戲味更濃。

協助阿貓離開香港。從後趕到的金仔望着阿齊，感到事有蹊蹺……17年前的這一刀，從此改寫了多人的命運。

商報有禮

本報現送出《紮職2》換票證20張，讀者只須回答電影問題，把答案、姓名，連同貼上2.2元郵票的回郵信封，寄往觀塘道332號香港商報大廈副刊部收，信封請註明「索取《紮職2》換票證」，答中電影問題的讀者，將有機會獲得換票證兩張，先到先得、數量有限，送完即止。

問題一：請寫出電影第一集的上映年份。

問題二：請寫出陳家樂在戲中以哪一種新造型亮相。

鳴謝：英皇電影



LIFESTYLE · 美食

一星級食府 粵菜，總讓人聯想到熱氣騰騰的蒸籠和喧鬧的酒樓。空中瀰漫的人情味是廣東酒樓的特色，但偶爾也想擺脫喧囂，靜下來細品粵式美點。主打精緻粵菜的「琴粵」最近進駐銅鑼灣，食府取名諧音「心悅」，賞心悅目的不止是由米芝蓮星級廚師手工製作的點心，還有270度的開揚維港景致。 記者、攝影(部分圖片)：斯如



食府設露天茶座，坐擁維港美景。

精緻粵菜 賞心悅目

食府位於Tower 535 25樓，佔地12000平方呎，三面皆有落地玻璃環繞，坐擁居高臨下的銅鑼灣及維港景致，格局寬敞明亮。面向維港的一面並設露台茶座，適合在陽光溫和的秋日下午用餐，邊感受宜人涼風，邊享用美酒佳餚。

米芝蓮星級叉燒

餐廳的蜜汁叉燒是招牌菜式，曾獲米芝蓮一星名譽。秘製醬汁由在粵菜界浸淫數十年的餐廳主廚熬製，香濃醇厚。厚切的叉燒每一片都口感鬆軟，可見廚師對火候精準的掌控。喜歡海鮮的食客可一嘗蜜汁燒鰻，以皮脆肉嫩的鰻魚搭配叉燒醬汁，別有一番風味。

粵菜當然少不了點心。食府提供多款經典點心，如筍尖鮮蝦餃、蟹皇蒸燒賣等，蝦肉飽滿，味道清甜不膩。菜單上也有一些特色點心，如鮮帶子芋角，外酥內軟的芋角包裹爽口的帶子，口感層次豐富。金華玉樹雞是傳統的廣東菜式，但在本地酒樓與中菜廳均不常見。菜式以雞肉、雲腿、冬菇製成，鹹鮮的雲腿與香嫩的雞肉互相映襯，細膩入味，未嘗過的食客可一試。另一推介菜式為炆牛肋腩煲，選用新鮮牛肉烹煮，肉香四溢，肉質軟嫩多汁，齒頰留香。

食府推出的甜品也甚具特色。招牌點心燈影煎堆正如其名，薄皮酥脆通透，置於燈上猶如一輪明月，適逢中秋將至，十分應節。冷測和牛卷也是甜品之一，盤上形似一卷卷火鍋生牛肉片的食物，實為糅合麻糬的草莓雪糕，口感冰涼甜蜜，還帶有生牛肉的煙韌，玩味十足，為這頓精緻粵式盛宴畫上完滿句號。



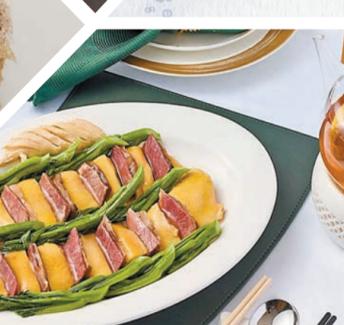
燈影煎堆推盤精緻，食前可先打卡。



實為草莓雪糕的「冷測和牛卷」，外形酷似急凍牛肉片。



鮮帶子芋角外皮酥脆，內含鮮甜帶子。



金華玉樹雞是廣東懷舊菜，坊間食肆已少見。



曾獲米芝蓮一星名譽的蜜汁叉燒，HK\$280。

美食搜尋

海上下午茶 美景配美點

半島酒店聯手天星小輪由即日起至12月17日逢星期六、日推出「維港半島經典下午茶」，讓食客乘坐「世星號」遊覽尖沙咀及將軍澳跨灣大橋，並享用由酒店廚藝團隊製作的各式鹹甜美點，度過愜意下午。

「世星號」採用天星小輪標誌性的白綠配色，皮革梳化復古優雅，兩旁玻璃窗讓維港景色一覽無遺。「All Things British 下午茶」餐單包含英式傳統甜點及鹹點各四款，並有英式烘葡萄鬆餅。甜點造型以天星小輪為靈感，包括伯爵茶蛋糕配檸檬奶油醬、香蕉焦糖批、玉桂蘋果蛋糕及草莓卷配蛋白馬令。食客可選擇搭配半島名茶、香草茶或咖啡。鹹點則有四款三文治，包括黑布甸可樂餅配番茄蛋黃醬、蛋沙律三文治配鱈魚子醬、加冕雞三文治配青蘋果及煙三文魚三文治。

記者、攝影：Ruth、Katherine 視頻碼上看



下午茶收費每位HK\$750，接受三人或四人預訂。

Editor's Choice 自家製創新甜品

HeSheEat最近在旺角開設新店，推出多款自家製創新甜品，如新店限定的「特濃5.0牛乳軟雪糕系列」，筆者首推外賣必食的「牛角包×特濃5.0牛乳軟雪糕」，牛角包內藏軟雪糕，鹹甜滋味交融。另一款甜點以芭菲搭配特濃5.0牛乳軟雪糕，並有宇治抹茶、藍莓配芝士餅、朱古力等多款口味，軟雪糕奶香濃郁，賣相精緻。

其他創新甜品有「士多啤梨麻糬配士多啤梨雪糕梳乎厘班戟」與「朱古力BINGSU山系刨冰」，前者在梳乎厘班戟上鋪上麻糬，內有士多啤梨雪糕，為軟綿的梳乎厘班戟增添美味。後者將牛乳凍凍後製成刨冰，淡淡奶香配上朱古力雪糕與鬆脆朱古力同吃，清涼透心。

記者、攝影：Janice



士多啤梨麻糬配士多啤梨雪糕梳乎厘班戟，HK\$128。