



共享

在餐桌

根據日本社會學家三浦展的觀察，我們正步向第四消費社會，「購物使人幸福」的時代已經終結，人們開始詢問：除了物質，什麼才能讓人變幸福？我們從個人化的社會，過渡到人與人緊密連繫的社會，其中一個實踐就是共享。

共享是以分享取代傳統交易，以租借、共同使用或公有等途徑活化閒置資源與技能。研究共享經濟的Alex Stephany提出了更浪漫的定義，他認為「共享」這個詞最根本的意涵，是要形容一種奠基於共同體驗而生的經濟模式，讓大家了解到英國詩人John Donne筆下「沒有人是座孤島」的意境。而當我們在飲食層面實現共享，除了善用閒置資源，與人交流以外，還將收穫一頓美味的回憶。

撰文·梁雅婷 攝影·譚志榮、周樂恩



創辦平台的孫曉欣認為廚師已經成為流動的概念，不再是有職位才有職業。



廚師到達後通常會作自我介紹，然後開始在廚房工作。

大廚上門

想像一下，難得放假，親朋好友在你家聚餐，輪到你要在廚房掌勺，從下午已經開始洗切準備。門鈴叮噠響起，客人進進出出，外面的大人在把酒聊天，開懷大笑，小孩子通屋跑，但自己仍忙得一頭煙，心想這比上班還要辛苦，自己不似是聚會的一分子，只是個顧着煮飯的「黃面婆」。

這是MobiChef創辦人孫曉欣（Fanny）的親身經歷，「現在可以租單車，可以用Uber找司機，為何不可以借用一個私人廚師？」就像《共享經濟年代》所說，現在是「萬物皆可拋」的年代，只需在想要的時候擁有想要的東西。於是她成立了網上平台，找來餐廳、酒店和私房菜廚師，在空閒時做上門私廚，網站上列出他們的經驗、風格、擅長菜式、菜單、可上門日期和溝通語言等資料。客人選定廚師後，雙方會再溝通細節，方便廚師準備菜式。

一定是專業廚師

開始時，她想過找廚藝愛好者，卻發現與專業廚師有段距離。平常人只有幾道拿手菜，而且經驗不足，但廚師卻駕輕就熟，三兩下就能煮好十多人分量的菜餚。就像倪康健師傅（KK），曾是酒店主廚，已累積了三十多年中菜經驗，拿手菜多的是，「以前在餐廳是整個團隊的理念，現在只有一個人，食物可以更加有個人特色。」今次他就帶來了以前的招牌無花果蒜蓉醬蒸龍蝦。

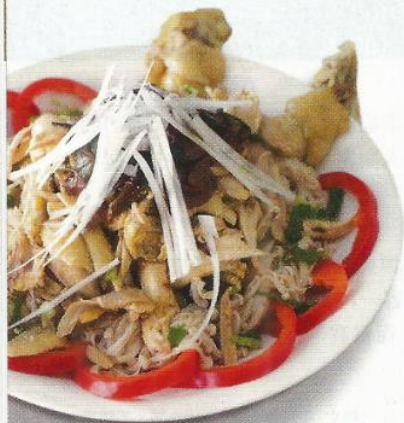
廚師也要隨機應變，每次都要面對不同的廚房環境和廚具，仍要保持上菜速度。雖然客人在事前會提供廚房和器具的相片，廚師也自備工具，但也會出現狀況。「有次廚師要用焗爐，去到後卻發現焗爐很久沒用，半邊發熱線壞了，廚師便要想辦法。」再說中菜講鑊氣，但很多家庭只有電磁爐，KK便會做煲湯、炆煮和扣鵝掌等菜式，「專業的廚師一定想到方法，自己要去遷就個廚房，人是生的，地方是死物。」

用具也是小問題，更難是與客人的即時互動，客人可能會提出意見，廚師便盡可能調整下一道菜式，甚或臨時加菜。Fanny說私人廚師不須口才了得，但絕對要懂得跟客人交流，有親和力。健談的KK會跟客人講解烹調竅門，諸如怎樣處理蝦乾、自製蒜蓉醬和生炒娃娃菜等技巧，讓客人聽得入迷。

上門私廚通常會在當天或前一天採購新鮮食材，再帶到客人家中。



三蔥醬油伴手撕雞
事前已知道宴席中有小朋友，廚師會設計適合小朋友的菜餚，例如這道不辣的手撕雞，小孩也可以幫忙拌勻。





無花果芝士蒸波士頓龍蝦件
 倪師傅帶來自家製的無花果蒜蓉醬，那是他在
 酒店掌廚時的招牌醬料之一。

「以前吃飯會找哪間餐廳好，現在更多人會看哪個廚師好，去了解廚師的個性，由餐廳轉向人。」Fanny相信上門私廚會成為潮流，因為人們不再滿足於味覺享受，更重視整個用餐體驗，例如交由廚師度身訂造菜單，自在地與朋友聚會，不用限時限刻。這亦正是未來學家Alvin Toffler當年預測的「體驗產業」，人們轉向追求「如何消費」，透過消費來建立互動，而不再是「消費什麼」，從物質轉移到人性化的服務。

MobiChef
www.mobichef.hk
concierge@mobichef.hk

倪師傅知道小朋友愛吃芝士，特意為龍蝦配上香濃的芝士醬料。

