



松垮至潇洒

陈山聪在《金宵大厦2》中饰演角色，职业定位为咖啡师，同第一部有好多唔同。第二部中嘅佢行事作风都好潇洒，“撩女仔”技能堪称一绝，但同每个维度嘅“李施嬅”都许诺“带你去我嘅世界”，真係几辣到人噃。区别于中视中短嘅大厦保安造型，无论係 Maurice 定係 Joey，佢都中意穿宽大松垮嘅休闲套装，显得不羁放纵爱自由，表现呢个人物“渣渣”嘅人设。黑白灰嘅配色简单，胜在够百搭，点衬都唔容易出错。最妙嘅嘅，佢偶尔会衬翻略同色系嘅印花衬衫，令到整体造型不至于太单调，有种“浪子”既视觉感，更加符合佢个角色设定。喜欢潇洒风格嘅 boys，不妨试下呢种穿搭方式，可能会有唔一样嘅 charm。



衬衫显斯文

如果想要斯文书生 feel，一定要试下针织套衫，以及 set 翻个整洁油头。贯穿《金宵大厦》系列嘅大眼“林哥仔”，就係靠针织衫同衬衫塑造形象，一出场散发浓浓书生气息，关键潮 point 嘅发型度，一丝不苟嘅油头俾人精致又体面嘅感觉，加上温文儒雅嘅举止，十足十係儒雅读书嘅模样。而《嫁衣》单元中嘅裁缝“小程”，虽然内心占有欲极强，但一身斯文到出汗嘅衬衫加吊带裤，谁能想到佢儒雅外表下竟然心怀鬼胎？

难忘金宵

靚 look

逐个睇



话咁快《金宵大厦》嘅故事就告一段落啦，由 Coco 同旭辉开始，到 Joey 与 Ella 结束，穿越万年，里面嘅角色或往返于唔同次元，或切换不同时空，虚虚实实、患得患失，都係呢两个演员用唔一样嘅造型同演技，生动咁为大家诠释特定维度里面嘅“自己”。Color 同大家再次进入“金宵大厦”，睇下佢地有咩靚 look 啦！

郭玮/文 《金宵大厦1&2》剧照/图

旗袍劲迷人



“金宵舞厅”靓女多，嗰个年代最破镜嘅旗袍非旗袍莫属。旗袍可以将女士婀娜多姿嘅体态完美展现，再有红唇乌发、伸有欲拒还迎嘅小坡肩加持，瞬间令人穿越到紫醉金迷嘅大舞厅时代。李施嬅饰演嘅 Coco 就有一个特别经典嘅旗袍造型，浅色系旗袍清新可人，配深色大花图案，吸睛程度 100 分，难怪情陷 Coco 嘅旭辉一个。第二部嘅《嫁衣》单元中，连诗雅饰演恨嫁小女人，一身红旗袍充满女人味，令人眼前一亮。旗袍係一个时代嘅象征，想沉浸式玩转复古，旗袍一定帮到你！



制服最诱惑

《金宵大厦2》一开波，就係“医生”同“病人”嘅故事，同《金宵大厦1》用“空姐”同“保安”嘅制服诱惑有异曲同工之妙。一身洁白长袍係最经典嘅医生 look，白衣天使一向象征纯洁善良，妥妥暗喻李施嬅嘅剧中角色走好人路线。而空姐装扮则别具韵味，深色系制服配黑丝性感迷人。陈山聪嘅对白：“阿萧精神，服务人群”，令观众够嘅印象深刻，而佢嘅制服造型也颇为经典。一件简简单单嘅男装白衬衫，打袂配黄穗领带，就係贴地 security，改成肩章就即刻变 captain。如果大家中意制服嘅魅力，都可以学下佢地打扮自己想尝试嘅 style 哦。



一见倾心！

为你粽情



上头新物“粽”

如果话水果粽属于“外貌派”，咁接下来要介绍嘅，就係“有内涵”嘅派别了！真真老老、百事可乐两个品牌联手，推出肥宅必爱“可乐粽”，甜味糯米包裹绿豆沙口感嘅可乐流心，入口会有麻酥酥嘅酸味，冲击食客口腔神经。有人觉得 just 豆沙粽，但都有食客留下咁嘅评价：“人要是为自己的好奇心付出代价。”热门茶饮都做成馅料，热门美食亦唔可以执乏。传统品牌广州酒家、五芳斋都好识玩，佢推出啱蛋黄藤椒牛肉粽、香烤鳗鱼粽、藜麦八宝粽、臭豆腐粽……睇少一个字，都以为自己係在点艇，冇冇人想挑战下？成行成市嘅“螺蛳粉”做馅料嘅粽，由香软糯米混入螺蛳粉既爽脆脆爽配料，木耳、酸笋浸入鲜味汤汁，咸香微辣令人意外惊喜，味蕾同嗅觉都会是一次奇妙嘅尝试。



舌尖水果趴

水果粽摒弃传统糯米基底，选用晶莹剔透嘅木薯淀粉冰皮做“皮囊”，口感上更加糯软、清爽。甜口嘅冰粽皮，注定同 sweet sweet 嘅水果馅更啱 KEY！为咗满足后生仔狩猎嘅心意，屏荣食品嘅新型粽，嘅口味嘅搭配上越来越放飞自我：芝士蜜桃、幽兰拿铁咖啡、酸梅芭乐、茉莉芝士……斋听响名会以为自己去咗茶饮店添。榴芒一刻让荔枝甘露同榴莲相遇，甘甜与香滑碰撞，呢个搭配就真係令人流口水，再用吹弹可破嘅水晶皮，包裹住流心果肉内陷，咬一咬，榴莲香、芒果香在口中大爆发，经过一轮融合，发现仲係榴莲係“大主角”！



端午节就快到啦！每到呢个时候，造型更 sharp、口味千奇百怪嘅“新品粽”全部走晒出嚟，甜酸苦辣嘅粽都要出来抢下 C 位。传统口味嘅粽成日食，过节梗係要试下新野啦！至于好食唔好食？等 Color“粽”磅出击之后大家知啦！

黄芷晴/文
品牌官网/图



广州酒家“乘风破浪粽”



传统“口水味”

“有颜有内涵”嘅潮流野始终唔够应节？传统粽入面，都有超出你的知识范围嘅品种。例如，来自粤西嘅传统粽子“蛤蜊粽”，你有冇食过？“蛤蜊”（gap3 lau1），其实係“蛤蚧”最中意“撻”住嘅草本植物，自带一种类似“口水味”嘅特殊气味，切碎嘅蛤蚧叶，捞埋糯米，再放入蛋黄肉馅，蒸制后既可以消除猪肉嘅油腻，又可以中和糯米嘅湿热。蛤蜊粽可以话係粤西地区传统文化嘅符号，但嘅制作技艺发展，对研究当地历史文化、民俗民情等等，都具有重要意义。《舌尖上的中国》第二集，专门介绍过国家地理标志产品嘉兴粽，用秘制的酱油和老黄酒做的料酒腌制的肉，糯而不糊，肥而不腻，咸甜适中，都值得一试。

