

文圖／朱慧芳

美西天然食品展暨農場參訪

知性與趣味兼具的有機之旅(下)

在後半段的行程中，筆者對有機農場的加工與整體產銷技術有深刻的體認；也認識了「生機互動農耕」動人的意義。當然，重頭戲是展覽會的現場觀察，內容精彩，不容錯過。



中立者為Gina

有機農產品加工 更複雜·更嚴格

第4天，我們先到有70年歷史的有機葡萄園和加工廠「維特有機葡萄農場」Victor Packing參觀。Victor Packing是一個三代相傳的有機農場，最屬難得的是早在1928年第一代Sahatdjian先生就開始採用非化肥的有機種植法，生產有機葡萄。兒子接棒後，Victor Packing開始行銷有機葡萄乾，在市場上他們是第一家推出有機葡萄乾的先驅，屈指算來，也已經是40多年前的事了。Victor Packing日漸擴大產品線，除了有機葡萄乾之外，還有葡萄濃縮汁、葡萄果醬等。從公司名稱可以看出來他們清楚的定位在生產和加工，除了自己的品牌之外，市面上很多廠牌的葡萄乾，背後的生產者其實都是Victor Packing。他們不僅為美國的有機品牌製作包裝，世界各地的葡萄乾，例如日本，很多都是Victor Packing的產品。

有機葡萄乾屬於農產加工品，除了原料必須符合美國農部有機農產品生產法規之

外，還須另外符合有機農產品加工程序與規範。相較於有機種植，有機農產加工品更複雜、更嚴格。絕不是只有原物料是有機農作就可以稱得上是有機品，這一點在台灣還沒有落實。我們在諾大的工廠內，沿著生產線一路參觀，傾聽導覽在機器運作間大聲奮力地解說，深深感受到有機事業的競爭，不僅在理念正確和全心投入，現代化、機械化、規模化、企業化更是有機事業的必要生存條件。

我們還參觀了一家果汁加工廠Golden Valley Grapes Juice & Wine。這是一家同時生產有機和慣行水果汁產品代工的工廠。因為有機果汁生產線並無法滿足工廠的規模，所以他們的工廠也從事慣行水果的生產加工，一切程序都按照美國農部有機加工品標準執行，不會有衝突。但是二者之間的標準不同，如何運作呢？工廠經理回答說：有機加



Gina的生機互動葡萄園

工過程要求嚴格執行衛生清潔，防止生產線上所有使用器具和機械遭受非有機原料的污染，這一點本來在工廠內就已嚴格執行，所以不論是有機、慣行都經得起考驗，工廠不定期受到相關單位抽檢，沒有任何不良紀錄，就是因為徹底貫徹細節。

榨汁槽內傳出陣陣香甜的果香味，經理說每一家客戶都有獨特的混汁配方，按照規定他不能告訴我們現在生產的是什麼果汁，只能透露是漿果類的綜合果汁。大滾筒上被壓得扁平如細粉的紫色殘渣，完全看不出原始的模樣，我們有的猜是藍莓汁，有的猜是桑椹汁，經理就是笑而不答。

生機互動農耕法 以祖先智慧為師

加州是美國農業第一大州，素有美國菜籃子稱號，也有人說加州是美國的蔬果沙拉盤。這裡所生產的蔬果，占全美一半以上，而加州最肥沃的土壤就在San Joaquin 縱谷。除了看不到盡頭的葡萄園之外，各種果樹、蔬菜更是一望無際，遠遠連到天邊。3月的果樹正當開花期，舉目望去處處花海，夾道千里落英繽紛，美不勝收，今天我們就要去參觀一間非常特殊的生機互動農戶Marian's Farms。

許多人都知道有機蔬果比較好，但是有機蔬果也有高低等級之分，可能是大部分的消費者從來沒有想過的事。其實，有機產品與任何一種商品一樣，品質有好、有壞，甚至有假。在有機的領域裡，認證只是一個基本的標準、是最大眾化的門檻，以鼓勵農友進入有機耕種的行列，也讓消費者有一個參考的標準。如果不將移型期算進去的話（台灣已取消移型轉作期這一項認證標準），原則上，有機的標準是土地經過3年休耕，或是在沒有重金屬殘留的土地上種植蔬果，灌溉用水也通過檢測，種植期間不施灑任何非經許可的人工資材。

有機標準出發點是同時照顧消費者也照顧環境的健康，不過還有一些理念型的農友，他們認為有機不單只是如此膚淺，人和自然、土地、甚至整個地球、宇宙各星系之間，應該還有更深刻的互動關係。這種深層的互動關係，不一定是肉眼可見，有一些是

靠心領神會，屬於精神層面的。

生機互動農耕Bio-dynamic，

就是一種強調植物與環

境，與整個宇宙和諧共生的種植方式。這是一種類似宗教情懷的自我信仰（但不是宗教），相信一種大部分的人因為看不到、摸不著而不以為然的事，耕種者不但相信這樣的方式比較好，而且付諸實踐，用他們相信的方式照顧農作物。

Marian's Farms的主人翁Gina Nonini就是一位對生機互動農耕充滿讚嘆，深信不疑，徹底實踐的碩士農夫。

Gina是義大利後裔，祖父一代從阿爾卑斯山附近的北義大利移民到加州，在肥沃的San Joaquin縱谷種植葡萄，距今已超過100年了。Gina擁有碩士學位，原來在美國知名百大公司擔任要職，經常在太平洋上空飛來飛去。第一次在紐西蘭碰到生物互動農耕法，直覺這是最正確也最符合大自然運作的農耕方式。

一天農場的工作人員放了一本人智學創始人魯道夫·史坦納關於有機農耕的書在她桌上。Gina看完全書後，感覺如受天啓，生機互動農耕呼應了她內心對慣行農法由來已久的疑惑。她相信她的祖先在種植時，一定早已摸索出一套與天地運行互動的模式，那是千萬年來人類智慧的累積。於是她決心辭去高薪，全心投入父親的農場工作，實現她所認同的農耕方式。

護土壤基本九式 生命能量更長久

那天下午Gina準備了幾包她平常使用的農業資材—主要是牛糞，向我們解釋她平常是怎麼照顧她的農地和作物。生機互動農耕的重點在於照顧土壤，耕作者必須長期細心地觀察天象、日象、月象，和物種。他們非常重視時序和天候，認為陰陽運作平衡植物自然健康茂盛。我們聽了她充滿感情的解說，幾乎是異口同聲的告訴她：「Gina，妳



Gina的生機互動柑桔





互動展示攤位



有趣的攤位-東方茶

的水果在自然條件之下，到底可以放多久才開始發霉腐爛。你猜呢？我們以為2-3個禮拜的橘子，原來已經超過1個多月了。這就是生機互動

說的理論就是我們的農民曆啊！」。

當然生機互動農耕也有有別於農民曆的地方，例如用牛糞、礦石水晶粉末、草藥等來照顧土壤的基本九式。舉其中第一式來說好了，牛糞是非常完美的資材，因為它是禾本科植物經過牛胃消化發酵過的精華。生機互動農耕的肥料是用牛糞，放入牛角中，再把牛角埋進土裡過冬。越冬之後取出再以大量的水稀釋、攪拌均勻，灑在土壤上。這樣做可以增加泥土中的腐植質，讓植物的根系發育得更好，充分吸收養分和水分。生機互動農耕相信看得見的有形物，也相信看不見的精神界，有形與無形對萬物都有影響力。我問Gina這附近只有她一家生機互動農場，特異獨行的方式，會不會被當成是巫婆？爽朗的她開心的笑說：「沒錯，他們（鄰居）就是這樣說我的！」

除了基本九式之外，Gina自行發展出其他的招式以對治不同的狀況，例如，若預先知道鄰居要噴藥，為了避免隨風漂來的農藥污染，她會先施法，調劑方噴在植物上，先給他們打預防針。我們在她的釀酒倉庫看到一箱箱木盒子裡放著起皺的柑桔，本以為又是Gina的施肥法寶，結果反倒猜錯了。原來這些是她的觀察，她要看看自己農場產出

農耕的結果，農作物的生命能量更長久，更健康。

Gina的農產品同時擁有三種認證：Demeter生機互動農耕產品認證、美國有機產品認證和猶太清淨產品認證。Marim's Farms的葡萄乾產品在台灣已有廠商代理銷售，在很多有機店都看得到。葡萄盛產的時候，台灣也吃得到Gina農場種的新鮮葡萄哦！

我們的提問很多，延長了原來預計停留的時間，離開Gina的農場天空已有暮色，車子上路後Gina追了出來，不斷跟我們揮手。我們原以為Gina實在太熱情了，捨不得我們走，才會一直追著我們的車子跑。弄了半天，原來她是急著要告訴我們旅館的方向在另一邊，我們走錯路了！

天賜的藍莓農場 成熟的產銷通路

隔天上午，我們直接開往Visalia 的Green Bounty有機藍莓農場。農場主人Richard Bennett熱情的在路邊等我們，一路陪我們進入他廣大的農場。Green Bounty農場除了藍莓之外還有大片有機葡萄園和柳橙果樹。高大英挺的農場主人Richard十分親切，他說這片農地宛如天賜之境，氣溫、土壤、日夜溫差和山泉尤其合適種植藍莓。舉目所及都是果園和菜園，看不出有山泉，問了Richard才知道美國境內最高山脈惠特尼山峰Mt. Whitney就離此處不遠，山上積雪溶化流到地面、地下，使附近地帶終年不缺灌溉用水。Richard翻開被木屑和野草遮蓋住的水管告訴我們，這裡的灌溉水就是來自山上的溶雪。

他又說，這附近是加州南來北往重要觀光景點的樞紐，鄰近除了有美國境內第一高峰之外，還有最大的原始紅木森林，幽思美地距此只有幾小時車程。雖然加州平原多已



有機果汁加工廠 Golden Valley

開發成爲農場和牧場，但是得靠山區和森林地帶，天然環境還是保存得相當好。

依照Richard的描述，這裡還真是藍莓的天堂呢！類沙漠的乾冷氣候，少有雨水，所以病害不多，又有豐沛的地下水源可以灌溉，不愁乾旱。Richard每英畝擺放4個蜂箱，增加授粉機率。肥沃的土壤、進步的技術、得天獨厚的氣候、成熟的包裝技術和產銷管道，使加州的農友可以因農而富，除了土地廣大肥沃之外，成熟的整體產銷技術扮演著重要關鍵。

接著一路趕到洛杉磯會場，因爲美國在台協會特別情商，Danny Wells在今天下午抽空和我們見面。10幾年前，當我還是有機界的菜鳥時，就拜讀過Danny Wells的文章，聽過他的演講。Danny是一位有機通路的經營專家，在這個行業已經專研了40年，自稱是健康食品業的老兵。他從60年代開始，就在父母的健康食品店工作，到70年代自行創業。他經營的每一家店都創造出比同業高出3倍以上的業績，累積多年實戰經驗之後，他開始四處演講，將他的經驗和有效率的經營法則告訴大家。

能夠親自見到Danny Wells本尊是我這趟美國行最感興奮的事，在短短一個小時會面裡，他爲我們分析了美國和英國的市場，以及美國前三大健康食品連鎖的市場定位，他認爲健康食品業最重要的是顧客教育和商店定位。當我們問到台灣和中國市場時，他謙虛的表示對這兩個市場沒有研究，無法發表評論。匆匆地結束了與Danny Wells的會面，我們等著聽他明天一早在有機展場的演講。

在會場與Danny Wells 會面之後，我們決定先行四處瀏覽一番，順便辦理明天的入場

登記。參展攤位分布在1樓和地下室，2樓開始是演講廳和活動場地，3樓還有一間專門示範天然烘焙的大型教室，一樓大廳進入會場之前有爲數眾多的新品櫥窗，可以很快看出新產品的趨勢。會場準備了免費的接駁車，共分3條路線頻繁往來於附近飯店之間，搭車出去吃個飯休息一下，再搭車回來展場繼續觀賞，非常便利。

第三者強力督促 公平交易有正義

走出會場的時候，我注意到有兩輛滿是塗鴉的遊覽車，停在路邊的草地上，車頂上有個嬉皮模樣的年輕人抱著吉他唱歌，我特別跑去看這些嬉皮到底在展示什麼，原來，他們是專門推廣公平交易的熱血青年。推廣公平交易的目的是希望減少產地農民被零售商或中間商剝削，將產品最後的利潤合理的回饋給生產者。近年來最知名的負面案例就是星巴克的咖啡豆。每磅售價10幾美元的咖啡豆，產地種植者卻分不到1塊錢美金，推動公平交易運動的志工拿這件事情大作文章，打得星巴克咖啡灰頭土臉，不得不做出善意回應。

在國外，公平交易向來與有機劃爲等號，有機的目的不僅是爲了消費者的健康，還必須顧及環境與生產正義，也因爲如此，有機產品在一般高收入與高教育層次的顧客之間，特別能夠產生迴響。幾乎每個有機業者，都知道善用這項利基，對社會和整體環境做出正面的回饋。有機產品多了一張公平交易的證書，就好像多增加一圈光環，產生神聖清高的效應。

需求與供給之間，因爲有了社會第三者的提醒與督促，形成有機產業的正向循環。



有機藍莓園的蜜蜂箱



有機藍莓園主人Richard (中)



竹製衣服



宣導公平交易的公益單位

反視台灣的狀況，因為少了強有力的社會第三者，農友和消費者都只能巴望著政府的干預、補貼甚至賠償，政府忙於亡羊補牢的工作，整個產業便陷入負面循環中。當台灣的有機產業還停留在

真假的泥淖中時，先進國家早已提升到精神和社會正義層面，就有機產業的整體發展，台灣還落後好些年，真是令人心焦。

茶·氣·道·香 東方禪風靡展場

正式的展覽在隔日上午10點開始，與會者大多服裝整齊，在各個入口按序進入。不論進出多少次，每次進入時，都需要掃描名牌，如果想要留下資料，也只要用各攤位上的掃描機刷一下即可，省卻帶名片的麻煩。會場內外到處都有發送樣品的攤位，食品類的樣品尤其多，主辦單位不希望有非專業人士趁機來拿免費品，所以參展須知上特別說明，出場時每人僅可攜帶一只提袋，多出的樣品必須繳出放在會場出口處的食物捐獻箱，而該捐獻箱

是美國主要城市都設有的非營利機構，專門收集商店或善心人士捐出的食品，再分發給需要的對象。

展覽的前幾天，現場不准有現金交易，唯一通融是在結束當天的下午，絕大多數參展廠商也都能遵守規定，直到最後一天下午2點開始，部分攤位才以折扣價格開始出清現場展品。以我的觀察，大部分的攤位還是堅持不

在現場販售，不厭其煩的將商品打包裝箱。有的是在現場整箱整打的大放送，或是乾脆將樣品放在現場任人取用。

帶有東方元素的各類商品今年仍舊火紅，食、衣產品一面倒的偏向亞洲風，例如枸杞、茶、椰子油等。在食品區，幾乎是每幾攤位就會遇到枸杞相關產品，穿的方面竹子做的環保有機衣大行其道。不但飲食和衣服一片東方味，保養品和生活用品，也充滿禪味，東方的「香」、「茶」、甚至「風水」、「氣」、「道」等元素處處可見。從商品趨勢可以很明顯看出東方崛起的態勢。

有趣的是，這些充滿東方元素的商品多是由西方公司所展售，經過西方思維包裝過的東方產品，帶有現代美感。這些原本在我們身邊習以為常的東西，到了會場搖身一變成了流行時髦的象徵，就好像曾經土到不行的阿媽棉被花布，經過包裝推廣，反而變成一種人云亦云的時尚標誌。

協助台灣走出去 與國際市場接軌

從參展國家來看，中國、泰國、韓國、法國、加拿大等許多國家都設有大型或集中的國家館。來自台灣的廠商，除了萬家香醬油以made in USA身分參展，其他就看不出台灣產品的影子。近幾年台灣在農產品和生物科技上發展出許多好產品，可惜沒有以國家的力量整合參展，失去一次國際曝光的機會。與其一再爭去爭取擠進困難重重的國際政治舞台，不如在這類國際級的展覽場上實質曝光，爭取進入國際商業市場的機會。生意人在商言商，只有好賣或不好賣的商品，無需顧慮政治敏感度。政府可以考慮挪出經費，整合一艘無敵艦隊，代表台灣參加此類有實質效益的展覽，為台灣天然優質的有機商品鋪路，爭取實質的國際地位。

這幾天豐富的行程，終於在展覽結束後也跟著進入尾聲。整體而言，我認為這是個非常值得參加的國際展覽，尤其是對食品相關行業的業者，更是不容錯過。希望美國在台協會，甚至其他國家的駐台代表處，能夠持續組織這類的參觀行程，帶領台灣業者吸收豐富的國際產品知識，建立國際相關行業的友善連結。讓我們共同期待！(完)



展場攤位-萬家香醬油



處處可見的東方風味