

瘋狂黃豆計劃

在市場裏，一磚豆腐的「價值」只是四、五塊錢。然而，它可以教給我們的東西其實很多。

「港嘢」為了解一磚豆腐背後的生產歷程和可能性，展開了這個「瘋狂黃豆計劃」。



今年三月初，港嘢跟「菜園農業先鋒田」農夫學習種黃豆。我們把冬天種瓜的棚架拆下，搬走竹竿，除草曬地，到清明時節，「先鋒田」農夫清姐說：「種黃豆好簡單之嘛！」說罷，把腳尖插進泥土裏往前行，泥土自然往兩旁堆起來，挖出一行行的溝，用手將黃豆平均輕撒落在土溝之中，大概四至五行坑成一壠田。

種豆的舞步

清姐說，種黃豆可分春作和夏作。春耕時，天氣較乾爽，行距可以密一點，若夏種時，較多雨水，行距需要疏一點，以便疏水。隨後，清姐教我們雙腳分別站在已撒下黃豆的溝的兩旁小泥堆，雙腳一邊往前行，一邊將兩旁的泥土輕輕推回泥溝裏，彷彿是在田壠上跳起舞步來。想想不少少數民族的舞蹈，也包含農耕的動作呢！最後，當然也得拿起鋤頭，把田壠四邊的泥土蓋在田壠之上，輕輕撫平。看着清姐的鋤田動作，手腳熟練輕柔，我們一再模仿練習，總算完成了三壠黃豆田的種植，蓋上紗網，等待它們的成長。

● 黃豆成長誌 ●

第八至十二天：開始長出黃豆苗（約8 cm高），可用上紗網保護幼苗。

第三十至四十天：除雜草、施肥（薄薄地散落在黃豆的四周）。農夫說，這個時候的天氣很重要，雨水不要太大，不然會把黃豆的小花打掉！

六十至七十天：黃豆莖高高低低地掛着數十個青綠的豆莢。豆莢上有微小的白毛茸，身子仍是扁扁的，但不久便會長成平日在街市看到的毛豆或枝豆！

九十至一百天：葉子和豆莢逐漸變黃，黃豆進入成熟期，準備收成了。最後，變黃枯乾的葉子會掉下，部分黃豆豆莢吸收了陽光的熱力，顏色變得更淡黃乾身，稍微用力，黃豆便輕易跑出來。農夫會乘大雨天來臨前將黃豆一棵棵收割，在晴朗的日子，把它們散放在一塊大網子上給陽光曬乾。如果陽光充足的話，大概曬上一星期，豆莢受熱便會自然扭曲裂開，黃豆脫殼而出。

打破生產消費二元

也許有人會問，值得為四、五塊錢的事物花上幾個月時間嗎？種植，是一門跟大自然共處的學問。但因着糧食生產的「外判」、河道被人工改變、欠缺農業保護政策等社會因素，香港種米和雜糧的地方越來越少，農地甚至成為炒賣賺錢的工具。當農場變得朝不保夕，需要花上長時間種植和利潤少的作物便逐漸被市場淘汰（譬如需種上四個月黃豆）。所以，農場種植其實絕不止取決於大自然或農夫的互動，同時更受着社會和消費者影響，而這一切故事，又跟我們的生活（選擇、食品安全等）有着密不可分的牽扯。

今年六月，「瘋狂黃豆計劃」邀請在粉嶺鶴鼓開設永續農場的「川上農莊」和參加過「土作·時分」社區經濟計劃的北區街坊，一起參與種植社區黃豆，和舉行「北豆宴」社區晚餐。這次行動，打破了香港沒有本地黃豆生產的舊框框；打破了生產者和消費者的二元角色和分工；打破了城市人之間的無形阻隔。支持本地生產，不單單是購買本地出品，它還可以展現更豐富的面貌：

- 邀請農夫或其他生產者學習和研究新的出產，配合社區人士需要。
- 組織消費者身體力行地參與部分生產過程，減低以友善生態和土地方式生產的人力成本。
- 鼓勵街坊認識社區的不同生產者，認識彼此間互相依存的关系。

支持本地生產，還可以有更多方式和內容吧？

我們相信，香港的社區、農業和發展都需要新的想像。迎向2016年，「港嘢」願意和街坊、生產者繼續由想像引發行動，在這片土地種出更多新可能，也歡迎你成為我們的伙伴。聯絡我們吧：kongyeah2014@gmail.com



港嘢，是一個支持本地農業和日常用品生產的行動。我們將新界有機農場的蔬果和醬園的傳統天然生曬醬料烹煮成簡樸素食，帶到城市的餐桌上，跟大家分享本地農業和生產的故事，感受在地飲食的鮮美，實踐本土社區經濟，一起關心和思考香港城鄉共生的可能性。

臉書：港嘢 KongYeah
電郵：kongyeah2014@gmail.com

