

Another Way Of  
Learning

# 稻米的智慧



原以為下田要穿水鞋，導師劉哥卻習慣赤腳下田，他說當年還未有生產水鞋呢！



稻穗已由綠轉黃，劉哥說照片中的稻米仍欠火候，十月底最佳。



收穫稻米的工具已有五十年歷史，在香港已經難以見到。

香港一年可以生產兩造稻米，春種夏收的早造米，及夏種秋收的晚造米。然而本地農業式微，市郊仍有不少有機農場可以體驗農耕樂趣，但多以種植蔬菜花果為主，水稻田數目少之又少，懂得種米的農夫更是難尋。位於粉嶺鶴鵝的綠田園農場內，便有約 1,500 呎土地栽種稻米。「津津樂稻——晚造收禾日」給我們一次親手收割的機會，不但能學會收割禾稻、打穀、紮禾草，還可嘗試用古老方法製作有機糯米糍。

導師馮鏡劍自小經營家族農場，務農經驗超過 30 年。「當農夫首先要記下二十四節氣及口訣，例如早造米要「清明下秧，小暑小割，大暑大割」，晚造米則要「芒種下秧，大暑插秧，立冬滿田空」。順應自然我們方知

何時播種，何時收穫。而收稻後要先打穀，剝落的穀粒可食用，剩下的禾草即刻便在田間豎立曬乾，可用作飼料、肥料或燃料，形成有機循環。」原來，農耕正是人與自然相輔相成的生長過程。學員跟隨劉哥，不單能認識各種作物，系統地學習稻米耕種和收穫的技巧，還可學會使用牛軋、耙、犁、秧鑽、禾桶、風櫃等在工業化時代已漸絕迹的傳統農耕工具。例如打穀，要將整束禾稻舉過肩頭，對準禾桶用力擊打，令穀粒脫離禾穗。而為避免珍貴的穀粒散落地上，農民更會在禾桶圍上草席。「香港原是魚米之鄉，現在卻依賴進口食物，耕地被收購，用來起樓。其實傳統農耕包含了許多前人的生活智慧，等著我們傳承。」



## 津津樂稻——晚造收禾日

日期：2010 年 10 月 24 日

時間：10am-1pm 或 1-4pm

地點：粉嶺綠田園基金新藪有機農場

查詢及報名：2674 1190

[www.producegreen.org.hk](http://www.producegreen.org.hk)