

# 食得有良心



今年 HOFEX 餐飲展的一大特色是多了一些推動公平貿易的非牟利機構，如樂施會和公平棧在場內擺設攤位。同時很多國家的農業及捕漁業機構宣傳產品時，也註明其產品以負責任和合乎道德標準的方式生產，「漁業管理」、「人道對待動物」或「能源效益」都成為產品的賣點；此舉反映廚師和經營者採購時不能再只顧盈利和技術層面的問題，也要顧及餐飲業運作對社會和環境的影響。



■公平棧的小食乃使用越南和巴拉圭的「公平貿易」乾果，由本地「灣仔土作坊」製造，既支持公平貿易，又撐本土經濟。

世上所有糧食都得靠人去捕捉、種植或製造，從原材料到食客口中，當中經過很多人，涉及多個單位，很多時跨越國界。在這過程中，糧食生產者未必獲得應有的報酬。在落後國家，農民沒有受過教育，也沒有充分的市場資訊，在買賣過程中議價的能力接近零，而且也常出現童工、危險生產甚至人口販賣的問題。

## 殖民地情意結造就公平貿易風

八十年代初，咖啡豆價格下跌，很多小型作業的咖啡農面臨失去生計的威脅，一位在墨西哥咖啡產區工作的神父和荷蘭一個志願機構想為農民爭取合理報酬。結果1988年於荷蘭，以一個對抗殖民者剝削的虛構角色 Max Havelaar 作為品牌名稱，出產一系列咖啡豆。結果很快在歐洲取得成功，人們喜歡此品牌的原因是產品直接從原產地入口，免去中間人和大企業「抽水」，讓農民得到更多回報。從此「公平貿易」一詞定義為建基於對話、透明和尊重的貿易夥伴關係。其後多種「公平貿易」產品相繼面世，包括：水果、可可豆（巧克力原料）、香料、茶葉、棉花等等。

## 公平貿易帶來轉機

最後國際公平貿易標識組織（FLO）於1997年成立，制定一系列約章及認證，所有產品需要在生產過程給農民及工人合理回報，對社區帶來正面發展和符合環保規範才能取得「公平

貿易」認證。

「公平貿易」是西方社會近年提倡的概念，它把現代人扭曲了的工業化食物生產模式帶回正軌：上世紀中期，在大企業宣傳攻勢下，農民使用基因改造產品、化學肥料和殺蟲劑，很多時適得其反，而且最終欠下巨債，輕者賣掉農地往城市打工，嚴重者服農藥自殺。公平貿易組織教農民使用天然品種，以傳統方法生產，正如他們的祖先千百年來的耕作方式，加點技術指導令產品能迎合市場。以墨西哥 Del Cabo 合作社為例，每年販賣七百萬美元的有機蔬菜，保住了三百多農戶的生計，免他們淪落到大城市打散工的命運。有美國調查發現「公平貿易」更避免農民參與種植古柯鹼和大麻等非法植物。

## 小心策劃定成敗

筆者支持本土食材，卻又叫人買第三世界的「公平貿易」食材，看似矛盾，但其實本土市場和公平貿易兩者並無抵觸：「公平貿易」食材多產自熱帶國家或山區，都是本地未有生產的材料，故此不存在「搶奪」的問題。

「公平貿易」常被誤以為企圖以人為手段干預自由市場，但其實今天的「公平貿易」團體比以往更進取：八十年代咖啡豆價格下跌是因為巴西和越南等新興出產國，以更有效率的方法生產咖啡豆，故此原本種植咖啡的中美洲農民在專家指導下轉移種植其他農作物以保障生計，以靈活變通的策略來應付市場價格變動。

今天很多企業都愛以「公平貿易」產品作招徠，但當中有些只是利用顧客的正義感來牟取暴利。2004年英國 Costa Coffee 為客人提供「公平貿易」咖啡，「公平」的代價是比普通咖啡多付10便士。但不久英國消費者組織錫錫爆每磅「公平貿易」咖啡豆比普通咖啡豆貴約40便士，以每杯咖啡用1/4安士咖啡豆來計算，每杯「公平」咖啡的成本只比普通咖啡多不足一便士，Costa Coffee 有牟取暴利之嫌。故最後該公司在群眾壓力下讓客人隨意選擇「公平貿易」咖啡而不另加收費。故此各位讀者「行善」之前要小心思慮，以免「公平貿易」之名被奸商利用。

## 公平貿易 助人自助

今天很多社會企業和人道援助機構都大力扶助落後地區人民發展可持續發展（sustainable）農業，一來改善當地人生計，也有助促進當地女性地位，而賺來的錢也用作發展當地醫療和教育，真正令這些社區得以脫貧。筆者相信一個快樂滿足的廚師能心無旁騖做出好菜，食材也一樣：農夫生計得到保障便能老老實實的種些好食材。

下次買巧克力或乾果時不妨想一想是哪一位農夫吧！

劉晉：棄園林設計專業，蒲街市尋香鮮味，出入庖廚，創新煮意。



■Philippe 是位退休法國醫生，現全職經營在老媽的茶園，今次和太太帶同當地收養的女兒來港參加 HOFEX。他說期待有一天把生意交給養女，讓當地人真正當家作主。

■樂施會在 HOFEX 內的攤位，共有四個不同國家的「公平貿易」產品。



■本港已有咖啡店全線使用「公平貿易」咖啡，可見公平貿易之風正在香港流行起來。