



從樸門永續設計與慢食運動看後現代農業

王昱海*

南華大學自然生物科技學系 助理教授

摘要

樸門永續設計和慢食運動都是知名的國際運動，兩者異口同聲反對工業化、反對跨國企業，同時支持傳統生活方式。跨國速食文化除了衝擊傳統飲食，對農業生產也發生巨大影響。慢食運動認為，唯有教育消費者正確的飲食習慣，才是改變農民生產方式的關鍵因素；樸門永續設計則是由農家著眼，教育農民如何有效率地兼顧生產、生計、與生活。兩者理念及推行方式的比較是本文研究的重點。

關鍵字：樸門永續設計、慢食運動、生態美食、反全球化、自然農法、有機農業、生態村

* 通訊作者：王昱海
E-mail：yhwang@nhu.edu.tw





壹、 導論

二次世界大戰後至今，經濟增長成為各國壓倒一切的發展目標。大規模生產、擴大消費、城市化生活，以犧牲農業、造就工業、進而推動服務業的產業結構改變，成為產業升級的典範。拼經濟的成效成為衡量施政的唯一指標，政府施政要靠稅收，也因此賺錢多寡決定了人生的價值，而消費能力不僅代表生活的舒適，同時也成了一種社會責任。身處這樣一個工業時代之中，“快”成了人們對生活的基本需求，“慢”的人、事、物都難逃物競天擇的淘汰命運。此外，由於現代社會城市迅速發展，造成都市人口過度集中，治安出現警訊、交通運輸擁堵、環境嚴重汙染等都市疾病一一浮現，對人類生活品質都是一大考驗；隨著全球化進程的加快，人類生活方式單一化的趨勢越來越明顯，許多富有地方特色的文化、藝術、美食、建築等事物則是一一消失。

正因為這樣一個難以抗拒的時代洪流，許多反工業化、反城市化、反現代化的左派思維格外引人注目，慢食與樸門就是在這樣的大環境氛圍下所誕生的產物。雖然從運動的緣起觀察，兩者的發源及訴求都大異其趣，但是由於慢食與樸門關心的議題剛好屬於農業的兩端，一個著眼於消費，一個強調在生產，又異口同聲致力推廣縮短食物里程的短鏈農業、符合減低碳足跡排放的時代潮流，將兩者拿來相提並論，似乎格外有趣。

貳、 樸門永續設計

「Permaculture」這個字是由 permanent 與 agriculture 兩個字組成，有些文獻就直接譯成永續農業，但是這個字更強調的是文化(culture)義涵，創始者比爾-墨立森(Bill Mollison)與大衛-洪葛蘭(David Holmgren)希望看到的不只是耕作方式的改變，更是生活藝術、生命態度的根本轉化。大地旅人環境工作室負責人孟磊(Peter Morehead)、江慧儀將它譯為「樸門永續設計」，兼具音譯與意譯特色，已經成為台灣普遍接受的名稱。

模擬自然是樸門發想的原點。據說墨立森早年在熱帶雨林觀察生態系統，在日記上寫到「我相信，人類應該可以發展出與此一功能一樣好的系統。」進而發現，生態系中的多樣性愈高，對於環境變化的抵抗力與韌性就會愈高。因此認為強調經濟效率、大面積生產單一作物的現代農業是在對抗自然，終究難逃自食惡果，唯有復興傳統農耕方式，與自然合作共存，才是永續經營之道。然而，要運用自然、模擬自然，就必須認識氣候、水文、土壤、動植物彼此間的關係，對於居住建築、烹調方式、廢水處理、經濟模式等等知識也都不能欠缺，因此著眼在訓練課程、書籍出版，以及徹底實踐樸門生態村的設計管理，將樸門運動推向國際。





1980 年代，樸門永續設計的思潮開始席捲澳洲，並且迅速和其它反工業化、反跨國企業的組織或觀念結盟串連，並陸續加入社區支持農業(Community Supported Agriculture, CSA)、社區貨幣系統(Community Currency System)、適切科技(Appropriate technology)、自然建築、以物易物等概念。1981 年墨立森獲頒另類諾貝爾獎(Alternative Nobel Prize)，致詞時說，「我的一生當中，我們人類一直在向大自然宣戰，我衷心地希望人類是戰敗的一方。在與自然的戰爭當中，沒有任何一方是贏家……。」這個態度也反映在樸門的三個倫理：照顧地球(Earth Care)、照顧人(People Care)、分享多餘(Fair Share)，視照顧地球為比人類本身的福祉更為重要的優先考量。人類欲求的滿足必須立基於地球生態系統平衡、社會環境公平正義的原則上，確保生產者、消費者、以及環境都受到健康保障，才是一個可以永續、美好的人類社會。

樸門的設計原則，依孟磊的歸類，可以概分為六大類，分別是：與學習相關原則、與能源相關原則、與合作相關原則、與生態相關原則、與規模相關原則、與生存相關原則(孟磊、江慧儀, 2011)。為了達到永續目的，設計必須要使生活愈來愈輕鬆、生產力愈來愈提升、外來能源消耗愈來愈減少，否則即使立意良好，由於無法持續推動，都很可能流於空談或失敗的命運。舉例來說，「學習」原則包括觀察與互動、把問題看成正面的資源、以創意借力使力並回應變化等三項原則，一位樸門設計師的工作不是單方面了解客戶的需要，而是必須從不同角度、不同時節觀察土地的狀況，進而提出非但不至於破壞環境，而且有助於改善土地現況的設計策略。從人類希冀的目標看土地，要在濕地上種旱作當然是一個「問題」，但是如果順應土地的條件種植水生植物，問題也許就成了有利的資源；土地上的蝸牛太多也許不利於種植作物，但卻可能是飼養禽畜的好地方。與其堅持人定勝天的土地利用方式，不如善加發揮土地的特色。對於資源的運用上也是如此，細菌、蚯蚓、蜜蜂、雞、鴨、豬、牛、蛙都可能是極佳的害蟲管理、翻土、授粉、除草、施肥搭檔，有助於降低人力負擔、減少能源耗費。

但是也由於樸門主張長時間慢慢觀察，而非盲目付出勞力與金錢，許多小規模可能有效的技術，卻因為難以適用於大規模經營管理上，可行性受到質疑。例如，樸門強調使用小而慢的解決方法(規模原則)，宣傳使用傳統大鐮刀除草、利用太陽能鍋烹煮食物，都有可能被視為娛樂效果勝過實際用途的「白工」。其實，樸門並非全然拒絕石化能源，而是希望在不傷害、不剝削環境的前提下，以最少的能源投入，獲得最大的產出(生存原則)。





參、 慢食運動

一般認為，慢食運動是抵制麥當勞速食產業入侵義大利，由美食專欄作家佩屈尼(Carlo Petrini)於 1986 年發起推動的飲食文化復興運動。這個運動受到義大利左翼知識份子的支持，一開始是由廚師、美食作家、新聞工作者和知識份子等共同建立，1989 年正式以全球組織的方式誕生，並將「享用食物、宴饗、品酒之樂趣的宇宙觀，旨在喚回消費者對『生態美食』的認知，去保育可覺察到所見、所感覺、或所聞的那些旅遊的友善環境，推動高質美食生產，保護具技藝性的製造方法、及那些即將消失的各種肉類、蔬果類的栽種、烹調、與料理，並辦理品味教育以期提高飲食文化標準」為主要宗旨(賴守誠，2008)。

多數人對慢食的直接理解就是慢慢吃，如果了解當初抵制麥當勞的緣起，應該還會知道它代表著對速食文化的厭惡。但是慢食其實是一種對吃的返本歸真的覺醒、對過度加工充斥食品的一種厭棄以及人對圍繞廚房記憶的復甦(區碧玲、佟鎮南、黎健倫，2008)。發起至今雖然只有短短不到 30 年的時間，卻已經在許多城市掀起風潮，進而從對飲食文化的尊重，引伸出對生態環境的責任感。2008 年慢食大會在加州舉行，舊金山政府將市府前廣場改建成有機菜園；矽谷 Google 總公司庭院的一片有機菜園不僅成為 Google 餐廳中的料理食材，更成為科技人心中的慰藉(珍言, 2009)。

慢食運動的靈魂人物佩屈尼本身就是一位美食家，因為推動慢食運動，他對美食學提出了新的定義：「美食學是一種研究食物、飲食文化的科學」，它是一種對食物的選擇，是一種追求快樂的教育。為了體會飲食所帶來的快樂，除了必須訓練、教育味覺外，了解飲食背後的風土、歷史，也都是形成美食享受的重要因子。所已，新美食學是跨領域學問，和植物學、物理、化學、生態、人類學、社會學、政治學、經濟學無不相關(Petrini, 2009)。

而且，「吃東西本身就是一種農業行為」，所以新美食家的首要工作就是要將餐桌前的消費者與食材產地的生產者連結起來，讓消費者成為食物的「共同生產者」，進而了解到食物原本的味道。和樸門永續設計不同的是，慢食對於現代農業的反思不是從生態破壞出發(雖然這的確是其中的一大罪狀)，而是由於工業化農業造成農業人口的邊緣化，進而導致生產者與消費者間的疏離。在從前農業社會時，人們可以知道吃到的是誰家的菜，也可以吃出食物真正的味道，這些特質都因為與生產者距離的拉長而消失。

類似於樸門主張的生物多樣性，慢食運動也主張保護傳統食材的製作與烹調方式，並且以「品味方舟」計畫來「搶救風味世界」，提醒大眾注意瀕危食品與保存美食多樣性的重要。一般大規模單一作物的農場經營，所關心的不會是食物的滋味，而是農產品的保存、包裝、運輸、賣相。大小一致、方便裝箱、長途運





輸不會腐壞的當然是首選，長的胖瘦不一，東凸一塊、西凹一角，一箱裝不了幾個的，即使具有難以取代的特殊風味，也不會受到現代農夫的青睞。據說，80.6%的番茄品種在1903年到1983年間消失；全世界馬鈴薯品種超過5000種，但是美國市場上看到的只有4種(Kimbrell, 2002)。這種情形在台灣更為明顯，由於番茄和馬鈴薯都是外來食材，國人更是陌生，如果撇開小番茄不談，多數農民也許只知道黑柿番茄和牛番茄兩種；一般市場上也只能看到一種馬鈴薯。食材選擇有限，某些不適用的烹飪技術就會因為難以普及而消失。就拿台灣主要糧食作物稻米來說，早期生產秈米(在來米)，日據後慢慢改種日本人愛吃的粳米(蓬萊米)，造成現今超過90%的稻田種植的是粳米。這些生產的消長，一方面反映出市場的變化，對傳統飲食也勢必造成難以扭轉的影響。

慢食運動也有三大訴求：好、乾淨、公平(Petrini, 2009)。首先，品質要好，但是這裡的「好」指的並不是高檔或難得稀有的食材，而是天然、原始、尊重傳統，而且具有可辨識性、富含時代意義、地方色彩。為了達到對「好」的追求，美食主義者必須持續不斷地訓練感官、辨別味道，同時還要學習尊重不同地區的文化與品味。第二個條件是「乾淨」，除了農產品本身應當沒有農藥等汙染外，也必須確保生產、運輸過程不致於對環境生態造成汙染。為了達到環境的永續性，生態美食家(eco-gastronome)不能只關心食物的美味，也必須評估在享受美食的同時，有沒有對環境造成嚴重的衝擊。因此，使用殺蟲劑和化肥的生產方式是慢食運動所反對的；為了提升效率而將農產品以工業方式生產是有人道疑慮的；而且大面積單一作物的生產方式，除了威脅到生物物種的多樣性，對土壤也會造成傷害。基改作物對健康的影響也許尚無定論，但是它的生長強勢，絕對會對原有的自然界物種產生負面影響；我們非但必須拒絕基改作物，而且還應該致力於保存當地的原生品種。

慢食運動所提倡的「公平」指的是社會正義，特別強調「公平地對待從事農業的人，尊重那些熱愛土地、尊敬土地、視土地為生命之源的人」。佩屈尼注意到，在全世界不同角落都有像奴隸一般工作的農民，卻始終脫離不了貧窮的邊緣。許多農民被迫出售土地，離開家鄉到大都會謀生，過著悲慘的生活。我們需要一種比較「慢」的投資模式，讓資本家給予農民時間慢慢種植，可以不期待立即的利潤，也沒有馬上的資金壓力。慢食運動者同時希望組織消費大眾，對擁有土地的財團及政府機關施加壓力，迫使他們將土地釋放出來，讓耕種的人擁有支配土地的權力。





肆、反全球化運動

全球化是大多數國家不得不面對、不得不參與的時代趨勢，但是在經濟全球化的過程中，跨國企業往往利用其經濟力量與在地政治勢力結合，以鞏固其經濟利益。這個現象不僅對新興國家的民主制度是一大威脅，同時也將嚴重改變社會的經濟結構。全球化造成技術主義至上與資本主義至上，固然會大幅提高資源的利用效率，也增加世界財富，但新增財富的分配卻會極度的不平等，造成全球化的利益與機會高度集中在少數幾個經濟大國手中，絕大多數國家分得的好處微乎其微。同時，隨著產業結構的調整，有些國家被迫必須轉移沒有競爭優勢的產業，美其名為產業升級，卻使傳統產業就業者、低技能和低文化素質者受到排擠，增加許多無形的社會經濟成本(瞿宛文，2002)。

綠色左翼的反全球化運動視環境永續發展為基本教條(李鐘植，2005)，在這個價值體系架構下，他們認為資本主義的經濟制度不僅壓迫和剝削勞動者，而且也是對自然界的壓迫和剝削，造成空氣、大氣層、水、森林等資源的大規模破壞。由於權力不對等的掌控在大財閥與政府手上，因此必須發揮公民力量對抗財閥、堵絕官商勾結，來保障一般老百姓的生存權，實現社會的公平正義。全球化的結果只會推波助瀾，加劇資本主義造成的階級對立惡果。傳統產業、文化、乃至於環保意識都不得不臣服於拼經濟、脫貧這樣一個重責大任，成為次要、容許犧牲的條件。

嚴格來說，慢食與樸門反對跨國企業的初衷並不一樣。慢食運動是基於反對跨國速食企業而誕生，明確揭櫫反全球化大旗，耽心文化(尤其是飲食文化)的標準化、同質化，會對傳統文化造成質變或消失。而單一文化所雕塑出來的現代農業及畜牧業，一方面會快速滅絕其他不具商品價值的物種，同時也使土壤變得貧瘠(Petrini, 2009)。樸門永續設計雖然並不直接反對全球化，但是因為全球化帶動開發中國家追求工業化與現代化的腳步，汙染嚴重的產業陸續由已開發國家轉移到開發中國家，加速環境與資源的惡化。開發中國家的窮人為了要提高生活水準，“不得不”砍伐森林、破壞珊瑚礁，或是被迫遷徙到不適居住的山林，與大自然爭地生存。這些因為全球化而造成對環境的破壞，都是樸門永續設計所極力譴責的。





伍、 現代農業的發展局限與危機

慢食與樸門都注意到，破壞生態系統的主因是大量土地轉為農業用途。現今耕地面積超過全部陸地的四分之一；水資源的 70% 是用於農業；排放到環境中的硝酸鹽較 50 年前增加了一倍，磷酸鹽增加了三倍；二氧化碳濃度提高了 32% (蔡華傑，2013)。第二次世界大戰後，現代農業所帶來的短期高速增長的生產能力曾令世界驚喜，但由於其竭澤而漁、近乎敗家的方式對土地進行瘋狂榨取，一方面大量施予化肥、農藥，一方面粗暴使用巨型農機連續耕作，幾乎不給土地喘息時間，結果造成驚人的表土流失與急劇的地力下降。所生產的食物雖然保持原本的外形，但受大量生產的影響，品質已經變化。化學肥料只能提高作物的產量，卻無法補充土壤中枯竭的全部元素，因此影響到食物的營養價值。加上基因改造工程，直接影響農作物營養價值，並使農產品安全受到質疑，人類健康成為隱憂。

在美國，實際務農的人口估計只有一百萬左右，除了足以養活全美兩億八千五百萬人，還是主要農產品出口國。現代農業生產技術，或稱工業化農業，以及廉價的化學肥料生產是達到這種低人力管理的關鍵。因此，支持者認為，倘使沒有現代肥料和機械化生產，馬上要面臨糧食匱乏，無法養活全球 65 億人口的壓力。但是，反對者則認為，全球的糧食問題不在缺乏，而是在於不均，導致某些地區路有餓死鬼，但是其他地方卻是朱門酒肉臭。全世界都有鄉村人口外移到都市的壓力，有效率、工業化生產的農業大幅降低鄉村對農業就業人口的需求，只有使這個問題更加凸顯。許多人被迫為了生計而放棄生活品質，對都市的環境衛生、治安、交通都是莫大隱憂。

為了搶救因為人口激增所造成的糧食匱乏，對土地進行殺雞取卵式的豪奪其實是非常不明智的。非洲大陸在 20 世紀初原本還有 90% 的森林覆蓋，但是大片土地經過開發成為農田，又因為大量使用化肥而遭到破壞，導致農田沙漠化。到了 20 世紀末，整個非洲的森林覆蓋率剩下 50%，大自然反撲力量之大，是人力所無法對抗的，也因而造成非洲的長期饑荒 (余永躍、王治河，2008)。類似的情形也發生在中國大陸。利用石化能源與化肥固然會帶來財富，卻只有少數農民獲益，但是造成土壤侵蝕、土壤鹽化以及大量消耗石化能源等環境資源問題，卻必須由全體人類以及後代子孫承擔。若不克服這些因為現代農業所造成的生態之害，反而短視近利的追逐「照顧人」，而不是「照顧地球」，絕對都是慢食運動者與樸門永續設計師不能苟同的。





陸、 後現代農業與生態村

慢食運動以「生態美食」為具體實踐後現代農業的策略。也就是說，食物的美味與否不僅決定於美食家主觀的感官覺受，與食物相關的知識及倫理也是影響食用者心情愉悅的重要條件。慢食運動者認為，如果要將食物回歸其應有的地位，我們不能不關心農業。唯有將農業、生態學與美食學相結合，由消費端改變民眾對於食物的態度，才是永續生產食物的唯一方式(Petrini, 2009)。慢食將消費者稱為「共同生產者」，也就是消費者必須了解到自己其實也是生產流程中的一部份，自身的喜好足以影響到整個的生產流程。所以雖然消費者並不需要具備如何愛護土地的知識，但卻必須認同這個概念，了解農產品必須透過永續方式種植、土地必須保有物種多樣性、以及在地美食傳統必須受到保存(Petrini, 2009)，就足以鼓勵農民朝這個方向努力。

樸門同樣以生態為核心，而且對於後現代農業的具體作法有詳盡的著墨。它強調學習「順天應人」，由觀察大自然的運作法則，透過巧妙的設計方法，應用在實際生活中的不同層面。雖然有些想法並非原創，但是經過樸門的大力提倡，已然與樸門密切連結在一起。對樸門而言，土壤修復是生產力和健康的基礎(Morrow, 2012)，所以必須認識並尊重土地。使用除草劑進行雜草管理不僅傷害土地，因此造成的土壤裸露更是難以彌補的大災難；樸門也強調水資源的管理，如何善加利用土地坡度、生活廢水淨化及再利用，一直是樸門永續設計課程的重點；在糧食供應方面，樸門鼓勵生產多年生作物，減少翻耕對土壤結構、微生物系統造成的破壞；尤其提倡食物森林，在原本的樹林中分散種植可食用果實的樹種，一方面不致於全面性破壞原有的動植物生態，同時可以滿足人類飲食的需要。栽種樹木增加益生菌聚集於根部，又有助於增加土壤肥度

在二次世界大戰結束後，歐美國家經濟復甦、城市快速重建，城市與鄉村的發展差距也越來越大。由於大幅提高的農業工業化生產使得食物供應價廉且充足，城市居民原有的農園土地不是被政府或財團收回開發於更具經濟價值的建設上，就是成了私家後院和少數保留的公共綠地，成了不具備生產功能的裝飾綠化和休閒活動空間。工業化發展的弊端在 1960 年代開始被人重視，引發已開發國家對都市生態問題的思索。於是，早期的城市農業記憶被重新喚醒，從歐美開始，各地陸續吹起市民農場、社區花園等形式的小規模農業，成為當前城市農業研究的重要課題。此外在城市附近的鄉間，出現了尋求半 X 半農的假日農民，除了買地蓋屋，並建構不追求生產利潤、比較重視生態友好型生活方式的新農民，也使生態城市概念開始萌芽。

開啟「建築生態學」(Arcology)濫觴的鮑羅-索勒里(Paolo Soleri)於 1970 年開始嘗試把食物生產融入城市設計。他將上好的土地保留用於農業，引入“生產性植被”概念(後來被樸門發揚為食物森林)，又在建築物的南側附加溫室，一方面





確保長年都有蔬菜生長，同時可以利用它收集太陽能熱源。1974 年，當時年輕的坎菲爾(Chris Canfield)提出共生社區(Symbiotic community)主張，將肥沃的農地和林地加以保留，並與社區結合成整體，嚴格踐行生態林業和有機農業，讓社區居民參與生產並自給自足(羅杰威、梁偉儀， 2010)。這個預計居住 2500 人的小鎮開發計畫，雖然因為法規等因素而衍生出許多爭議，導致最後的失敗，卻也因為它的新聞性，激發出許多不同的構想。

處在這樣一個農業重返住宅、創造自給自足社區的思潮中，加上澳洲熱帶雨林植物群落互助現象的啟發，比爾-墨立森與大衛-洪葛蘭於 1978 年提出樸門永續設計，結合農業與住家的城市農業規劃主張，自然也就不令人訝異。“不再需要賺大錢，因為你周圍到處是食物，也沒有任何能源成本開支”，這種永續農業的思想，希望通過生產、生活與生態的一體化來創建“永久的人類文明”，格外受到反對資本主義的當代青年認同。佩屈尼雖然沒有關於生態村的具體設計，卻也認為「對於已經被商業化農業攻陷的地區，我們必須讓小生產商們找回尊嚴」，而且要想讓這個想法實現，必須動用政府力量，支持讓人心理愉快的「新鄉村」(Petrini, 2009)。





柒、 推行方式與組織特色

慢食運動與樸門永續設計的推行方式極為不同。慢食運動從一開始就以創意豐饒、活力充沛的跨國非營利組織為核心，一方面高舉食物道德、美學特質等全球通用的原則取得共鳴，一方面強調各地分會的自主特色，以對抗高度同質化、標準化、全球化、資本化的餐飲文化為目標。據稱在全世界 150 個國家都有組織，會員超過 8 萬 5000 人，分會上千個，並且每年在不同地點盛大舉辦國際慢食世界博覽會，一方面促成各地區的交流，同時藉由與在地政府的互動，發揮慢食理念的影響力。在會員人數較多的地區，甚至與餐廳簽訂小蝸牛慢食標籤，合作推廣慢食理念。但是不能忽視的是，慢食分會同時也是一個品味社群，參與的個人透過團體的切磋共享，也在塑造被社會認可接受的新的品味價值(賴守誠，2008)。

相較之下，樸門永續設計欠缺一個具主導性的國際性組織，而是分散由不同國家自行成立機構，負責開設 10 天的證照課程，以及出版相關書刊。慢食協會的會員以「享受美食」支持慢食，樸門的成員卻必須繳交高額學費參加課程，會員數自然無法相提並論。此外，上過課程的學員除了透過臉書持續連絡外，並沒有定期聚會或活動，因此難以向外宣揚理念、集結力量。但是，其內部成員的共識卻非常高，以致於當因緣成熟時，特定國家或地區會以自覺的形式形成生態村(ecovillage)，不以規模性生產為目標，而是發展多樣化小規模產業，追求自給自足與生活品質(張蔚，2010)。

樸門的反文明、反資本主義色彩較明顯，屬於經濟、政治弱勢的成員比較高，也易於結合宗教信仰而產生更高的凝聚力。相反的，慢食主義者強調的品味與個人的消費能力、價值判斷息息相關，如果沒有一定的經濟基礎，大概也不適合打腫臉充胖子。另外，雖然兩者都強調生態與生命權，但是樸門成員中的素食主義者較多，非素食者通常也樂意配合團體，暫時放棄美食。反觀慢食運動，因為強烈的美食主義色彩，造成從一開始就有明顯菁英主義、貴族階級象徵，雖然將美食定義改寫，卻仍然無法得到素食者的共鳴。





捌、 台灣發展現況

如前所述，樸門永續設計並非有組織的跨國性團體，凝聚成員情感的也不是組織，而是師承。在台灣，第一屆的樸門永續設計認證課程(Permaculture Design Course, PDC)在 2008 年由大地旅人環境工作室引進台灣，澳洲籍負責人孟磊 (Peter Morehead)邀請他的老師，國際知名的資深講師與實踐者 Robyn Francis 來台教授，共有 28 位畢業生。次年大地旅人環境工作室又再次邀請 Robyn Francis 來台帶了一期 PDC 課程，共有約 40 名畢業生。台灣樸門永續設計學會(Taiwan Permaculture Institute)於焉在 2009 年 12 月 12 日召開成立大會，由孟磊擔任創會理事長。

台灣樸門永續發展協會和花蓮縣樸門永續生活協會成立的時間略晚，最初也都是各自邀請不同的國外老師來台授課，等到對課程內容熟悉後才開始自行開班。前者以唐嚴漢(亞曼)和陳惠琳分任理事長及秘書長；後者則是以慈濟大學的邱奕儒老師、美籍唐敏(Tammy Turner)、和顏嘉成為主要講師。

根據網站資料，目前國際慢食協會的台灣地區分會(convivial)只有一個，就是會址設在台北，成立於 2006 年 4 月 7 日的台灣慢食協會，其宗旨是提倡及推廣生態美食文化，保護生物的多元性、促進生產者與消費者的良性互動關係。現任理事長是羅秀玉。2013 年秋南華大學的旅遊管理學系陳貞吟主任與自然生物科技學系葉月嬌主任專程赴義大利拜訪國際慢食協會總部，並與所屬之美食科學大學(University of Gastronomic Sciences)簽訂姐妹校，除積極推動相關課程外，並規畫在南台灣成立第二個地區分會。

1988 年臺灣舉辦首次的「臺灣有機農業發展之前瞻」學術研討會，引進日本岡田茂吉協會(Mokichi Okada Association, MOA)推行的「自然農法」(又稱秀明農法)理念，並於 1990 年成立「臺灣 MOA 國際美育自然生態基金會」(謝順景，2010)。延至今日，對很多人而言，自然農法就等同於 MOA 秀明農法。其實不然，歐美國家比較熟悉的是奧地利哲學家魯道夫-斯坦納(Rudolf Steiner)所創的生物動力農業(Biodynamics，或譯為生機互動農耕)，斯坦納同時也是知名華德福教育的發起人，強調田園教育、農場實習、工藝教育與律動。隨著華德福教育在台灣蓬勃興起，也帶動越來越多人對生物動力農業產生興趣。岡田茂吉與斯坦納不約而同視藝術與農務為靈性提升的橋樑，農作不僅是為了生計，同時更是重要的修行法門，因此各自在東西方擁有許多信眾。不同於秀明農法不施肥、不除草的「自然」，生物動力農業更強調土地、天象、節氣、日月引力等具有神祕的「自然」力量，可以提升作物的生命力(尚潔澄，2011)。除此之外，三四年前引介進入台灣的泰國-米之神自然農法，主張大自然未經人為破壞的土壤中含有可以幫助作物生長的「好菌」，採擷這些土壤養殖「好菌」並施用於農田中，就可以加速土壤活力的復原。





除了生產方式的不同，自然農業也強調消費者與生產者以及土地的直接互動，具體可行的方式之一就是社區支持農業。在社區支持農業中，一群消費者與生產的農友為了相同的理念而相互承諾，以會員制的方式共同分擔生產風險、也共同享受豐收。全美國大大小小的社區支持農場合起來超過 1000 家，台灣的起步較晚，相關研究及報導也較少，因此實際數量尚無統計。知名度較高的包括宜蘭的穀東俱樂部和島嶼農場、淡水的大屯溪自然農法教育農莊、以及烏來的福山農莊等(白仁德、吳貞儀，2010)。

對國人而言，農夫市集似乎更能被一般大眾所接受，從創始的台中合樸農學市集和高雄為風市集，接著在中興大學成立興大有機農夫市集、台北有 248 農學市集，台南成功大學、新竹清華大學、嘉義的嘉義大學也都紛紛試辦。這些農夫市集有的限制必須具備有機驗證，有的不以型式上的有機為條件，而是以無毒、環境友善為標準，都成為小農重要的交易平台。嘉義大林的南華大學在 103 年春節期間與大林鎮公所合辦「南華市集」，藉宗教力量吸引上萬人參與購物，也為大林地區的農友帶進不小的財富。但是由於此一市集本質上與其他市集都明顯不同，是否可能成為常態活動，值得持續關注。

玖、 結論

現代農業一直是造成環境汙染的主因之一，世界各國也都積極找尋解決的方案。與台灣面積相近的荷蘭，一直是農政單位前往取經，並多次公開讚揚的學習榜樣。但是，自 1990 年以來，荷蘭的小農戶數減少了三分之一，大農的數目則顯著增加。這種資本及技術更密集化、產銷管理更效率化的工業化農業，是否真的是解決農村問題的一帖良藥？樸門永續設計與慢食運動顯然都憂心匆匆，同時也各自提出反其道而行的後現代農業策略。兩者是否抵擋得住各國「拼經濟」的風潮，還是終究只是少數理想主義者的烏托邦？台灣，這個美麗島，到底應該何去何從？樸門與慢食或許提供了一個答案——農業其實不只是農民的事，而是生產者與消費者共同的責任。





參考文獻

1. 王珮君 (譯) (2012)。地球使用者的樸門設計手冊(原作者：R. Morrow)。台北市：大地旅人。(原著出版年：2010)
2. 白仁德、吳貞儀 (2010)。永續性農業運動—社區支持型農業與土地倫理的對話。城市學學刊，1(2)，1-35。
3. 余永躍、王治河(2008)。當代西方的永續農業與建設性後現代主義。馬克思主義與現實，5，114-123。
4. 李鐘植 (2005)。反全球化中的政治左翼：綜述與評價。世界經濟與政治論壇，5，97-100。
5. 孟磊、江慧儀 (2011)。向大自然學設計：樸門 Permaculture—啟發綠生活的無限可能。台北市：新自然主義。
6. 尚洁澄 (2011)。生物動力農業入門(一)。農業環境與發展，1，26-28。
7. 林欣怡、陳裕鳳 (譯) (2009)。慢食新世界(原作者：C. Petrini)。台北市：商周出版。(原著出版年：2005)
8. 珍言 (2009)。慢食文化。資源與人居環境，06，76-77。
9. 區碧玲、佟鎮南、黎健倫(2008年9月)。慢食 慢活 意大利。明日風尚，09，22-29。
10. 張蔚 (2010)。德國生態村可持續實踐-ZEGG 生態村建設。工業建築，40(10)，41-45。
11. 蔡華傑 (2013)。生態社會主義的全球視野與國際向度。華中科技大學學報，27(4)，116-123。
12. 賴守誠 (2008)。食物的文化經濟與農鄉發展：義大利慢食運動及台灣客家飲食運動的個案比較。農業推廣學報，24，45-72。
13. 謝順景 (2010)。臺灣一百多年來的有機農業發展之歷史回顧。臺中區農業改良場研究彙報，107，1-12。
14. 瞿宛文 (2002)。反全球化的意義何在？。台灣社會研究季刊，45，247-260。
15. 羅杰威、梁偉儀 (2010)。生態村：生態居住模式概述。天津大學學報，12(1)，50-53。





16. Kimbrell, A. (2002). *Fatal Harvest: The Tragedy of Industrial Agriculture*. Washington, D.C : Island Press.





Postmodern Agriculture: A Perspective From Permaculture and Slow Food Movement

Yuh-Hai Wang*

Assistant Professor, Department of Natural Biotechnology, Nan Hua University

ABSTRACT

Permaculture and the Slow Food movement are well-known international movements. Both of them fight against industrialization and globalization, while supporting traditional ways of life. In addition to the impact on traditional diet, multinational fast food has also undergone a tremendous influence on agricultural production. Slow Food Movement believes that to change the way farmers make production, the proper education of diet plays as the key; Permaculture, on the other hand, gears towards the education of farmers on managing production, livelihood, and life efficiently. Comparison between the concepts and the implementation approaches is discussed in this study.

Keywords: Permaculture、Slow Food Movement、Ecogastronomy、Anti-globalization、Natural Farming、Organic Agriculture、Ecovillage

* E-mail : yhwang@nhu.edu.tw

