



飲食男女

日本威士忌
新紀元

這是近來去過最好玩的城市農場：它位於黃竹坑一棟工廈三樓，過千呎露天平台，放置數十裝有滾輪的木箱，裏面填滿一片綠——既有張牙舞爪的羅勒、薄荷、迷迭香等香草，還有炎夏作物潺菜與秋葵；長得正盛亦包括果樹，檸檬、洋桃、柑桔、芒果、木瓜……並有一個仍在發育的菠蘿頭哩。這地方叫 Spring Workshop，去年秋天開始，藝廊 Spring 邀請城市務農單位 HK Farm 參與為期一年的企劃，在平台開設菜園，開放讓人前來參觀。



薄荷、羅勒等香草，種在有滑輪的木盆內，方便隨天氣和光線變化而移動。



插在泥土的小型擴音器，循環播放來訪客人的錄音。

工廈

栽種

春天

S p r i n g W o r k s h o p
x H K F a r m

那是 HK Farm 成員 Glenn 的一個種植實驗：每個到訪的人，只要走進旁邊的小房間，關上簾幕，就可錄一段跟農作物說的話，以鼓勵它們長得更好。這做法並非完全天方夜譚：英國科學家就曾在皇家園藝學會展開實驗，給十株番茄日夜不停地聆聽人聲，長達一個月；結果發現，聽女聲錄音的番茄較男聲平均長高 2.5 厘米——而女聲唸的，是達爾文的傳世著作《物種起源》。植物學家解釋，空氣振動會改變植物生長，而聲音本身是一種震動，刺激作物回應不足為奇。

回到這工廈菜園，一如所料，錄音出現最多就是「快高長大」和「你哋要加油」；有不少人唱歌，有人介紹自己，還有老師正經八百地向作物解釋光合作用，雖然它們大抵非常了解！Glenn 最記得，有位印度人選擇向植物唸詩：「內容是關於生命的，字眼很正面美麗。」

除了跟植物對話，來這兒還可全方位學習甚麼是堆肥。Glenn 設計了一個 360 度透明膠箱，平日收集藝廊的乾淨果皮、菜莢和咖啡渣等廚餘，再鋪些穀糠和乾草，進行堆肥；日子久了，各種有機物質就會發酵成營養液，扭開箱子底部的水龍頭自會流出，用作施肥。箱子刻意放在農場當眼處，向所有人展示裏面情況；「在別的天台農場，堆肥總是收得密密的，不見天日似地，擔心骯髒和發臭。」



記錄農場發展的照片，砌成一面 photo wall。

農田旁設有小房間，歡迎走進去拍照錄音。



如果可以和植物說話，你會說啥？

Glenn 偏要反其道，在中間加幾個洞，方便人們伸手進去，感受泥土發酵的微熱溫度。真的不怕餿臭嗎？畢竟隔離是時尚光潔的藝廊……「做得理想的堆肥，是沒臭味的。」他把上蓋一整個揭開——果然，這樣的悶熱天氣，就算鼻子湊得好近，也嗅不見丁點難聞氣味。

總的來說，這地方是農場，亦似花園，更像遊樂場；而變幻莫測的大自然，亦有份令它更有趣：自從出現瓜菜，鳥兒很快飛來棲息找吃，並且親自帶來種子——雀糞落在好幾個木箱，突然長出曼妙藤枝，雖未打果，但樣子明顯是瓜類。



元朗鄉村的芒果樹，植根黃竹坑。



Glenn 可是興致勃勃，架起瓜棚，在木箱寫着 unknown melons planted by birds（鳥兒種的不知名瓜），就待時日揭盅。

負責為農場加入各種創意元素的他，是個來自北歐的八十後青年，在港生活已有五年。城市耕種，在他而言，既是藝術項目，同時在把家鄉挪威的生活，帶到這城。



收集完廚餘的滿桶汁液，扭開肥水龍頭，優質頭已經出來。



Glenn 透過互動農場，叫更多城市人關注食物議題。



和朋友成立的 HK Farm，2012 年曾經在牛頭角工廈設菜園和養蜂，是推廣工廈耕作的先導。

最艱鉅並非製作種植木箱或基建，而是由坪輦把泥土搬到香港仔。



設計平台菜園的 Glenn，家鄉在 Bergen，挪威第二大城，是個人口只得廿二萬的漁港。那兒有海洋高山森林，離市區不到一小時，已可看到鬼斧神工的天然峽灣。種瓜種菜、生產食物，對我們來說，不過是這七、八年間冒起的熱潮；但這樣的生活，根本上就是 Glenn 從小以來的日常。

他記得，自己仍是個目不識丁的四歲小孩，已經每星期在祖母打理的農場遊玩。「那不能稱為農場吧……應該說是花園。」他突然靦腆起來：「我們會自己種菜，也種大量香草，還有蘋果樹和布祿。」



的城連跟之市結新一農，界莊是的成農目立夫

喜愛種植，是從小培養，更可能是受祖母薰陶；「她是護士，數十年前已了解食物安全的重要，鼓勵我們多吃有機的，或者自己去種。」那時農場好多蝸牛，猛噬菜葉，祖母氣炸了，着他幫忙捉拿，甚至出動利誘：每撿一隻便有五毫子克朗（挪威貨幣）！

今天他在平台加設錄音室，讓人與植物溝通，也是承襲自祖母。「嫲嫲教我，拔雜草時可以跟農作物聊天，譬如今天過得怎麼樣……她說那是生命與生命之間的交流。」

五年前，Glenn 來到香港讀碩士，唸創意媒體；摩登都市固然叫他興奮，可是漸漸又覺得缺了甚麼——直至結識幾位關注農業議題的朋友，三年前組成結合種植 + 設計的團隊 HK Farm，在不同地區開設有機菜田；首個農場落在牛頭角工廈天台，種菜同時養蜂，把種田包裝得異常有型，一下子引起話題，吸引許多年輕人嘗試在城內種菜。

城內

by Glenn

想望

自然

幾年下來，對香港農業認識愈多，Glenn 和拍檔愈渴望做得更深入直接；這次來到黃竹坑，索性將都市菜園連繫新界農夫；元朗的花農、坪輦的有機小農、馬寶寶社區農場等，都各自交出泥土、種子、菜苗、作物等，讓這工廈農場更豐富。

而這些農場有一共通點——因東北發展問題而面臨收地，將來會遭鋪上石屎，成為公路或住宅。



桌上種香草，就是即摘即沖的 tea bar 了。

每年夏天也回老家，到小島靜休。



年初的家人來港旅行，特地到農場參觀，嫲嫲還對作物錄音呢。



挪威人靠海而活，大海對 Glenn 來說就是食物來源。

「那樣太令人傷心。」Glenn 形容：「消失的不止農地，還包括一套生活文化。」他認為在城市種菜，極其量只能作示範和啟發作用，「始終還是要保住真正的鄉郊泥土，那才能永續發展。」

有這樣的感觸，也許出於挪威人對耕地和農夫的珍視：該國土地先天貧瘠，可耕面積僅佔全國百分之三；不少農作物沒能健康生長，小麥產量就比歐洲各國要低；正因為農業發展艱難，挪威政府就更大力保護，一直小心控制農產和畜禽飼養的供給和價格，以保障生產者利益。「農夫可以獲得大幅免稅，也可申請資助，這是政府能做的最實際扶助。」

在城市種菜，對他來說，是保育鄉郊的方法，亦有助找回跟自然的連繫；那就如砌圖的一塊，不能也不該缺失——正如每年夏天，他無論多忙也會返回老家，放下所有工作，跑到無人小島，每天對着大海，整個下午想方法捕蟹捉魚，晚上生個火烹調，就是一天的活。這生活看來散漫，但重點是回歸原始，讓他銘記人和土地海洋並不遠，並且互相依賴。「為自己尋找食物，而不是花錢去買，那是無論如何也要試試的。」Glenn 瞪着蔚藍色眼睛，一臉理所當然。●



工廈藝廊 Spring 邀請城市農夫合作，把文藝與農耕結合。

Spring Workshop // 地址 / 香港仔黃竹坑道 42 號利美中心 3 樓 // 開放時間 / 12nn-6pm (逢星期一休息) // 網址 / www.springworkshop.org/hong-kong-farm // 查詢 / 2110 4370