

王速度、溫度、美度、宏思漢堡——街友晚發餐次兩週一次

[磯杉洛國美]

學生。陳慈描
親手製，表關懷

據統計，整個洛杉磯的街友約有八萬人，由於慈濟的晚餐供不應求，所以發放定點從一個增為兩個，而且一週兩次。王思宏說，每次都只有四、五十位志工前來幫忙，大家愈做愈起勁，志工中有戴著毛線帽的老人家，也有人文學校的青少年及洛杉磯加州大學(UCLA)的學生。

在充滿屎味、垃圾與昏暗的街燈下，志工們的「漢堡生產線」持續啟動；兩條街、四百二十份漢堡，在一個小時內全部發完。那不斷冒著熱氣的燒烤爐與排成長龍的街友，不知情的人以為志工在擺路邊攤呢！

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產線」也開始啟動。就好像在過秒關，每一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。好像在過秒關，每一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。好像在過秒關，每一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

五晚上八點一刻，志工們集合在半，一切布置就緒，兩條「漢堡作業線」立刻開始生產——燒好的麵包加上調味醬與四種餡料後，熱熱的漢堡一個接一個，從志工們的手中遞到街友手上。寒風中，街友一拿到熱漢堡，馬上一口咬下去，蕃茄的多汁、洋蔥的甜脆，再加上乳酪與素火腿的鮮美，使得有些街友馬上再去排第二次隊。

長期以來，南加州慈濟志工每週二、五晚上，與專門協助吸毒者戒毒的S.I.三官和Towne兩條街口：八點慈濟志工王思宏正在寮房的倉庫裏準備充斥毒品與犯罪、入夜後令人卻步的Skid Row地區發放晚餐，每次提供四百二十份素漢堡、白水煮蛋、水果、礦泉水與熱巧克力給流浪街頭的朋友。

過秒關，保熱度

發放日這天，美國總會的靜思堂裏，慈濟志工王思宏正在寮房的倉庫裏準備晚飯前置作業。只見他打開蓋子，用杓子將三種調味料舀到不鏽鋼盤子中，混

合均勻並試吃一口後，再滿意地將「三

合一漢堡醬」倒入瓶子密封；看他認真地數著杓子，神情像一位止在研發新

大廚的廚師，加減一杓都不行。

到了第一個發放地點：El Julian Street，許多街友早已在此排隊，王思宏將東西一一卸下後，指揮若定地開始布置場地。等到布置好場地，志工們開始準備食物後，王思宏繼續前往下一個定點

Towne Street。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產

線」也開始啟動。就好像在過秒關，每

一份漢堡從麵包上燒機、塗抹醬料、裝進餡料、裝入紙袋，最後送到街友手

裏，不到三十秒。王思宏看著手錶得意

地說，他將三種調味料事先混合在一起到街友捧在手裏，時間也從十五秒縮短為十二秒！

負責烤麵包的人是發放流程中最大的

關鍵，他必須手腳俐落、反應靈敏，還得隨時注意「生產線」的加工速度。不

過，另外，上下兩層麵包有沒有弄錯也是「品管」重點，以免街友們吃到兩片「頂」和「底」(top and bottom)相同的麵包。

當志工們各就各位，兩條「漢堡生產