

# 放眼 2016 年春夏裝 先睹為快

剛過去的幾星期，在美國紐約及意大利米蘭分別舉行了紐約時裝周及米蘭時裝周，來自世界各地的時裝品牌紛紛在這個時候展示其來年（2016年）的春夏新裝，當中不少中國設計師亦有參加，大放異彩。眾所周知，時裝周每年一屆，全世界最著名的分為四個，包括紐約時裝周、倫敦時裝周、米蘭時裝周和巴黎時裝周，今次筆者先帶來紐約及米蘭時裝周的部分特色時裝新品，讓大家先睹為快。

文：吳綺雯 圖：新華社

## 紐約時裝周 沉實設計

在美國紐約，多個著名時裝品牌舉辦其獨有的時裝表演，如 Anna Sui、Thomas Wylde、Naem Khan 等品牌，透過模特兒穿上其最新春夏時裝亮相於時裝周中，令大家可以率先一睹其品牌最新時裝的主題，例如 Anna Sui 兼容其美妝元素，配合其特色圖案的服裝，有些還有丁點民族特色，顯得更少女味。



Anna Sui



Thomas Wylde

而 THOMAS WYLDE 品牌的最新時裝顏色較為沉實，以黑白兩色為主，但在黑與白上卻有其設計細節，在平淡的色彩上顯得不平凡。另外，筆者較喜歡 NAEEM KHAN 品牌的新品，因為這個品牌的最新系列較富於色彩，除了以橫紋設計外，還有民族圖案的設計，成為明年春夏服裝的主導設計。



Naem Khan

## 米蘭時裝周 民族色彩



Daniela Gregis



Anteprima

至於在米蘭的時裝周上，有些品牌以較為特別的方式表達其最新服裝，例如 Daniela Gregis 品牌便是在意大利米蘭聖安布羅塞教堂的回廊裡，由模特兒逐一展示，當中不少服裝是以紅色為主，在教堂的回廊展示出來，感覺很特別。而 Anteprima 則展示男女的服裝，當中的設計除了色彩繽紛外，還有不少格仔的設計，感覺較為型格。

## 美麗密碼

文：雨文

### 天然高度保濕有法

敷面膜是一般愛美人士必會做的護膚程序之一，最近筆者發現了一樽價格高昂的面膜，它是來自美國尊貴級專業護膚品牌 Adore，這款是其逆齡美肌系列——CELLMAX 高效熱能活膚面膜，面膜採用了當今先進的抗衰老技術，這種獨特的自動加熱面膜不僅能撫平嚴重的表情紋和皺紋，讓肌膚緊緻提升，同時可以促進肌膚自我修復能力。隨着面膜溫和的加熱，使肌膚毛孔擴張，而且它還採用了洋甘菊、菩提花及其他天然成分的萃取物，增強其抗衰老之功效，加強皮膚亮澤和光滑感。如每天使用兩次，可帶來顯著的抗衰老作用，有助減少皺紋，同時增加膠原蛋白水平，促進肌膚的自然反應，幫助恢復肌膚年輕健康，這樽面膜售價 HK\$7,699 / 50ml。



Cellmax 高效熱能活膚面膜

如覺得太昂貴的話，品牌還最新推出了精華保濕滋潤面霜，其獨家 Stem Cells Activator 蘆葎醫學認證的植物幹細胞成分 PhytoCell Tec Malus Domestica，促進肌膚自我更新，加強敏感肌膚抵抗力，並具物理性的防禦紫外線能力。由於植物幹細胞具有舒緩、抵禦外來刺激及抗炎的效能，可於皮膚上形成保護膜，促進傷口癒合，特別適合暗瘡、脫皮、外科手術或醫學美容手術後的創傷護理。加上配方加入尿囊素，使乾燥的皮膚鎖住水分，達到深度保濕和回復彈性。維生素 E 和檸檬香蜂草萃取物提供豐富抗氧化類黃酮，保護皮膚免受自由基和空氣污染損害，令肌膚更有光澤，膚色均勻，細嫩無瑕。



精華保濕滋潤面霜

## 着數 Guide

文：雨文

### 荃新藝廊

### 「眼聽心底話—Apple Tong 個人畫展」

一個沒有聲音的世界，是怎樣的呢？對於聽不見、說不出的人來說，他們的內心世界又是怎樣的呢？香港展能藝術會青葉藝術家唐詠然（Apple Tong）一歲時證實患上先天性聽障，對身邊的事物見而不聞。荃新藝廊與香港展能藝術會合作，由即日起至10月22日舉辦青葉藝術家唐詠然首次個人畫展——「眼聽心底話—Apple Tong 個人畫展」，並展出其六十幅精選作品，藉此讓大眾分享她的情感跌宕和奮鬥歷程，以此鼓勵大眾勇於追夢，為社區注入正能量。

Apple 沒有因為天生缺憾而阻礙了她的繪畫天賦；她在五歲前，就已經拿起畫筆把講不出的情感表達出來。只靠自學，在中學畢業後繼續朝著藝術這個興趣發展，曾修讀有關設計學課程；她多年來常於不同的比賽獲獎，而在今年被喻為「殘疾人士技能奧運會」的「第九屆香港展能節」中，Apple 更一口氣奪得三項一等獎，包括卡通人物設計、創意繪畫及海報設計，彰顯她的藝術才華。今天 Apple 透過荃新藝廊及香港展能藝術會舉辦其首個個人畫展，讓市民有機會看見一個聽障女孩的心路歷程，如何連聽不到車輛響號，也會使她陷入危險、渴望友誼卻希望被同情、甚至寧願把家計用於爸爸的手術費而放棄上大學等，都一一刻畫於其作品中，以畫作記，把自己出生到今天的她，勇敢美麗地展現在大家面前。



## 多煮意

文、圖：小松本太太

### 柿子拌香芹

日本的水果近年來備受香港及內地的消費者青睞，一直雄踞市場的熊本士多啤梨、青森蘋果、北海道蜜瓜，近年



人氣大熱的長野白桃、巨峰提子，以至今年漸漸掩蓋的宮古恐龍及魚沼妖精品種芒果，全部都銷情暢旺！

眾多的日本水果品種當中，有一種秋天盛產的水果被推斷為歷史久遠的日本土生果物，因為在很多日本描述秋天的古畫都見到它的身影，民間亦流傳有它的故事，今天為大家介紹它——柿子。

日本全國各地都有柿子出產，品種繁多，香港常見的為富有柿及次郎柿。柿子的維他命 C 含量較橙及奇異果為高，每 100 克柿子果肉所含的維他命 C 達至 70mg，日本柿子的果肉清脆，據盛產柿子的和歌山縣農協的資料所述，柿子有改善宿醉及保濕美肌的功效。佳節狂歡勁飲後的翌日宿醉來襲時，可以吃柿子紓緩一下；各位注意保養皮膚的朋友，也不妨在這季節轉換期間，勤敷面膜之餘，吃個柿子，內外夾擊，皮膚就自然好滑好彈啦。

日本人與中國人一樣「不時不食」，煮饌必定揀當季食材，飯後果亦會嚴謹地配以當造水果，日式超市的新鮮水果部就好像是季節的櫺窗，看見橙紅色的柿子放在顯眼的位置就表示秋天已到。柿子除了作為水果食用外，高級的日本料理亦會將柿子入饌，成熟的柿子顏色跟秋天的紅葉顏色相同，是秋季的象徵。

#### 材料：

- 柿子 250 克
- 香芹 200 克
- 小核桃 20 克  
(可用腰果或杏仁代替)



#### 調味：

- 白醬油 2 茶匙
- 味醂 1 茶匙

#### 製法：



1. 柿子洗淨，去皮，用叉搗爛成蓉，再以隔篩過濾，加入味醂拌勻成柿子醬。



2. 香芹放沸水灼軟，取出，灑上白醬油使香芹入味並冷卻，然後瀝乾，切成 5 厘米長段。



3. 小核桃放入食物袋內，用木匙從外輕輕敲碎。  
4. 柿子醬注入碟內，排上香芹及灑上小核桃碎，拌勻即成。