愛海講座

國一4陳俊璉

 聽完了愛海講座，感觸非常深，沒想到在生魚片──這個聞名全世界的日本經典料理背後，人類要為美味付出的代價何其大。

 生魚片是一門艱深的學問，從捕魚到急速冷凍處理，從挑選新鮮魚貨到運送魚貨，從餐廳處理到送到消費者手中，只要有一個環節沒有做好，就無法保證生魚片的高品質。因此影片中，從事生魚片料理的師傅，從進入這行業到真正能夠自己獨當一面開店，至少都要經歷十幾年歲月的洗禮，可見做生魚片這行是絕對馬虎不得的，對於每個細節都非常要求。

 影片中提到，要做出好的生魚片，魚的新鮮度和種類非常重要，店家總都要搶在他人之前去搶購最好的魚，而供應魚的廠商為了要供應出最好的魚，所以每次捕魚都是非常大量的。畫面中，船隻以大型的魚網捕捉大量的魚群，用網子捕起來後再吊到船上，打開網子，使大量的魚群「傾瀉而下」拍出來的畫面十分震撼。想想，成千上萬隻的魚被捕捉，為的是甚麼?為的只是滿足人們的口腹之慾。人們喜歡吃的魚種類主要就是鮪魚，因為我們愛吃，所以這種魚類被我們「不節制」的捕捉，而當我們把所有鮪魚捕光，破壞了海洋中應有的食物鏈，導致惡性循環，最後我們就會只剩下貝類和浮游生物。

 我覺得這是時候來檢討了，如果我們人類從一開始就節制的使用這大自然中的一切，現在就不會有這麼多的麻煩。但既然傷害早已造成，那麼唯一的彌補方法就是從現在開始節制，有些人主張從現在開始不吃生魚片；有人為了利益繼續大肆的捕抓，絲毫不為未來的子孫找想；也有人主張使用「替代魚品」既然這種魚快絕種，那就用另一種魚類來替代牠，不過這也會衍生更多的問題──如果這些魚都吃完了呢?

 自從當天荒野保護協會來演講完之後，我就下定決心，短期之內不再吃生魚片了。雖然要改變全世界非常難，不過要改變這個世界的價值觀就得先從自己做起啊!