



手指揸著眼在字裡行間探險
或沉思悠悠低谷，或停頓蒼鬱林道、或勇闖巍峨山巔
哪一段都可以是起點
有風的時候 便讓它拂上滴了汗的臉
走過崎嶇，就能讀享蔚藍晴天。

\\天下雜誌

Library Weekly News

發刊日期：107年03月27日

期 數：106學年度第二學期第7週

發行單位：教務處/圖書室

【請張貼班級公布欄】

新知鮮聞

2018 臺北文學季 活動官網

(<http://literature.festival.tapei/2018/>)

即日起至6月14日止，假本市中山堂、台北光點、紀州庵文學森林及各藝文空間舉辦。

本屆主題訂為「轉乘文學線，請在本站上車」，內容包括文學閱讀系列活動、「戰鬥吧！文學青年—文學獎的光明與幽闇」主題特展、市圖好書展、文學閱影展等，期望能帶領讀者深入12行政區，以多元活動內容及形式，跟著創作者體會文學作為一種生活方式之可能。

財團法人龍顏基金會舉辦「第13屆龍顏FUN書獎」徵文比賽

活動官網：

https://www.kingstone.com.tw/event/1802_a171/171.asp

慢魚運動II：懂魚、愛魚、慢慢吃魚

資料來源：《天下雜誌》第616期 作者：呂國禎、劉光瑩

慢魚(Slow Fish)運動是教人們懂魚、知魚、吃在地、吃當季、會說魚的故事、學會慢慢吃魚。運動起源於海鮮王國義大利，並且擴散到歐洲、美國、加拿大、北非及加勒比海諸國，希望人們能品嚐海鮮，又能共同保護全球海洋生物及生態。

台灣人愛吃魚，每人每年能吃下35公斤的海鮮，高出全球平均一倍，但台灣人對於端上桌的海鮮，卻一無所知。台灣近海資源幾近枯竭，如今市面上標榜「現流」、「本地水產」，可能都是場騙局。過去10年，台灣人吃下肚的海鮮，高達7成都是「舶來品」，其中從中國進口或走私的養殖魚，佔最大宗。

不懂魚的故事，就難以避免吃下肚的危機。此時，你我都必須響應慢捕、慢食的「慢魚運動」。

“義大利慢魚運動推動者馬蘭戈尼說，當所有消費者透過認識每條魚的故事，讓人知道海洋的狀況才能產生改變，「消費者消費海鮮最有害的習慣，其實就是對於海鮮的無知，只會盲目消費和食用，卻對海鮮的來源及種類，一無所知。」”

懂魚的故事非常重要，特別是台灣餐廳流行海鮮吃到飽，已經成了生態最大殺手。我們正在失去對食物的連結，對於一塊鮭魚或一塊鮪魚到底是怎麼來的，毫不關心。

海膽是珊瑚礁生態系的清道夫，如果珊瑚礁就像一座台北市，把海膽吃光了，就等於是全台北市都沒有了馬桶，那這個城市會發生什麼問題？整個生態會因此崩毀，海膽沒了、珊瑚死了、珊瑚礁魚也跟著活不了。

其實海洋資源能夠恢復的，消費者改變，就能讓魚回來。馬蘭戈尼強調，有很多因素導致海洋資源枯竭，我們在歷史上看到，所有生態系統都必定會有循環期，我們的海鮮物種愈來愈單一化的原因，在於消費者的喜好決定了生產者怎麼捕撈。

當所有人都體會台灣黑鮪魚、鎖管、白鯧、黃魚出了問題，少吃或不吃就能改變，

慢魚活動在歐洲就改變了鮪魚資源愈來愈少的問題。

「在歐洲，因為消費者都體悟鮪魚過度捕撈，努力很多年，讓大型鮪魚捕撈公司受到規範，鮪魚的量其實已經慢慢回來了，」馬蘭戈尼說。

不只是歐洲國家重視海洋永續，堅持永續捕魚的思惟與作業方式，讓擁有全球第三大漁場的澳洲，賺取外匯也同時保護環境。

“「慢魚」好處是珍惜本地資源，吃魚是吃牠真正美味，並不是稀有、高價，而是懂得欣賞牠的故事與風味。”

從國土面積的角度來看，台灣四周環海，如果把200海里經濟海域也算進去，「台灣相當擁有18萬平方公里的國土，保護漁業資源，可以提供國內食物的來源，」黃昭展說。

因為即便是用養殖魚類來取代海洋捕撈，但仔細懂每條魚怎麼來的，例如，石斑魚、午仔魚、海鱺這些肉食性的魚類，飼料不管是進口還是台灣自製，裡面添加的成分也有很多是野生的下雜魚，如果這些魚也沒有了，養殖漁業也可能崩毀。

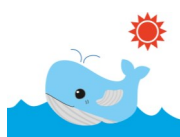
日本對於這種在地教育就做得很徹底，他們當地社區的小學營養午餐，就會用他們在地的魚和和蔬菜，「這樣子小孩才知道他們有哪些魚。而台灣都市的小孩，每天只能看到鱈魚、鮭魚，不知道台灣到底真正有什麼魚。」

台灣需要一場慢魚運動，懂魚、知魚、吃在地、吃當季、會說魚的故事、學會慢慢吃魚，讓台灣海峽現抓、能做生魚片的新鮮竹筴魚，不再成為飼料；也可以不再花大錢遠從北歐、北美進口鮭魚、鱈魚、鯖魚，製造碳排放，能夠好好珍惜台灣海峽獨有的魚與海鮮資產，成為一個有文化底蘊的海洋大國。(責任編輯：李郁欣)



台灣是推什麼魚季就把什麼吃光，從黑鮪魚、鎖管到螃蟹資源都枯竭，吃貨文化把是從南到北海裡能吃的全放在嘴巴裡。(劉國泰攝)

智慧小語



待人應似春風，處世應像夏蓮；律己宜帶秋氣，利他猶如冬陽。

——佛光菜根譚