

貿易全球化，食品工業分工精細，人類對食品來源和生產，掌握愈來愈少，不少食物利用了化學物，加入添加劑；要確保下一代健康成長，更不容易。

# 從紅到綠， 反璞歸真

## ——楊寶熙談共同購買

**楊**寶熙是本港推動「共同購買」先鋒，成立社會企業「自在生活」(Life in Harmony)，推動共同購買。她說歐美也有類似組織，一些農夫想種植健康有機食物，難於找買家，便組織起來找消費者。有時會直接把農產品送到消費者家中，又或把東西拿到 Farmers' Market 上去賣，這種把農產品賣給自己住的社區內的人，而不是交由大企業或財團收購，然後賣到世界各地去的做法，統稱為社區支持農業 (Community Supported Agriculture)。

「天然食物不能存放太久，包裝簡單，只有就地消費，所以叫社區支持，也不無道理。」

「『共同購買』這個名詞，源起台灣90年代初，一群台灣『主婦聯盟』的環保媽媽，為了想吃健康無農藥食物，發起找農夫種植有機稻米及有機蔬菜，(台灣在1988年發生過桃園水稻田遭受鎘廢水污染事件)，後來發展成『台灣主婦聯

盟生活消費合作社』，會員現已達數十萬之眾。」

楊寶熙說共同購買至今，有數項特色；首先雙方關係，必須平等合作，甚至有商有量，該生產甚麼，如何定價，雙方先行商議；第二，生產必然是環保、對大自然有益及不用農藥；最後是雙方共同承擔風險。

本港環境較為特殊，實踐方式仍在摸索之中。「本地農場出產較單一化，不及日本和台灣之多元化，難以用一位生產者，全面供應一家全部食物。此外，本港社區感



07年3月第一塊本土有機豆腐，在楊寶熙手上誕生了。

薄弱也是困難之一。所以現時我們共同購買的消費對象，多以單位為主；如學校及志願組織等。」

楊寶熙推廣綠色產品，既推動生產有機豆腐，也出售乾貨、肥皂及天然潔膚用品。她說本港陸續成立不少消費者和生產組織，共同購買正在成形。本港也有不少女性，如由「綠色女流」衍生的「綠慧公社」，以回收食油生產循環再造清潔用品，甚具創意。

### 火紅年代 轉折投身環保

楊寶熙的少年時代，投入轟烈的學生運動，到了火紅盡褪，人生幾經轉折，投身綠色懷抱。最近，她夫子自道，發表演說介紹自己的轉變，以「從紅到綠，從『人定勝天』到『天人合一』」，總結多年來，為不同理想奮鬥的心路歷程。

當年學運先鋒，左傾反叛，思想激進，她畢業後唸了一年教育學院，仍找不到津校教席，最初執教

私校，輾轉再進入金禧中學封校後新成立的津校五育中學。

「82年，老師們想教中國近代史，便教學生唱《義勇軍進行曲》等抗戰歌曲，以國歌作抗日歷史教材。當時普遍的香港社會，對國內政治敏感，校長激烈反對。」如今聽來理所當然的事，當年卻引起軒然大波。

及至89年任全職主婦，最終至92年，她決定到由幾位中大社工系畢業校友創辦，位於沙田大圍的匯賢社會服務中心兼職。「匯賢不屬社會福利署屬下，而是私人集資，由十位志同道合社工組成。匯賢聘請不少人組織補習班，收到補習費後，再用諸社區活動；如環保回收及義工活動。」

「當時雖是兼職，薪水低微，其實是全身投入。但到95年，匯賢終於入不敷支而倒閉。」



### 有機耕作併合共同購買

96年，楊寶熙憑著社工經驗，進入了社聯新聞部，四年後又轉往嘉道理農場暨植物園出任農業部行政主任。「嘉道理農場剛成立農業部，希望發展社區工作，思想前衛。他們認為興辦農業，不能只追求技術，同時希望通過活動，讓大家認識社區和農業之間的關係。」

嘉道理農業部剛成立，她負責有機農業背景研究，閱讀大量資料，赫然發覺有機耕作，原來乃解決人類當前環境和污染的最大契機。「其實有機非單指不用化肥農藥，而是指如何養好土地，生生不息，可持續生產農作物。」

03年，楊寶熙轉職為項目主任，推廣有機耕作。嘉道理農場角色既教育農民，傳授轉型有機耕作知識，也教消費者接受有機食物。

當時漁護署亦推廣有機耕作，



00年嘉道理農場舉辦「有機節」，楊寶熙站在傳統種米農具旁留影。

卻無法幫助農民拓展市場，剛巧楊寶熙又接觸到共同購買觀念——外國消費者為生產者分擔風險，讓有機農夫維持下去，生產和消費互為其利。

「蔬菜統營處進行收購，再分銷不同地方，但統營處出價甚低，生產者根本無以為繼。外國卻很早就看出，不解決生產者收入問題，根本無從提供誘因，讓農夫投入有機耕種。而台灣和日本的經驗，均證明行之有效。」

05年，楊寶熙前往台灣拜訪主婦聯盟取經，回港後逐步建立共同購買點。在離開嘉道理農場農業部後仍深信共同購買是發展本地有機生產的不二出路。於是離職後與朋友搞「土生合作社」，先在國內採購有機食物，再轉售給社員和共同購買點。

不過，土生合作社是漁護署註冊機構，規模有限，非商業經營，去年初終於結束，留下一批有機黃豆售不出去。

後來，楊寶熙偶爾讀明報資深記者伍成邦所寫文章，慨嘆香港豆腐，愈來愈沒有味道，靈機一觸，找豆腐廠合作，將剩下的黃豆製成豆腐，她又成立社會企業「自在生活」，繼續推動共同購買方式，營銷有機豆腐，轉售共同購買點。起初廠方只願承接生產任務，後來生意不俗，願意自行生產。

「有機豆腐廣受歡迎，廠方甚至應接不暇，除了健康，味道也是

原因。」

「市面上普遍出售的豆腐，因成本關係，放入石膏比例較高。而有機豆腐利用古法，利用天然鹽鹼作為凝固劑。鹽鹼所用黃豆比例較高，賣相沒有市面豆腐好看，卻較天然和耐放，豆味濃郁，用水煮會愈煮愈滑。」原來有機豆腐非新鮮事物，古來有之，反璞歸真而已。

不過「自在生活」處於草創階段，未能收支平衡，每月的營業額大概只有兩萬多元，除了楊寶熙這個「一脚踢」的主席外，只有三位兼職員工，負責接訂單、聯絡供應商、共同購買點和其他客戶，收送貨物等。最近「自在生活」也在大埔南華甫租下地方，除了存放乾貨，也預備將來舉辦活動，推動有機和綠色消費。

楊寶熙除了推崇有機食物，也向共同購買點，推銷古法炮製食物，如本地的「大仔豉油」，不致在工業化生產洪流中消失。

也許通過「共同購買」，至少能讓一些傳統風味，不致只流為集體回憶。☞

## 楊寶熙

PROFILE

小·檔·案

75	中大學生會會長 (第五屆)
76	香港專上學生聯會(學聯) 會長(第十九屆)
76	中大聯合經濟系 社會科學學士
77	中大教育學院
77-78	利瑪竇書院教師
78-79	德致英文書院教師
79-82	五育中學教師
83-84	瑪利亞書院教師
84-89	東華三院甲寅年總理中學 教師
92-95	匯賢社會服務中心工作員
96-00	香港社會服務聯會 新聞部助理主任
00-05	嘉道理農場暨植物園 農業部行政主任
06-07	土生合作社創社社員
07至現在	自在生活有限公司主席