

探索世界

農地上的教室

西班牙再生學院

西班牙東南部一座百年農場，因緊鄰地中海、氣候乾燥，如何兼顧當地生態與經濟成為挑戰新一代農場主人力圖轉型，以農場作為再生學院基地，招攬各方有志者來此打造新型態有機生活







丹尼是拉洪克拉農場的農夫，他正在採收一些蔬果以供自用或販賣(左圖)。關鍵線栽植法能有效利用當地水資源，促進水的滲透並減少土壤流失(上圖)。

舍恩霍芬(Yannieck Schoonhoven)決定將農場作為再生農法教育計畫的基地，並在其中經營一些小型企業。他們在農場工作、生活，在這裡所有人的共同目標便是促進當地生態系的再生。

農場化身學術殿堂

自二〇一五年起，拉洪克拉農場儼然成為一腹地廣大的科學教室，來自世界各地的創業家和學生紛紛來到此地進行研究或實驗，試圖運用再生農法的實務經驗，重建當地衰退的生態系，同時確保得到足以為繼的持續收益。所有操作程序都經仔細研究分析並整理成章程，目的是供地球上任何一個具有相似土壤型態、氣候、海拔等環境條件的地方加以複製運用。

撰文．攝影/Ana Palacios

當前的氣候危機需要人們即刻展開因應行動，而再生農業(regenerative agriculture)經證實為一有效減緩氣候變遷的良方。

在西班牙東南部，一群受過環境科學及經營管理學術訓練的年輕人，起而對抗氣候變遷帶來的破壞性效應。這項深具野心的計畫致力於以細緻的尊敬與關愛方式對待自然，同時也看重經濟上的獲利，以達到永續發展目標，並希望將其發展模式複製到世界上其他有著類似環境條件的地方。

這項再生計畫運作的所在地，是一座面積約一千一百公頃大、名為拉洪克拉(La Junquera)的農場，該地位於莫夕亞省(Murcia)，鄰近地中海，是歐洲最乾燥的地區之一。拉洪克拉農場有著兩百年的歷史，最初主要種植麻類及西班牙草(esparto grass)等纖維作物，如今則轉型成一座有機農場。三十歲出頭的新一代農場主人阿方索．奇科．德古茲曼(Alfonso Chico de Guzmán)和妻子雅尼克．



再生學院規畫了各式短期課程，吸引世界各地的年輕人來此學習，例如來自法國的克洛伊(左圖)和魯安(右上)分別研究有機農法對農地昆蟲多樣性及碳吸存程度的影響；來自德國的雅各布(右下)則成為「高原營計畫」的志工。



來自荷蘭的雅尼克和薩內．克魯伊特(Sanne Cruijt)抱持如此理念，創立了「再生學院」(Regeneration Academy)。雅尼克擁有環境科學碩士學位，她負責聯繫西班牙的大學和企業，也是再生學院的訓練講師之一。她的碩士論文研究主題是西班牙南部的農業生態學，二〇一六年來到拉洪克拉農場進行為期數週的實習，實習結束後她又重返農場工作了一年，然後便決定留下來、定居在這裡。另一名共同創辦人薩內則是跨國工作，在荷蘭和西班牙兩地跑，她的專業背景橫跨環境科學、生態學及永續企業多重領域，負責規畫在地和國際課程。

再生學院的院長由三十二歲的雅卡伯．莫內雷奧(Jacobo Monereo)擔任，雅卡伯是農業企業的工商管理碩士，有超過七年的企業發展工作經歷，為不同公司提供諮詢服務，拓展其全球性和跨領域視野。基於對再生計畫理念的認可，雅卡伯決定搬離大城市，遠離壓力繁重的工作，來到這個僻靜的農村。他開設「農村創業課程」，希望協助那些有志在鄉村地區經營永續企業的年輕人。

他們三人盡其所能打造出一套最豐富、完整的課程，以符合不同年齡層或背景學員的需求。薩內指出：「再生學院可說是這類型組織的全球領頭羊，我們還沒聽說哪個地方也有人在做著同樣的事。」

再生農法從傳統的有機農法改造而來，這項技術改善了土壤條件，使土壤變得更健康且富有生產力，對於乾旱或害蟲有更好的抵禦力，也保護了原生植物，維繫生態系的平衡，因而從中創造經濟收益，讓再生農法得以在當地持續施行。

造成生態系失去功能有幾個主要原因，包括土壤流失、雨水滲透不足，以及土壤缺乏有機質和肥力。因此，再生農法的首要目標便是把水資源利用效率最佳化，藉由規畫適合當地生態系的作物栽植和灌溉策略，例如截沙裝置(silt trap)、人工沼澤或池塘、關鍵線(keyline)栽植、限制耕作，以利收集並妥善分配水資源，進而改善土壤的各種問題，並快速提升當地的生物多樣性。

在這裡，所有人研究、分析各種可能技術，也進行室內實驗，成為一種沉浸式教學體驗。

與自然共生，永續經營

再生農場栽種的蔬果作物多半選用在





幾名學生和志工在距離拉洪克拉農場一百二十公里遠的聖胡安(San Juan)農地採收慕維得爾(Monastrell)品種葡萄，準備拿來釀製自然酒。

地品種或非商業品種，一部分供自己食用，一部分則販售給當地其他居民。

土地生產力以及最重要地，出產的作物品質，復興了拉洪克拉農場及鄰近區域的經濟，促成永續發展的可能。這項成果對於那些採行再生農法的家庭而言，是莫大的鼓舞。曾經從鄉村遷移至都市地區的舊居民正逐漸回流，在此趨勢下，農民也開起自己的小店鋪，以利將農場收獲的作物和加工食品賣給鄰居或是來到農場的學生或訪客，營利之餘，也交流經驗。

這些小店目前都還在測試階段，規模較小。農場夥伴盼望日後它們能成長為大型商店，販售果醬、醃漬品、葡萄酒、蘋果酒等加工食物，以及當季的新鮮蔬果。

「零廢棄」政策也是拉洪克拉農場的目標之一，在這裡，人們試著讓經濟及各種活動都達到循環，使每件物品最終都能用於下一次的生產過程。本著這個理念，釀製自然紅酒過程剩下的葡萄殘渣會由農場工人和志工收集起來，餵食農場的二十二頭穆爾恰諾－萊萬蒂娜(Murciano-Levantina)牛，全世界目前總共只有三十頭這種牛。

二〇二〇年九月開始在拉洪克拉農場務農的丹尼・塞古拉(Dani Segura)，主要種植的作物是葡萄，他對再生學院的活動課程有著濃烈興趣，目前也是再生學院的合作夥伴。

他說：「這裡最吸引我的地方是，在



再生學院的共同創辦人雅尼克給她的小孩品嘗新鮮葡萄汁，院長雅卡伯則在後方與志工合力操作機器，榨取葡萄汁液。

年復一年不間斷照顧著那些餵養自己的作物的同時，建立人與植物、與田地的關係。植物與環境之間、人類與萬物之間，形成互相關照的循環。」

培育未來的再生力量

再生學院的活動吸引許多對再生農業和生態系重建工作感興趣的個人或團體一同參與合作，像是年輕的專家、學生、創業人士，或是鄉村社區、大學、研究機構、地方組織等。學院為所有欲共同打造農耕及食物未來的參與者提供一個跨領域學習環境，其中每個人對再生農業和土地使用的了解，都將成為未來食物系統中非常重要的一部分。

魯安・福瑟特(Rouan Fousert)是一名來自法國的二十四歲學生，他每天都早起到學生宿舍附近的池塘游泳。魯安在荷蘭的瓦赫寧恩大學暨研究中心(Wageningen University and Research)取得國際土地與水資源管理學士學位，他參與再生學院的「研究課程」，預計會在拉洪克拉農場待上四個月的時間。魯安說：「我選擇來到這裡，是因為它提供了體驗真實生活的學習機會。」

魯安的研究主題是比較不同的農作方式其碳吸存程度的差異，他在農場中找了三塊地，分別以三種方式耕作：遵循有機概念耕作、一年限耕三次，以及全年無休耕作。接著透過田間實驗的操作，取得三塊田地的碳吸存數值。「我學習到再生農法在真實生活中是如何運





伊內斯負責設計拉洪克拉農場標誌，以及其紅酒和蘋果酒品牌商標(左圖)。院長雅卡伯向訪客介紹再生學院的計畫(右上)。在農場的小店鋪裡，一名女子把待售的各類食品逐一排列整齊(右下)。

作的，除了農業生產面向，還有商業經營以及土地與水資源的管理。實行這類農法雖然有其代價與掙扎，但我也看見它帶來的益處。」

再生學院規畫了各式課程，「高原營計畫」(Camp Altiplano project)是最受歡迎的課程之一，它也是全球四十二個生態系重建營(Ecosystem Restoration Camp)中最先成立的一個。

營區坐落於拉洪克拉農場一處五公頃大的土地，參與志工一起住在其中由木頭和草磚搭建而成的共享式棚屋。志工在此地嘗試運用再生農法耕作並監測其成果，也透過課程的密集工作坊活動，學習這片土地的生態、歷史與社會學相關知識。

來自德國的雅各布．德魯斯(Jakob Drews)最近加入高原營計畫的志工行列，在這裡將會工作七個星期。他畢業於德國波茨坦大學(University of Potsdam)地理生態學系，熱中各類學生計畫，如社區田園或環境委員會，還成立「Tree.UP」團體，協助打造一個將植物視為鄰居友人般善待的校園。

雅各布說起他這陣子的體驗：「下午時分，我們圍坐成一個圓圈，一邊吃著可口的食物，一邊分享各自的內在動機、對於地球的希望和恐懼、我們與環境間的情感連結，以及又是如何在生活中實踐這些想法，然後在營火旁一起共度美好的夜晚。再生計畫不只是關於種樹而已，在付出我們所擁有的、並且接受我們欠缺的事物的同時，它也療癒了我們與萬物、甚至與自己的關係。」

藝術創作傳遞再生精神

拉洪克拉農場肩負的教育角色，也使這個地方成為孕育各種新創企業的搖籃。這些創業計畫都以再生作為其主要精神，整合生態學、土地使用以及商業經營，如地景藝術、有機製酒廠，或是傳遞再生農業理念的視覺傳達媒體等。

西班牙藝術家伊尼戈．弗洛雷斯(Iñigo Flores)在農場中開設了一個工作坊，農場周圍有他創作並設置的地景藝術作品。「我在莫夕亞的這塊草原地住了下來，浸淫在共生農業與永續發展的環境氛圍



朱莉亞是一位專業大提琴家，如今也在拉洪克拉農場創立自己的紅酒品牌。

中。身為一名鐵匠，我大部分時間都投入於把自然與人文情懷詮釋、轉化成某種具體形象。在這處充滿啟發性的環境，我專注創作，為即將在首都馬德里舉辦的個展累積作品。」

三十一歲的伊內斯．埃斯特法內爾(Inés Estefanell)大學讀的是廣告與公共關係，她接下替拉洪克拉農場重新設計標誌的任務，並負責設計再生學會網站、紅酒及蘋果酒的品牌圖樣等。她也是再生學會的工作坊訓練講師，教導學員廣告行銷、媒體傳播、圖像設計及品牌營造等專業知識。伊內斯目前也在馬德里的CEU聖巴勃羅大學(University of CEU San Pablo)教授創意課程，每個月都得在相隔約四百公里遠的馬德里和拉洪克拉兩地之間往返。

伊內斯為蘋果酒品牌「El Janco」的瓶身設計標誌圖樣，這個品牌名稱是由再生學院院長雅卡伯取自當地一名農夫的名字而得。

雅卡伯解釋：「之所以會有這個蘋果酒品牌，是因為我們的農場種植有蘋果樹，但大多數結成的果子都因外觀不夠完美而丟棄，唯有品質佳、外表沒有蟲蛀的蘋果可以進到市場。以有機農法栽種的蘋果多半避免不了這個問題，因此當我們看到地上遺留一堆其貌不揚的蘋果，便決定要用它們製成『自然』蘋果酒，第一批於二〇一九年販售。」El Janco蘋果酒沒有氣泡，口味清淡乾爽，



就如雅卡伯對它的形容，「像是拉洪克拉的土地般自然且乾燥。」

在伊內斯分別向十位參與製酒過程的夥伴徵得同意，並請他們一一畫出El Janco在他們心中代表的意義後，十個品牌標誌圖樣就此誕生。

她表示：「再生計畫具有強勁的根基，所欲傳達的訊息也十分清楚、直接。此外，它是由一個年輕團隊所領導，其中有些人還跟我是認識已久的老朋友，所以我很快就掌握到他們的想法和交付給我的任務，這使得事情能夠順暢運作。總之，我就是這樣與拉洪克拉的團隊合作的，了解他們是誰、目標以及精神是什麼後，將其化為螢幕或紙張上的美麗圖樣。」

從農民、學生、志工到創業人士，來自世界各地的人們聚集在拉紅克拉農場一同生活、工作，打造出一個有著強大凝聚力的國際社區，也藉由再生計畫的施行，細緻地關照環境，努力讓地球變得更適宜我們所有人居住。

翻譯/李喬菘