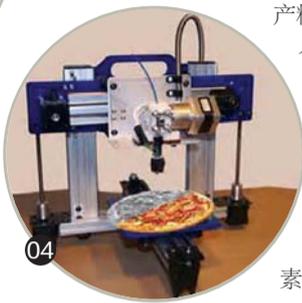


地球周刊 | 揭秘

01 蚱蜢玉米饼 The Grasshopper Taco

就可作为食物来源的选项来说,很少有比昆虫更好的了:例如蚱蜢,其低成本、低热量、分布范围广泛且富含蛋白质。这也是亚非拉大约有2亿人将其作为主食之一的重要原因。不过在西方世界,昆虫仍然被认为是令人恶心的,意思是在类似美国这样的国家,畜牧业仍然居于主导地位(即使其生产过程对环境造成的危害比汽车还大——这可是联合国粮农组织的说法)。但是这种状况正在开始逐渐改变,这得感谢一些创新型食品,例如蚱蜢玉米饼、蚱蜢寿司等。纽约市一家非常受欢迎的餐厅 Antojeria La Popular 目前就推出了蚱蜢玉米饼,波特兰的 Sushi Mazi 餐厅推出了蚱蜢寿司,柏林的 Never Never Land 餐厅甚至推出了昆虫沙拉和昆虫巧克力酱,这些非传统蛋白质食品目前还挺受欢迎的。



02 海带通心粉 Kelp Pasta

虽然海洋覆盖了地球表面70%的面积,但其只提供了人类2%的食品。因此,有许多专家都认为,未来解决世界饥饿问题的途径有赖于海洋而非陆地。不过鱼类并不是最可行的办法,因为联合国环境计划署曾经表示,海洋能为人类提供的鱼类,其产量在未来半个世纪将大幅减少。

而海藻则不是这样。海带,一种好处多多的海藻:它含有丰富的营养物质、低脂肪,同时还是世界上生长最快的植物之一。来自荷兰的一项研究估计,仅仅开发地球海洋表面的1%,其生产的海藻在数量上就等同于地球陆地粮食产量的总和了。而且,在有些国家,吃海藻是司空见惯的。例如在中国、日本、韩国,海带、海苔都是非常普遍的食品。“在韩国文化中,海藻就像面包,”韩国SeaSnax公司创始人金军在接受《时代》杂志采访时说。该公司目前正努力在西方世界开拓海带市场,至少在美国,人们已经逐渐习惯吃海带沙拉了。未来也许还会有更多的海藻制品,例如海带通心粉。

03 “丰硕坚果” Plumpy'Nut

联合国粮农组织估计,全球有近8.7亿的人口正遭受慢性营养不良的折磨。而且,在发展中国家,营养不良影响了32.5%的儿童。这使得“丰硕坚果”有了用武之地。这是一种专为有效治疗饥饿而生产的高热量食物,由花生、糖、奶粉、乳清粉、维生素、矿物质、豆油和棕榈油混合制作而成。其营养丰富,便于运输,无须冷藏,无须混水服用。但批评者指出,“丰硕坚果”这种法国私人公司生产的食品,对于发展中国家来说可能过于昂贵了,要用它来喂养一个孩子,两个月就得花掉60美元,这在有些地方可是一大笔钱。但它的确是有效的。“对于那些患有严重营养不良的孩子,就是皮包骨头或者肢体开始肿胀、不哭不动,甚至没有胃口下咽的孩子,”非营利性组织Edesia的公关经理海蒂·里德在接受《时代》杂志采访时说,“这种‘丰硕坚果’几天之内就让他们们的身体起变化。”Edesia称“丰硕坚果”带来的康复率高达90%。目前联合国儿童基金会、世界粮食计划署、美国国际开发署、反饥饿行动以及其他组织等都有购买这种食品,而其大部分被分发到了西非和埃塞俄比亚。

04 3D打印食品 The 3D-Printed Noodle

载人火星计划或更远的太空载人探索任务中,最大的障碍是什么?食品供应。目前,冷藏和冷冻食品占用了宝贵的太空飞行器空间和能量,而且,美国航空航天署(NASA)的冷冻食品中,主食的保质期也不到5年,这点时间对于深层太空任务来说根本不够。另外,目前的太空食品也没办法为宇航员提供个性化食谱。

而3D打印食品——从字面来看,就是预先储备食品成分原料,然后打印出各种食品——则可以让宇航员在很长一段时间内打造自己的个性化营养餐。因此,NASA目前资助了一个为期六个月的研究项目,以探索3D打印食品的潜力。

05 实验室培养的汉堡 The Lab-Grown Burger

即使不考虑素食者和一些团体指出的杀生这种道德问题(仅在美国,每年为了食物就要宰杀约90亿只动物),工厂化养殖场也给环境带来了许多问题。例如,在全球范围内,反刍类家畜每年产生的甲烷高达8000万吨,占全球每年甲烷总排放量的22%。此外,科学家们预计,到

全球目前有8亿多人尚未吃饱,那些吃饱的人则在寻求吃得更好,但现有的土地可无法负担如此多的家禽家畜。人类要探索太空,还要抗击疾病,怎么吃成为最基础也最关键的问题。为了所有人都能吃饱,为了吃得更好更健康,为了救治可能失明的数十万儿童,为了造福糖尿病患者和化疗病人……《时代》杂志评选出了10种解决问题的食物,它们有些是大自然的馈赠,有些是实验室的产物,但共同点是,它们都正在改变世界。



10种正在改变世界的食物

2050年,全球对肉类的需求将增加60%,但现有的耕地和产粮是不可能额外养活这么多的鸡、猪和牛的。但今年8月5日问世的人造牛肉汉堡,却有望解决这些问题。它是在实验室里,由牛的干细胞“生长”而来的,这可能意味着甚至是素食主义者也可以去吃。但唯一的问题是,其造价高达32.5万美元。

06 黄金大米 Golden Rice

在亚洲部分地区和非洲撒哈拉以南地区,维生素A的缺乏不仅会导致失明,而且每年还导致67万名5岁以下儿童死亡。问题是,维生素A的最佳来源,如胡萝卜和红薯,在当地都不生长,而对于大多数人来说,进口食品又过于昂贵。但与此同时,这些群体中相当一部分人的主食几乎完全依赖于大米。因此,科学家们创造出了一种富含维生素A的转基因大米——黄金大米,并已经在菲律宾等地进行测试。虽然存在争议——绿色和平组织表示,大公司通过转基因作物控制农业是非常危险的;美食家们抱怨,转基因食品从哲学上破坏了回归根本的慢食运动——但是有迹象表明黄金大米的确在起作用:例如,美国营养学会建议,每天一杯黄金大米,就能够提供维生素A每日最佳摄入量的50%。另外,《明日味道:来自未来食品的消息》一书的作者乔什·施瓦德指出:“品尝最慢的食品(纯天然生长的)和觅食野生芦笋不该被视为有悖于倡导实验室设计的维生素A强化大米,因为这种大米可以挽救儿童不致失明。”

07 奇迹浆果 The Miracle Berry

你或许已经听说过“神秘果”,一种产自西非的神奇浆果,它能够欺骗你的味蕾,当你吃了神秘果后几个小时,再吃多酸的东西,都感觉是甜的。不过其潜力远非这些,作为一种低热量的食糖替代物,它是糖尿病患者的福音,此外,神秘果还能帮助化疗病人重新恢复食欲。原来,在神秘果中,能够影响味蕾的物质是一种叫做奇果蛋白的东西,研究人员最近发现,其能抵消掉化疗带来的一种严重副作用,那就是病人尝什么都是金属味。

08 音乐里的盐和糖 Musical Salt and Sugar

是否存在一种食糖替代品,其既无热量,又是完全可持续的?根据2012年牛津大学的研究报告,这种神奇的调味品是声音:演奏特定的音调,可以改变你正在品尝的东西的味道(高音调声音=甜;低音调声音=苦)。虽然这个想法仍处在初级阶段,但英国名厨赫斯顿·布鲁曼已经开始在他的“肥鸭餐厅”(英国最出名、最昂贵的餐厅之一)尝试使用音乐来增强食物的味道:在上鱼的时候演奏海的声音,让客人品尝起来口感比实际要略咸一点,但不必真的摄入更多的盐。

09 沙丁鱼 The Sardine

你没看错,就是沙丁鱼。虽然这早已是一种很普通的小吃,但现在有学者建议提高沙丁鱼的地位以解决过度捕捞危机。有研究表明,世界鱼类资源的四分之一面临捕捞速度快过繁殖生长速度的危机,这意味着人类终将耗尽鲱鱼、旗鱼、大比目鱼等鱼类资源,除非是改变人们的饮食习惯。而沙丁鱼一直以来都保持着非常丰富的产量,一个名为Sardinistas的团体也正在试图把它提升到主菜的地位。毫无疑问,这将是一条漫长而崎岖的道路。但营养师们已经支持了他们的做法:沙丁鱼富含欧米伽-3脂肪酸,其有助于新陈代谢,并能降低血压。

10 亚洲鲤鱼寿司 Asian Carp Sushi

遏制外来物种入侵的一种方法就是,吃掉它们!(外来物种对美国农业和渔业造成的损失每年高达1200亿美元。)这至少是美国纽黑文市米雅寿司店的哲学,该店放弃了美国人早已熟悉的食材,例如鲑鱼,而是充分开发那些具有潜在危害性的物种,例如亚洲鲤鱼、绿蟹、水母等,他们利用这些食材制作出了非常出名的春卷和主菜。

原作:Elia Dockterman
原载《时代》
网址:<http://healthland.time.com/2013/11/14/11-foods-that-are-changing-the-world/>
编译:林徵道

