

# 趣味时髦“神器”·百搭分趾鞋

■新快报记者 梁彧/文(资料图片)

分趾鞋其实已经“火”了多年,但即使在时尚圈,风评也众说纷纭,被“群嘲”的声音不断,从而导致很多人不敢轻易尝试。

但分趾鞋对脚型的包容度较高,让脚趾能有更多空间,穿着舒适度相当可以。且经过多年演化,如今分趾鞋已与各种鞋型进行了重组再造,从最初的高跟踝靴到衍生出分趾玛丽珍鞋、分趾芭蕾舞鞋、分趾乐福鞋甚至分趾帆布鞋等,让分趾鞋家族逐渐显露出除了“舒适”以外的另一妙处:百搭。

一时间分趾鞋从一度被认为“无法理解的时髦”,华丽转身为不少人的“日常时髦”。

需要提醒的是,选分趾鞋需要特别留意鞋头分趾的宽度与夹层的厚度,鞋头分趾距离过宽或过窄,穿着会很习惯;分趾夹层太厚,容易产生异物感或磨脚;鞋头不够饱满,容易压迫大脚趾;材料太硬,穿着舒适度不够;材料太软则鞋型表现不出来……

以上的“坑”想要一一避免,选购前还是上脚试一试会更为稳妥。



▲偏中性的分趾鞋,配利落西服套装就是风格十足的通勤穿搭。



▲芭蕾美学大热的今季,芭蕾分趾鞋也自然跟进流行,带种冲突美,可搭配彩色袜子,复古时髦。



▲玛丽珍款分趾鞋配裙装选择比较多,古怪中带点可爱,搭长裙显优雅,搭短裙显俏皮。



◀踝靴款分趾鞋经典百搭,6到8厘米的跟高,上脚好看,也修饰身材比例,特别是搭长裤露出一截鞋头,拔高的同时彰显帅气。



▲黑白驼色是较多人会选择颜色,一定程度上可以平衡分趾设计的存在感,如想更出彩,可选择麂皮或金属反光面料的款式。

味道

## 澳门银河 演绎澳门“匠心食力”

■澳门银河旗下厨师分享对美食匠心精神的独到见解。



近日,由澳门特别行政区政府旅游局指导并支持,澳门银河综合度假城推出《澳门味道 匠心传奇》系列活动,携手旗下屡获殊荣的厨师团队,共烹汇聚多元风味的传媒晚宴。

晚宴以日料餐厅“山里”行政总厨武田守弘用北海道栗蟹、海胆、长野富士苹果等打造的前菜作为开端,入口饱满多汁、海胆充盈回甘;米其林一星餐厅8½ Otto e Mezzo BOMBANA行政总厨 Riccardo La Perna的橄榄油煮蓝龙虾,以低温慢煮熟让龙虾肉保持更多的细腻柔软弹性;星际酒店行政中餐总厨兼风味居主厨陈植强则用技法老到的蒸东星球征服全场宾客味蕾。

晚宴现场还进行了同名专题系列片的首播。短片从澳门银河旗下120个餐饮选择中,精选中国四川、意大利西西里、日本京都等多种地道风味,邀请澳门丽思卡尔顿酒店丽轩中餐行政总厨何汉昇、北膳楼主厨范军、庭园意大利餐厅主厨 Luca Signoretti等十二位担当主角,于短短一分钟的片段内,揭秘蕴藏于美食背后的趣味故事,宣传澳门“创意城市美食之都”之余,同时以全新视角打造澳门银河餐饮品牌形象。目前,该专题系列片已在3月28日起于澳门银河的官网及各个社交平台播放。

借传媒晚宴拉开系列活动的帷幕,澳门银河旗下餐饮风味居、山里以及北膳楼亦分别推出《澳门味道 匠心传奇》套餐。每款套餐均糅合了该菜系之精华,如风味居的“荷香牛肉酿刺参”、山里的“奢华会席料理”以及北膳楼的“铁锅炖大鹅”等。



■蒸东星球



■橄榄油煮蓝龙虾

美力

## 宝格丽香氛 大吉岭茶限时店亮相天环



宝格丽香氛大吉岭茶限时店日前亮相广州天环,并将持续至4月11日。限时店以焕新上市的宝格丽大吉岭茶淡香水为主题,温暖疗愈的鼠尾草绿与澄澈雅致的芬芳呼应了大吉岭茶淡香水特有的个性,并通过层层相接却又各自独立的空间,“触”纯净原料、“闻”自由意境、“视”春光辉映、“听”和谐纯净、“品”茶香意趣等,带来一场“五感”沉浸式互动体验。

## 珂润 让干敏肌安享防晒

肌肤抗老的一大功课是防晒,但普通防晒霜对于脆弱肌肤来说,会有一定的致敏风险。对此,珂润日前针对干敏肌推介润浸保湿防晒凝蜜。它配方温和,SPF28/PA+的日常防护值既能有效防晒,同时不给肌肤过大负担。同时,它添加了滋润成分,触感轻柔水润且容易涂抹,在脸上不易有白色残留,还可作为妆前乳使用,让肤感更加柔滑。

