



香港時裝節 潮流衣飾 創意無限

過去數十年來，香港一直是領導潮流的亞洲時尚樞紐，不止是街頭時裝的發源地，也是全球時裝品牌的集中地，使香港成為亞洲市場的潮流指標。香港是名副其實的大都會，這個國際都市深受中西方思想的影響，融合兩種不同文化。因此，今年，由香港貿易發展局主辦的第22屆香港時裝節春夏系列剛剛在香港會議展覽中心舉行，今屆時裝節匯聚了來自18個國家及地區超過1,200家參展商參展，展示最新時裝設計、國際品牌，以及各類布料和輔料產品，其間更舉行了近30場時裝表演、時裝巡禮、研討會、論壇及交流酒會，帶來設計師新作及最新的市場資訊，當中最值得一提的是一班新晉設計精英的時裝作品，今期筆者就帶大家一看他們精心設計的時裝作品。

文：吳綺雯 圖：雨文、新華社、中通社

今屆香港時裝節春夏系列以Tribal Safari為主題，展會有來自波蘭、俄羅斯及土耳其的企業首次參展，並設有8個地區展館，分別為中國內地、印度、印尼、日本、韓國、澳門、台灣及泰國，焦點展區如匯聚多元化的高級時裝及設計師作品的「時尚廊」、「國際時裝設計師天地」、「運動功能面料服裝」及「新娘禮服及晚裝」展區等。

青年設計師展新作 主題創新

在多場時裝匯演上，新晉設計精英展示了本地設計的澎湃創意，10位往屆「香港青年時裝設計家創作表演賽」（簡稱YDC）的設計師於展覽首天聯手炮製了FASHIONALLY COLLECTION #4的時裝匯演，當中參與設計師如許業朗、任銘暉、陳進傑、關尾妹、江德華、冼美玉、王紫茵、宋歌兒、梁嘉健及麥鑽池等，呈獻2016年春夏季的最新時裝系列。



任銘暉（Mountain Yam）的牌 112 mountain-yam 今季以自然與城市之間的連繫為主題，設計以清晨的露珠為中心，花草葉面反射着晶瑩剔透的水露，萬物充滿生機，欣欣向榮。



關尾妹（Sherman Kwan）營運自家的手袋品牌 SK SHERMAN，主打防水紙物料，今季她發佈品牌的首個服裝系列，以物料及顏色為品牌注入視覺衝擊力，以山葵綠色及烏黑色為主打顏色。



江德華（Walter Kong）與好友劉婉婷創立 Blind by JW，今季度以浪漫的胡桃夾子故事為創作靈感，春夏系列以糖果形狀為靈感，創作了不同的造型結構，褶皺和立體裁剪。



冼美玉（Aries Sin）在今個系列中，展示了她對粵劇戲服進行探索，傳統中每套服裝均代表着一個場景、圖片或故事，戲服上的雲、樹、龍和花卉都轉化為有意思的抽象圖案。她為粵劇戲服注入當代時裝的元素，加入了褶皺、釘珠和數碼印花。



宋歌兒今年推出了同名品牌 CHLOE SUNG，其2016年春夏系列的靈感來自中國國粹之一的水墨書法，在服裝的剪裁與印花上她亦參考了書法的粗細、枯筆潤筆等單一墨色形成濃淡的對比。



梁嘉健（Kenax Leung）同名品牌 KE-NAXLEUNG 是他的藝術宣言，2016年春夏男女裝系列，靈感來自美國藝術家 Alys-sa Pheobus Mumtaz 在2014年以 TRAVELER 為名的一系列作品，她以自製紙材及靛藍等還原染料作主要材料，在設計中運用印花技巧呈現日式織藝的美，並以簡單的點與線糅合了日本服的結構創作出了這個《NO ANSWER》春夏系列。

香港設計生力軍 一展魅力



Kevin Ho



Michelle Yeung

除了 FASHIONALLY COLLECTION #4，大會首次特別為今年剛成立品牌的 YDC 得獎者及近屆 YDC 決賽入圍設計師舉辦了 fashionally 4.0 時裝表演，六位設計師如何華怡（Tomi Underhill）、羅巧倩（Law Hau Sin）、何昀霖（Kevin Ho）、楊麗晴（Michelle Yeung）、黃雪瑩（Shirley Wong），以及潘子斌（Necro Poon），藉以向大家介紹香港設計生力軍。

例如，當筆者看到楊麗晴的女裝設計，便明白何謂異想天開。她希望創造一個既女性化，又年輕俏皮的形象，她的手繪大自然印花和釘珠的細節是創作的重點。這次設計靈

感來自意大利的 Isola Bella Island，這座貴族御用的後花園四面環海，種滿鮮豔美麗的花朵，如同海上神殿一樣，散發着迷離的仙境氣息，所以系列用上浪漫的粉紫色調，設計中運用飄逸朦朧的柯根絲紗，各式釘珠細節彰顯出島上充滿古歐陸色彩的華麗雕塑藝術。

同時，多個設計師包括香港的 Mirabilis Lam、Douglas Yuan、Meredith Yeung、Beth W Stafford、Sandy Lam、Thomas Kung；印度的 Khushalani 和 Mohsin Khan；澳洲的 Petra Vanessie，以及中國內地的 Bella Ren 和 Esa Liang 亦舉行了時裝設計師表演，展示最新作品。



Necro Poon

多煮意

文、圖：小松本太太

新薑梅酒漬

近日暑氣逼人，在悶熱的天氣下，用梅酒做出一道漬物醃菜讓大家開胃醒神！



漬物是原本一種保存食材的方法，在醃漬過程中食材會增添風味，所以漬物在世界各國的食桌都佔一席位。文獻記載，中國於三千年前已掌握醃漬食材的技巧，而奈良東大寺之歷史資料中則指出，醃漬食材的技巧是於公元4世紀時隨佛教傳入日本。

漬物又稱作御新香，其種類繁多，醃漬的方法各異，在全日本各地亦有個別的特色漬物。鹽漬、糠漬及醋漬是較為常用的醃漬方法，此外亦有味噌漬、山葵漬、醬油漬、粕漬及糖漬。以蘿蔔做成澤庵漬、茄子做成的柴漬及青菜做成的野澤菜漬就是較常見的具代表性漬物。

過往每戶人家都會存放一個木桶用於製作糠漬，更有傳統媽媽要在女兒出嫁時，從家中的木桶內取出一些調好的糠漬送給女兒，讓女兒可以在自己的廚房設置木桶製作糠漬；由於要將木桶內的糠漬保存妥當頗為費神，這個傳統已日漸式微。日本的食物生產商推出各式各樣的漬物，超市內品種齊備，亦歡迎試食，城市人已經甚少自家製作一些繁複及需時的漬物，時下就發展出一些簡易快速的漬物。

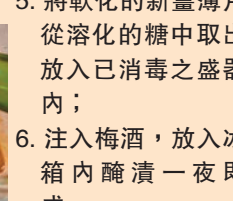
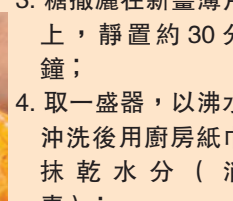
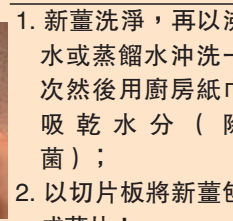
夏天當造的子薑（日本稱作新薑），配合香港人喜愛的日本梅酒，設計出具有本土特色的漬物「新薑梅酒漬」。



材料：

新薑 500克
糖 500克
梅酒 180毫升

製法：



取用時注意要用乾淨的道具，放於冰箱可保質約一星期，可以將步驟5剩下的薑味糖漿另外存起，用於紅茶成為薑味紅茶。

着數Guide

文、攝：雨文

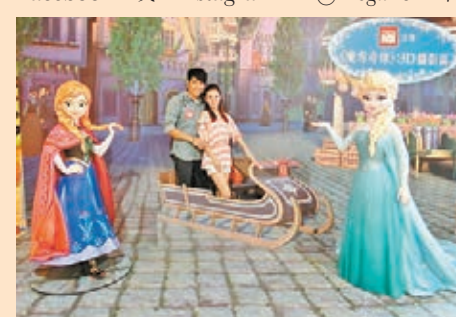
《魔雪奇緣》冰雪小鎮觀光館 @MegaBox

為慶祝香港迪士尼樂園度假區《魔雪奇緣》冰雪小鎮的開幕，MegaBox於今個暑假為大家呈獻「《魔雪奇緣》冰雪小鎮觀光館」，市民可於商場感受冰雪小鎮內的精彩活動，為大家帶來一個開心獨特的冰涼炎夏。全港獨有8呎高並由眾多深受大人小朋友喜愛的雪人小白毛公仔堆砌而成的「雪人Olaf小白雪山」，矗立於商場L5中庭。愛莎女皇及安娜公主的動人畫像亦會現身於L5，以歡迎每一位親臨的賓客，屆時必定吸引一眾《魔雪奇緣》粉絲前來拍照留念。



而且，商場亦首度與3D魔幻館合作為大家帶來設於L9的《魔雪奇緣》3D攝影區，亦已於7月3日登場，大家憑指定消費或以指定金額即可進入攝影區，與1比1的愛莎女皇及安娜公主立體雕塑合照之餘，亦可坐上鹿車扮演冰雪小鎮的一分子，更可以把精美相片連相架帶回家留念。同時，如成為商場Facebook專頁粉絲，並於L5大型裝置與《魔雪奇緣》的角色合照，上載至個人Facebook或Instagram，@MegaBox官方帳號及加上

#MegaBoxFrozen2015，即有機會獲得「《魔雪奇緣》3D攝影區」免費名額1個。



《魔雪奇緣》3D攝影區

MegaBox 夏日送禮

香港文匯報 WEN WEI PO
MegaBox場特別為本報讀者送出夏日禮品，禮品為清涼紙扇、A4文件夾、記事簿及L9《魔雪奇緣》3D攝影區入場券乙張，名額共18位。如有興趣的讀者，請剪下此文匯報印花，貼於信封背面，連同HK\$1.7回郵信封郵寄至香港仔田灣海旁道7號興偉中心3樓副刊時尚版收，封面請註明「MegaBox夏日送禮」，截止日期：7月18日，先到先得，送完即止。

