



撰文：陳彥婷
攝影：黃寶瑩、受訪者提供

天台耕作 雲層間的 綠色革命

雲下，大小街道充斥着營營役役，為口奔馳的尋常百姓；雲上，在被遺忘的空間，一小撮人執起鋤頭，澆水灌溉，在大廈間孕育綠色生命，希望藉將耕作帶到城市，破舊立新，一改長久以來的生活模式，修補與社區破碎的關係，而他們亦自稱為「雲耕一族」。

在中環藝穗會，走過昏暗的樓梯，到達二樓，再跨越「請勿內進」的圍欄，兩腳上天台，頓時豁然開朗。站在這數百呎的空間，環觀四周都是高聳入雲的大廈，眼前數十株盆栽如石屎森林的一小片綠洲。水、泥土與陽光，具備這三種簡單元素便可以孕育生命，但城市人可能已習慣走在康莊石屎大道，因此對這簡單回歸田野的路反而感到陌生。「其實城市人都是弱勢社群，因為大家已習慣與大自然保持疏遠的關係，所以很多人認為天台耕作是天方夜譚，初見這裏都倍感詫異。」

不覺得城市可以種植，更遑論生產食物，但「雲耕一族」創辦人 Andrew 正是希望透過天台耕作來顛覆常人的想法。初見天台的植物，或多

或少都只抱觀賞心態對待，但 Andrew 甫叫記者輕撥眼前的一盆羅勒，兩手在綠葉間揮動，濃郁的草香隨即撲鼻。如此新鮮的產品，原來不只叫記者吃驚，連平常見慣素材的廚師亦喜出望外，「曾有一名廚師在我們的活動中即席烹調，以新鮮採摘的香草烹調羅勒青醬，他大叫製成品是人生中做過最新鮮的。」

雲族播種 各取所需

本為一個不折不扣城市人的 Andrew，4年前還是如其他人一樣習慣外出用膳，他更笑言自畢業後一直都以餐廳為飯堂，然而在一次參與地區發展項目中，他察覺到資本運作對城市可持續發展的影響力，腦海更不斷在想：「如果用傳統的模式不斷開發



01



02



03



04

當地資源，到頭來對社會及地球又有什麼好處呢？」，反覆的思量令他在咀嚼碟頭飯時亦吃出不一樣的味兒，「是否所有東西都依靠入口？」自那刻起，他的創業念頭便萌生，希望藉此來削減社會負擔，回饋地球。

「雲耕一族」成立至今只有1年半，但 Andrew 與兩位創業夥伴已在不同社區進行了大大小小共15個項目，從柴灣與房屋署合辦，教育金齡人士種植蔬菜的「一人一箱種植」，到在國泰城內2000呎的地方耕作，從民生到商業，Andrew 施下的種子生機處處，而據他分享，眼前這片天台的小菜田，原來亦是播種後發芽的種子。

Andrew 於一年前幫助品牌舉辦過推廣活動後，有感將那些盆栽植物

棄掉實在浪費，於是便將這些「副產品」保留下來，如今它們不僅茁壯成長，更形成一個在天台能自給自足的生態系統；他亦邀請本地農夫及新退休人士幫忙打理地方，前者可賺取薪金，幫補生計，並傳承農業知識，後者可消磨時間，有利公益。至於種植方面，菜田幸獲樓下咖啡室送贈咖啡渣作肥料，藝穗會亦願意開放平台讓 Andrew 舉辦多次體驗團，讓市民大眾可認識「從農場到餐桌」(farm to table) 的餐飲概念：待收成時，餐廳可採摘香草及蔬菜作烹調，為到訪客人炮製佳餚。「通過把空置地方轉換成農莊，允許社會參與綠化過程，城市人有機會重新聯繫，重新建立人與人、人與社區及人與食物之間的關係。」在被遺忘的城市空間，「雲耕一族」叫人重新踏足這似曾相識的地

方，再一次聯繫人與大自然，而過程亦涉及社會多個階層的人士參與，大家在農田互相貢獻，同時各取所需，找到自己的位置。

01 如台灣等地一直都有人進行城市耕作，但政策多以由上而下推行，但因香港不是農業大國，少了農業誘因，因此 Andrew 表示這反而可令事情得以更純粹的心態在社區下推行。

02 Andrew 每隔6個月便會種植一批新的蔬菜，現時種有羅勒、茄子、秋葵及青瓜等時令植物。

03 前身是馬糞，曬乾後混合木糠及咖啡渣等製成的肥料，記者沒有走近嗅聞，但可沒感到四周有刺鼻的味道。

04 「請勿內進」四字後似是一扇門，通往社區被遺忘的地方，亦是「雲耕一族」的基地。



05

城市耕種 如呷一口咖啡

城市耕作並不是新鮮事，但前人一直視它為嗜好或變成營商策略，耕作便成依歸，着眼點只在收成結果，但對Andrew而言，城市耕種卻只是一個過程，因他提倡配合如格子田等傳統元素，與社會合力建造一個生態系統去轉化城市，讓市民能有意識地以建立可持續發展生活模式為目標。他認為城市人眼簾內滿布種種生活上的選擇，但「可持續發展」卻總未能突圍，只停留在「有便好，但沒有亦不拘」的狀態，因此他希望一洗大眾既有觀念，讓城市人重新認識社區的可能性，「跳蚤用碗蓋住，它永遠只跳得那麼高，要在城市推行可持續發展，首先要改變當局者的想法，使城市人知道大家能力範圍內可以達到怎樣的改變。」

革新觀念背後往往帶着衝擊，社會上有不少聲音質疑實踐可持續發展生活，即代表需要花費額外時間，因此實屬上流社會的玩意，但他認為這樣的生活方式如喝咖啡一樣，需要時間循序漸進，繼而變成普羅大眾的習

慣。「現在的人喝咖啡都要烘焙，因為三合一包裝產品的味道再滿足不了他們，但喝咖啡變得如此講究前，大家都會認為這費時費力。」

不少善心食堂會派飯派米，希望幫助有需要的人，這是一種回饋社會的方式，但Andrew的回饋方法卻是要致力倡議可持續發展的生活模式，因他心知一次性的好人好事走得不遠，要令社會資源供應達致循環，城市耕作比免費飯票可以做得更多。「我們種植可食用植物，不只是做到飽腹，更要推廣可持續發展的生活模式，所以我們不是農產物公司，是促進農業發展的生活文化公司。」

要當站得住腳的社企

香港主打金融業，「農產品」這三個字與這拜金社會可謂大相徑庭。本地農業佔現時全民生產總值的0.1%，當中還包括採礦業及漁業等，真正本地蔬菜實佔市場寥寥無幾的百分點。他坦言本地菜成本高，天台耕作比起街市進口菜的價格亦無疑有一段長距

離，但他創業的目的不是要做到本地農業能夠自給自足，而是要做到耕者有其田，「田不是一個實際地方，而是一種心態，行動上去支持可持續發展。」他表示當每一人都響應他的建議，開始這全城皆種的生活模式時，哪管只是令本地菜供應量由現時的0.1%增加到0.2%，也足以令他覺得自己成功。

社企由創立至今，1年半間從未領取資助，資金全是靠當年3人投下的30多萬元和公司一直以來的營運來支撐，而現時亦已達到收支平衡。他們本着共享經濟的理念，不購置資產，只租借共用空間，善用原來的天台農田開辦工作坊以減省開資，假如農田屬私有項目，他們會收取保養費用，趁機開設就業機會。他表示有數名所僱用的農夫，只用一個月便可賺取相等於他們賣菜所賺的利潤，又笑謂自己身為老闆，人工卻及不上農夫們。

堅持向所有員工發放薪水，源於他單純對於初創社企一詞的執着，因他認為社企沒有經歷過現實的洗禮，

99
我們種植可食用植物，不只是做到飽腹，更要推廣可持續發展生活模式，所以我們不是農產物公司，是促進農業發展的生活文化公司。

——雲耕一族創辦人 Andrew

66

便如在溫室下成長，將來經不起風浪。「通俗的說，企不穩就不叫社企。若果社企依賴資助經營，當水喉一關，企業便無法維持，所以成功的社企是成功的企業，不只單憑愛心與善心維持。」他以餐廳作比喻，儘管僱用有需要的人，但倘若餐廳食物品質欠佳，便只會弄巧反拙，「身為社企，你要轉化弱勢社群的弱，變成你獨有的競爭力。」

掀一場城市綠色革命

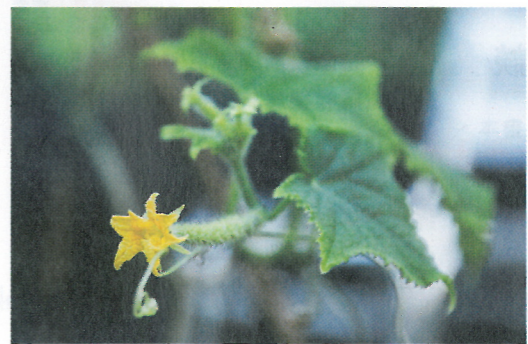
一樣米養百樣人，社區孕育出城市人，但城市人只顧開關資源，餘下的結果由社會，甚至是地球默默承擔。城市人與社區當中的未了之情，是否可以透過Andrew這一小撮人把手推泥，澆水灌溉，修補若即若離的關係？以前，城市人要遠離煩囂，大可歸隱田園；現在，有城市人希望多走一步，把田園重新帶返社區，創業不再只顧及股東利益，還有關心周邊的持份者，以及對社會帶來的影響。雲上的人抱着天下一家的信念，要在雲下的社區靜靜推行一場綠色革命。



06



07



08



09

05 菜蔬會先從小盆播種，待幼苗成長穩定才會搬到較大的盆裏。

06 Farm to table 體驗團參加者來自大小家庭，他們希望透過飲食文化培養下一代可持續發展生活方式的重要性。

07 現採現煮就是 farm to table 的理念，剛在天台採摘的秋葵轉眼便成為可口的料理。

08 Andrew指細嫩的青瓜花不僅可作為菜餚的裝飾，近年更成為食材供享用。

09 由於植物是有機種植，要靠傳統方式驅趕雀鳥和蚊蟲。