

壹·計畫緣起

十三年前，與鯨豚的邂逅僅是一個美麗的起點，以黑潮之名，一個 NGO 組織誕生了。

黑潮海洋文教基金會，一群被鯨豚「養育」多年的解說員們、一群被海人「教育」多年的解說員們，在台灣東部寂寞的漁港，想要為敬重的海人與海，多做一些事、多盡一份心。

於是，我們決定——

下一個十三年，黑潮要致力於台灣漁文化的研究，要在民生經濟之外，讓海人與他們的魚被島嶼上的人重新認識、重新定位，重新珍惜。

當 2010 年，為了執行「海人誌」計畫，黑潮的志工與解說員們在東部漁港奔走時，愈是意識到，雖然我們並非擁有學術背景的學者專家，但——我們出海。

我們出海。我們的海是在漁港、在漁市、在漁村、在漁船，一次又一次向海人們討教而來的。曾幾何時，我們可以是一座橋樑，可以是「紀錄者」，也可以是「翻譯者」。

今年正值國家百歲之際，然而這座島嶼上的許多港和船，都已黯然失色於潮起潮退中繼續衰頹。黑潮卻願意相信，海洋絕對是台灣最大的資產，但絕非是取之不盡、用之不竭的財產，我們以為有其必要性，以庶民的力量對這座島嶼的海人、魚與漁，作一番全面性的檢視與時代性的紀實。我們將在 2004 年《台灣的漁港》一書的基礎上，注入更多的「漁情」。我們相信，海人與他們的魚、海人與他們的港、海人與他們的船、海人與他們的海——，該是這座島，最深刻的文化印記。

貳·研究主題：有漁—台灣漁文化當代紀實調查計畫

對台灣本島的重要漁港，依四季，從漁獲、漁市、漁法等面向，作一番田野調查。

了解現況是本計畫的基本目標，如何展延永續漁業資源於日常生活，則是本計畫的核心精神

。

我們試圖——

將艱深的海洋生物知識，轉化為輕鬆易懂、印象深刻的保育概念.....

提供挑選海鮮的原則，傳遞大眾都能接受的永續論點.....

調查漁船、漁港到魚市的配銷管道.....

調查傳統市場與超市（量販店）最常陳列的海鮮種類.....

明列哪些種類不要吃，哪些種類可以吃.....

提供讓低價的魚變好吃的食譜.....

參·內容大綱

本計畫期程有二，一是「前置期—看啥小魚可以吃」，二是「正式啟動—有漁否」。

一·前置期—看啥小魚可以吃

(一) 時間：2010年5月~2011年04月

(二) 執行方式：

每月15日前志工前往漁港漁市調查拍照→志工上傳照片至工作平台→統計回傳照片魚種選定當月的祭品→兩週時間論文資料收集與整理→兩週時間寫文章畫圖→顧問確認/校稿/編排→專欄與部落格同時發表刊登

「前置期—看啥小魚可以吃」在無經費支援的情況之下，本會志工們以克難自強的方式，已斷斷續續運作一年，累積若干基礎，發表幾許篇章，獲得不少迴響，以致本會決定向國藝會申請經費補助，將計畫核心從「吃小魚」擴大至「有大漁」。

二．正式啟動—有漁否？

(一) 時間：2011 年 10 月～2013 年 08 月

(二) 執行方式：

1. 〔田調〕，依春、夏、秋、冬節令，由志工走訪全台 20 處漁港及其漁市，從田調結果，依季節選出具有代表性的魚種。
2. 〔採訪〕，以代表性的魚種作為進一步深入研究調查的主角，由特約採訪撰述與攝影至漁港及其漁市紀實。
3. 〔資料檢索〕，統計各縣市市場販賣種類，建立基礎生態資料表格，並將相關資料整理存檔。
4. 〔撰稿〕，從漁（包含港和人）與魚（生物）來論述，文章以一般大眾看得懂為原則，對此物種作比較科普的描述，對人和港作比較人文感性的紀實。

肆、研究地區及對象

(一) 研究地區

本計畫兼及地方特色與漁港生命力之興衰，選擇台灣本島 20 處作業中的漁港及其漁市作為研究區域，漁港羅列於下：

基隆—八斗子漁港、正濱漁港

台北—富基漁港

桃園—永安漁港

新竹—新竹漁港

苗栗—通宵漁港

台中—梧棲漁港

彰化—王功漁港

雲林—台西漁港

嘉義—東石漁港、布袋漁港

台南—安平漁港、將軍漁港

高雄—興達漁港、前鎮漁港

屏東—東港漁港

台東—成功漁港

花蓮—花蓮漁港

宜蘭—南方澳漁港、烏石漁港

(二) 研究對象

1. 人：本計畫將於上列 20 處漁港，以當地漁民、漁販、漁市工作人員等，為訪談研究對象。
2. 魚：經由當地漁民、漁販、漁市工作人員等的初步田野訪談結果，挑選出足以代表台灣漁文化的魚種約 50 種。
3. 漁：再就這 50 種魚，進行進一步的深入調查，以探究這些魚種與台灣漁文化的關係。

伍、媒體露出、文章統整

本研究邀集多名志工及研究員，自 2010 年 5 月起至 2013 年 8 月止，實地走訪花蓮、台東、宜蘭等各地漁港，運用田野調查方法實地踏查、採訪當地漁民，並以自然真摯的筆法針對不同魚種的漁業現況進行紀錄、書寫，書寫文本除在黑潮電子報中轉載，同時與環境資訊中心、YAHOO 奇摩新聞合作連載，以下為所有已刊登文本全文：

【看啥小魚可以吃】專欄預告!! 文 / 張泰迪

原載於 2010/7 黑潮電子報 60 期

及 2010/10 環境資訊電子報、YAHOO 奇摩新聞

吃出海島人該有的海鮮文化

如果你問討海人：「什麼東西最好吃？」，他會說：「自己抓的魚最好吃。」

如果你問農人：「什麼東西最好吃？」，他會說：「自己種的東西最好吃。」

如果你問我：「什麼東西最好吃？」，我說：「自己煮的菜最好吃。」



食物是生存的基本需求，我們甚至可以說人類文明的發展演化，是以食物為核心。傳統部落裡獵人享有崇高的地位，因為他們提供族人蛋白質的來

源；世界幾個古文明的發源地，因為農業提供穩定的食物生產，而發展成龐大的帝國；同樣的也有許多文明，因連年飢荒而滅絕。『吃飯皇帝大』、『民以食為天』，食物的重要性不言可喻。

從人類學會直立以來，每天辛勤勞動只為求三餐溫飽，採集、漁獵、畜牧、農耕，人們生產自己所需的食物，與老天爭一口飯吃。獵人們小心翼翼地保護獵場，農人們細心照顧土地，並用崇敬的心感謝上天賜與食物，絲毫不敢浪費。

工業革命後，許多人離開獵場離開土地湧入城市，人們不再直接生產食物，而是用勞力換取金錢，再購買食物。當金錢展現它的無所不能後，獵人們發現獵物也可以換成錢，然後購買先進的獵具，更有效率的打獵；在綠色革命後，農人們也發現金錢換來的肥料與農藥，大大增加產量，改變了以往看老天爺臉色的苦日子。於是獵場不再被保護，土地也沒人照顧，金錢換到的不只是食物，還有更好的生活。

食物與人類的關係悄悄改變了。

我們學會如何在迷宮般的大賣場找到販售蔬果的貨架，卻對於這些蔬果是長在樹上或土裡一無所知，更別說是在哪裡？由誰？以及如何被種植出來的？空蕩蕩的獵場，獵物絕種後，獵人也跟著消失了，取而代之的是工業化養殖場，用極不自然的方式畜養動物，再毫無尊嚴地將他們屠宰。

食物不再是上天的恩賜，而是一門生意。

於是，我們對於吃下肚的東西越來越陌生...

我們吃下工業化種植的蔬果，讓土壤鹽化、自然棲地消失。

我們吃下工業化畜養的動物，破壞雨林、賠上健康。

我們吃下許多化工產品的食物添加物。

我們吃下一件又一件的黑心食品。

終於，人們開始反省自己與食物的關係。

我們是不是該對自己所吃的食物負責，而不是由食品製造商決定我們該吃什麼。我們更不應該只貪圖便利、便宜而任由批發商從中剝削農民，間接傷害了

土地。因此，當我們承諾要重拾和食物的依存關係時，表示我們必須花更多時間力氣，去購買(或生產)食物，就像有人推行有機農業運動、建立農產品產銷履歷，或成立共同購買合作社等方式，鼓勵大家做一個負責任的消費者，重新建立對食物的尊重。

很快的這一股風潮不但席捲全世界，也從陸地吹向海洋。

不同於幾乎被破壞殆盡的陸域，廣闊的海洋環境因範圍廣大、航行漁撈技術的限制，直到晚近才受到人類活動影響。但就像貪婪的獵人將獵物趕盡殺絕一樣，人類數十年來對於海洋生物的過度捕撈，加上沿海環境受污染等因素，海洋生態已經岌岌可危，更有科學家警告到 2048 年人類將無魚可吃，面對這樣的警訊，先進國家已開始推動「海鮮選擇指引」(Seafood Guide)，透過食用對海洋比較友善的海鮮種類，以消費者的力量影響生產者(漁民)，以維護海洋生態的永續。但事情真有那麼容易嗎？

與挑選海鮮比較起來，挑選蔬菜容易多了。

選擇蔬菜時，我們會考慮在哪裡種的？碳足跡越少越好。用什麼方法種的？越接近有機農法越好。誰種的？有生產履歷或認證標章比較好。但挑選海鮮時，需要考量的複雜度遠超過我們想像。若是野外捕撈的海鮮，得考量捕撈方法對環境有沒有傷害？有沒有過度捕撈和混獲的情形？族群數量多寡與大小？性成熟年齡長或短？是不是珊瑚礁魚類？是不是生態金字塔頂端的高階物種？有沒有良好的漁業管理？若是養殖的海鮮，則要問是否為完全養殖？吃哪一種飼料？對環境有沒有影響？養殖用水來源？會不會影響到野生的族群？

看到以上這些問題，不禁讓人後退三步，我們該如何在研究所般的高深題目中做出正確的判斷呢？還是乾脆就完全照著專家提出的「海鮮指引手冊」就好啦！

不過我們終究得要為自己的食物負責，完全聽信別人(不論是專家或者食品商)的意見都是不負責任的表現。

其實問題似乎出在我們對於海洋的不了解。

我們對海洋生物不夠了解，所以不知道他們的族群量、性成熟年齡、在生態系中的地位；我們對於漁民不夠了解，所以不知道他們是如何辛苦的把魚捕上來，也不知道不同的漁撈方式究竟怎麼一回事；我們對於海洋環境也不夠了解，所以無法判斷哪些棲地該受到保護，又哪些物種對於生態系至為重要。

在眾多的不確定中，漁民、專家學者各界唯一有的共識，是人類確實對海洋資源造成明顯的影響，打破了海洋取之不盡用之不竭的想像。漁民的漁獲量越來越少，收入不如以往，市場上的魚，體型也越來越小；學者專家更是頻頻提出海洋生態即將崩潰的警告。

人類身為食物鍊的一份子，必須倚靠海洋生物才有辦法繼續生存下去，為了不重蹈陸域獵場消失的覆轍，我們都應該及時行動，建立真正永續的海鮮文化，希望維持海洋生態的平衡。除了「海鮮指 hands 冊」提供消費的參考外，我們更需要積極的認識、了解海洋生物和環境，光知道挑選海鮮的原則並不足夠，因為有原則就有例外，況且對於好與壞的評斷，通常是比較得來的，標準也許會因地因時而改變。例如依照「底食原則」，不要只吃金字塔頂端的魚類(如黑魷魚、鯊魚)，因為他們種類多、數量少、生命週期長，而建議食用食物鏈底層的魚類(如鯖魚、沙丁魚)，因為他們種類少、數量多、生命週期短，但這個原則卻不適用於「魷仔魚」，因為捕撈魷仔魚的漁法同時會捕到其他仔稚魚，產生嚴重的混獲，影響生態甚鉅。

到底怎麼挑選海鮮才能達到永續利用呢？也許沒有不變的答案，但每個享用海鮮的消費者都有責任去認識他的食物。為了讓大眾更了解，黑潮海洋文教基金會開闢了「看啥小魚可以吃」專欄，希望透過介紹海鮮相關的故事，吃出海島人該有的海鮮文化，誠摯地邀請大家跟我們一起踏上這場冒險旅程，並以崇敬之心感謝大海的賜予。

作者簡介:

張泰迪，現任黑潮海洋文教基金會執行長。

在黑潮的工作資歷甚長，任期內推動"海洋廢棄物監測行動"成績斐然，人稱"海廢王子"，對於黑潮海洋文教基金會有著千絲萬縷說不清的複雜情感！

延伸閱讀： 1. 國立海洋生物博物館『全民挑海鮮』網站

2. 廖鴻基，〈拒吃魷仔魚〉