



今期新片

細看香港系列

「細看香港」系列，我們曾經跟着「工程師仔寶」環遊「細」界，與「微縮模型大師兄」走進迷你迷陣。鏡頭一轉，今集我們從細看到細味，沒有偌大的場景，卻有細緻的微縮模型食品。這位新晉微縮模型「廚師」，因一場交通意外，人生軌跡改寫，由職場女強人變身微縮藝術界「小薯」，用「傷手」創造美食盛宴。

大公生活頻道「細看香港」第三集，看她怎樣從「小」開始，重新開始。

大公報記者 陳淑瑩（文、圖、視頻）  
部分圖片由受訪者提供

# 新晉微縮模型「廚師」

# 從小開始 重新開始



▲Phyllis的作品不限港式小食，西式大餐也難不到她。



◀一碗叉燒煎蛋飯是怎樣造出來的呢？請留意今期新片。



▲Phyllis的「菜式」從西式甜品到日本壽司、本地茶餐廳食品都有，是豐富的「視覺自助餐」。



◀Phyllis很用心研究不同物料製作出來的效果、質感、像真度等。



▶這些煎釀三寶的「金黃香脆」，考驗藝術家上色的工夫。



▲左邊那些微縮模型西餅的直徑只有5毫米，剛好可以放入2.5厘米的下午茶架內。

## 人生逆轉 交通意外 手腳重創

「基本上我四肢只有左手沒有受傷，右手右腳骨折，左腳腳跟，連皮連肉「鏟起晒」……」Phyllis平靜地說着受傷經過……

Phyllis媽媽身體不好，常要出入醫院，Phyllis照顧有加。2021年的一天，她外出購買母親的醫療用品，突然被一架巴士撞倒，「當時傷得頗重，送入醫院搶救，之後入了ICU（深切治療部），晚上又要再做緊急手術。我留院一個月，前後做了四次手術。出院後，洗傷口都洗了半年。還持續每星期做物理治療、職業治療、覆診之類……」從事市場營銷工作十多年的Phyllis，在行內已經做到資深職位，意外後，連走路都要重新學習。



▶兩餸飯配例湯，配飲品要加多少錢呢？



▲Phyllis受傷後雙腳不能着地，當時要穿上重甸甸的鐵鞋，靠雙膝支撐着練習走路。

## 為了媽媽 勤做治療

「因為雙腳不能着地，當時要穿特製鐵鞋支撐着雙膝，吊起雙腳來行，痛得好似火燒般……」身體的痛楚Phyllis也捱過了，只希望快點出院照顧媽媽，「我留院期間，媽媽一星期入三次醫院，當時是疫情不能探病，我心裏又怕又覺淒涼，於是我和自己說要快些出院。」

連醫生也驚訝，Phyllis術後兩星期竟能穿上一對這麼重的鐵鞋，靠膝蓋支撐走出病房，「手術後第二日，醫生提醒我要『郁動』，否則『硬了』便很難動。他早上說完，我下午便開始練習手腳，當然很痛啊。」在物理治療房內，Phyllis是最勤力的一位。

## 轉化思念 用藝術惦記雙親

拚命鍛煉，為的是盡快康復照料媽媽，怎料Phyllis出院不久，媽媽便離世了。重傷、喪親、工作停頓，數月內她一一經歷，「我當時還要坐輪椅，我姐姐是做微型藝術策展的，她見到我的狀況，找了一位很好的微縮模型藝術家，她願意上門教我，於是我便開始接觸這門藝術。」

▶Phyllis把對父母的思念放入作品中。



傷患令Phyllis無法工作，還要處理媽媽的身後事，學習一門手藝，讓她有所寄託，甚至把對媽媽的思念放入作品中，「當時我不能去拜祭媽媽，要爬很長的樓梯。我特意整了一個微縮模型，有父母喜歡的點心，叉燒包、鳳爪那些，造了一張枱、幾支香，還有爸爸媽媽的相片，長期放着，心裏覺得，『媽媽，我一年365日都在紀念你。』」

Phyllis的啟蒙老師擅長造微縮模型食物，於是她也開始了「美食之旅」，「這段時間，其他事情我做不了，我可以專注去研究怎樣做會更好，所以進步很快。」Phyllis造的微縮模型不限懷舊食品，還有情人節心形牛扒餐、聖誕節造蝦、生蠔、龍蝦伊麵等，「我覺得香港是一個中西文化交匯的地方，我希望可以融合不同的東西，哈哈，可能我也怕悶，想有不同的挑戰。」

▲炒栗子、焗番薯，還有焗雞蛋，這架木頭車櫃是大家熟悉的味道。

▼微縮模型最困難的是造型及上色，Phyllis說這些滴水鵝試造三次才成功。

## 運用經驗 成就今天的新開始

Phyllis也曾嘗試重返職場，但意外後一整年她雙腳仍未消腫，不能穿正常的鞋子，還要穿壓力衣，頻密接受各種復康治療，唯有另覓出路，「我都要生活吧，於是嘗試將作品在網上放售……我記得第一位客人是來自加拿大，他想訂造一個盆菜宴，當時好開心，於是我好『界心機』，又找了很多資料給他看。」斷斷續續有客人找Phyllis訂製作品，也有人建議她開班教學。起初她信心不大，唯有更努力磨練技巧，做許多資料搜集、研究。之後她利用社交媒體做推廣、聯絡大公司開辦工作坊，「我以前做市場營銷，我面皮自然會厚些，會主動聯絡大公司合作……是否容易？當然不容易啊，大公司，你想找一個key person真的很困難。」

## 不要小看這些小東西

三集「細看香港」，三種微縮模型藝術家，共通點是一顆追求極致的心，「別看它那麼小，每件微縮作品製作前都要做資料搜集。」無論是老行尊，還是新晉微縮藝術家，都說資料搜集是重要一環。有藝術家考究模型人物的衣飾，發現與那座模型年代背景不同，便重新再造；簡單製作一個蘋果，藝術家也會找數張照片參考對比，務求造出最好的形態。

欣賞微縮模型有趣之處，是發掘藝術家放在作品中的巧思：木頭推車檔的炒栗子焗番薯，配上年代感的手寫價錢牌；昔日屋邨一隅，小孩正被媽媽「藤條炆豬肉」；黃大仙的解籠風車檔，數十個款式各異的風車轉不停……「香港的街景是我最喜歡的主題，作品的創作意念都是來自生活。」在這片小小的土地上，有一班藝術家正默默地用作品說好香港故事。

## 整「色」整「水」難過煮飯

製作微縮模型食品的材料有很多種，單是樹脂黏土也有不同的軟硬度，這位新晉「微縮廚師」會下工夫研究不同物料製作出來的效果、質感、像真度。Phyllis說微縮模型的造型是最難掌控的部分，其次是顏色，「黏土乾了後，尺寸會小一個碼。而顏料乾了則會『深一度』，但那一度深了多少便難以捉摸。」就像烹調大餐，要提前準備食材，藝術家一樣要「試菜」。Phyllis教班前兩日便開始調配顏料，做「新菜式」前也會反覆試做，「滴水鵝我起碼試造了三次，要注意外形、皮的質

感……」樹脂黏土遇空氣乾得快，要與時間競賽，Phyllis即場示範製作一碗「黯然銷魂飯」，小編見證快過「食神」。（想知道「黯然銷魂飯」是如何「煉成」的？掃一掃右上的二維碼，看今期新片。）整「色」還要整「水」，每位藝術家都有自己的「食譜」，飲品或湯品也各有做法，有人用仿真水，Phyllis則用「滴膠」。例如造粉麵模型，乾了後才「加湯」，「加湯」後也要留意作品顏色的變化，「曾在工作坊教造車仔麵，同學們不停說『Miss，無湯了』，又要加湯，因為它會滲下去，哈哈，像教烹飪班……」



▲意外受傷，令Phyllis的生活帶來巨變，但她沒有退縮，兩、三年間從學習微縮模型到開班授課，她努力鑽研製作模型的技术。

