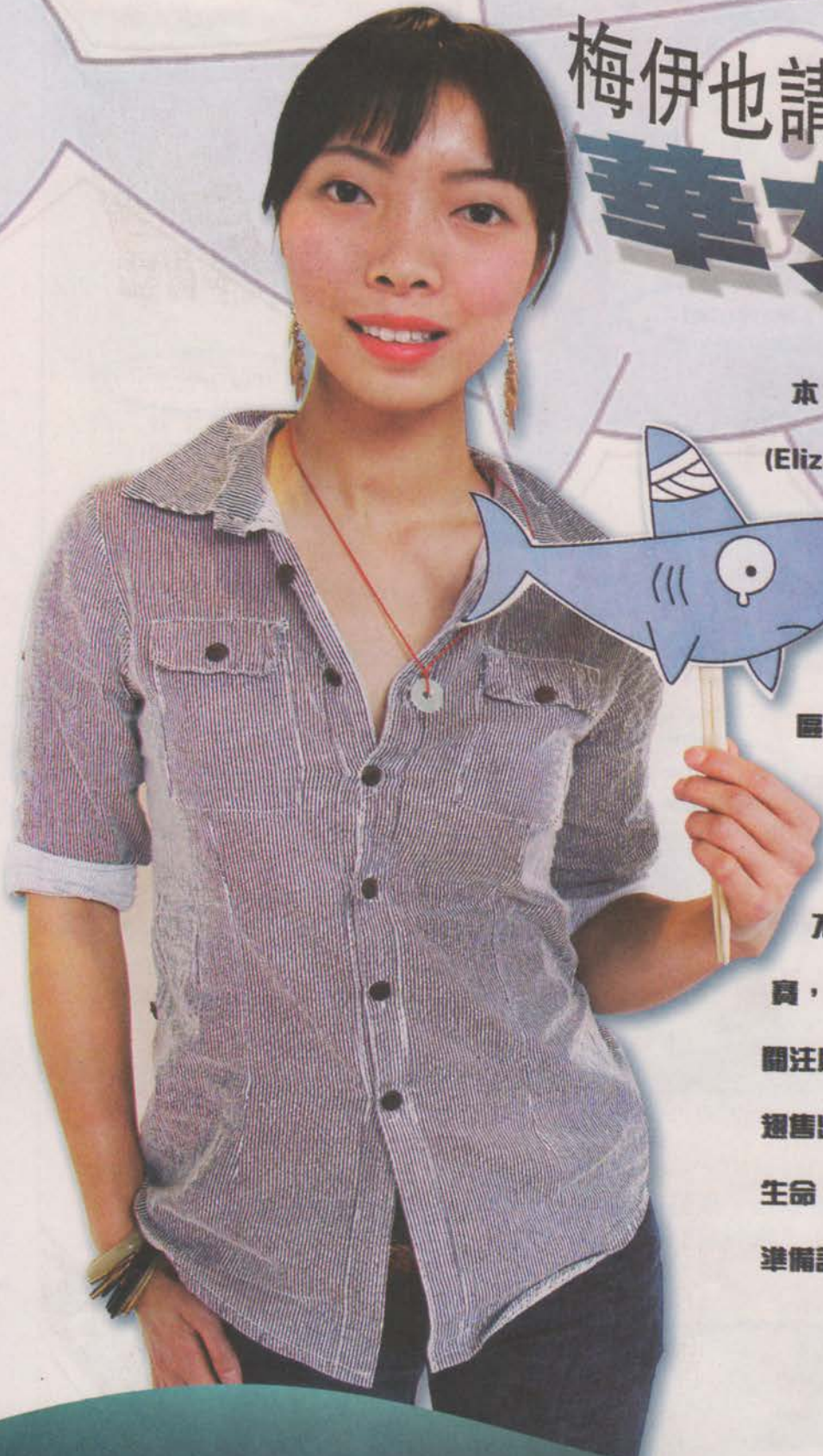


梅伊也請教

華女兩年來



本月初，聯邦綠黨黨領袖梅伊 (Elizabeth May) 公開表示，將於下月在國會提出動議，要求聯邦政府全面修法，禁止持有及販售魚翅，為華人社區投下一顆震撼彈。本地華裔少女 Claudia Li 兩年多前創辦了鯊魚保育組織 Shark Truth，不斷深入華裔社區辦活動、搞比賽，提高華裔年輕人對魚翅議題的關注度，兩年間成功阻截八千多磅魚翅售出，間接挽救了八百多條鯊魚的生命。據稱，綠黨已聯繫 Claudia，準備請教這位鯊魚少女的高見！

年救860條鯊魚

「我的祖母年輕時很窮，小時候全家人能聚在一起吃魚翅，她總是很開心，因為祖母覺得那是她將辛苦賺來的財富，與一家人分享。」非牟利鯊魚保育組織 Shark Truth 創辦人 Claudia Li 說，以前華人普遍較清貧，食魚翅是一種「分享財富」、「有福同享」的象徵，但現在情況已經大逆轉，在溫哥華的華人大多有一定經濟基礎，不一定要利用「食魚翅」來表示自己有錢。相反，「拒吃魚翅」才更能顯示自己受過高等教育。

「在溫哥華其實好多人都很支持禁食魚翅，尤其是年輕夫婦。我們希望透過教育民衆和立法，兩種途徑來保育鯊魚。」

加州成功先例

對於綠黨大鑼大鼓揚言要促請聯邦政府修法禁賣魚翅，Claudia 認為這絕對是好事一樁，但就坦言 Shark Truth 身為非牟利組織，不會和任何政黨，包括綠黨合作，「新聞一出，綠黨就有人致電給我，希望可以搜集多方面意見。事實上我們自己也正在 Change.org 上收集簽名，想從各方面盡快促請政府修法。」

Claudia 表示，自消息一傳出，禁售魚翅成爲全城熱門話題後，許多政治人物和相關慈善組織都紛紛出來發言，想藉機會增加知名度，「我們都要快點趕上進度，希望可以藉機會爭取曝光。」問到

Shark Truth 目前正在籌備「無翅良品 中式湯羹烹飪比賽」，Claudia 希望

可以透過比賽，開啟和中餐廳的對

話。比賽主要是鼓勵本地的中餐廚師以「沒有魚翅」爲主題，創作一款特色羹

湯。屆時將會有300名現場觀眾和五名專業

評審，當中包括美食節目主持、市議員和美食

博客。「這是第一個針對飲食業界舉辦的宣傳活

動，非常令人期待。我們希望透過這個活動，給中

餐廳一個參與的機會，讓他們了解到原來自己也可以

改變世界，不是一味指責他們。」這個比賽主要是考

廚師們的創意，利用有代表意義的食材，創造出美味又

養生的湯羹。另外，可持續發展食材也是此次比賽的重

點，使用愈多可持續發展和本地食材，分數將會愈高。而

現場觀眾則可獲機會即場品嚐參賽大廚們的美味羹湯。

日期：2011年10月13日

地點：Renaissance Vancouver Hotel Harbourside(1133 West Hastings Street, Vancouver)

票價查詢：www.sharktruth.com/home/soup-contest

無翅良品
中式湯羹烹飪比賽





◀綠黨黨領梅伊將在國會復會時提出禁食魚翅法案，引來華人社區關注。

Claudia可會認為，憑綠黨只得一個國會議席的弱勢，想推行一項如此重要的法案，是否為天方夜談，她充滿信心地說：「以我的經驗看來，有時一個法案要通過，未必完全與政黨有關，議題本身也很重要，如果這是一個有共鳴的法案，就可以吸引到很多人注意，不分政黨。」

她更以加州現正就禁售魚翅進行投票為例，「位於加州的三藩市，是全北美最大的魚翅消費市場，加州更是除中國、香港、台灣後，魚翅消耗量最多的地區。」她相信如果加州能成功立法，加拿大也可以。

成功挽救860條鯊魚

除了遵循法律途徑，Shark Truth的工作重點，更在於教育。該組織成立兩年多來，曾成功舉辦過兩屆「婚禮無魚翅，喜節慶良緣(Happy Heart Love Sharks)」比賽，鼓勵新人在中式婚宴菜單中，剔除魚翅一項。「第一年有11對新人參加比賽，今年則有25對。這兩年以來我們一共成功減少了8600碗魚翅被食用，亦即挽救了約860條鯊魚的生命。這個數字聽起來或許不是太驚人，但某些品種的鯊魚全球也只剩下數百條而已。」

事實上，這個婚宴活動在業內已頗負盛名，據指，香港的鯊魚保育組織正積極與Claudia聯絡，希望可以將Shark Truth的比賽模式移師香港，在全球最多魚翅交易的地方推行「婚宴無魚翅」，挑戰傳統，據

調查顯示，香港有78%的市民認為，可以以後都不吃魚翅。而Claudia亦正計劃於明年前往香港，幫助當地團體。

鼓勵中餐廳勇敢「走出來」

「一年前曾經和溫哥華某中餐廳的經理聊過天，我們嘗試說服他們不要賣魚翅，那位經理說，他知道食魚翅不環保，也不想賣魚翅，但老闆認為，如果菜牌上沒有魚翅，客人就會走去其他餐廳食。自從這個經驗後，我們知道很難從餐廳入手。」溫哥華的中餐館，競爭白熱化，誰都想爭奪婚宴擺酒的大餅，要餐廳老闆不賣貴價的鮑參翅肚，幾乎等於叫他們不要賺錢。Claudia慨歎，本地的中餐廳做生意過於保守和傳統，往往只會在價錢上作競爭。「我們的婚宴比賽一年比一年多參加，證明好多年輕人都重視環保議題，如果有一間中餐廳肯站出來，標榜自己不賣魚翅、支持可持續海鮮，打造環保形象突出自己，我相信這可以避免削價競爭，又可以吸納年輕人光顧。大溫地區有43萬華人，如果有這種餐廳，我們一定會推薦這些新人去擺酒。」

Claudia透露，目前在大溫所有能「擺酒」宴客的中式海鮮餐廳，尚未有一間拒賣魚翅，但格蘭護街上一間中式酒樓，則開始設有Ocean Wise可持續海鮮菜單，「這是一個很好的開始，希望將來可以見到這些餐廳勇敢地拒賣魚翅！」■