

發掘本土

hidden gem

由街市做起

MARKETEER

Daniel Edelson

撰文：伍嘉瑩

13



圖中的Philip就是Daniel繼續努力的動力，因為他十分支持自己又把當成家人看待，令他十分感動。

# 街市智慧 衝出華語世界

講起街市，不少國際市場不單是當地市民日常生活的地方，還是旅遊景點，好像東京築地市場、京都錦市場、巴塞隆拿La Boqueria市場、曼谷近郊的水上市場。但香港的街市也不失禮，美國CNNGo網站曾推薦過香港街市為旅遊景點，其中包括有近160年歷史、香港最古老的露天市集的嘉咸街街市，以及有電車在街市內行駛的春秧街。香港的街市可分成三個不同的階段，有開埠前的露天墟市、實用規劃好檔口的有蓋街市和市政大廈內的街市，全部都有活家禽、鮮肉、海鮮、蔬果等乾濕貨共存。不過隨著城市現代化的過程中，很多街市特別是露天街市都被取代，變成有規劃的城市建築。街市在一個城市發展中擔當著一定的角色，可以看到整個社區的變化、城市發展重心的轉移，以及居民生活購物的習慣。

Daniel就指他初來到香港時一直都以為本地街市很污糟，一點都不衛生，以為自己只可以靠超級市場內的食物維生。直到4-5年後，他突然不知道何來的勇氣衝了進去一間街市，才發覺自己一直都錯了。「最新鮮和便宜的食材都在街市，但對於不懂中文的人來說就麻煩了。同時我亦看到很多街市在掙扎求存，因為熟客年紀大了，年輕一代又未必喜歡進去街市，看到青黃不接的市場。」於是，Daniel覺得需要有一點事情。

「香港街市無論是價錢還是質素都很好，他們只需要少少的推動力，應該要讓這些有型的地方更方便可達，讓外國人都可以使用。」他說本地街市有很多食材對外國人來說都很陌生，連食材的名字和食法都不知道，但沒有人有時間去把這些資料整理出來。「原來『Chinese Spinach』並不是『spinach』，有時你上網找資料都未必找得到，而且很多都是copy & paste沒有經過求證的肚嫌。如果你不認識這些食材，又怎會知道當中的營養資料呢？」Daniel指出西方國家比較注重食物營養標籤和成份，但香港人反而不太在意。「原來太多維他命A會損害肝臟，但哪些本地食材有維他命A？完全不知道，對於有特別飲食需要的人就更有困難了。」

於是Daniel花了整整一年時間去搜集不同食材的資料，他說大概90%的本地食材都未曾在美國出現過，所以要花很多時間去核對食材的營養價值，又要花時間到街市逐一拍照。「我試過好幾次被關在街市內過夜了。」由於Daniel經常到街市做資料搜集，街市的檔主都認得他，為他開闢了一個小小的角落讓他為新鮮食物影相做紀錄。「他們已經成為我的家人，過時過節會叫我到他們家吃飯又會送月餅給我。」除了要研發軟件系統去辨認食材、要搜集食材照片，還為每種食材製作食譜，最重要就是程式有個人化設定，



Daniel說自己很有好奇心，  
很喜歡發掘身邊的事物，  
所以可以推使他不時尋找  
本地食材的資料。

香港18區，區區都總有一個街市在附近，但加起來原來全港共有超過180個街市，當中結合了不少街頭傳統智慧以及本地飲食風俗習慣。但當超級市場越開越多越開越大，本土街市還有怎樣的生存空間？



**Daniel Edelson就是少數愛上香港街市的外國人, 他堅稱街市絕對是香港的「hidden gem」, 故他開發手機程式 **Marketeer**, 方便非華語人士到街市購買和認識本地食材。**

可以按照每個使用者調節食物的推介內容, 這亦是最高難度的部分。「我是整個企劃內的唯一一個全職同事, 有點諷刺的是我在做一個提倡健康的程式, 自己卻因為這樣而生活得很不健康。」Daniel在好薈社得到資金亦遇到不少隊友, 但大部份卻是以一個做project的心態來參予, 結果資助完結大家都回到自己原本的世界裡, 剩下他一人繼續奮鬥。「我從來都沒有把它當做一個比賽, 我覺得是一個需要, 真的需要一個這樣的程式。」

Daniel說自己幾乎每天都在崩潰中度過, 因為問題天天都多, 程式上架的時間推遲了好幾次, 不過他說只有強者才能生存下去, 他寧願遲也比不出現好。對於這個程式, 他的決心堅定是因為他相信可以彌補市場上的缺口, 住在香港的外國人可以受惠。「街市有最新鮮的食材, 價錢又便宜, 這個程式可以幫助本地市場拓展生意, 又可以幫助外國人以廉價過上健康生活, 是雙贏的。」Daniel沒有想過程式可以如何賺錢, 他只想像自己可以用上它過健康和便宜的生活。「我想所有外國人, 好像工人姐姐都可以拿著我的程式到街市購物, 這樣可以幫助他們融入本地生活, 又可以減少培訓的時間。」

