



有机食物本土化： 重建人、食物、自然生态的关系

文_郑淑贞



“这的菜又大又健康！”土作坊的街坊到合作的有机农场协助那里的农友

香港人的食物从何而来？大部份人只讲求食物价廉物美，很少理会食物的生产过程、劳工被剥削的现象、人与土地及自然的关系，以及生产食物是否符合可持续发展的精神？子孙的未来资源会否在经济增长和高速发展的巨轮下毁于一旦？同时，经济发展不一定改善人民的食物。跨国的食物企业透过教育和宣传，令人们相信全球性分工种植、农业化学品及生物科技，才是人类获得食物关键，事实摆在眼前，新自由主义下的食物供应，并不如企业家们所说的安全、廉价和物有所值。下文我将会探讨目前香港农业概况、有机农业及被禁制

的经济力量，并且如何以社区工作手法，组织及发展出一套由生产者与消费者共同承担的社区经济模式，透过生产及制造有机食物的过程，重新将“人、食物、自然生态”三者结合，让本土有机农产品扎根社区、体现劳动有价值 and 消费者的健康。

香港目前有机农业概况

香港农业已经式微这种讲法，相信大部分香港人都耳熟能详。以金钱作为计量单位的农业生产，难敌中国大陆平价的农作物出口，也难敌香港地产发展的狂澜。而老一辈的农民眼见农业式



街坊们以江西有机糙米制作有机粽子



“一起试试味道！”土作坊的街坊们试食刚亲手煮好的有机菇酱

微，也没有心力发展下去。加上传统农业没有新一代加入，传统农业便渐渐淡出香港的土地；近来，有机农业在香港发展出新的出路。有机农业与传统农业不同之处：是它以一个全新的概念理解人、食物和大自然的关系。对经过二、三十年农药和人工化肥所洗脑的传统农民，很难放弃以往的概念去接受有机农业。在政府未支持有机农业之前，民间自发和植根的有机农业，主要是由年轻一辈身体力行，他们更是其它行业(甚至专业)的转职者，他们从来没有农耕经验，往往倚靠一股强大的理念投入有机耕种。

与此同时，特区政府渔农自然护理署也在推动本土的有机生产。但署方往往理解成把有机耕种的理念变成环保的口号，增加市场的认受性。在实际农业操作，则是以有机肥料(向生产商购买)替代人工化肥；以有机农药(向生产商购买)替代生态保育及生物多样性来控制病虫害的发生；以杂交品种(向种籽商购买)以增加产量而不是保留适应本地品种；以各种防雨、遮光、灌溉系统(向进口商购买物料)种植反季节经济作物，而不是因应本土的水土物候去生产合适本地居民的食物；以反社区的第三者认证系统(向认证中心交纳庞大认证费)确立有机产品的形象，而不是以社区为本的方案增加生产者和购买者之间的互助、支持和信任，达致生产过程自给自足的社区经济活动。

有机农业的理念建立在三方面，包括1)社区关怀、2)生产安全优质的食物、

3)人与自然的和解，生产食物同时顾及生态保育。它不单包含了所有传统农业的功能，而且直接反省香港消费主义的弊病，但现时香港有机农业在理念上却出现以下之问题：

1. 背弃有机农业理念

在政府的推动下，有机农业变成一种依赖石油、化工产品的生产模式，它的潜台词是利用科技抗拒自然对种植的影响，是彻头彻尾的大科技反自然价值体系，与有机生产的原意背道而驰；

2. 有机产品变成高价的消费商品

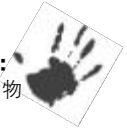
一般市民无力购买，有机生产也向所谓高科技靠隄，有机农夫不得不准备大量的资金去购买生产工具和有机肥料，有机生产，可能在手头资金充裕的时候运作。当大量的廉价有机农产品从大陆运销香港，有机农业也必然重走传统/现行农业八十年代没落的旧路；

3. 有机认证帮倒忙

有机认证本来立意建立有机产品的信誉，可惜认证制度本身，却成为消费主义的帮凶。它不单没有让市民大众认识有机耕种和产品的理念，反而替冰冷的消费主义推波助澜。认证标签替代了和掩盖了有机生产的理念，标签本身成为了一切；

4. 排拒非认证有机生产者

第三者认证、追求短期利益的有机种植行为着重监管层面，把真正立根于人、食物、自然生态三者关系的本土有机农产品排拒于主流市场之中。真正有



机种植的产品价值和社会价值受到压制，不能在主流金钱交换里体现。

不难理解，以此理念发展出来的香港有机农业，在实际操作上，会出现以下的恶果：

1. 没有保育泥土

追求短期利益的有机耕种，以购买回来的有机肥料替代堆肥。泥土的肥力与生态不能保持，植物生长不壮实，面对的病虫害问题也更严重，所以对有机农药的依赖愈是不能自拔。

2. 没有生态保育

为短期效益使用有机农药，有机农民放弃生物多样性的原则，有机农场生产愈来愈单一。野草、灌木、非出售的植物绝迹于农场，各种昆虫或生物生存空间更狭窄。昆虫的生长和繁殖，缺乏了天敌的控制。农民最终不可能不使用农药种植。

3. 本土品种消失

大量使用杂交和外来品种，又不进行挑选和保留适合本土气候的作物。导致适应本土的作物种类愈来愈少，传统品种逐步消失。所以，每年农民又需要花费一笔购买种籽的开支。市场上的新品种，又可能不适合本土生长，挑选了不合适的品种，就会带来一个种植季度的失收。

4. 农民支出大增

过度迷信新品种、新的防虫防雨、神奇速效的肥料，使有机农民支出大



街坊们合力为有机农场拔草

增，经常陷入经济困局。

5. 忽略种植技术

最严重的是，农民在追求短期利益和在经济困局中挣扎，无额外资源发展应有的种植技术来提高产量和稳定生产，而这些技术和知识才是农业生产的核心。

6. 没有可持续发展目标

有机农业没有朝可持续发展的方向走，只争取短期利益，所以也乐于接受以金钱解决问题，以市场导向生产消费品，以进入高级消费区如连锁超市为荣，对本土有机农业的去向不置可否。

7. 短视心态

对前景没有信心，自然不会去研究一片土地，可不可以有蔬菜以外的植物，例如果树与蔬菜的配套互补等等。而这些方向，却可能正是解决有机农民生计的方法。

潜藏的经济力量：

其实，随着世界面对粮食危机及高度都市化带来的恶果，各地政府开始了解发展农业的重要性，甚至带来地区的可持续发展：

1. 国民生产总值以外

经济发展的指标，往往由国民生产总值 (GDP) 来衡量。但它只是衡量货币的流量，而不是生活质素的计量器。但是，没有被计量不等于他们没有经济力量，对社会没有贡献。有机种植者对环境保育、农地生态重建、美化及提高居住环境质素有重要贡献，却没有被计算在国民生产总值之内。

2. 土地的经济力量

在西九龙这片还未有工程动工的土地上，在闲置的一、两年时间里，我们可以让土地生产数十吨的有机蔬菜，而生产的过程也不必由资本密集式的大企业来维持，把它交给社区是可行之



街坊们手里捧着在湾仔社区生产的有机菇，及刚从有机农场摘回的当造洛神花。稍后就会亲手将其煮成洛神花果酱及菇酱。

路。未来的一两年，使用土地的市民，将会得到优质的食物、伦理生活、社区互助的洗礼。而整个过程不必在库房里抽调大量资金；如果市民醒觉到土地的多维价值，政府的城市规划和相关的重商政策将会受到严厉的挑战。

3. 被禁止的土地价值

以前，市区等同于九龙半岛和香港岛，郊区等同新界。现在新界大部分地区都变成了市区，郊区的范围，除了郊野公园之外，只包括：地产商大量收购的农地，它们是地产商的土地储备，没有任何经济活动在其中。另外就是原居民（农地业权拥有者）手上的土地，业权人正待价而沽，这些土地一般也是闲置。这两类可资耕作的土地，大部分零散地位于丁屋、低密度住宅、汽车零件业、露天仓等等建筑物之间。而真正运作的农业生产地却少之又少。

4. 单一的价值观

香港有一个神话：土地的价值等于地产项目。我们无能力阻止地产商进行土地收购，也不能把地产商拒诸门外，但是，我们可以解拆是土地价值等于地产项目的神话。基于单一的价值观，闲置的农地无时无刻地对社会发出强烈的讯息，将来的地产项目就是这些土地的唯一经济力量和社会功能；乡郊社区的居民/农民被禁止与闲置的土地产生关

系，断绝可能发生的经济活动和想象。雷同于西九龙的土地，市区的居民，也被禁止与郊区的闲置土地产生任何关系。

社区有机食物源起

针对这种并不持续发展的所谓“有机农业”，我们特别联同一群真正实践有机理念的新界有机农民，在湾仔这个市区的心脏地带，先实践以乡城协作为基础的“集体购买本地有机菜”计划。并结合社区经济互助计划的“时分券”作人力资本，让资源运用在社区中。同时让生产者与消费者共同承担生产及制造有机食物的过程，重新将“人、食物、自然生态”三者结合，以下是逐步建立一个有机食物“产、消、销”的本土化系统之策略：

1. 从集体购买开始

由于集体力量能改变交易的关系及生态环境，所以我们组织起消费者以集体购买的方式与生产者/农民直接订购农产品，从中引入共同协商、关怀及互惠互利的原则。于2006年初，先与七个农场的有机农民接触及访谈，从中获知他们的状况、背景、需求及所面对的困难，其间开展与这七个农场讨论联合供菜到湾仔的方式、运输、定价及合作模式，并建立起一个具备时分系统的运作模式，甚至与农友确立定期会议及订户每季到访农场等安排，有助重建信息管道。其后，我们更以基层社群组成集体购买队，当农友获取时分券后可运用这些资源征求时分会员提供农务支持或其它服务，从而舒缓农场长期人手不足及降低成本的问题。此外，除联系个人的订户外，团体也成为订菜的合作伙伴，有助发展销售渠道。

2. 不一样的加工及零售

产品从农场至超市需经过出口、加工、零售等步骤，这是最能增值的部



份，也是财雄势大的公司的利益据点，而生产者却只分得产品利益最少的一部分。香港的有机农民亦步亦趋这种局面。我们以绿色生机社会企业所成立的“土作坊”兼营加工及零售，希望扭转这局面。透过与生产者/农民协商产品价格，一方面因应与农民合作所出现供求失衡时，农作物过量而以食品加工及节约包装来妥善处理；另一方面是增加时令作物采收后的储存，这种做法不但增加生产者收入，还减低对食物的浪费。

3. 从社区自家生产看有机理念

透过推动社区居民及学校自行生产有机菇，开始引发城市自家种植的可能性，由这种从消费者到生产者的转换，提高了消费者对有机生产的兴趣及身体力行地了解，当他们的身份徘徊于两者时，更拉近对本地有机农民的支持。是一种在地的社区教育。

4. 成立绿色生机社会企业

透过“社区经济互助计划”所编织的网络，我们发现会员共同的需要，其中包括：会员对劳动的渴求、可以获得较健康的食物。于2007年，在获取“伙伴倡自强”两年基金后，有了人力、物力及资金的基础上，我们定位以社会企业的方式运作一项绿色生机店的计划，我们着手招募社员，让他们共同承担各个经营上的环节。更透过成立了四个团队，包括：社区生产队、集体购买队、食物加工队及土作坊当值队，将生产、加工、包装、市场推广、物流、订购和零售等环节结合。我们更成功为土作坊申请食品制造牌，从而解决在本地食物加工的限制，让社区成员有机会参与本地食物的生产过程。然而以社会企业运作，建立各成员共同参与及共同决策的参与式管理制度，似乎还需要一段时间，但是直到目前，我们看到廿八位成员正在努力地为自己及家人在社区上寻找不一样的生活。(这里所指的绿色生机

社会企业，正是推动本地生产和加工、健康饮食、良心消费和实践本土公平贸易的载体。)

最后，我们期望透过绿色生机社会企业，展示了以下的社区面貌：

1. 创造自主生活的经济社区：

都市化社区，人与人非常疏离，社区意识甚为薄弱，而“社区经济互助计划”正是一个较清楚的“功能性社区”，会员以真实的情感作交流及支持，会员表达不同意见，透过直接连结，发现了很多共同性及可能性。在寻找志同道合时，也为成员寻找了与社区人士共同需要的资源，包括：本土有机菜、本地脱壳的有机糙米、时令传统食品(如：湾仔有机月饼)及小企业自制日用品等，透过集体购买的组织方式运作。逐渐地建立了一个生产者与消费者的平台，消费者的食品多了选择及质素，农民也多了一群支持的力量。“产、消”联系信息管道也疏通起来了。而农民也不再只种植主流市场所需的农作物，多样化品种及自留品种欣然被社区成员接受。虽然这些是国民生产总值(GDP)无法衡量，却是不能或缺。“乡城”开始营造起一个自主经济与生活的社区。

2. 提供社区资源再分配的参与平台

针对湾仔社区的贫富悬殊及所带来的社会分化，计划特别提出一个以社区资源再分配及社区融和为目的参与平台。让坚尼地道或以北的富有家庭及于湾仔区工作的中产人士，可透过购买有机食物及产品为本计划投入资源，而基层社区成员则可透过付出时间及劳动力赚取收入。一方面避免因“标签效应”带来的社会排斥，另一方面，则可拉近这两种阶层的合作，为大家所需的资源而重构起的社区网络，并以新的分配模式来使用社会资源。

3. 创立多元化的工种

湾仔区虽然是全港平均收入中位数

及就业率最高的地区，但其实贫富悬殊、就业贫穷等问题却一直存在。而问题的根本，源于市场上的工作太单一，工种集中于服务业及金融业，令大量原来从事制造业、纺织业的工人逐渐被市场淘汰，单靠再培训以投身其它行业，实在难以解决失业人士的经济及自我认同的问题。另外，在经济转型压力下，劳动市场被分割两个部分，一个是以高收入、高技术，拥有知识基础的优等劳动市场(primary labour market)，另一个是以低收入、低技术、低知识基础的次等劳动市场(secondary labour market)，这种分割的过程进一步加剧都市贫穷的问题及基层劳工长散工、长兼职等不利困境。所以，引进基层劳工创立“地区自家生产”的工种，开拓社区生产队及食物加工队，有助社群经济互通，社工借着组织社区内的其它资源，以社区为本的生产和消费方式，不但可为基层劳工带来收入和肯定，同时可以支持更多小本生产者及经营者。

4. 推动小本生产者及有机农民跨社群网络

生活离不开生产及消费，我们每天不断生产及消费，究竟如何将吃进肚子的食

物成为“计划消费，不再浪费”，也是一环重要的生活体现。我们运用订购形式，让联络、订购、落单、包装、运输及配送等环节由“绿社”社员承担，而生产者能够专注于肩负生产的工作。

由于过去农业生产会因生产周期的劳动力、资本及原材料的总和所转化后而影响供给市场的产品。引起价格高低，是一种反复无常的状况，当中的批发商隐藏供应量或囤积货量而从中获益。然而绿社的工作是编织生活与经济连结的网络，直接向小本生产者及有机农民购入所需的货品，这种“乡城协作”有助抗衡普遍不透明的交换，直接让生产者及消费者得益。

[结后语]

大自然是人类栖身之所，农作物是人类赖以生存的粮食，以社区为本所发展出来的经济活动，以社区组织手法连结不同社群是实践直接的交换/交易模式，能够让参与的人彼此重新建立一套符合人文精神、本土食物、自然生态和互助友爱的经济及生活关系。

（作者为圣雅各福群会社区经济及社会企业负责人）■



链接：

下面的小案例，摘自《明报》的报道，很具体的讲述了圣雅各福群会社区厨房的做法。

土炮月饼吃出社区情 有机食材非有钱人专利

月饼口味愈出愈离奇：奶茶味、榴莲味、鹅肝味……在花碌碌的包装纸内，谁还会忆起那份传统的沁人心脾？

“叮！”金黄的有机白莲蓉月饼刚刚出

炉，负责制饼的时芬双眼发亮。她在家乡云南学得一手制月饼绝技，居港6年以来一直未有机会派上用场，直至今年遇上湾仔的“土作坊”，终可一展所长。带领一班基层姊妹制作月饼。

湾仔“土作坊”的狭小厨房内，一班制饼妇女额头上的大粒汗珠滑过脸颊，莲香由厨房溢出大堂，每个比拳头小一点的有机月饼，都是本地有机农夫及制饼员工



有機月餅製作逐格睇



1. 從蓮蓬起出蓮子甚有難度，1小時也不夠1公斤，再挑走蓮子心，免除苦味
2. 用機器將蓮子壓成蓮蓉
3. 炒熟蓮蓉
4. 將蓮蓉搓成月餅餡，把有機麵粉壓成餅皮
5. 用餅皮包裹蓮蓉餡，當中加上有機山茶籽油，有效降低膽固醇，將月餅壓在餅模內定形

的心血结晶。位于湾仔坚尼地街的“土作坊”，旁边都是油渍满布的车房，这间由圣雅阁福群会绿色生机社会企业开办的工作坊，今年5月才开幕，专售有机肥皂、有机蔬菜、糙米等货品。

访问当天，门前堆满一箱箱鲜绿的莲蓬，来自港九新界的10多名妇女聚首一堂，他们左手握莲蓬，右手仔细落刀，雪白饱满的莲子就脱离莲蓬跌进碗里。她们说，花1小时剥到的莲子还不到1公斤。突然有来自将军澳的客人进来

问：“有没有月饼卖？”“现在还在剥莲子呢，下午月饼才做好！你必须先落订才可取货，不好意思。”客人听到有些错愕，但还是走到柜台乖乖落订。

要看整个月饼制作过程，由大堂直走至厨房已一目了然。圣雅阁福群会社区经济及绿色生机店项目主管郑淑贞说，制作的分量是按订单多少而定，若顾客有兴趣可随意参观，制作过程透明，顾客可清楚知道他们吃下的东西究竟是什么。除了吃，还可反思以往的消费概念。

无“保险粉”吃得安心

“现时消费者购物时，一般只会问‘包装靚唔靚？好唔好食？’其实月饼要好食不难，但他们又怎样确保吃下的是什​​么？”郑淑贞说，今年7月，内地规定生产白莲蓉不能再使用低亚硫酸钠(业内俗称的“保险粉”)和漂白剂，“保险粉”就是把莲膜的啡红颜色漂洗，而漂白剂就负责漂色，以防莲子剥壳后长期暴露于空气间会氧化变色，“这些化学药物会长期累积在肝脏，危害健康，即使产品说明是纯莲蓉，以百分百莲子



时芬（右）与郑淑贞（左）捧着新鲜出炉的自制有机月饼，展露满足的笑容。

制成，我们又会否留意到莲蓉符合规定吗？”郑淑贞说，由于莲子新鲜制成莲蓉，不会出现氧化问题，而另外两种材料有机面粉及山茶籽油亦能有效降低胆固醇。郑称现时“土作坊”的月饼订单有400个，她们生产的分量完全按订单多少决定，“随着原材料价格升，农夫都说肥料及运输费增加，现在是时候反思本地生产及本地消费的方式”。

千个莲蓬制400月饼

要制作400个月饼，至少要购买1000个莲蓬，而莲蓬供货商则来自南涌的鱼塘。两年前，香港永续农业关注协会的袁易天与几名农友在新界东北的南涌租下140亩鱼塘，用20亩浅水区种莲花，一年生产一造莲子，初时生产出来的莲子只供自用或送赠亲友，直至今年袁易天首次与

“土作坊”合作，为后者供应莲子，换取时分券(以小时计的小区货币，在湾仔区内运作)，打破金钱交易的单一模式。而剥壳后的一箱箱莲蓬，会由土作坊负责晒干处理，再运返南涌莲田堆肥。

由早上等到下午，时针终于搭正4时，店里除了充满莲香，还有一众街坊妇女的笑声，她们有的来自赤柱，有的来自牛头角，此刻大家停下工作，将有机月饼送给客人试食时泛起满足的笑容。吃一口清甜的有机月饼，从来不止是有钱人专利。

做饼挣时分券 节省生活开支

“在这里可认识新朋友，开心多了！”时芬来港时不谙广东话，在港朋友不多，直至数年前加入圣雅各布福群会，生活圈子才扩阔了。她透过制作月饼挣取的时分券，亦可换购有机蔬菜、面条等食物，两名就读小学的子女下课后，也可用时分券换取圣雅各布福群会提供的补习服务，每月可节省数百元开支。而今次制作的有机月饼，即使是患有糖尿病的奶奶，亦有机会浅尝。

人们常说“时间就是金钱”，郑淑贞也认为“街坊照顾家庭之余，也可善用弹性时间工作，争取时分换取有机食物、新鲜蔬菜，以至剪发、补习等服务，而且可发挥一己所长，令工作变成知识相传及集体努力，令街坊重新凝聚一起。”圣雅各布福群会推行时分券7年以来，会员由40人增至900多人，现时一个正价40元的有机迷你月饼，以小区经济会员价计则只需20元加“20时分”便可购得。机构辖下的绿色生机社及社区经济互助计划合作，开办“土作坊”售卖有机迷你月饼及其它有机物，成员共有28名，分为4个团队，各负责铺面当值、销售、会计及管理等工作，一年后所得利润，一半会分给队员，一半会留作组织发展。■

(摘自 明报) 2008年9月6日