

【藍佩嘉】

有機消費在近年來的台灣已經成爲一種時尚的生活元素。排毒、無農藥、非基因改造、自然農法等名詞，都成爲農產品通路宣傳時的常見用語。「樂活」的生活方式，不管涵義爲何，成爲許多人琅琅上口、心嚮往之的生活風格。

我在有機商店裡，常常聽到購物者跟店員熱切地討論某些進口自德國或瑞士的產品可以「避這個補那個」，然後，大方地索取塑膠袋，把有機食品用很「無機」的聚氯乙烯包起來。這樣的「有機消費」，著眼的只是個人的身體健康，精心管理吃進去的東西，卻不在乎排出來的東西，在我們安身立命、無可遁逃的生態系統裡，所累積的看不見的成本。

歐洲與北美國家近年來發起所謂「在地飲食」(eat locally)的運動，鼓吹消費當季、當地的食材。這說法我們好像也很熟悉，電視上的養生專家也是這樣教的，當季盛產的食材新鮮、少汙染，對身體好啊。

這個運動的精神不盡如此。locavore是牛津字典二〇〇七選出的年度風雲字，強調在地飲食的重點不只是改善我們吃進去的食物品質，更重視要降低農產品在全球生產與運送過程中所製造的環境與社會成本。

他們提出「食物里程」的概念，強調農產品運送的越遠，消耗的能源越多，製造的溫室效應更高，尤其需要冷藏冷凍的食物，比新鮮食物要耗費數倍的能源與包裝成本。其次，在地飲食可以支持本地的農人，特別是受到大型農場競爭而失去價格競爭優勢的家庭農場，透過「低食物里程」的消費，可以減少進口商、經銷商等中間人的加成。

此外，在地飲食建立了消費者與農民之間較直接的連帶，可藉此提高農產品的「可問責性」(accountability)，降低飲食的風險。台灣的一些有機通路便開始在農產品的介紹中，加入耕種者的檔案資料，讓消費者可以進一步了解產品的來源、生產過程，也體恤農人的勞動。

「在地飲食」的理想也有局限之處，畢竟，農產品的生產受到水土與天候的限制，許多履行在地飲食的歐美人士，就很煩惱早上沒有咖啡喝。在某些農產品進口無可避免的狀況下，我們只能「盡量」消費低里程的食物。更廣義的主張是，我們要「永續飲食」，透過倫理消費，來促成生態環境、社會平等、文化系統的永續發展。

台灣各地其實已經出現越來越多的群體與組織，以行動來實現「永續飲食」的理想。如賴青松發起的「穀東俱樂部」，由兩三百位穀東認股，共同投資宜蘭羅東的水稻田。高雄美濃也有許多農村青年返鄉投入有機農業的種植與直銷。主婦聯盟成立了生活消費合作社，一邊以會員制集結消費者，另一邊連結願意合作的農民。此外，也有許多團體積極推動公平貿易的消費方式，來支持貧窮國家與弱勢族群的農民，包括販賣公平貿易及雨林保護咖啡豆的「生態綠」，以及支持台灣原住民農產品的「部落E購」等。

飲食消費不只爲了保命養生，吃飯可以愛台灣，喝咖啡也可以救地球，這

是生態系統的有機，環境永續的樂活。