



每晚打烊時間，Shawn (右) 就會到聯和墟的茶餐廳回收咖啡渣。

茶記咖啡渣，種出白雪雪的菇

嘗試給廚餘賦予第二生命的，不獨 Jack 和沙沙——

有幾個人聰明地想到，回收咖啡渣來種秀珍菇！

晚上九時許，粉嶺聯和墟的「Ivy Yummy」茶餐廳，夥計們經過一天辛勞，正預備打烊；這時候，一位小伙子提着膠桶由店內出來，打開蓋，入面全是咖啡渣，飄散濃濃香氣。這些熱騰騰咖啡渣，將要給帶回元朗大江埔一家廚餘回收工場，製成種菇的有機土壤。

回收咖啡渣的年輕人叫 Shawn，他跟三位拍檔，去年 10 月推出一款點子破格的「咖啡渣種菇包」，名字叫作 Goo Goo Cube！

大學時修讀環境科學的 Shawn，希望以科技實踐環保，於是決定將對菇菌的研究學以致用。

他發現，只要將咖啡渣消毒後，混合糖、麥皮和木糠，便成為一種有機養分；在表面撒上菇種，放入透氣膠袋，經過一個月時間，便會長出雪白菌絲，待菌絲完全覆蓋泥土就可開始種菇。



Goo Goo Cube 家庭種植套裝 \$60/套
暫時只接受網上訂購。種菇泥土由咖啡渣混合糖、麥皮和木糠製成，每天早晚噴水，十天便能種出美味秀珍菇。



(左起) Henry、Joe 和 Shawn 三位好拍檔，在元朗設回收場，把廚餘變身為多種 upcycling 產品！

於是，Shawn 和三位朋友開設回收場，到相熟茶餐廳要求回收咖啡渣，老闆娘知道後相當支持，Goo Goo Cube 去年正式面世！

這菇包種植方法很簡單：只需放在陰暗地方，早晚各噴些少水，約三天後淺啡色小菇便會冒出頭來，當長到手指般高時即可採摘食用。種完一造後，只要將泥土反轉，還可再種多一造！

Shawn 解釋，秀珍菇不用曬陽光，即使在大廈蝸居也能快高長大，很適合城市人在家培植：「秀珍菇蛋白質豐富，吃素的人也靠它來取代肉類；而且它生長期短，十天左右便有得吃，方便到極！」

菇盒包裝也有心思，用上硬皮紙盒，方便循環再用或回收，上面印有可愛卡通菇，笑着對你說：「See you after 10 days」，較市面一般菇包討好多了。

Shawn 等人試過帶環保菇包到小學發售，教育小朋友廚餘回收的好處，亦曾拿到手作藝墟擺賣，結果第一批菇包轉眼賣光，教他們大為振奮！

秀珍菇這樣長大



除了用咖啡渣種菇，他們最近也在研發其他廚餘產品：例如活用學生飯盒的冷飯菜汁，混合麥糠加工製成飼料，賣給本地豬飼料廠；亦回收酒店自助餐不要的乾淨果皮，製作帶有果香的環保酵素除味噴霧；甚至正研究用豆品廠每天丟出來的大量豆渣，混合麵粉製成天然貓砂，好處是貓咪不會過敏，即使吃下肚也無害，屬 Upcycling 環保產品！

如此盡力開發廚餘可能性，因為 Shawn 的拍檔 Henry 從事回收業，明白廚餘問題多嚴重：「香港每天的廚餘垃圾疊起來，足足有 IFC 那麼高！現時政府處理廚餘只求方便，通通扔進堆填區、焚化爐，其實是否該想想：廚餘也有實用價值！」

Henny 的話，叫人想起獨立記者陳曉蕾在廚餘調查報告《剩食》中說：「垃圾都是放錯地方的資源。」不論咖啡渣、吃剩飯菜、果皮、豆渣……也許通通命不該絕，可以憑着一點創意，再活一次。●



豆品廠棄置的豆渣顏色雪白，水分含量少，方便加工成環保產品。



這是研發中的豆渣貓砂，Shawn 家中貓就是首位用家。



果香酵素除味噴霧 \$30
以果皮發酵而成，能去除廁所、垃圾桶及寵物便盆異味。

豆渣花盆 \$20
豆渣回收後加工製成，丟掉後能自動分解。