



Care Our Fishing Port Professor Yvonne Sadovy

photo by Raymond Man

香港——名噪一時的漁港

漁船密布的港口，帆船乘風而去，帶回來的漁獲足以滿足港人對海鮮的需求。香港西面的珠江河口，是洄游魚類的繁殖熱點，高峰期時擠得水洩不通；東邊海岸線的海水清澈明靜，孕育着無數色彩斑斕的珊瑚魚、石斑魚、鯛魚以及各種魚類。

那是香港昔日的風光時刻。現在，我們進食的海鮮九成是進口貨，魚群聚集產卵的盛況再不復見。有毒物質污染了河口；棄置的漁網和各種固體垃圾窒礙着珊瑚的生存空間。拖網漁船的底拖漁網破壞了海床外，更帶走許多沒有市場價值的魚苗。

許多曾經常見的魚類，現在已變得罕見，甚至瀕臨絕種。黃唇魚，又稱大黃花，一種可長得比人還要高的魚類，大澳漁民視其魚鱗為珍寶。因長時間的捕撈，扼殺了牠們的生存空間，更可能成為近代第一種因食用而絕種的魚類。蘇眉，曾經在本地珊瑚群中稱霸，亦已多年未見蹤影。現時市場上的蘇眉，均進口自印尼或菲律賓。這些海鮮的進口量極多，除非我們能作有效的貿易管制，否則蘇眉只會踏上絕種之路。

為何好好的漁港竟淪落至此？因為大多數人都沒有留意和關心，政府未有管理好本地漁業，更沒有立法保護海洋資源。許多人仍認為魚類是取之不盡的，其實這只是一種錯覺：市場上琳瑯滿目的魚種，是漁民和商人遠渡重洋，不絕搜括後堆砌出來的。若我們不提倡海洋保育，進食海鮮的成本和難度將進一步提高。那麼，我們現在該作甚麼改變？若我們執迷不悟，又會面對怎樣的未來？

值得慶幸的是，我們還可以挽救這局面。2013年1月起，香港水域將全面禁止拖網捕撈，讓海床慢慢修復。「環保海鮮指引」則介紹如何選擇可持續發展方式捕撈的海鮮。當鯊魚面臨困境時，年輕人以行動告訴大家，進食魚翅已不再入流；許多酒店、餐館亦開始提供環保海鮮。儘管如此，立法保護受威脅的海洋物種，限制本港水域的漁業活動仍是必要。香港人均海鮮食用率一直高踞世界前列，過度捕撈的問題始終與我們有關，但我們也可以伸出援手。讓我們作出明智的選擇，肩負起保護海洋的責任！



photo by George Mitcheson

蘇綺雯教授 Professor Yvonne Sadovy
(香港大學生態及生物多樣性學系)



如對此系列海洋生物玩具有興趣，請瀏覽以下網頁：
aqua-meridian.com