



# 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) 的品  
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  
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，今個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。



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 Alyssa Pheobus Mumtaz 在2014年以 TRAVELER 為名的一系列作品，她以自製紙材及藍色還原染料作主要材料，在設計中運用印染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這個《NO ANSWER》春夏系列。

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著一個場景、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。

Mumtaz 在2014年以 TRAVELER 為名的一系列作品，她以自製紙材及藍色還原染料作主要材料，在設計中運用印染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這個《NO ANSWER》春夏系列。

## 香港設計生力軍 一展魅力



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 fashionably 4.0 時裝表演，六位設計師如何韋怡 (Tomi Underhill)、羅巧蒨 (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，種滿鮮豔瑰麗的花朵，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、糖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、柏漬及糖漬。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的漬物。

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。日本的食品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：

1. 新薑洗淨，再以沸水或蒸餾水沖洗一次然後用廚房紙巾吸乾水分（除菌）；
2. 以切片板將新薑切成薄片；
3. 糖撒灑在新薑薄片上，靜置約30分鐘；
4. 取一盛器，以沸水沖洗後用廚房紙巾抹乾水分（消毒）；
5. 將軟化的新薑薄片從溶化的糖中取出放入已消毒之盛器內；
6. 注入梅酒，放入冰箱內醃漬一夜即成。

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。



#MegaBoxFrozen2015  
■《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。

