

## 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「海鮮指引手冊」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〉