

香港去年共進口 9,396公噸魚翅，成為鯊魚剋星。互聯網

拯救鯊魚 網民起義 抵制婚宴食翅人情做七折

2010年04月06日

【本報訊】一條殘害小鯨鯊的片段，近日觸動網民發起「魚翅婚宴。人情七折」運動，建議賓客面對以魚翅入餚的婚宴，做人情金額應打七折，把餘下三成金錢捐贈保護鯊魚的環保團體。網上群組短短數天內得到逾千人支持，反應熱烈。有即將結婚的情侶欲響應呼籲，更改喜宴菜單，但遭家長反對。運動發起人希望透過今次運動移風易俗，改變老一輩心目中婚宴必須以魚翅宴客的中國傳統。記者：袁慧妍、蔡元貴

抵制婚宴食翅人情做七折

 [聯絡我們](#)

其他要聞港聞影片

- 菜園村帶挈「拜山有錢分」
- iPad水貨殺到 貴六七成粉絲照掃
- iPad「早買早享受」?
- 八卦煙民睇情侶爭吵惹禍
- 心急返鄉祭祖被列車撞爆頭
- 抵制婚宴食翅人情做七折
- 女生：嬰夭折才放手提袋
- 迷暈劫案內地婦被控盜竊
- 清明七宗火燒山
- 陳巧文幫退黨二人組倒戈鬥社民連
- 杜汶澤都河蟹了
- 香港成白腹海鷗樂園
- 六四活動 華叔：坐輪椅都要去

今年農曆年假有港人到菲律賓潛水，拍下小鯨鯊被割下魚鰭後奄奄一息慘況，網民轉載片段及傳媒報道事件後，不少市民表示關注，身在美國工作的香港人李銳華看過報道後，認為兇手手

法殘忍，且嚴重影響海洋生態，上月底他在社交網站 facebook開設「魚翅婚宴。人情七折 Cut gift money for shark-fin banquets」群組，提醒市民保育海洋生態的重要性。

「『豪』比良知還重要嗎？」



有網民設計「魚翅婚宴。人情七折」信封，呼籲赴宴賓客停食翅兼人情做折。

李銳華對本報表示，傳統酒席多數有魚翅供應，婚宴賓客「畀人情」實質是「用者自付」，「如果擺廿圍，即係 240個人一齊去 commit crime（犯罪）。」他認為，既然賓客無權選擇菜單食物，倒不如在做人情方面着手，如得悉菜單有魚翅，可拒絕食用，並將人情打七折，其餘三成捐贈環保團體作保育用途。此舉間接向主人家表態之餘，亦可推廣保育訊息，令其他新人停止以魚翅宴客。

群組一開，短短數日已有近 1,700人加入，網民紛紛發表意見支持保護鯊魚。有人表示「一個喜宴使無數的鯊魚白白失去生存權利，『豪』比良知還重要嗎？」

有網民提議，婚宴可用素翅、魚翅瓜代替魚翅，或提供其他湯羹，上菜前可由司儀解釋何謂無翅婚宴，減少賓客對新人的誤會，又可提高賓客保育意識；為免賓客渾水摸魚，網民建議應在七折人情的利是封內，附加有關慈善機構的收據。也有網民設計「魚翅婚宴。人情七折」標誌，讓賓客在人情信封貼上圖案以表支持。

現有 56間機構承諾停食魚翅

世界自然基金會香港分會（WWF）市場推廣主任（鯊魚項目）潘婉堯表示，該會相當支持坊間一系列有創意的保護鯊魚建議，相信未來可集百家之所長，推出更多生態保育運動。

潘婉堯補充，WWF已着手聯絡企業，呼籲宴客時停食魚翅，現有 56間機構承諾，不再在公司活動食用魚翅，包括恒生銀行、香港大學、海洋公園。WWF亦正積極游說餐飲業界停售魚翅，一間名為「囍宴」的私房菜已簽署承諾書，相信陸續有更多食肆參與。

其實，現時不少食肆已推出沒有魚翅的婚宴菜單。迪士尼樂園在環保團體壓力下，05年開業時已決定樂園酒店舉辦的婚宴，不會提供魚翅。樂園副總裁盧炳松說，無翅酒席起初不受歡迎，其後保育意識高漲，才逐漸受落：「估唔到後來吸引咗一班消費力高、環保意識強嘅年輕顧客，無翅婚宴越做越好，每年百零單婚宴，好快爆滿。」

保護鯊魚，李銳華滿腹大計，包括到婚姻註冊處拿取準新人聯絡方法，向對方寄發宣傳單張；搜集並公開以魚翅作公務宴會的大機構名單；向立法會議員游說開徵魚翅稅，五年後完全禁止魚翅進口。李銳華說：「■家希望做到食魚翅係落伍，食翅會得失人客。」

網上另一群組「向魚翅說不 SAY NO TO SHARK'S FIN SOUP」現有近 8,000名網民支持，上月初於《信報》撰寫〈食魚翅 損陰德〉一文的作者陳雲，亦是支持者之一。



傳統酒席大多有魚翅供應，不少準新人響應保育鯊魚建議，更改菜單變為「無翅婚宴」。資料圖片



特稿：湯羹代翅一圍相差千元

擺酒放棄食翅，其實有更多便宜又環保的選擇。香港餐飲聯業協會主席黃家和表示，外國環保團體紛紛倡議保育鯊魚，令魚翅供應數量及質素均大幅下滑，來貨價不斷上升。餐飲業界已做好準備，開始改用其他食材，如以響螺淮山燉雞、海皇羹等，取代傳統紅燒翅或雞鮑翅，酒席價格有下調空間，「用湯羹唔用翅，一圍酒可以相差過千蚊」。

港島香格里拉大酒店推出的婚宴菜單列明，如客人想以其他菜式代替紅燒蟹肉燴海虎翅，可選擇四寶瑤柱羹或金瑤雞絲羹，如想代替紅燒菜膽金山勾翅，則可選擇蟹黃雪蛤燴海鮮羹或燕窩鷓鴣海鮮羹，但價錢不變。

有網民提議以魚翅瓜取代真翅。魚翅瓜的瓜肉一絲絲排列像魚翅，有清熱養胃、生津止渴功效，其嫩果或成熟果均可食用。

本報記者 🍎

