

執菜四師奶



圖片故事
PICTURE STORY

撰文 陳勝藍 攝影 李育明 設計 伍兆剛



是夜大雨，紅蘿蔔與番茄（左一、左二）等人披上雨衣，說幹便幹，從垃圾箱抖出菜葉。另外又收到豬肺，拿到狗場作飼料，絕不浪費。



每個週一、週三，總有四個師奶推車捧籃，殺入大埔富善街街市，見菜搬菜，見瓜捧瓜，分毫不付。
不是山寨女工搜括民脂民膏，她們是職工盟旗下「食德好」員工，本着食得唔好嘅理念，收集廚餘剩菜，送回太和邨培訓中心，於收緊翌日週二、週四及週五下廚，再給再培訓班的同學吃。

四

人的別號也來自蔬菜：番茄、薯仔、紅蘿蔔、青蘿蔔，「加起來剛好一煲湯！」番茄說。薯仔解釋：「人人都叫阿嬌、阿珍、阿英、阿梅（四人真名），或者你至今仍不記得我叫阿嬌；食物名則容易記。」

每次晚上七時出動，須個半小時，平日菜檔員工陳先生總會包起蔬菜待取，這晚大雨，摧枯拉朽，還道四師奶不來了，統統倒入垃圾箱。她們來到，更不打話，揭蓋取菜，眉頭沒有一皺。

對面菜檔老闆娘古太太方獻菜，但快手快腳，狀甚匆忙：「我麻雀都唔打，搵人頂，俾埋啲菜你，如果輪幾百蚊你話點算？」四師奶講環保，謝絕膠袋，自備陳年舊袋，古太怒吼：「你為咗一個膠袋，浪費我時間，一樣唔環保！睇你點樣理解環保啫，哥哥仔（記者）你話唔唔唔？」

古太趕着再戰四方城，邊撤退邊抱怨：「你用垃圾袋裝菜，返去要洗幾盆水，一樣唔環保……未幾又捧着個籃出來：「仲有芽菜呀！」次日四師奶炒了大盆椒絲芽菜，多得古太。

除了假期或打風，四師奶必然出動，每次收穫約二百公斤，三、四百公斤亦是等閒，五百公斤都試過，每每往返兩次，這晚只走了一回。



這邊廂女工清理地上菜，那邊廂四師奶執菜食用。



菜檔老闆娘張大受四朵金花感動：「佢哋自己有頭家，一個禮拜出嚟幾日，唔係好多人做到。」

知唔知醜?

○九年食德好開幕，招聘廣告溫笨，只寫：「聘請廚房助理」，紅蘿蔔在幼稚園煮過飯，心想又有何難；番茄做過家務助理，替人燒過菜，滿以為職工盟與菜販早傾掂數，不介意收業。

來到戰場，生果檔大漢不知她們真偽，寧可倒掉，不肯進貢：「無呀，走啦，唔好再行過嚟！」旁邊菜檔聞言，也跟着不給。一次番茄在後巷瞥見一籃筐的菜，以為無死，推回中心，未料菜舖面。

垃圾陳底。

青蘿蔔不願受訪或上鏡；薯仔最愛

下廚，開過小食店，區內總算有頭有面，「以前人家買兩元的葱，也稱呼我事頭婆；現時我在街上執垃圾，別人以為我是垃圾婆。」其夫在馬鞍山街市賣菜，她在大埔街市執菜，「他問過我知唔知醜，但後來支持我，賣剩的豆腐拿過來。」



霉爛菜葉放垃圾箱，再送農場堆肥，但實在太多，薯仔向紅蘿蔔借力踩踏。番茄解釋：「菜爛了，但人家給的，不可不要。」

番茄辣菜，挽救半死不活的：「像人一樣，健康的不用救，要救唔生唔死的。」



拾來的菜，同學吃得開懷：「世界上好多人食都無得食，我們食得就食。」



每天用飯人數不同，這天筵開三席。



食德好的吉祥物、電動狗「食德旺」，按掣即吠，番茄（圖）等人辛苦工作過後，一見捧腹。薯仔自言四人加起來幾百歲，真低B，「低B先會做到呢份工。」

誠意打動菜販，物資雙手奉上：「四朵金花又嚟收菜喇！」「阿姐，呢度有生果！」

收業後班師回朝，嫩葉分給再培訓班的同學，爛葉拿到農場堆肥，不好不壞的放入雪櫃，次日烹調。食德好鼓勵食素減排，六碟素菜，一湯一飯一糖水，每位同學盛惠廿元，幫補食德好。

如何將淡而無味的齋菜弄到可入金口？「由蔬菜教我們煮。」番茄說話很玄，記者佩服，真要去職工盟再培訓一下。「是事實啊，平日買餸，最多買一、兩樣菜；這裡的菜包羅萬有，我們根據收到的菜來炒。」

番茄又說：「例如收到沙葛、青瓜、紅蘿蔔，可以炒三絲；收到芽菜、椒，又教我們炒椒絲芽菜；收到蓮藕，可用南乳蒸；收到南瓜，來個豉汁炆南瓜；茄子用來香煎，再落蠔油、蔥花，又一個靚菜；之後四季豆煎蛋（雞蛋收不到，要買）、番茄炆豆腐，已經六個菜。」

同學吃過讚好。記者問他們，不怕拾回來的菜髒？「即使街市買回來的，也不一定衛生！」

食德好現有資金只可維持到明年三月，期待有心人捐助，番茄說：「我們辛辛苦苦，只賺取最低工資（職工盟最低工資卅三元，月薪七千多。）就是覺得件事值得做，結束好可惜。」