

藍色海洋無伴奏安魂曲

~我看<魚線的盡頭>與<海鮮的美味輓歌>

2048年，街角餐坊門口招牌：今日特餐—花生醬水母三明治/炸水母配薯條！

■ 童年海鮮記事

身為南部海邊人的小孩，我從來也搞不懂那些被視為珍饈的海味（例如蟹黃、魚肚或蝦膏等…）到底有何美妙之處，且吃魚技術超級差勁的我，如今腦海中也只依稀記得那吐不完的虱目魚刺和滿手魚腥味的兒時回憶。

長大之後到了台北，才知道幼時吃到厭煩的土魷魚和虱目魚竟是這城市中難以企及的美味，而且不論如何比較，我始終認為家鄉似乎更勝一籌（不過也許是我思鄉作祟也說不定）。

然而，自從看了<魚線的盡頭>影片及<海鮮的美味輓歌>一書後，我開始猜測並暗自擔心著由於人類的過度捕撈，會不會導致我的兒時海鮮回憶真要成了歷史？

■ 藍色海洋謀殺事件簿

70年代，紐芬蘭堪稱鱈魚的「奧運」漁場，90年代漁場崩潰，1992年至1994年宣布禁捕2年，鱈魚數量仍不見起色。2003年，加拿大政府正式宣告大西洋鱈魚為瀕臨絕種動物。

沙丁魚或秘魯鯷魚等中小型魚類，常被作為魚飼料或製作成肥料、化妝品及人造奶油等，卻不提供給窮國人民作為蛋白質攝取之途徑。

印度養蝦場受到工業及生活用水污染，投入大量抗生素，土地成了荒地，過往河流中有魚，現在卻得向魚販購買，藍色革命帶來黑色日子。

被割鰭的鯊魚半死不活在海中載浮載沉，換來一碗價格不斐的中國燉魚翅。世界上已知四百種鯊魚中，83種已瀕臨絕種，20種預計十年內絕跡。

日本每年吃掉六十萬噸的鮪魚，佔全世界漁獲量三分之一。鮪魚屬食物鏈高級消費者，體內水銀含量高，攝取過多會導致認知障礙。日前（2010年3月13日）華盛頓公約組織正召開第15屆年會，被受關注的議題其中之一即為提案禁止大西洋黑鮪魚進行商業性國際貿易行為（註一）。

現今全球捕魚能力是魚獲量4倍以上，延釣魚業每年設下14億個魚鉤，魚線總長度可繞行地球550圈，使用底拖網則相當於一年之內在農田上犁過7次，底層生物無一幸免。非法捕撈、不遵守規範與未通報等捕魚活動，為漁民帶來相當可觀的獲利，只可惜這是向全球環境及下一個世代所偷來的。

以上例子，還只是人類一長串海洋謀殺事件簿中的幾筆紀錄…。

■ 生態網絡之崩解

人類恣意捕撈海洋物種，將導致生物族群減少、水質變差、生態系統穩定性下降，忍受衝擊和災害的能力降到最低，應付氣候變遷的能力也變差，最終將造成生態系之崩解。

在切薩皮克灣(Chesapeake Bay)，因都市污水排放過多氮與磷造成水體優養化，但由於可過濾藻類的牡蠣早因過度濫捕導致數量不到原本百分之一，使得水域每況愈下。

在紐芬蘭，由於鱈魚等掠食者因人類過度捕撈使得數量減少，導致龍蝦暴增為漁民帶來意外收穫。然而，若當蝦類、扇貝等物種也被人類捕捉殆盡時，水母將會大量出現，環境則呈現藻類、浮游生物及蟲類佔盡優勢的底層生態。

環境與人類的無伴奏安魂曲，彷彿正從藍色海洋深處中悄悄傳來。

■ 「慢漁」運動：更加永續的未來

然而，面對人類自身造成的困境，我們該如何面對及嘗試改變？

1. 改變飲食習慣，盡量選擇以海洋等底層物種為食，多吃小魚少吃大魚。
2. 選擇含有永續漁業（Marine Stewardship Council）認證之產品
3. 要求廠商清楚標明產地、捕撈方式及物種名稱以供選擇。
4. 支持漁船減少捕撈量，並降低捕魚速度。
5. 要求政府設立海洋保護區，還給海洋一個休養生息的機會。
6. 告訴自己，你所做的每一個消費選擇，都將對海洋多樣性有直接影響。

從小而美的經濟面向深入思考，強調小規模漁業的「慢漁」運動，透過維持當地生態永續的行為模式，或許在我們未來的某日，可以聽見一首美妙的海洋天堂樂章。

註一：2010年3月12日，自由時報，國際新聞 A30 版。

參考資料：

海鮮的美味輓歌。泰拉斯·格雷斯哥著，2009年7月，時報出版。

魚線的盡頭。The Fish Company Ltd. 發行。

文/炸魚薯條(本會消品會成員)

原文刊載於主婦聯盟 238 期會訊(2010.4.1 出刊)