

## 丹·巴柏 (Dan Barber) TED 演講「如何愛上一條魚」

影片網址：可到輔導處網站連結網址或上網搜尋  
([https://www.youtube.com/watch?v=0k\\_qYzka2n8](https://www.youtube.com/watch?v=0k_qYzka2n8))

討論題綱：

1. 講到「廚師」你第一個出現的想法或念頭是什麼，請試著說說看。
2. 在此一演講中，你印象最深刻的一段話或一個想法是？
3. 廚師走訪來源供應商的養殖場上，關心生態及未來…，能否在他的引領下看到職業更大的格局及社會責任？是否在他身上看到可以學習的面向？請分享

<<延伸閱讀>>聯合筆記／愛上一名主廚 2015-10-22 02:16:00 聯合報 梁玉芳

這標題是向美國主廚丹·巴柏 (Dan Barber)「借用」的，要說「致敬」也行。

看過他在 TED 演講「如何愛上一條魚」後，深感主廚視野可以那樣廣闊、說故事的口才竟比美食更具感染力—不用吃過他的料理，已對他心悅誠服。這場演講是比味蕾覺醒更令人愉悅的知識饗宴，如何能不愛上這樣的主廚？

演講中，巴柏老實說，廚師最大的難題之一，是如何將好的食材留在菜單上。比如瀕臨絕種的魚，「我們愛吃的大型魚類，九成全都崩盤、快絕種了，比如大比目魚、鮪魚、鮭魚、劍魚」。於是他開始尋找一尾美味且永續的好魚。

這是極佳的說服策略——許多人覺得，談生態、談物種滅絕，跟我們什麼關係、離個人生活太遠；但是，告訴你「有一天，你再也吃不到了」，嚴重性就大了。

他以大量知識裝備自己。細述當魚種滅絕，人工漁場是必然，但汙染是大問題，而且養一尾魚的換肉率（用多少飼料可長出多少肉量）太不實際，更重要的是：不好吃！

於是，巴柏千山萬水追尋美味的魚，竟然是在西班牙，一處生態復原的實驗場，找到他的夢幻魚，一尾被生物學家煮過頭竟然還十分美味的魚。原因是那是大自然運行的所在，「不是給魚吃飼料，就是讓魚吃牠們在自然中原本就該吃的東西」；也不怕成群紅鶴搶食魚身，因為紅鶴就是生態健康的指標。

一言蔽之，他關切比盤中飧更大的事——大到一尾魚成長的生態系，因為他關切如何養出一尾滋味鮮美的魚。

巴柏以廚藝獲獎，卻以社會影響力入選「時代雜誌」百大人物，目前也是歐巴馬總統委員會顧問，專對農業、健康與營養提供諮詢。

如同他的許多同儕安古柏或秘魯的阿庫里歐、英國的奧利佛以廚師身分，對公共政策發言，甚至投身改革，不論是以食興國、改變窮人處境、改革校園午餐、關切生態永續，都備受世界尊敬。

當然，反對者可說，名廚需要背負這些「社會責任」嗎？名廚有必要關切生態永續、將環境或社會、文化的理念融入職涯信條中嗎？或者，一名廚師只要老老實實關注在他們的廚藝就好？

美國名廚湯馬斯·凱勒（Thomas Keller）就是主張：主廚的職責就是創造出令人屏息的佳餚，而不是還要想到讓餐廳附近的小農可維持生活、保留傳統的飲食技藝，或遏止全球暖化。他「只管菜的品質，不管菜的地理位置」。

這是廚師界的兩種意識形態：一是「本分說」，煮好你的菜，專注於技藝提升，其他不要多事；一是「責任說」，善用名廚的知名度和影響力，投身於更大的議題。

這樣的爭議，好有一比：「五月天」當然可以不要寫「入陣曲」，不用關心反核；安潔莉娜裘莉何必關心世界難民，「妙麗」艾瑪華森大可不用在聯合國發表男性支持女權言論，讓自己招來厭女陣營反撲。

但是，身為名人，格局也就在此了。