

大家吃慣泰國米和日本米，甚少人知道香港有出產多種的本地米，傳說中昔日的元朗絲苗更是貢品。農夫袁易天(tv)和拍檔們開闢了這片位處大刀刃和大帽山之間山谷的米田，為的是種出好味的香港米，這是經年有血有汗有淚的過程，因為每一造收成，他們要逐株逐株的去數穀粒數目，逐粒篩選以選出最優良的穀種，一公斤可能只有幾粒。如是者經過幾代的繁殖（有點像優生學），「提純復壯」，才能得成「正」米。

米田側邊有種菜。tv老師又為大家拆解「菜味哪裡來」之謎，原來菜味在於菜田泥土要多元而豐沛的微生物。以菜心為例，菜心會將氮等養份轉化為糖，儲在菜梗和葉，也就是我們入口吃到的甜味。

在香港，冬季才能種出菜心，但香港人一年四季對菜心的龐大需求，催生了在中國大陸工廠式生產的菜心種植，菜被過度施肥催谷，反而無法完整地轉化養份，所以相比起有機/自然農法種植的菜心，菜味欠奉。

#大地予我項目由伍集成文化教育基金會贊助，始於2015年一班農夫從香港帶着種子遠赴日本新潟縣參與三年一度的「越後妻有大地藝術祭」。計劃結合農耕、藝術和教育，以自然永衡法耕種，融入當地社區生活，本港的中學生和農夫藉這計劃到日本交流，由食物到文化，由耕種到藝術。2018年「大地予我」終於「回家」，在香港落地，種田種菜之餘，也接待學校和不同團體參觀研習，以及邀請本地藝術家協作，以文字、繪畫和影像記錄復育本地米項目的歷程。

#食養生活 #身土不二 #不時不食 #泥土 #香港米 #香港種植 #袁易天 #本地農產品

#大地予我 項目

