



跨越重洋的沙拉 SALAD FROM BEYOND THE SEA

巩珑钰 工业设计方向

MY FAVOURITE FOOD

巩珑钰 工业设计方向

01/ 一道沙拉背后的里程

近年来，随着轻食沙拉的爆火和国人对于新食材的不断解锁，牛油果三文鱼这对 CP 逐渐成为人们餐桌上高频出现的热门料理。顺滑的口感和鲜艳的颜色让包括我在内的许多人欲罢不能。

然而一般来说，这样一道看起来简单的沙拉，要出现在我们的餐桌上，需要从世界的另一端出发，跨越千山万水，才能完成这段艰难的旅程。



图片来源于网络

我选取了牛油果三文鱼沙拉当中最主要的两种原材料作为研究对象。作为舶来食品的典型代表，这两种食材的原产地都不在中国。

牛油果原产自南美洲。由于牛油果树属于热带作物，在我国并未有大面积种植。因此，在 2020 年我国市场消耗的 2.95 万吨牛油果当中，超过 90% 都来源于进口。根据一份我国牛油果产业报告，我国最主要的牛油果来源国是秘鲁、智利和墨西哥。从将近 20000km 开外的太平洋彼岸千里迢迢通过海运或者空运来到中国（以运载量更大的海运为主），途中为了保鲜和防止病虫害而不得不采用冷链运输。

查找资料得出，一艘万吨级别的远洋货轮百公里油耗约为 3.75 吨，并且往往选择的是成本少、油品低的重油，不仅碳排巨大，还会产生更多有害的污染物（如硫氧化物、氮氧化物）。再加之冷藏保存的能源消耗以及运输过程中产生的损耗，其间所产生的碳排放难以想象。



图片来自于作者自绘

三文鱼主要生活在低温海域，而中国并不具备类似的养殖条件。国内三文鱼市场的最主要来源是挪威进口。运输距离远，保鲜时间短，保险要求高 种种苛刻的条件让空运成为了唯一的进口三文鱼运输方式。

三文鱼本身作为肉类食物，在生产的过程中碳排放量已经远超素食食材（鱼肉每千克碳排约为 1.4kg），加之进口三文鱼长达 7000km 以上的空运路程和全程冷冻措施的耗费，让这道看似简单轻盈的沙拉为地球增负巨大。

02/ 正在发生的改变

我国正在为一些进口依赖的农产品寻找落地自产的可能性。目前我国已经开展了牛油果在云南孟连县的商业化大面积种植，亩产可以达到 1-2 吨。

就在刚刚过去的 6 月，我国首批在试验区养殖的三文鱼获得了丰收，实现了国产养殖三文鱼“零”的突破。大部地处亚热带的我国海域在正常条件下不可能实现三文鱼养殖，此次试验区主要借助黄海冷水团的存在，加之技术推进，让国产三文鱼看到了希望。

本地农产品的碳排放量比远程运输要降低很多，或许未来我们可以期待在不用产生过多环境负担的同时享受美味。



03/ 一些思考

如上一部分所说，一部分舶来农产品的本土种植的确能够减轻运输过程造成的能源耗费和环境负担，但是这样就真的高枕无忧了吗？技术的开发本身需要耗费巨大成本，而外来作物的本土种植对于本地环境和资源也会有巨大的影响。哪怕是在牛油果的原产地墨西哥，受到近年来牛油果暴利的驱使，许多村民砍伐森林种植牛油果。森林生态环境遭到破坏的同时，耗水量巨大，还有大量的化肥农药在持续污染环境。

仔细思考，从古至今人类为了一己口腹之欲酿成多少惨剧？鲨鱼鳍、猴脑、果子狸、蝙蝠 这些本不应该出现在人类食谱上的菜肴，带来的是无穷无尽的问题和麻烦。农业技术发达如今天，大部分的我们已经不存在温饱困难。尊重自然本来的样子，让一切食物出现在它们应该出现的地方，或许是我们能够给出的对生态环境的最好交代。

参考文献 REFERENCE:

[1] 肖芳, 张文婷. 挺进深蓝 | 打破进口依赖, 国产海水三文鱼养殖实现“零”的突破. http://dzrb.dzng.com/articleContent/1176_922963.html

[2] 胡百灵, 赵子琪, 姚冠心. 果蔬冷链物流碳排放测算及控制. <https://max.book118.com/html/2019/0309/7151123014002013.shtml>

[3] 张鑫. 2020 年全球及中国牛油果产业发展现状分析. <https://www.huaon.com/channel/trend/707464.html>