

相关链接

营销和资金
两样都不缺

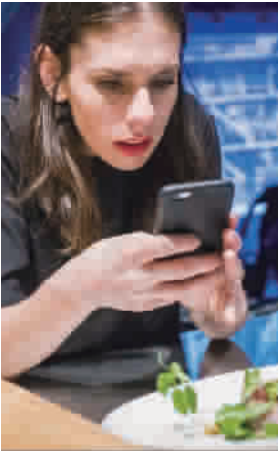
一种风俗从“野蛮”变身“时髦”，需要不少营销技巧和资金投入，而“食虫族”似乎不缺这些。

夏皮罗曾供职于盛世广告公司，刚在湾区创建了昆虫食品公司“砰砰食物”的梅根·米勒则曾是媒体与技术潮流分析师和消费潮流研究员。

威廉斯堡一家公司推出了名为Exo的蟋蟀蛋白粉能量棒，每根售3美元，公司今年刚融得400万美元投资。另一个昆虫蛋白粉能量棒品牌“沙皮尔”通过电视创投节目《鲨鱼坦克》，从投资人马克·丘班那里获得了5万美元投资。脸书网站创始人马克·扎克伯格的姐姐阿丽尔·扎克伯格今年投资了2012年创立于硅谷的“小小农场”，这家公司专门研发食用蟋蟀的规模化养殖技术。

除了准备开自己的昆虫零食公司，夏皮罗还和建筑师朋友米切尔·乔基姆合作，开发高技术含量的蟋蟀养殖系统。她提议对蟋蟀饲料作多样化处理，可以让长成的蟋蟀呈现不同口味。

彼得·金最近和开发“未来主义食物”的机构“未来市场”合作，在食物与饮料博物馆办了一场专题晚宴，展示人类摄取蛋白质习惯的演变，“从野牛肉开始，一路进化到冷冻快餐，然后是多种生物的肉，而后进入到未来以昆虫为食”。



■ 昆虫食物吸引好奇民众

不仅为美味或猎奇 更为担忧粮食危机
美国白领新食尚：做道“虫菜”吃

吃昆虫对中国人来说不算新鲜，但在西方本是极少数猎奇者才敢尝试的体验，很多人甚至会斥之为“野蛮”风俗。

然而风水轮流转，美国精英白领中如今出现一群“食虫客”。他们推崇食用昆虫，理由倒不一定是为了美味，还出自对人类世界粮食危机的忧患意识。

亲手烹制“昆虫宴”

萝宾·夏皮罗刚从哥伦比亚旅行归来，就请了一帮朋友到家里品尝她亲手烹制的“昆虫宴”，席上菜式原料全是在哥伦比亚参加“猎虫之旅”的战利品。

先上鸡尾酒，原料是蟋蟀浸伏特加、草莓、墨西哥胡椒和简单糖浆。她本想用昆虫蜜制作糖浆，可惜没弄到足够的货。菜式包括洒了蚂蚁的蟋蟀吐司、番茄天蛾沙拉、蜡虫蒜酱意大利面。蜡虫是家养的，“在蠕虫类里最美味，用苹果和蜂蜜喂养，吃起来有一种松果味”。夏皮罗说，这道菜用了750条蜡虫。此外，还有一大碗配了羽衣甘蓝和炸鹰嘴豆、点缀着鼠尾草的蚕蛹。

甜点是蟋蟀蛋白粉配上开心果、大枣、白巧克力调味做成的小点心。夏皮罗准备开一家名为“追寻”的公司售卖这道零食，净重113克左右一小瓶定价8美元。前景如何很难说，不过开发昆虫食品并非夏皮罗心血来潮，她成为“食虫族”已有几年，且找到不少同好者。

食虫风尚已在娱乐圈名流有一批拥趸，美国鬼才音乐人快斯拉就在社交媒体上晒过吃蟋蟀沙拉的照片。迎合食虫风尚的产品也不断推陈出新：蟋蟀蛋白粉能量棒、昆虫曲奇饼、家用粉虫孵化器……在纽约市布什威克区，几个女人正合作开发一种浸泡蟋蟀而成的饮料苦味剂，夏皮罗自制的鸡尾酒中就用了这款调味品。

37岁的夏皮罗可不是什么非主流嬉皮士，她当过拉尔夫·劳伦服饰公司营销总监，现任纽约地下公园开发项目“低架公园”副总监。这个众筹项目立志利用太阳能技术将纽约一个废弃60多年的地下车站改造成世界上第一个地下公园，几年来获得不少政客名流支持。



■ 昆虫食物看上去颇美味



■ 尝试昆虫食物

本版图 GJ

和“低架公园”的先锋性类似，夏皮罗成为“食虫族”不仅是个人癖好，也出于某种未雨绸缪的远见。

开发新食物来源

食用昆虫的风俗，在很多地方尤其是热带国家有悠久历史。对西方一些喜欢旅行的老饕来说，在泰国吃烤蟑螂串、在博茨瓦纳吃晒干的莫帕尼毛毛虫、在喀麦隆吃白蚁早就不足为奇。夏皮罗“昆虫宴”座上宾之一、布鲁克林区“食物与饮料博物馆”馆长彼得·金早就爱上了这种异域风情。“把昆虫放进煎锅里翻炒，可以加点点花生酱，感觉就像昆虫火腿一样。”

不过，推动当前食虫潮流的不

仅仅是猎奇精神，对人类生存的危机感才是更深层动机。联合国粮食与农业组织2013年发布报告指出，到2050年地球人口将达到90亿。要养活这么多人，意味着当前全球粮食产量必须提高70%。报告建议，在粮食资源不足的情况下，可以考虑将昆虫开发为新食物来源。

毕竟，昆虫是冷血动物，寿命短暂，通常喜欢拥挤的生存空间，比起牛、羊能更有效地把食物转化为人类可吸收的蛋白质。昆虫还富含铁、锌、钙等人体所需元素，且符合当前“无麸质”饮食潮流。

读过这份报告，夏皮罗马上给家里订购了数千只蟋蟀。她的朋友、美国知名电影制片人梅根·埃里森

特地从旧金山请来以烹饪昆虫美食闻名的厨师戴维·戈登，做了一桌昆虫宴，为夏皮罗庆祝生日。

“我们的食物体系已经断裂。”31岁的罗伯特·内森·艾伦说，粮农组织那份报告也让他心惊，促使他在得克萨斯州首府奥斯汀创立食虫培训组织“小羊群”。他想解决的问题是如何用可持续方法生产可食用昆虫，免得要靠大企业工厂生产出来的粘糊糊的虫泥养活自己。

艾伦和位于底特律的州立韦恩大学人类学家朱莉·莱斯尼克上半年共同主持了一场“底特律食虫大会”，讨论如何从零开始打造食用昆虫产业。与会者200人左右，除食客、学者和创业者外，还有像唐·皮维这样的食虫界名流。皮维参加过英国广播公司(BBC)美国台主办的真人秀《英美主厨大赛》，如今以烹饪昆虫宴为主业。

小众希望成主流

西方“食虫族”正努力把他们的 小众品味变成大众时尚，而相比20年前，大众对食虫族的接受度也确实有了大幅提升。

戴维·戈登1998年首次出版《吃只虫子烹饪书》时，还被视为标新立异甚至离经叛道。封面上留着胡子的戈登一手拿锅铲、一手拿抓着一只大狼蛛的盘子，让不少读者感觉不适。而2013年修订版面世时，封面上那只沾满巧克力浆、打上柔光的蟋蟀看上去就是一道小清新的平民美食。

“大众对吃虫子的接受度真的提高了很多。”戈登说，“去看看我十几年前上电视访谈节目《观点》当嘉宾的情形就知道。女主持人乔伊·贝哈尔态度很轻蔑，她甚至往我做的菜上面喷杀虫剂！”

戈登认为，要让大众接受食虫风尚，首先要将名流们变成粉丝。“我正在努力挤入更多高端派对和活动，大家都说，日本寿司就是这么流行起来的。”

30年前，加了生鱼片的寿司对西方人来说可不是什么人流的东西，后来是好莱坞明星起到了示范效果。戈登说：“我想成为明星们的昆虫主厨，为全世界的布莱德·皮特们做更多昆虫菜。” 沈敏

全民网络安全知识竞赛

网络安全为人民
网络安全靠人民

第三届全国网络安全宣传周（上海地区）
暨第六届上海市信息安全活动周

主办单位
国家网络安全宣传周上海地区组委会

时间
2016年9月19日-25日

网信上海
扫描二维码了解宣传周最新动态 参与答题，赢取奖品

国家网络安全
宣传周
China Cybersecurity Week