



Featured in

LISA

Posted on

JANUARY 2011

BOOKS



British Food Bible

出版：Marks & Spencer

從來英倫菜色都不是很吸引的佳餚，所以大多數人都沒能叫出幾款。直至肥仔廚師 Jamie Oliver 的崛起，使英式菜再次流行起來，原來他們不只有炸魚薯條。如果你想了解英倫吃的文化多一點，這本聖經就合你口味。內裡除了有英國、威爾斯、蘇格蘭和愛爾蘭名菜的食譜外，還有各地方的名勝和食材介紹，堪稱英式菜餚的百科全書。若你對英國菜有獨特喜愛，又或者想懷舊昔日留學的種種，跟著它煮幾味，回味那種英倫的情懷。

Text by Michele

WOM Guide 2011

著：Fergus & Samatha

相比米芝蓮指南，這本飲食指南作風較低調。WOM 即「Word Of Mouth」口碑的意思，所以指南不會聘請「臥底」試食，而是由食客推介。編輯部蒐集各方意見後再整理輯錄成書。食客只要上網登記，便可以提交意見，所以除了餐廳基本介紹和各方面的評分外，還附有食客的意見，如「這裡是全城最貴的火鍋店，但你可以吃回原價」、「這裡的菜式永世不變，但又會令你定時回來再吃」。還有 WOM choice 推介不同類型的餐廳如排長龍店、商務之選、小朋友勝地、可攜帶寵物的餐廳……等，這書就像是嗜吃之人的盲公竹一樣。剛推出的 2011 年版還附有「Hong Kong's DAI PAI DONGS」拉頁指南，列出了十多間真真正正碩果僅存的真正蠔皮大排檔，遠至大澳也有，更附有地圖，不愁找不到！

Text by Lu



神之水果

著：歐陽應霽



不論是飯前、飯後的水果，又或入饌添色取味的水果，向被視作配角的水果，在阿齊筆下卻躍身成 Super Star，在無果不歡的自白裡，告訴你水果的非凡魅力。紅橙黃綠青藍紫，蘋果櫻桃曼越橘覆盆子車厘茄草莓西

瓜橙柑西柚桃梨木瓜香蕉菠蘿鴨梨無花果榴槤楊桃牛油果青檸石榴奇異果蜜瓜藍莓葡萄火龍果椰子……喜歡阿齊對食材的尊重、珍惜、創意和執著；創出數十個水果食譜，執著於是鳳梨酥而不是冬瓜酥，為有異香的頂級榴槤平反。人生應有所執著，即使小如一個水果。執著過，也需要輕鬆，同場加演雷磊的漫畫鴨梨號太空漫遊、陳建業用火龍果意念設計成的隨身飾物、香蕉落地前的千姿百態記錄等等，我們想也沒想過一個水果竟可這樣借題發揮。

Text by Eva

Fendi for The Whispered Directory of Craftsmanship

編輯出版：Electra



意大利人在工匠藝術方面的一絲不苟，實在令人驚嘆！單是為了令著名地標比薩斜塔的傾斜角度變小 1.5 度，就動用了一隊精英修復人員，經歷了長達 11 年的修復工作，使斜塔已重新恢復其往日的輝煌。

由意大利時裝殿堂 Fendi 推出的《Fendi for The Whispered Directory of Craftsmanship》手工藝指南，正向環球讀者展示和介紹卓越獨特的「意大利製造」傳統。這冊密語式實用指南圖文並茂，所有工藝按字母順序排列，但內容一點也不墨守成規，充滿清新創意，更加入多種智能元素，將圖符、典故、文章、研究項目編排在相應的字母欄目下，薈萃藝術、建築、設計、飲食、電影和音樂等範疇，拼湊成獨一無二的「不朽寶典」。

Text by Trace