



惜 食堂的位置有點偏僻，不太好找，他們的職員也說附近大都是車房，夜了很靜，出入也打醒十二分精神。龍蛇混集之地，卻發展出一個珍惜食物的故事。

惜食堂創辦人董愛麗和南豐集團行政總裁梁錦松，在教會屬同一個查經班，因此熟稔並請到阿松加入擔任主席。阿松對這好上心，不斷幫惜食堂諗計做好嘞。

這個在深水埗的廚房，主力回收仍可安全食用的剩餘食物，將之變成愛心饅送贈基層人士。董愛麗最初創辦時，由兩個飯盒做起，依家深水埗連港島兩個廚房，日出六千多個飯盒供應給基層。除了中央廚房，仲有十多架輕型貨車的物流隊伍，負責送飯盒到不同地區，而住在中心附近的公公婆婆，則日日可以上中心吃頓熱飯。

阿松和我們一行人一齊吃中心提供的愛心飯饅，一邊吃一邊想，如果不是惜食堂有心搜集這些本來都落得肚的食物，早已去了堆填區了。佢哋每日拯救到四千公斤仍可食用的食材，提供食材嘅企業包括百佳、國泰、會展中心等六十多間。不過阿松話，最大支出係車隊，所以佢哋不能發得太大收晒全港廚餘，佢也諗過喺天水圍開多開一個中心，

惜食潮流

不過支出一闊三大，要計清楚條數至得。

佢哋回收食物有生食亦有熟食，生食嘅多數係剛過食用期限但仍可安全進食嘅菜或肉，而熟食就會翻煮過變成其他菜式。董愛麗話收過一隻燒成半熟的燒豬，通常製作工場會燒至半熟，到酒樓後再將佢燒至全熟待客，喇皮至會脆口，不知怎的後來送贈到惜食堂，他們當然不會起爐將佢燒熟，幾個廚師唯有七手八腳將之斬件煮成燒腩。

席間大家提到近年飲食愈來愈夜開始，搞到賓客食得兩三味菜已要走人，浪費好多食物，侍應有理無理分碟上菜，嘉賓碰也沒碰就又被收回去，最終都係落了垃圾桶。

董愛麗話佢哋回收熟食十分小心，一定要是未SEAL過客的，分咗上碟嘅佢哋唔能夠收，所以如果大家願意幫手珍惜食物，碰到有回收服務的食肆，唔食的話可同侍應講唔好分碟，佢哋就有機會回收到。囀



阿松話，惜食堂除了為基層提供熱飯，其實也是一種公眾教育，教人珍惜食物和資源。