

農夫的心聲 – 用心種菜心

用心種菜心

要種出「正菜」，步驟不少，要先撒種，待幼苗生長至十數厘米高，便移植至另一片泥土間疏種植，讓其有足夠空間生長，期間定時施肥及澆水。到了主莖含苞「起心」，菜柄挺直，這時從莖部割下來便可收成。

如果遇上大型颱風，「風險」更大。原本鐵架上蓋上了一層薄膠，菜心和其他蔬菜在溫室保護下成長，誰知一場十號風球，薄膠層就給打壞了，菜心抵受不了風吹雨打就倒下了。

菜農
吳小姐

為應付一年四季的菜心需求，我們每一位農夫都毋懼風雨，努力種植，確保每天都有足夠的菜量供應市場。但最痛心，莫過於看見食客因美觀或一點苦澀味，不加思索就把菜棄掉。

我們偶爾見到一些所謂「曬爛」了的菜心，其實是由於在撒種或生長期遇到滂沱大雨，停雨後再忽然被陽光猛烈照射，葉面於是出現像「曬傷了」的黃點，但這些菜心仍可食用。

每年六月種菜最慘，颱風、大雨，付出心血未必有回報。若在撒種籽、長苗或移植時，遇上過多雨水，菜心就會被浸死，或因營養不足而變得瘦小。



27



1. 由撒種到收成，要種出「正菜」，要經歷什麼步驟？

2. 農夫分享每年六月最慘的時候，遇上颱風或大雨，付出心血未必有回報。為什麼？

3. 農夫吳小姐每天努力種植確保每天都有足夠的菜量供應市場，但她總會因為食客的一些行為而痛心，是什麼行為？

4. 要讓食客不再浪費，你會怎樣遊說他們？

5. 農夫吳小姐有什麼值得我們欣賞及學習之處？

我們每天享用的珍饈百味，究竟從何而來？

每道菜的背後，有多少犧牲？花了多少資源及心血？

我們的食物都是由農夫、漁民、畜牧者悉心為我們準備。認識他們，感受他們付出的心血，讓我們一起對食物產生多一份尊重與珍惜。

