

園藝角

探險家的養花藝術

文：馬唯一，尼亞加拉學院 www.niagaracollege.ca

用玻璃容器養植物起源於維多利亞女王時代，是探險家們結束旅行後，返程歐洲家鄉過程中帶回來的異尋常的植物。這些植物不可能在苛刻的氣候中生長。因此，也就不能在室外生存，所以他們就用由玻璃製成的特別瓶子養這些植物。隨着時間的推移，玻璃容器不斷進化，並在1960s和1970s到達巔峰時期。那個時候，玻璃容器變成一個時尚家庭的話題。

把一組可以生長的植物彙集在玻璃容器裏，一般選擇需要高濕度的植物。而開大口的瓶子適合需要乾旱條件的仙人掌和多汁植物。

可以使用各種各樣的容器，例如清澈的玻璃或塑料瓶，只要材料適合植物生長和觀賞就可以。魚缸、大瓶、甚至白蘭地酒瓶都得。

第一步就是清洗容器，然後安置一層1.5厘米厚的小石渣

在底部。在小石渣上灑一層活木炭來減少氣味；這些都可以在當地的寵物商店裏買到。再增加5厘米厚的好土壤。下一步，把植物種。別種太多；給植物留足夠的空間生長，別讓植物接觸到容器的周圍。當用一個瓶口非常小的瓶子時，需要使用2、3個特別的工具：用廚房漏斗來指引土壤進到瓶子裏，筷子用來挖坑來種植植物。

最適合玻璃容器的植物是喜歡潮濕的植物種類，且小型為佳。小型的開花植物，例如：非洲紫羅蘭和大竺葵，可以給玻璃容器增加很多色彩。以下植物是適合玻璃容器環境的：火焰紫羅蘭，紋草，嬰兒淚花，祈禱植物，敏感植物，小蕨和青苔等。

澆灌十分重要，因為植物會將容器裏的水分重複使用。如果容器沒有完全被封閉，一個月內需要2至3匙水。加點耐心的話，玻璃容器植物可以成長多年。



抗通脹

專家教路有機菜園

4月1日起Loblaw旗下的公司，食物將會漲價5%，作為市民要面對通脹壓力，其實我們也可以利用後園或露台，種植有機蔬果，實行自給自足返璞歸真。工程不需浩大如蓋個玻璃溫室，不需要一大片地，也可以種出產量很高的有機蔬菜。專門為人客在後園或露台設計及安裝菜園的專家，為大家講解一些種菜奧秘。

文：蔡可欣 攝：Marc Green, Arlene Hazzan Green 設計：李東熾



▼ Arlene Hazzan Green



親身體驗才了解

已有20年種植經驗的Arlene Hazzan Green，與丈夫Marc Green於2008年創辦了Backyard Urban Farm Company，致力推動城市農場，專門為家居、學校、社區提供設計及安裝菜園(Raised Bed)。創辦公司之前Arlene與Marc索性在自己後園開設一個有機的菜園，體現一下成效。起初Marc做了3個4呎x8呎的菜園，佔地只有20呎x20呎的後園，看起來還整齊有條理，菜園之間亦有空間可以走動。按照去年的出產，3個菜園總共種植出110磅的蔬果，當中包括番茄、茄子、多種豆類、生菜、菠菜、白菜、食用花等等。

Arlene自己參加過很多有關園藝的工作坊，每年會到農場做義工，親身體會及學習種植不同類型的花草樹木，認識土壤的護理，還有很多古老的田園結構保護，她指「要學懂種植的技巧和護理，最佳方法不外乎自己落手落腳去嘗試，從中慢慢改進，即使遇到問題，都會逐漸好起來。」

半年不間斷有收成

Arlene首先會諮詢顧客心目中想種植的蔬果，再分析每種類的收成期長短，為要令客人可以不斷享受到自己所種出來的新鮮蔬果。從4月開始把幼苗種在菜園內，最快兩個月便可以嘗到第一批的收成，如菠菜、生菜、豆類便屬於成長期較快的類別，而且割去菜葉後，會繼續再生。至於番茄的收成期較慢，約在8月你便可以看到一個又一個肥大肉厚的番茄。天氣轉涼時，最適合白菜生長，因此從6月到12月只要定時澆水，一個96平方呎菜園的出產，已足夠一家三口半年的蔬果需用。

每日忙碌的生活節奏，有時候我們只能抽出周末時間去打理菜園。Arlene指除了收割和澆水要花少許時間，平日差不多不用花時間去打理。至於步入12月尾，便要開始除去菜根(若不是當年的品種如士多啤梨、蘆筍)，有助防止昆蟲滋生，然後翻土再鋪上合成的有機肥料，最後蓋上Mulch(樹皮片或木片)保護根部免受寒冬侵襲，同時保護泥土水份不會蒸發得太快。第二年春天，菜園會長出新芽，或再放入新的菜苗。

當然Arlene亦有碰釘的時候，她自言：「我覺得園藝是一種挑戰，要接受自己所種的植物未必樣樣成功，我也曾經被西蘭花和椰菜花難倒，最後發種不出的原因是在錯誤的時間播下種子，經驗慢慢累積，現在便知道什麼時候該種什麼品種。」

► 露台也可以安裝菜園，不影響整體外觀，亦令花園增添更多生氣。



▲ Howard Park公立學校亦找Arlene幫他們建造了4個大菜園及5個木桶製的小菜園，讓學生認識有機種植。

大小動物齊集結

創造屬於自己的菜園，然後產出好多好吃又漂亮的有機蔬菜，對於大小動物來講同樣吸引。我們除了打理菜蔬，另一個防蟲、動物的問題亦相當令人關注。Arlene表示：「要杜絕蟲與動物的侵襲，其實有很多招數，一般家庭最怕引來浣熊、松鼠或鳥類，我建議在菜園附近灑上Crystallize Urine，是用土狼的尿液經處理而製成晶體，氣味只有動物嗅得出來。另外還有不同方法可以處理，不過最好還是到專業的園藝地方購買或詢問適當的產品。」

至於人客的菜園我們也會因應要求加入金屬絲在泥牀，這只適合有土撥鼠問題，否則一般做法會是先起出草皮，再翻平泥土，然後加入合成的有機肥料，最後裝上木架，最後倒入泥土，基本的菜園便完成。這款設計只要加塊托底層板，即是露台也可以自家種植有機菜蔬。



▲ 食用花與顏色艷麗的番茄，全都是Arlene一手種出來的成果。

健康食物尋根源

有機食品絕對是非基因改造的信心保證，Arlene建議採取無農藥的有機種子，她所蒐羅的有機種子或幼苗，部分是來自Matchbox Garden & Seed Co.，連剛開張的5星大酒店Ritz Carlton的餐廳，也設有農場在這個Matchbox地方。

有機種子除了是完全不採用化學處理的農作物種子，還保留了很多純正稀有的品種，亦因為有機食品是非基因改造，而且售價為傳統食品的2至3倍，故佔不到很大的市場位置。Arlene解釋「市面上一般只售賣3、4款蘋果，如Golden Crisp, Macintosh或Gala等，因為受歡迎，所以店主只會購買較熱門的品種，其實還有過百款的蘋果我們可能從未接觸過。」

有機種子的賣家不斷收藏瀕臨消失的珍貴蔬菜的種子，然而種子的多樣性，幫助我們的食品恢復多樣化。因此有時候你會看到有機種子出來的番茄、茄子等，外貌有點新奇，它們都是很久以前的品種再重新培植出來。」

對於怕麻煩又想一試有機種植，可以請專家上門設計、安裝菜園。以一個4呎x8呎的菜園為例，Arlene會負責運送、除草、鬆土、安裝木製的菜園、入泥及施肥的工驟，合共\$1,300。期間可以要求Arlene上門保養，這個當然需要額外收費，價錢每小時45元，她表示一般庭園美化師都是收相同的費用。由專家先幫你做好基本的功夫，之後便可以一勞永逸享受自家種植的有機蔬果。

Seedy Sunday 2011
Increasing Access to Seeds • Gardening • Food
Entrance by Donation
Exchange and buy heirloom seeds, fun kids' activities, workshops & delicious snacks

THREE LOCATIONS:		
Sunday, February 13th Hart House, University of Toronto 12:30 - 6:00pm	Saturday, March 12th Scarborough Hesse Community Centre 12:00 - 4:00pm	Sunday, March 27th North York Lawrence Heights Community Centre 1:00 - 5:00pm

種子日

對種子感興趣的你，於3月12日(中午12時至下午4時)和3月27日(下午1時至5時)分別於士嘉堡和北約克，會有種子交換和銷售活動，不論新手抑或老手於當日都可以購買或交易一些稀有的珍貴種子，並會有專家提供建議。
查詢：www.tcgn.ca。