



## 中大生 行動攤小店

新假期 - GO GREEN Oct 16 2015 - 23:00



香港大財團壟斷情況普遍，不單市區欠缺選擇，大學校園內亦只有大型超級市場，但支持小店時常取捨犧牲一所謂心動不如行動，最近就有中大學生自組共購平台，為師生提供購自「小店」及本地農夫的產品，用行動告訴大家「中大山城，不只一間百佳！」

### 01 山城士多撐小店

山城士多由10位來自不同學系的同學組成，因為受到學生合作社的啟發，不甘學校師生在校園內購物時毫無選擇，便於暑假時四出搜尋中大附近的小店，自組士多，作中間人義務幫師生訂購物品，當中包括涼茶、餅糰、麵條等，全由本地獨立經銷店新鮮製造，雖然士多主要以中大人作服務對象，但大家亦不妨「攞機仔」，上facebook了解本土小店不為人知的故事。



Sandy山城士多將聯繫學院三年級，我在整理各種對會Intern，令我發現共購模式可以為日常香港小本經營的產品多添一種選擇，原來生產者與消費者之間亦可以有密切關係。



三獎連年的彭先生自己研製滋補膏，自家研製由許焜陽助創的百花山藥茶。



情記糖餅由阿新製成，製法已經好正。



綠華社董潔華洗淨皂 \$20/支茶花樂天 \$45/500ml以回收再構油主製的清潔用品，無添加漂白劑或螢光劑，減低水污染。



手製糖漿 \$23-32/半磅 新鮮收落料及口脆口，全伙先生每天親手蒸糖製作。

•FB：山城士多

### 02 山城菜誌撐小農

「誰知盤中餐，粒粒皆辛苦」小朋友都識背，但我們每日食用的蔬果糧食都是從市場冷冰冰的買回來，上星期香港連場暴雨，有誰關心農夫的菜苗被沖壞？其實蔬菜乎載著農夫的理念和生命的故事，中大山城菜誌的同學便聯結本地農夫，從他們口中了解蔬菜有血有肉的故事，例如每星期有什麼收成、種植的辛酸和取價的方法，向同學提供來自農夫的心血結晶，亦會於facebook上載蔬果烹煮方法及背後故事供人查閱，希望都有條解讀。



同學們希望自主校園內的權利，而對如何改善種植農園，於是到農田了解狀況，繼續好好研究。



文翠潔的農場讓年輕人認識自己所吃的菜從何而來，而本土農夫又遇學界發難處。



七十多包蔬果由農工點算分配後便可讓購買者種地，保證新鮮。

### 共購流程

1. 負責同學搜尋本地生產商並了解其故事，達成合作協議。
2. 購買者於網上了解小店與農戶的故事。
3. 每星期網上填寫表格並確認。
4. 負責同學訂貨及親身取貨。
5. 將貨品運回中大讓購買者取貨。

### 本地菜農係邊個？

小窩阿康有機農場

本報記者的清明節於元朗設立有機農場，建設溫室及基礎設施，提供木瓜、秋葵、九層塔、蘆筍等。



廣田園

由七十多歲的文翠潔打理，於07年從常規轉為有機農場，性格謙虛的翠潔與四個有志區區的年輕人一起求學富貴，共同經營，種植馬齒莧、芥菜、白茄子等。



廣田有機農場

廣田在大和農場種植，在大江埔有十多畝土地，種植水果蔬菜，提供蕃薯、茄子、芥菜等。



Source from: 新假期

<http://www.weekendhk.com/hoy/%E4%B8%AD%E5%A4%7%E7%94%9F-%E8%A1%8C%E5%8B%95%E6%92%90%E5%B0%8F%E5%BA%97/>



開設餅食舖的李柏栢每天凌晨4點便起床製作，休息時間只有4至5小時，但仍堅持每日新鮮手造各式餅糰，更會熱情的請客人吃。