**臺北市政府新聞稿**

**【發佈機關】：臺北市政府客家事務委員會**

**【發佈日期】：110年12月16日(四)**

**【主辦單位】財團法人台北市客家文化基金會**

**【活動地點】臺北市客家文化主題公園 (100臺北市中正區汀州路三段2 號)**

**新聞聯絡人：臺北市客委會 徐家敏 02-27026141#322，0937-472-396**

 **客家文化基金會許瑞君 02-23691198#300，0955-861-717**

**業務聯絡人：客家文化基金會葉昆杰 02-23691198#337，0958-923-923**

**割禾後的稻田 展現多元運用**

**臺北客家農場**𤌍**蕃薯與燒陶**

 臺北市政府客家事務委員會指導，財團法人台北市客家文化基金會經營的「臺北市客家文化主題公園」的戶外農場，將利用今年二期稻作收成後的稻田，在12月19、26日（日）舉辦親子𤌍（音kogˋ）蕃薯/炕蕃薯（華語：炕窯）活動。

 臺北市客委會主委暨客基會執行長徐世勲表示：「收冬後在農田裡『𤌍蕃薯/炕蕃薯』是兒時歡樂的記憶。農家利用休耕田地、就地取材的樹枝，用簡單的方式烹調食物，不僅反映栽培時令，也是善用資源、與大自然共生，是非常傳統、具代表性的農村記憶體現。今年客家農場特別調整了種植的時序，產生這個體驗時機點，過程不僅好玩，也期待讓都市的孩子從實作過程中，拉近自然與生活的距離，進而更愛惜大自然，這也是客家的惜地精神。」

 割禾後的稻田，只剩下殘留的稻稈，土面下的稻根則緊抓著土塊，農場將教導民眾用圓鍬將土塊挖起後曬乾，成為堆疊窯體的材料。公園內修剪下來的樹枝，則成為升火的燃料。為了「𤌍蕃薯/炕蕃薯」，大家要不分你我，分頭在農場環境裡收集泥土、姑婆芋及樹枝等材料，合作堆疊窯體、包覆食材。原本彼此不認識的20個家庭，因農事合作，就像傳統農家的大家庭。

 高溫的土塊悶熟食物，是「𤌍蕃薯/炕蕃薯/炕窯」的烹調方式。陶藝的「樂燒」，也是利用乾草等有機物質，悶燙出隨機而成的特殊肌理紋路。客家農場的陶藝課程特別安排在炕窯的現場作樂燒實驗，包含目前已有的上百塊，準備搭建成自然建築的「泥磚」，讓客家農場這個場域存在更多關於「土」的可能性。

 「𤌍蕃薯/炕窯」出產的食物，增添了一股特殊的風味，相較於現代廚房的便利，那也是「等待」的慢食味道，在步調緊湊的都市生活中，民眾透過農村生活體驗來認識順應天時、就地取材、物盡其用、回歸塵土的道理，臺北市客家農場不僅在推動教育課程與主題活動，也在營造重新思考生活的空間氛圍，從自然中學習，也在人文裡傳承。

 明年初，農場又將展開稻作的時序工作，歡迎有興趣的市民朋友，持續關注臺北市客家文化主題公園及Facebook搜尋「臺北客家農場」瞭解最新訊息。

**【**活動流程**】110年12月19、26日(日)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **時間** | **主題** | **內容** | **地點** |
| 14:00-14:20 | 工作分配 | 活動說明 | 茶山水田前 |
| 14:20-15:10 | 場地準備 | 搭窯；揀樹枝、葉子 | 稻田/農場 |
| 15:10-15:40 | 食材準備 | 升火；包食材 | 稻田 |
| 15:50-16:30 | 農事回饋 | 掘土塊 | 稻田 |
| 認識樂燒 | 燒陶說明 | 食農基地 |
| 16:30-17:00 | 開窯取食 | 挖食物；場地復原 | 稻田 |
| 因應天候，若下雨活動將順延一週，活動前日中午將發出活動舉辦通知 |