

樸門茶聚 暨 麵包窯工作坊

川上農莊主辦

2009 年 11 月 22 日（星期日）下午 1 時至 5 時

內容包括：樸門理念介紹、種植竹筍經驗分享、麵包土窯簡介
並且一起參與在農莊的基座上建麵包窯

甚麼是樸門農藝？

「樸門農藝」是台灣對源自澳洲的 **Permaculture** 的翻譯，是一種由簡單樸實的農耕作方法發展出來的一套農地、社區或空間的設計系統。**Permaculture** 的設計概念建基於照顧地球、照顧人類，及與別人分享有餘的理念。通過精心的設計，有效地發揮和利用大自然的資源，同時亦將設計應用到日常生活當中，讓環境得以永續發展。

可參考[Wikipedia](#)的有關介紹

講者亞曼老師

綠色生活、愛護地球對大部份人來說，是遙不可及的事情；對少部份人來說，是天天掛在咀邊的說話。可是到過台灣野蔓園，和主持人阿曼一起工作和生活幾天，你便會知道原來實踐綠色生活其實並不那麼困難。你不會在亞曼口中聽到關愛地球和推動環保的理論和原則，可是他卻正把樸門理念，樸樸實實、簡單自然地融合在他生活和工作的細節裡。

回港後才發現原來已有不少香港朋友，慕名到台北野蔓園和他交流和生活過。這次得悉他到香港來，我們特意邀請他到我們的農場來交流實踐樸門農耕的經驗，並希望把他所提倡的樸門生活，介紹給香港同樣關心地球和熱愛綠色生活的朋友們。

可參考[樸門部落](#)

香港的川上農莊

農莊負責人阿杜於 2007 年在鶴藪以半農半 X 方式建立自己的一片小農莊，農場現時還在建設階段，為能替農場定出長遠的發展方向，於今年 4 月到台灣野蔓園完成 2 星期的樸門設計實務課程。有感樸門理念對農場對地球的好處，故確定以此作為農場未來的發展基楚。

我們都深信，綠色生活和關愛地球是不應該只掛在嘴巴說說而已，而是要切切實實的在生活中實踐。可是實踐綠色生活，卻不需要過一些像苦行僧般的生活。我們希望見能透過這個工作坊，讓大家在工作和生活的細節中，體驗到要讓環境永續發展，其實可以充滿樂趣！

活動內容

為照顧不同朋友的興趣，這次我們選了兩個工作主題——培植竹筍和建造麵包土窯：

培植竹筍：在香港，竹筍往往只是田邊或山邊的**bonus**，很少農場會主動撥地培養這種作物。而台灣在這方面的經驗比我們多，因此我們希望能透過這個工作坊向大家介紹和交流培養竹筍的方法。

建造麵包土窯：建造一個土窯來烤麵包一直是我們農場的夢想，在YouTube上看了好幾段別人做窯的片段，一直心癢癢的，這次有專人來指導，確是難得的機會。希望有興趣的朋友一起前來參與。

可參考AA廢苦之言的[〈川上農莊探訪記〉](#)及亞曼老師的[土窯實作課程照片集](#)

- 對象： 歡迎所有對農業、樸門農法、竹筍種植、麵包窯，與及對玩泥巴有興趣的朋友
語言： 國語，粵語重點翻譯
費用： 全免
茶點： 請自備食物或飲料（歡迎多帶一點與其他朋友一起分享，更歡迎素食）
報名/查詢：efarmhk@gmail.com / 9490 8846（名額有限）

交通路線

於粉嶺火車站乘搭往鶴藪的專線小巴（52B，每20分鐘一班車，車程約20分鐘），在轉入鶴藪村前路口落車，然後沿著鶴藪路步行約3分鐘，於右手邊（香薰園對面）見「川上農莊」路牌，沿旁邊一條石階小路前行1分鐘即達農場。

