

2018永續年夜飯—有什麼新鮮事？

What's New about 2018 Sustainable New Year's Table Project ?

方慧詩 國立臺灣博物館教育推廣組

Fang, Phaedra Hui-Shih National Taiwan Museum Education Department



圖1 2016-2018年「永續年夜飯」海報(來源:國立臺灣博物館;美術設計:盧穎藥)

臺博館一年一度春節前的「永續年夜飯」活動已經堂堂邁入第三年了(圖1)。

在2016年本館首度結合新年節慶與永續議題而發起「永續年夜飯」環境教育計畫，即便早已有許多先進們不懈的宣導與推廣相關議題，本館活動一推出仍受到許多媒體與民眾關注。而每年活動都讓博物館認識更多有著相同目標的夥伴，也不斷發掘出「永續」與「年夜飯」之間連結的各種可能性。

那麼，什麼是「永續年夜飯」呢？本館從2015年開始規劃，一開始以生態學角度出發，根據環境教育的概念，介紹目前漁業、海洋與農田生態所遭遇的困境，並鼓勵大眾發揮博物學家精神探究年夜飯桌上每道菜的故事(尤以海鮮菜餚為主)，2016年首屆便強調以消費的力量支持永續的農漁產品。

除了有學者們致力推廣的《臺灣海鮮指南》可以參考，追求清晰的產銷履歷也是發揮年菜博物學家的精神，同時需認知即便是購買有產銷履歷的產品，也要

意識到：由於環境變遷，永續食材的選擇沒有「最佳」、只有「更佳」的標準。而永續餐桌的議題不該僅止於自然環境的討論，臺灣有許多在地生產者以社區的力量進行有效的資源管理，或是營造居民對社區的認同感和環保意識，抗衡著「公有地悲劇」理論。2017年即強調在地生產者的自治能力，以及餐桌溯源的重要性。

在籌備2018年活動時，除了持續挖掘產業、環境與餐桌的關聯，我們也希望了解還有哪些因素形塑今日的年夜飯？其中一個任務便是訪問本館國際旅客，邀請分享他們國家中新年節慶的亮點食物或菜色，希望藉由他國案例為我們帶來新思維。一位來自英國蘇格蘭的民眾Rupert Balfry表示他們慶祝新年時會吃最傳統的蘇格蘭菜「羊雜布丁佐薯泥與蕪菁泥」(haggis, neeps and tatties)(圖2)，其食材都是常見的在地農畜產品。來自德國與南非的觀眾表示他們聖誕大餐的意義比較接近臺灣的年夜飯，不過不像美國人聖誕節吃



圖2 臺博館的國際旅客Rupert Balfry分享蘇格蘭年節料理

火雞，南非人吃的是烤羊，德國人則吃烤鵝。雖然各國年節菜色各不相同，巧合的是他們皆選擇購買在地農夫生產的農產品，除了確保食材品質也為了支持在地產業。

臺灣由於地處溫暖、雨水豐沛的位置，再加上農夫的高超耕種技術，臺灣所食用的蔬果十分多樣；因水產養殖技術發達、四面環海，臺灣食用的海鮮種類也極為複雜，上述受訪者國家難以望其項背。在選擇如此多樣的情況下，一年當中最重要年夜飯不僅多主餐更強調多海鮮(圖3)，傳統上更要將最貴重珍稀、最高熱量或營養的食物擺出來，接下來一年才會「旺」，近年來更常見許多進口的海鮮端上年節餐桌，然而這些進口海鮮背後可能有嚴重的環境問題。

漁業資源的浩劫，包含全球漁業、臺灣近海調查到的魚類多樣性，皆在長期監測資料中出現警訊，科學

家推估三十年內，我們可能將吃不到現在能大快朵頤的經濟魚種。但如果我們展現積極作為呢？英國民眾表示近來鱈魚又被端上餐桌了，北海的大西洋鱈魚曾因過度捕撈造成族群量於1970年代至2006年間減少了84%，眼看要重現加拿大紐芬蘭鱈魚漁業於1990年代崩盤悲劇的翻版，所幸經漁民、英國與歐洲政府、NGO與科學家的合作與努力，例如在特定區域禁漁以維護魚類繁殖場，以及使用新製漁網好讓鱈魚幼魚從較大的網目中逃脫，目前北海鱈魚族群量較2006年已翻倍增加(圖4)，經非營利組織海洋管理委員會(Marine Stewardship Council, MSC)認證後重新回到英國人的菜單上一這是產、官、學與第一線漁民共同拼搏的成果。

西班牙的年菜也許可以提供另一種思維。西班牙人也習慣與家人一同慶祝新年(元旦)，團圓飯的食材同

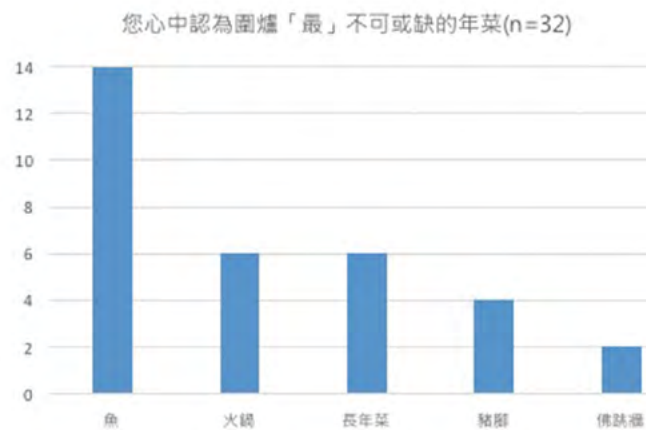


圖3 觀眾調查：圍爐最不可或缺的年菜(來源：臺博館)

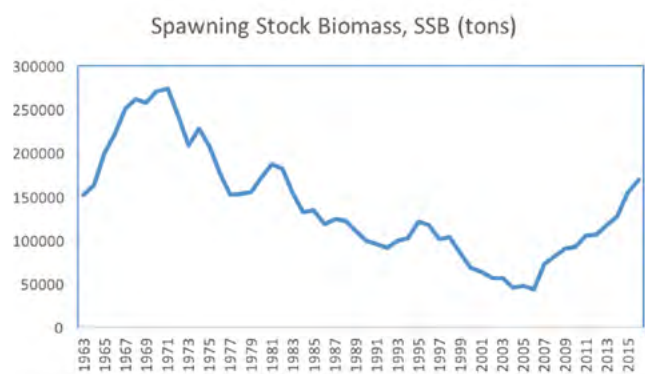


圖4 1963年至2016年北海海域的大西洋鱈產卵侵魚生物量(噸)變化(來源: International Council for the Exploration of the Sea;製圖:方慧詩)

樣展現西班牙的物產豐饒，然而對西班牙人來說最重要的年夜食物是「葡萄」—當午夜鐘聲響起，全家大小看著電視直播，跟著每次鐘聲吞一顆葡萄，在12響鐘聲內順利吞完12顆葡萄，象徵接下來一年的12個月都能旺運亨通(圖5)，這樣奇特(又刺激)的習俗是來自二十世紀末某年葡萄盛產，農夫與商人們因而想到可消耗農產的方法。葡萄可說是該地最普遍的作物之一，幾乎稱不上珍奇或昂貴，但是賦予它一個年節的意義後，聽鐘聲吃葡萄就是過年間與至親共度短暫相聚時光、留下家族歡樂記憶的機會。

在過去較刻苦的環境，人們只有一年一度能享用豐富的海鮮與肉品，圍爐是全家人共享這麼一桌得來不易的佳饌的機會，同時祈求全家未來一年好運，探究到底年夜飯的核心還是全家團圓與對未來祝福。如能使大眾意識到年夜飯變遷的過程，讓我們把握住年夜飯的核心價值，並進一步了解哪些年菜順應環境推出；哪些因生產模式改變或商業操作而產生，如此我們才能真正讓年節文化與美味年菜長久流傳下去。

因此，2018的活動將過去單一主題的講座改成跨領域論壇，並且邀請海洋生態學家、飲食歷史文化學

者、友善環境的生產者、農業科技專家、漁業政策專家等共同討論年夜飯的變遷，以及他們認為達成「永續年夜飯」的方法。

其中，國立臺灣大學歷史學系呂紹理教授於短講中指出：「今天看到臺灣各種過年的方式，其實從30年前就已經慢慢出現了，這是一個緩慢而不自覺的過程。」過去冷藏保存技術尚未成熟時，年夜飯常出現醃漬物如臘肉等，當冰箱普及後，食材的新鮮度也備受要求。而外食經濟的普及、國民所得提升等因素，使得越來越少國人願意自己烹調年菜，論壇當日的觀眾中有近五成選擇向餐廳購買或直接外食。

無法掌握食材來源，就不能確保其永續性。「海龍王愛地球協會」理事長林愛龍指出；推行永續海鮮的難處在於海鮮難有明確的產銷履歷。沒有產銷履歷，消費者在購買市場海鮮時就無法得知此漁獲是否受相關單位管理與保證。長期推行《臺灣海鮮指南》的邵廣昭博士則呼籲民眾選購海鮮(同理：選擇海鮮料理)時，要問清楚來源：「這種魚是否有過度捕撈？是養殖的還是從海裡捕撈的？是深海魚嗎？是長壽還是成長緩慢的魚？」



圖5 對西班牙人來說親友團聚、看電視直播新年鐘響吃葡萄活動是一大樂趣(來源：Marta Pam)



2017年臺灣文博會主題館「我們在文化裡爆炸」(圖/取自格式設計展策)



圖6 論壇活動報名踴躍，關心糧食議題的民眾坐滿小白宮

除了海洋資源，陸地上的農產品也可能遭受氣候與環境變遷的威脅，本次論壇特別加入監測科技與資料科學的議題，邀請「阿龜微氣候天眼通」計畫合夥人林泰佑分享團隊的目標：「我要讓每一滴水、每一滴肥料都可以有最大的效果，並減少對環境不友善的肥料使用，讓我們的農業在不造成更大危害的情況下，達到產量增加。」他們利用田間感測器和在地氣象站等設備，數據化過去只能長期累積的老農夫知識，讓青年農夫可以即時掌握田間狀況，並將老農知識與數據媒合，使每一分用於栽種的資源都成就最好的收穫。

論壇活動甫開放報名即受到熱烈迴響，在小白宮演藝廳內上下午皆超過70名民眾聽講(圖6)。根據回饋問卷，除了本次活動，學員有九成都是第一次實際參加「永續年夜飯」活動(圖7)，當中有至少三分之一的

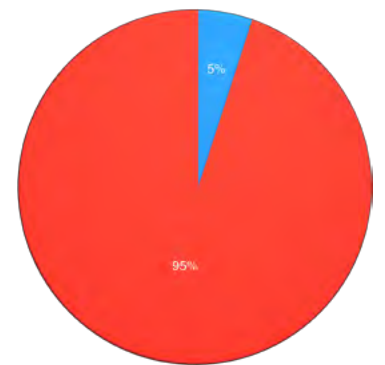


圖7 參與本次「永續年夜飯」跨領域論壇的觀眾大多第一次接觸此活動(樣本數42)

民眾在家中負責烹調或是選購年菜，表示活動確實觸及了可決定年夜飯內容的新觀眾，是相當令人驚喜的結果。

內場的論壇活動不免嚴肅而充滿學術性，但我們希望全家大小一同討論學習年夜飯的議題，因此本館在策劃室外的「永續年菜博覽會」時，便強調針對不同

年齡層的互動，並且努力達到親子同樂共學的效果。攤位中設有長期合作的永續食材生產者或販售商，包含湧升海洋、成龍溼地鳥仔區生產班(圖8)、新南田董米，讓習慣為全家選購食材的觀眾朋友可以為年節採買永續食材，同時與生產者交流。

而針對兒童與青年觀眾，本次除了持續邀請臺灣大學中文系書法會帶來春聯體驗，更邀請 Amber House 藝術工作室來推廣他們的「〈從森林走向海洋〉桌遊計畫」。Amber House 藝術工作室過去推出「叢林保衛戰桌上遊戲」，其內容不僅介紹臺灣森林中的野生動物多樣性，更讓玩家掌握森林生態議題，2018年



圖8 加入成龍溼地「不抽地下水生態養殖計畫」的生產者郭子阿公(左)現身攤位活動



圖9 Amber House 藝術工作室為親子觀眾解說「海洋保衛大作戰」桌上遊戲

他們推出籌備已久的「海洋保衛大作戰」桌上遊戲還可模擬捕撈漁獲的情況，讓玩家了解漁業中主要的漁法及其對環境的負荷程度。不少父母帶著年幼的孩子，聽著開發者小夫老師(羅勝夫)講解桌遊並實際試玩(圖9)。Amber House 的桌遊開發團隊皆非生態、產業或是政策的專業，但他們為了設計桌遊，到處諮詢各領域的專家學者，並邀請多位海洋領域的研究生參與前階段的試玩，以修正任何可能出現的錯誤，相當用心。

同時我們也希望帶入目前國際間與學界討論的永續議題，來自國立臺灣大學理學院新創立的「氣候變遷與永續發展國際學位學程」所開設的「氣候服務」課程小組之一的團隊，發想了一款與「氣候變遷」的桌遊「風險地球 Risky Earth」，將「氣候變遷」的概念融合進遊戲中，期望可以透過寓教於樂的方式，將艱深複雜的科學觀念讓學生和家長們能夠更快速且深入地了解，掌握當前全世界所共同面臨的現況(圖10)。除了氣變永續學程的研究生加入攤位解說，臺大學生會永續部也一同於現場倡議永續的校園政策，推廣綠色生活方案。

本次活動更驚喜地獲得年輕生態插畫家徐維駿的大力相助。現就讀臺大生態學與演化生物學研究所的徐



圖10 臺大氣候變遷與永續發展國際學位學程「氣候服務」課程小組推廣「氣候變遷」的桌遊「風險地球 Risky Earth」



圖11 年輕創作者徐維駿根據《海鮮指南》親手刻製魚類印章並設計集章活動(來源：徐維駿)



圖12 陳玉水老師示範越式小煎餅

維駿，也同時在鄭義郎老師的魚類生態繪圖工作室實習，在瞭解我們活動倡議內容後，他滿腔熱血的創作出十餘款《臺灣海鮮指南》魚章(圖11)。民眾參加攤位活動時可藉由集章活動進而增加參與攤位的動力，蓋章的同時也可以學習辨認市場上常見的食用魚類以及其永續等級。

而眾所注目的永續年菜發表方面，本次委託開平餐飲學校師生設計並示範三道年菜料理，現場50名參與民眾多是家庭主婦，看著高中年紀的廚師熟稔的操作鍋具，自信的解說烹調原理，這是個不分年齡與性別的料理交流。除此之外，我們更邀請重視食材履歷的餐廳「嶼魚廚房」針對美味卻不常被重視的烏魚肉(烏魚殼)設計食譜，以及致力推廣新住民料理的陳玉水老師來設計適合年夜飯的「越式小煎餅」(圖12)，尋找更多年菜的可能性。總結來說，「永續年菜博覽會」可說是各年齡層觀眾實踐永續生活的工作坊，本次約觸及400人次。

除了合作活動的夥伴單位，越來越多媒體朋友也持續關注與支持「永續年夜飯」，並且籌劃著未來的永續食材報導專題。雖然這僅是博物館一角看到的現象，也許絕大多數的民眾尚未認識永續餐桌的議題，但隨著漣漪擴散，年輕一代更以各種創意和熱忱將永續議題與大眾生活連結，我們相信這樣的「同溫層」會不斷擴大。未來我們希望能邀請更多民眾，加入博物館籌



圖13 「秀出你的年夜飯」網路串聯活動收集民眾的永續年夜飯

備中的「年菜公民科學計畫」，提供老照片或老菜單來分享您從小到大的年夜飯內容(圖13)，與博物館共同研究、分析臺灣年夜飯的變遷，讓所有人都能成為每年「永續年夜飯」的知識分享者及實踐者。

延伸閱讀

臉書搜尋「年菜老照片徵集—桌菜公民科學」社企流・“別讓以後的年夜飯，只能吃大自然的「剩菜」—臺博館推「永續年夜飯」，讓美味年菜代代相傳” <http://www.seinsights.asia/article/3291/3271/5306>
TVBS 信望愛永續基金會・“「碗」救海洋《永續年夜飯》上桌囉!” https://tvbsf.tvbs.com.tw/newsdetail?qa_id=83
2018臺博館永續年菜食譜官網下載

