

正如這則美國大蕭條的故事所顯示，
扶輪社員們在面對危機時，
會產生一種不可思議的適應、協助和激勵能力。

一張桌子 服務

5,000 人

在世界各地扶輪社員站出來對抗新冠病毒大流行之際，我們回到《國際扶輪英文月刊》1933年3月號的一則故事。在大蕭條的深淵中，月刊編輯委員會成員萊蘭·凱斯(Leland Case)從芝加哥搭火車到印第安那州南本德(South Bend)，參觀了一個施湯廚房——這是全國各地為使渴望食物的人免於飢餓所湧現的臨時事務之一。在南本德，凱斯會見了南本德扶輪社秘書埃德·邦茲(Ed Bonds)和該社慈善委員會主委威廉·摩爾(William Moore)，「他這個人不會只著眼於他玳瑁眼鏡前發生的事，他會看得更遠」凱斯寫道。他還會見了幾個不可或缺的扶輪社員太太，在婦女正式加入扶輪前56年，那時只用先生的名字來稱呼某某太太。女士們，我們感謝妳們，雖然有點遲了。

我和威廉·摩爾、埃德·邦茲到了一棟在一個鐵路轉駁站的側面一字排開的一樓磚房，這個轉駁站的鐵軌已經不像以前那樣閃亮。窗戶上的褶皺窗簾看起來格格不入。門的上方有一個小的黑白色牌子：南本德救濟廚房。

在一間寬敞、粉刷過的房間裡，大家都忙碌著。身穿白色工作服或罩衫的男士戴著帽子圍繞在三個巨大的蒸汽鍋忙著。他們彼此開玩笑，也會與他們一起工作的婦女開開玩笑。「這些女人，」邦茲解釋道，「是扶輪社員們的太太。他們輪流來這裡幫忙。其中有兩個每天都來這裡。」

「威廉·克拉比爾(William Crabill)的夫人來了，」摩爾補充道。「她是婦女的總管。」

「噯，噯，」是她的非正式問候語，「剛好來得及喝湯。今天吃蔬菜湯。我們已經發出100加侖，但還有很多留給你。」她轉向一位曾是室內裝潢設計師的白髮男子，他正斜視著一張被油布覆蓋的長桌子，看看他是否漏掉碎屑沒擦乾淨。「請給我們拿三個碗！」

於是開始一系列快速訪談。午夜過後，我才結束。

1929年的經濟衰退緩緩來到這個北印第安那州工業城市，但它是可以預見的。南本德有各種健全的慈善機構，但當地的扶輪社員們知道，還有各種裂縫尚待扶輪能提供的特殊服務來填補。摩爾說：「那麼，我們就到處看看，慢慢走。」

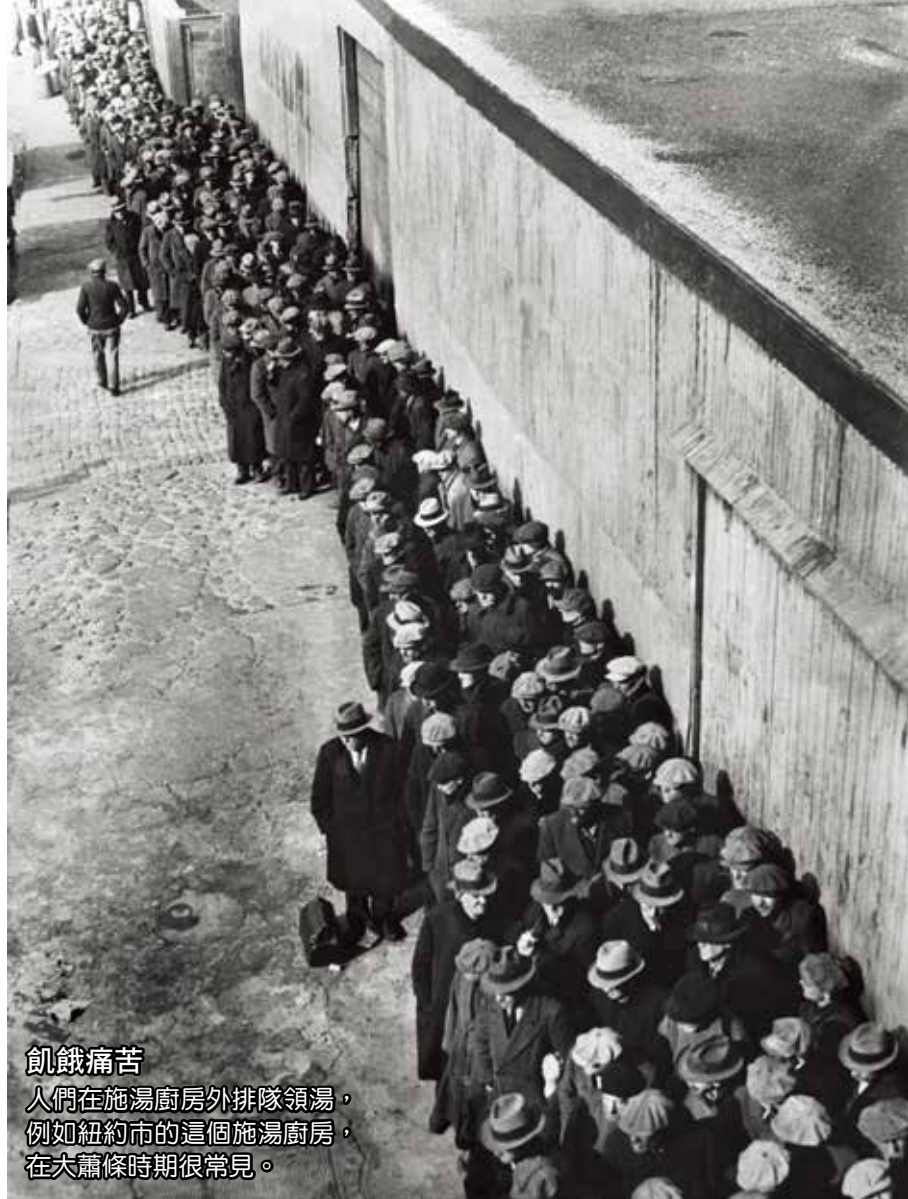
在慈善委員會的指導下，扶輪社員太太們悄悄地評估可能欠缺什麼。結果，

1930-31 年冬從該社慈善基金撥出 1,500 美元。當密歇根湖的北風宣布 1931-32 年冬天來臨時，大蕭條已經嚴重影響到南本德各產業的員工們的生計，慈善委員會和扶輪社員太太們有更多的工作要做。他們花了 2,000 美元為貧困家庭提供保暖、衣物和飲食（約合今天的 37,000 美元）。

前一年夏天，南本德的工業生產幾乎停滯，但在農業上卻不是。該地區的農場大量產出胡蘿蔔、蘿蔔、洋蔥和其他蔬菜。荒謬的是，市場價格幾乎無法支付將農產品運到城市的汽油成本，許多農民正打算讓農產品在田間腐爛。該社的慈善委員會借了卡車，讓閑散的人來開，而且，以油費 89 美元，在現在的施湯廚房的舊啤酒廠倉庫里，儲存了 2,000 多蒲式耳的蔬菜。

「我們不確定在分配這些蔬菜方面，如何與其他地方機構一起合作，以發揮最大優勢，」邦茲說。「因此，在扶輪女眷們的幫助下，我們悄悄地到各處看看，發現了三個重要事實。

「首先，南本德每天的救濟情況變得更加嚴峻。例如，在 12 月，排隊等待郡政府救濟的人數從 4,100 人躍升至 5,000 人。第二，許多學童由於飢餓而變得虛弱多病。第三，他們挨餓，因為在很多情況下，即使父母們放下自尊心並要求協助，他們也無法獲得郡政府的幫助。我們問自己，



飢餓痛苦

人們在施湯廚房外排隊領湯，例如紐約市的這個施湯廚房，在大蕭條時期很常見。

除了幫助這些男人和女人保持自尊的火花外，扶輪去哪裡找到更好的事？我們的答案便是這個施湯廚房。」

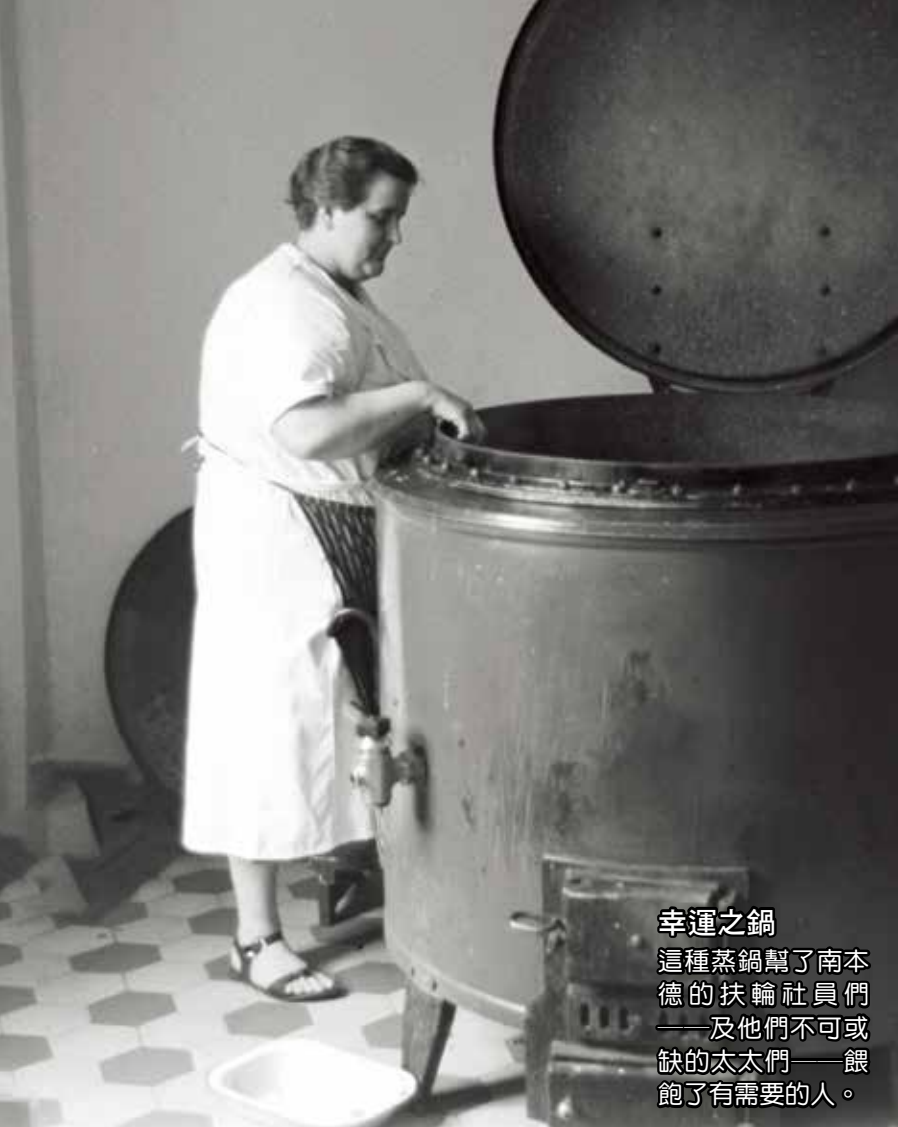
1933 年 1 月 4 日，南本德救濟廚房（扶輪社喜歡盡可能不讓「扶輪」名稱出現）烹煮並分發了 60 加侖的蔬菜湯，湯很濃稠，更確切的說是燉菜。此後，每週六天，這個步伐一直保持著。不，步伐加快了。

第一週共向 2,920 人慷慨提供了一品脫又一品脫的菜

湯，合計 365 加侖。第二週發了 560 加侖給 4,480 人。第三週發了 555 加侖給 4,452 人。第四破紀錄，分發了 664 加侖升給 5,310 人。分發菜湯的地點在施湯廚房及 8 個分散在教堂地下室、商店、及學校的施湯站。

但這樣的事實和數字述說了故事最令人心酸的一面。

「令我們驚訝的是，我們從非扶輪社員和扶輪社員那裡獲得的合作，」摩爾說。「這使我們的工作真正成為社區事務。



幸運之鍋

這種蒸鍋幫了南本德的扶輪社員們——及他們不可或缺的太太們——餵飽了有需要的人。

噸胡蘿蔔等著我們的卡車去載。我們眼前有足夠的蔬菜可以讓我們度過整個冬天——這些食物原本會被浪費掉！」

「而且，」摩爾補充說，「市法官艾爾·胡欣斯基 (Al Hosinski) 已經主動表示會在他那 85 英畝的農場犁地和播種，來供應明年冬天的蔬菜。」

「但是肉呢？」我問道，因為我注意到湯裡有肉。

「這只是另一項捐獻，」克拉比爾太太說。「聖母院過去以一磅一分的價格出售烤肉的配料。現在，他們給了我們，每天 150 磅。」她指著一個正把當天蒸品從鍋子叉進盆子的男士。「你應該和那個男士聊聊。他是我們的廚師厄爾·羅伯茲 (Earl Roberts)，也是一個有趣的人。」

她是對的。羅伯茲 (Roberts) 於 1916 年高中畢業，並讀完化學研究所。大蕭條爆發後，他失業了，他正在還房貸，並且有兩個小女孩在念書。「去年我差點瘋了，」他透露，「無業待在家裡，知道我的房子要沒了。它現在不見了。」

「你沒工資每天在這裡工作？」

「是的，從上午 5 點開始，通常下午 5 點結束。只要我還沒有找到工作，知道我有在幫助別人總是好的。」

摩爾告訴我，羅伯茲是在這裡工作的 14 個人的典型代表。人們曾認為，找不到幫

「令我們吃驚的是我們從非扶輪社員和扶輪社員獲得的合作。它使我們的工作真正成為社區事務。」

那邊那些大蒸鍋的總容量超過 200 加侖。那是聖母大學借給我們的。一家乳品廠給了我們 38 個大奶油罐，可將湯帶到車站。麵包店過去常常把過期麵包當豬糧賣。現在他們把過期麵包送給我們，通常每週 200 條。注意男士們穿的白色制服；這些制服是洗衣店捐贈的。甚至他們喝咖啡時用的牛奶也是由衛生委員會主席捐贈

的，他來這裏檢查我們的地方是否清潔。」

「但你們不缺蔬菜嗎？」我問。桌子周圍響起了笑聲，剛接完電話回來的克拉比爾太太也笑了。

「不必很久，」她說，「因為我們可以在報紙上張貼通知，並在當地電臺廣播我們的需求。我剛和一個芝加哥人通了電話，他的農場裡有 15

手問題是該項目中最大的問題，但事實證明它是最小的。男士們會得到一碗普通的湯，外加一些午餐特別項目：雞蛋、麵包和咖啡。就這樣而已——但所有人都很高興。

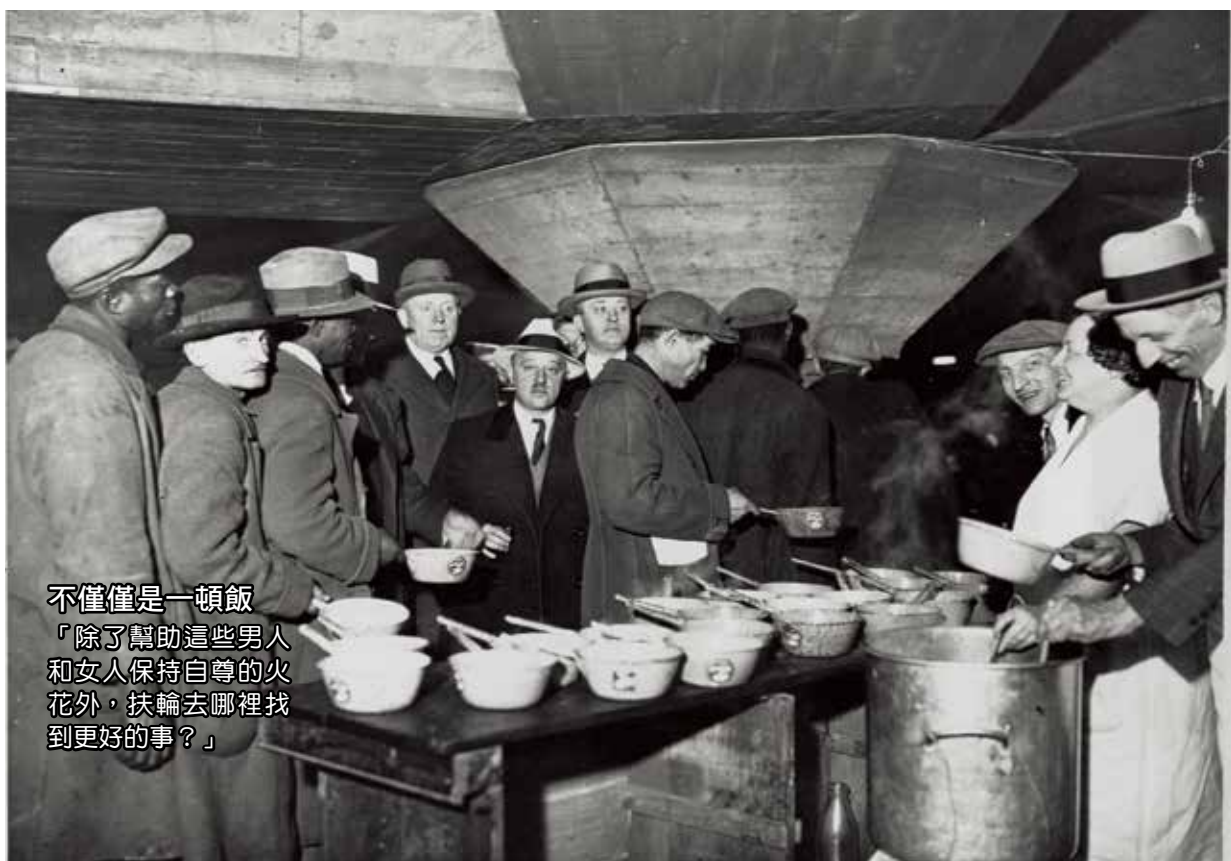
每天都有來自失業同仁家庭的令人不安的故事的好消息，這些讓工作人員們保持高昂的士氣。廚房剛剛開始運作時，有一個嬌小的德國老婦人來找工作，而不是找食物。她丈夫 18 年的積蓄都陸續花在還房貸。現在沒收入可買食物了。當她得到一桶湯，並被告知她每天可以拿到一些湯時，她喃喃自語說，很難聽到，「謝天謝地」，然後迅速轉身，以免讓人看到她的眼淚。

故事就是這樣。救濟廚房的政策是，凡是來申請的人都發給一桶湯。只有這樣，他們才能進行調查。姓名會被發送到社會服務資訊交換所，如果市內其他 33 個機構都沒有提供幫助，申請人將獲得一張卡。每天領救濟時打卡。在南本德要發救濟財將會很困難。

有遠見的組織是整個施湯廚房專案的宗旨，由該社的慈善委員會全權負責。土木工程師摩爾是主委。25 名扶輪社員太太在克拉比爾太太的指揮下合作。羅素·斯塔普 (Russell Stapp) 太太安排施湯廚房每天的服務團隊。霍華德·伍爾弗頓 (Howard Woolverton) 太太的委員會的

工作是去市場收取各種捐贈。薩德·塔爾科特 (Thad Talcott) 太太的委員會幫廚房人員去要食物。卡爾·詹森 (Carl Johnson) 太太和魯塞爾·厄斯金 (Russel Erskine) 太太共同領導一個使分配站運行順利的小組。還有應該一提的是哈里·蒂爾克 (Harry Thielke)，他是一個失業但忙碌的短小精幹男士，口袋常裝滿了鉛筆，家裡有妻子和七個孩子。他做的帳遠超過一般會計師的要求。

「我們是一個合作社，任何農業社區的扶輪社都可以贊助，」邦茲說。「這只需要一點想像力，以及為一個好的理想付出一些努力。」



不僅僅是一頓飯
「除了幫助這些男人和女人保持自尊的火花外，扶輪去哪裡找到更好的事？」