



▲ “土食材主题交流工作坊”大合影。

“土的，是美好的”：

廣西“土食材主题交流工作坊”側記

■ 文 / 賈麗杰

緣起

“土食材”的話題緣起於《青芽兒》主編舒詩偉老師（下文簡稱“阿偉”）與廣西柳州“愛農會”周錦章會長多年前的一場聊天。兩位聊起現有機構或民間默默的糧農實踐，不少困在外來名詞的解釋或追逐它的標準，由此想到——是否可以通過本土視角來敘述自己的實踐？

概念的提出也有另一層背景，正如阿偉曾在論述“土食材”理念的文章中提到，在近幾十年來國際糧農新局勢下，化工、糧農集團操控著在地糧農體系從上游到下游各環節；與此同時，他也滿懷希望地看到全球各地為抵制這種“主流”趨勢而冒出的各種新的在地實踐。

“土食材”、“土食生活”的概念，旨在提醒我們“立基於我們的本土，將之用來統攝各地那些給當地人視之為“家常”、“不起眼的”的食材，重新正視在地食材的生產／加工與流通，以及食材與地區環境、與在地社會文化、與當地人日常生活的關係；在這基礎上，確立且開創各種與在地餐飲／養生習俗相關的土食生活。”

過去幾年裡，阿偉與一些公益機構合作，通過調研和案例寫作來發展“土食材”概念的論述。隨著案例成果和話題討論的積累，“土食材”這題目開始吸引更多糧農領域的伙伴。2023年11月24-27日，由“社區伙伴”支持、“廣西國仁農村扶貧與發展中心”主辦的“土食材主題交流工作坊”在廣西柳州舉辦，35位多元背景的糧農實踐者參與這次工作坊的熱切討論。

“土的，是美好的”

這次工作坊有個很響亮的標題：“土的，是美好的”，它傳遞著“土食材”理念的嚮往。工作坊的第一天，協作者拋出了幾個問題引發大家思考：什麼是“土的”？以及，為什麼選擇“土的”？幾個小組討論後分享各自的關鍵字，有人提到在地食材的生態、環保、健康、好吃，有人提到鄉土記憶和情感連接，也有人提到它是一種紮根的生活方式、在地文化的沉澱等等，這話題勾起大家很多鮮活的生活回憶和思考。

下午環節中，阿偉分享“全球糧農運作與餐飲的演變與當今局面”，以及“全球各地反制‘主流’運作的在地實踐”；透過宏大的視角展示全球糧農體系歷史演變的過程，也指出“農業生產工業化，農業貿易全球化”所帶來的生態危機、糧食危機、社會問題等。關於“土食材”、“土食生活”，他說：“一直存於各地特有的糧農運作中，且與當地人日常的餐飲內容與習俗緊密相關。只是這幾十年來，由於種種“綠色革命”、“飲食與速食革命”等衝擊，這些在各地習以為常的，但少為一般人所認知、提及的“土食材”、“土食生活”，有一些已在不知不覺中消失或變質。”在這背景下，



▲阿偉分享“全球糧農運作 餐飲的演變與當今局面”。



▲廣西民族大學的方平老師分享。

他希望“土食材”、“土食生活”的議題可以重新發展出“在社會中人與人的關係，是以平等、公正、互惠的方式重新得以連結”，以及“逐步恢復（或形成）在地多樣、完整的生態系，讓人們／社區與周遭自然環境長久的共生共榮”。之後，廣西民族大學的方平老師從宏觀視角分享中國食物安全與食物主權現狀等。

當天下午還有一個有趣的環節，協作者邀請現場伙伴按照自己開始關注糧農問題的時間按先後順序站圈。看到時間跨度從1990年代到2021年，既有二、三十年投身糧農領域的實踐者，也有近兩三年開始關注糧農議題的青年人；當首尾相接，時光交錯中似乎有一種傳承的意味。接著，協作者把不同資歷的伙伴分別分為五組；老中青不同背景的伙伴在一起，分享自己與糧農議題結緣的生命經歷，看到每個人在身份背後走過怎樣的經驗路徑和生活體會。“土食材”不只是一個公共議題，它也跟每個人的生活經驗和感受相連，進而支持每個人找到自己的錨點和行動方向。

工作坊裡的分享、交流與走訪

在早前開展的案例調研和寫作中，阿偉和伙伴們撰寫了五篇案例報告以及一系列論述“土食材”理念的文章，這些資料都貢獻給這次工



▲現場伙伴按照自己開始關注糧農問題的時間來排隊。



▲工作坊現場的小組討論。

作坊作為現場討論的基礎。五位案例作者也齊聚於此，跟大家分享案例寫作的經歷以及案例背後的人和故事。

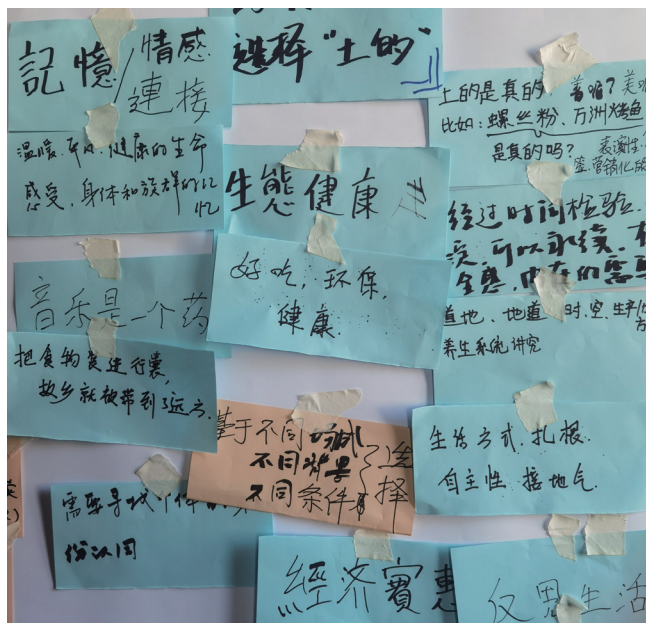
這五篇案例分別是，朱明撰寫的《以飲食為線索，看鄉人生活裡的智慧》：他當時生活在雲南麗江的一個納西族村子，隨節氣和因緣去走訪和記錄老中醫採藥與當地農家的“飲食生活”。陝西漢中返鄉青年劉軍撰寫的《秦嶺的烤包穀酒》：他返鄉後學習當地傳統的烤包穀酒技藝，試圖維繫、承續當地古法釀酒的工藝，並保育用來製酒的當地玉米品種“黃白雙筴”，也經由玉米的生產、加工（烤酒）與包穀酒的流通重建原本散裂的社區關係。公益人饒琪弘撰寫的《傳統食物連結鄉村婦女的情誼與健康》：她多次走訪廣東韶關的客家村落，透過瞭解當地婦女種植糯稻、集體釀制客家黃酒（酒釀）的過程，看到村落在經歷的變化，以及婦女之間合作、互助的關係如何在許多男性外出打工下，維持住村落常態的運作。另一位陝西漢中青年劉義超（大家都叫他“劉蜜書”）撰寫的《一直藏在秦嶺裡的土蜂蜜》：他辭去教師工作後，與山裡的古法養蜂人合作，他們養蜂的方式正如一部獲獎紀錄片《蜜蜂之地》

那樣“取一半，留一半”，他們稱呼自己為“守蜂人”，守護著秦嶺的蜜蜂、當地的生態，也守護著一份可持續的生計。還有廣西民族大學管理學院方平老師撰寫的《土生良品：一個土食材餐廳的故事》：以“愛農會”/“土生良品”餐廳作為案例，探究這家堅守小農立場的餐廳如何與農戶發展出良性的社會、經濟關係，以及與城市消費者建立信任的故事。

工作坊現場，伙伴們分為5個小組分別圍繞其中一個案例展開討論，大家或是圍坐在會場，或是在“土生良品”餐廳前的空地上圍圈曬著太陽，話題逐漸展開。在小組展示和集體討論環節中，大家對於“土食材”的理解也在不斷豐富，稍作提煉的話大致包含三個維度，即物質維度、社會維度和精神維度——物質維度是指看得見、摸得著的部分，例如環境友善的種植、加工方式，本地品種，地道口味的食物等。社會維度包括“土食材/土食生活”相關的本地文化與歷史、本土知識、鄉土情感連接、社區/社群互助合作的關係網絡和運作機制等。精神維度包括大家在工作坊中提到的一種“紮根”的生活方式和生命狀態、土地/自然對人的療愈等。半天的討論時間根本不夠用，很多話題



▲分享“個人的食農大事記”。



▲討論“為什麼選擇土的”。

大家還是意猶未盡。

除了案例交流，工作坊也邀請第一次參與“土食材”議題討論的伙伴，分享他／她們有趣的實踐故事。比如有伙伴們分享《餓不死食譜》的故事——這是一本記錄新冠居家隔離期間，網友們分享在家吃什麼的小冊子。也有伙伴分

享《1000小食報》背後的故事——尋找1000份家庭食譜，記錄下最平凡的餐桌味道。以及關於菜市場的田野調查，伙伴用鮮活的故事講述菜市場獨特的社會價值等等。這些不同的行動故事的分享，也是工作坊的意義所在；讓不同的伙伴之間相互看見、交流彼此的經驗，也瞭解不同行動背後的思考和可能性。

工作坊的最後一天，“愛農會”的周會長帶大家體驗江口鄉傳統的趕圩。伙伴們帶著“土食材”的視角一起開心地去趕圩。

在最後的環節中，大家也不忘分享未來的想法與期待，現場收到20多份伙伴們提出的行動設想。的確，這次工作坊只是一個開端，未來希望有更多同行者一起探索本土視角的糧農實踐。

土食材， 一種理解糧農運動的本土視角

回顧這次工作坊，在兩位經驗豐富的協作者的支持下，現場的伙伴們圍繞“土食材”展



▲工作坊圓圈分享。



▲江口農墟。（阿偉／攝）



▲趕墟及走訪柳州當地一個古法製作腐竹的小作坊。

開豐富的討論，也延申到更深入的交流。這次工作坊是將“土食材／土食生活”已有的一些思考拿出來，跟糧農領域的更多伙伴交流，而大家的討論也會推動議題更深入地走下去。

“土食材／土食生活”是一個正在發展中的概念，不是用它去定義哪些是抑或哪些不是，而是去思考：當我們帶著“土食材／土食生活”的視角去看糧農實踐時，我們會有什麼新的認識、感受和思考？儘管現時糧農實踐中已有不少流行較廣的議題和理念，諸如：CSA（社區支持農業）、PGS（參與式保障體系）、替代性食物體系、糧食主權等等，而阿偉提出“土食材／土食生活”的概念，是希望以本土視角來論述我們的糧農實踐。

為什麼本土視角如此重要？想起一本訪談人類學家項飆的對話錄《把自己作為方法》，項飆在書中談及認識世界的方法論中提到“鄉紳作為方法”——鄉紳的視角與學者的外部視角很不同，鄉紳不是給出判斷，而是給出一個精確的生活圖景，鄉紳能夠把內部情況摸熟，形成一個論述，把多數人活在這個系統裡面的味道講出來。或許，“土食材／土食生活”的視角也有相似之處，它強調小農的立場和價值，

注重挖掘常年根植於社區的傳統技藝和飲食文化，也特別關注糧農實踐背後的意義問題，它的思考帶著一種回歸與紮根的取向。

最後，再援引阿偉在工作坊中多次提到的心願，讓我們“回頭再出發”——“帶著‘土食材’、‘土食生活’理念，不只是往前衝、往外看，而應先更是往內回歸、立足於本土與日常生活，辨識與守護一些固有的在地運作，由此出發，往前開拓。”■



▲土生良品餐廳門口，工作坊期間伙伴們在這兒用餐。