

編按：文化創意產業是一個地方的軟實力資產，它的價值，可體現在創意產品上，也可以延展到生活態度與精神價值層面。恰巧今年「台灣月」帶來一班台灣小農及文創者，展示他們由創意生發出的生活美學。本系列將深入台灣與本地文創產業的各個區塊，探討兩地的文創現狀、生活方式，及年輕人如何善用創意實現夢想和表達其生活態度。

環境小農

體現城市價值

如果有人跟你說，他要回歸鄉村，當一個農夫，你可能會覺得他瘋了。城市人對「農夫」這個字眼有點敏感，很多香港人對耕種文化也有一種根深柢固的偏見。

今年「台灣月」，一群有機農夫來到香港，在「微光生活綠市集」裡展現他們與土地共生共融所種出的甜美果實與「慢活」的價值觀。他們從原鄉的泥土裡汲取養分，以雙手琢磨出台灣的美好，一米一花一醬，皆體現出台灣最古老純樸的原鄉味道。

策展人賴冠羽說，小農們對香港人來說是奇異的，是一個很特別、衝擊力十足的經驗。

文：香港文匯報記者 伍麗微 攝（部分）：黃偉邦

當台灣小農遇上快速走在城市裡的香港人，會迸發出甚麼火花？

根據冠羽的說法，這次來到香港的六個小農都各有特色，種米種花種梅種茶葉，他們都利用不同的農法達到有機種植的目的，然而大家都有一個信念——以不破壞土地為前提，以在地生產減少碳足跡為最終目標。

餓不死就好

你會好奇，當農夫真的能養活自己嗎？在場的都是十分成熟、有固定客源的小農們，但他們也只會笑着告訴你：「餓不死。」他們當中有些只花了三年便已經讓農場走上軌道，有些卻用了八年、十年，現在才小有成果。如果他們選擇做一個普通的農夫，用除草機、化學肥料，就可能不用吃那麼多苦，只是小農們的理想比我們想像得高，他們堅持以最友善的方式對待腳下的土地，從對農業一無所知，到今天略有小成，已經感恩滿足。

冠羽說他們的理想很高，無論是自我要求或精神與理念都非常高，寧願餓死也不願屈服於現實。「當生活真正需要的你都有了，從沒有錢到有1萬，你覺得很重要，然後到10萬100萬1000萬時，你發現其實1萬塊就可以養活自己，它（金錢）與你的快樂不一定成正比。」

之所以接觸到這批小農，是因為「花蓮好事集」這個在地平台，冠羽是市集的顧問，很了解來市集擺攤的小農們



的背景。「他們很多人邊做邊學，需要時間去了解土地的特性，」因為每一塊土地都不一樣，要知道它適合種甚麼東西。

提倡慢生活

不以賺錢為生活的指標，所以小農們的業務即使再好，也只能養活自己和家庭，但他們說：「只要把慾望降到最低，沒甚麼是過不去的。」當他們走過瓶頸，收成一年比一年好，訂單也愈來愈多時，他們也不因為需求比供應大而過度開墾土地，因為他們知道人與生態之間的平衡才是最關鍵的，所謂的價值不是用價格來衡量的。

「花朵從土上長出來」，冠羽如是說。急功近利的生活態度不見得能過更加美好的生活，小農們感念土地之恩，反而放慢腳步，過一種自給自足的生活。「慢，不是指動作緩慢，而是心態上的慢，去發現生活中的美好。」快速的工作、快速的節奏為我們省下了很多時間，但生活沒有變得更好，人反而愈來愈浮躁，這也是為甚麼冠羽推廣「慢活」精神。

慢慢地生活，按自然的規律耕種，因而台灣的農業發展愈來愈蓬勃，小農精神也備受重視，因為這是城市的內涵所在。

香港農業發展緩慢

香港與台灣，氣候、地理位置相近，但農業發展卻不可同日而語。其實香港農業走得很前，早於上世紀70年代便開始發展，90年代開始放慢，從重建華年代開始落後。近幾年，台灣的農業發展更是如日中天，當然香港與台灣的土地資源、人口都不一樣，很難作出比較，只是香港的農夫流失率之快、農業停滯不前的程度，確實叫人擔心。香港作者陳曉蕾，花了很長時間了解香港的農業現狀，她一針見血地對記者說：「香港不是沒有土地，是公民社會差，對生活的要求不一樣。」

台灣的本土糧食供應率超過30%，而香港從1999年的12%跌到現在的2.5%，當中只有1%是有機食物。「香港有超過兩三百個農場，農業不是環保的潮流，反而是一種生活態度，其實香港有很多空間，15年前還比較好，10年前與台灣開始拉開距離。」陳曉蕾忍不住嘆息。去年她出版了《剩食》，八萬字的採訪報道揭開香港的廚餘問題，今年又出版《有米》，繼續探討香港城郊問題，對於本地糧食農業，她自有一套看法。

香港真的沒有農夫、土地嗎？近幾年很多人在鄉郊租地耕種，在天台闢出一角，種瓜種菜，自得其樂。但現實是，香港年輕人的方向走錯了，農業技術也不到家。「與台灣的種田潮不一樣，台灣年輕人從鄉村走到城市，不習慣城市的生活，然後回到鄉村

裡耕種，那邊的大學也有教耕種，但香港年輕人主要是跟錯師傅，幾個主要的骨幹都投入社會運動。」現在香港的農夫主要以中年轉業的為主，沒有年輕人投入，從上世紀80年代開始便出現斷層。另一個問題是農夫拿不到食物衛生牌照，沒辦法進行食物加工，之前天水圍有婦女組織提議種黃豆做豆製品，但拿不到牌照，最後也不了了之。

曉蕾還提到一個核心的問題：技術。正常來說一畝地可以種500到600斤米，但生活館今年只種出29斤，「這很嚴重，我們沒辦法愈做愈好，不能往前走。」台灣之所以發展得快，是因為一切都根據傳統，農委會按規矩來做，有政策幫助農民，小農們也願意投入精神，種出質素高、質量好的產品，經過創意加工以後，甚至可以發展出一個食物品牌。

「瓜哥很好吃，堅叔被喻為是菜心王，小阿康的農產品幾乎都被西餐廳包下來了，他們根本不需要再去農墟擺攤。」但即使他們銷量好、可以賺到錢，也彌補不了基建、收地等壓力，而且也不見有年輕人跟他們學種菜。

在未來，香港是否也能如台灣般發展出環境小農，在擁擠的城市中拓展出另一種生活方式？要走的路還很長。

現場直擊

「微光生活綠市集」兩點開始，六點散場，使本來已經人來人往的文化中心露天廣場更加熱鬧。這次的參加單位大部分是「花蓮好事集」的商戶，也有來自南投、台北的農戶，都是成熟又可靠的一時之選。現場分了兩個區塊，一邊主要是友善環境小農，另一邊是文化創意產業。冠羽說受邀來這邊的農戶，他們的農法都很具代表性，而他們的產品幾乎是台灣同類型產品裡最好的，另外他們也符合友善環境、手工自然、在地生產及公平貿易的原則。

港人對於台灣產品也非常有好感，一聽到是有機、天然、食品，幾乎都毫不猶豫地買下來。「老鼠貝果」從一點多開始，便陸續有人前來探問，甚至要求老闆為他們預留幾袋麵包，攤檔在開賣一小時後，當天所有產品已經售罄。「玫瑰四度」的兩位老闆也說，他們是從在地客人的訂單裡挪出部分帶來香港，沒想到香港客人反應如此熱烈，帶來的產品也不太多。

現場所見，無論是有機農產品還是文創產品，都各有市場，各個攤檔被圍得水洩不通。產品的價格也不算便宜，果醬、花醋、梅精等，一瓶下來也至少過百元，可見港人對有機產品的需求及對台灣商號的信任度還是很高。



反璞歸真 享受梅園美好

大家都叫她梅精婆婆。

八年前李素真離開城市，騎着腳踏車來到富里這個只有五千人的小鄉。偏僻落後的环境雖然很安靜舒服，卻是一個經濟十分落後、產業沒落的地方。富里是一個米鄉，平地人種着水稻，山上卻有一大片被荒廢的梅園。她本來沒想過要種梅，那裡的梅子的產業和銷路都不太好，梅子價格很低，只因梅樹要種差不多三十年才有收成，李素真覺得廢掉梅園實在太可惜，便接手梅園，經營出新生命。

「我喜歡嘗試不同的事情，封山開路，遇水築橋，去那邊也不想只當米蟲，想為這個地方貢獻一下。」可是開拓梅園卻讓她盡嘗苦頭，她說前六年的生活非常苦，種的糧食連自己也養不活，年收入不夠港幣一千塊。一開始連住的地方都沒有，搭帳棚、搭竹屋，沒有電視、冰箱、手機，吃的就自己種，山上採野果，進城買糧食，把自己的生活需求降到最低。一切從零開始。

她邊做邊學，用無害的種法種植，不污染土地，不用除草機、農藥，從剛開始害蟲很多，到現在梅園生態變得多樣化，自己形成一個循環網。「梅子收成只有一個到一個半月，梅子掉了土地會回復到一個自然的狀況，不像蔬菜一樣一直種一直種，完全沒有休息。」

種梅子、曬梅乾菜、做梅醬，梅園欣欣向榮。

她做出來的梅醬晶瑩剔透，不加任何人工調味料。而她拿出來賣的梅醬、梅精，包裝精美，一瓶一罐，簡約中帶有一種美好生活的感覺。瓶子是鄉下米酒瓶回收再造的，醬瓶是餐廳用完、回收消毒再用的，加上李素真對梅子狀況的純熟掌控，用不同熟度的梅子做出不同的產品，梅子的價值被發揮到極致。



生機無限 種出仁心之米

他不是一般的農夫，他把「三生一體」的理念落實其中，他以傳統的BD農法打造一個多元化的農場，他是「光合作用」農場的主人吳水雲。短短三年，他不但種出十多種米，更在農場種蔬菜、雜糧，養動物。本來只想自種自用，把多餘的糧食分享給朋友，沒想到愈種愈多，農場愈開愈大。

有機食物本來就很珍貴，要經營一個有機農場更是難上加難，但吳水雲從不跟別人比較，只知道農場的收成每年都在提升。農場以一種平衡的方式在操作，達到生態、生產和生活的平衡。「從規劃時就已經有這種概念，我們不想跟一般農夫一樣，想做比較自然一點的東西。」

他貫徹BD農法的精神，將宇宙的韻律與生態相結合，透過自然界的運作達到生態平衡與人類內在自我調和，不用農藥、化肥，讓農場在完全自體的循環中，茁壯成長。

用米糠、豆渣做成堆肥，多餘的米糠用來餵雞、鴨、鵝、羊、魚，動物的排泄物又可以成為農場蛋白質的來源，自己循環，形成一個密集的網絡。

按照曆法耕種，農夫打田放水、插秧施肥、開花收割，萬物與土地同歡。會有蟲害嗎？「青蛙可以抓下面的蟲，蜻蜓抓上面的蟲，一切都平衡。」吳水雲笑說。

生產出來的食物早已超出自己使用的範圍，兩年前，農作物開始外銷，但主人有一個堅持——必須在地銷售。需求比供應大是常態，但以社區為主，地產地銷，可以減少食物里程。

水稻在田裡悠然生長，雞鴨鵝快樂地鳴叫，蜻蜓、青蛙、鳥類有地方可以棲息，農夫早上起來巡田、操作農物，閒時更可以在麵包窯烤麵包，生態共生，自足自樂。

四時花開 養出漂亮花瓣

廚師夫婦隱世回歸鄉土，他們想開一家餐廳，十年過去，餐廳沒開成，卻開了一個玫瑰園。在好山好水的埔里城，他們沒有任何土地，為了賭一口氣，恣意花上三年時間，堅持種出理想中的食材，女主人郭逸萍說：「人們都說不可能，我們就是為爭一口氣。」因而他們成為台灣第一個種出可以吃的花的人。

他們將玫瑰園改名為「玫瑰四度」，因為玫瑰花在台灣一年四季都會開。不是農業出身的兩人很冒險也很大膽，卻幾乎被玫瑰害死。第一年花園光禿禿的，第二年玫瑰不穩定地生長，第三年才慢慢有收成，直到第五年一切才穩定。而在頭三年，他們到處借貸，信用卡透支，連小孩3000元新台幣的學費也交不出來，最慘試過一個月要還10萬元新台幣，他們沒辦法，打算放棄了。可是事情就是這樣，你愈喜歡管理它，它愈不如此你願，生態的好玩之處就在於此，他們心灰意冷，不再操控它時，花園竟然慢慢好起來。

女主人不諱言一開始種花只是為了賺錢，開餐廳需要食材，他們想自己種，於是選擇種最高級的玫瑰，種成了就可以開店。一年一年過去，當了三年窮光蛋，一切反而不是那麼重要了。「反正就活下來了，只要可以應付日常生活，每天看到花就開心了。」女主人補充說：「一來到香港，我就跟老公說『好想回家』。」拋不開花園的一切，拋不開那個被山環繞的美麗小城。

他們是外行人，不懂農業，但他們說：「還好，因為我們都不懂，就用土法煉鋼的方式慢慢養花。」樂觀的人總是比較容易得到快樂，以至於他們經過挫折，開始了解土地生態時，反而用心去呵護這片土地。人人都說他們傻，一塊地只用1/3來種花，其他都留給生物居住。「這裡本來就是這樣，你愈喜歡管理它，它愈不如此你願，我們希望牠們在旁邊有地方可以躲。」

人是渺小的，只是大自然的僕人，日曬雨淋，百般呵護，他們在滿園馨香的玫瑰園裡得到一切。

