



端牢“中国饭碗”之观念篇⑬

奋进新征程 建功新时代

大食物观,让生活更有滋味

本报记者 朱婷

■ 访谈

记者:倡导“大食物观”,是基于什么样的背景?

陈萌山:习近平总书记今年全国两会期间强调“大食物观”,为我国农业发展转型指明了新的方向,为构建新时代国家粮食安全体系开辟了新的战略路径。当前,世纪疫情本就令全球食物系统面临挑战,俄乌冲突爆发则加快了危机的脚步。我国是一个人口大国,依靠国际市场来实现国内粮食供求平衡将更加困难、更加危险。面对这一情势,习近平总书记适时强调“大食物观”,就是要通过广泛开发资源要素,拓宽食物来源,增加食物总量,在牢牢端稳饭碗上继续发力,以游刃有余应对国际新的变局。

同时,从我国的粮食安全现状看,现阶段我们的粮食安全,不光是淀粉安全,而是在口粮安全、能量安全基础之上如何保障营养供给的安全。目前城乡居民人均原粮消费量已由1978年的247.8kg下降到130kg,而副食的比重大幅度上升。这表明,我们在解决了绝对贫困问题、告别了吃不饱饭的同时,人们更加重视丰富多样、营养健康的食物消费。改革开放初期,老百姓的食物80%以上是主粮,一碗米饭配点咸菜、一点辣椒,甚至猪油、酱油拌饭,就是一顿。而现在,日常吃饭一小碗饭一大菜菜已很寻常。总书记提出“大食物观”,就是要通过合理布局、优化结构,从供给质量出发,深化农业供给侧结构性改革,实现从满足人民群众吃饱饭向吃得营养健康的现实需求转变。

此外,从农业资源禀赋看,要以占世界9%的耕地和6%的淡水资源,养活全世界1/5的人口,就注定了我国的食物供求长期处于一个紧平衡的状态。在资源有限的情况下,把饭碗牢牢端稳,就需要我们迅速变革生产方式,把农业着眼点从耕地转向全域资源的开发利用,构建可持续的食物系统。

记者:您如何理解“大食物观”?它有什么样的内涵?

陈萌山:总的来看,“大食物观”就是要放眼整个国土资源,立足人的全生命周期需求,依靠现代科技驱动,全方位开发耕地、森林、海洋资源,拓宽动物、植物、微生物来源,保障各类食物有效供给,实现各类食物供求平衡,更好地满足人民群众日益多元化、个性化、个性化的食物消费需求,保障我国粮食和食物的数量安全、质量安全和营养安全。

在新时代,“大食物观”的深刻内涵主要体现在三个方面。一是调整食物生产结构。过去的食物主要是粮食,现在讲大食物,既包括粮食,还包括其他食用农产品。随着生活水平提升,老百姓逐渐转变以传统米面为主的消费习惯,更加青睐丰富多样的肉蛋奶、菜果鱼等“副食”。因此,大食物就是要转变食物结构,不仅向主粮要食物,更要向“副食”要食物。

二是丰富扩大食物来源。过去我们食物的生产来源主要是耕地,而现在要从耕地资源向整个国土资源拓展,向山水林田湖草沙庞大的动植物和微生物资源拓展。因此,大食物就是要看到19亿亩耕地之外,还有33亿亩森林、4亿公顷草原和300万平方公里的海洋,从这些资源的开发中,拓宽我们的食物来源。

三是确保食物可持续获取。传统农业是一种资源和劳动密集型产业,生产路径主要通过资源和高强度开发利用,这种生产方式必定不可持续。大食物就是要立足国土资源禀赋,依靠科技发展,特别是生物技术、信息技术的飞速发展,转变生产方式,坚持绿色高质量发展,实现食物供应的可持续。

记者:实践“大食物观”,我国有哪些基础和优势条件?

陈萌山:事实上,近年来在推进农业现代化过程中,已经有许多大食物观理念的典型实践,这些实践已经展现出巨大的发展潜力。

一是设施农业(植物工厂)。我国耕地紧缺,发展设施农业是解决人多地少制约可持续发展问题的最有效、最可行的技术工程。比如,在甘肃,通过打造日光温室,并引进基质栽培、水肥一体化、物联网控制等技术,形成了数十万亩的“戈壁农业”,今天的西北旱地农业区已成为全国粮食产量增速最快的地区。再比如山东耳熟能详的植物工厂,是高度集约型的现代设施农业,使农业生产从自然生态束缚中脱离出来。依靠设施农业、植物工厂,理论上讲一年内我们可以收获多茬产量和品质都非常稳定的水稻。

二是海洋牧场。地球71%的面积被海水覆盖,我国则拥有1.8万公里的海岸线,超过300万平方公里的海域,相当于近1/3的国土面积,这是一块巨大的食物资源宝库。海洋牧场,就是有效利用海域,提高渔业产量,保障水产资源可持续增长,实现可持续生态渔业的养殖方式。

三是新食品制造。新食品制造包括“人造肉”、微生物蛋白、生物合成食品等,这些非农业途径生产食物的方式,将极大地展现科技的功能,很好地解决土地过度耕种问题,对人类未来带来更多和更有营养的食物。

四是森林食品。我国的森林面积是耕地面积的近2倍,开发潜力巨大。走进广阔的森林,研究开发木本粮油、昆虫蛋白等森林食品,对于增加食物来源、确保粮食安全具有重要意义。板栗、核桃、油茶、油橄榄等木本粮油,大多营养丰富,在我国许多地区都已具有相当的栽培规模。以木本粮油为代表的森林食品,也正在成为我们餐桌上更加重要的存在。

五是草原食物资源开发。我国有各类天然草原近4亿公顷,占国土面积比例超过40%。有调查数据显示,我国草原野生植物中,具有药用价值的多达6000多种,可制作成食品的近2000种。可以讲,在保持生态平衡的前提下,草原食物资源的合理开发利用潜力巨大。

记者:如何加强引导,让“大食物观”深入人心?

陈萌山:树立践行“大食物观”,要以粮食安全为基础,做好四个方面的工作。

要始终绷紧粮食安全这根弦。践行“大食物观”,不是可以放松粮食生产,而是拓展了粮食的边界,强化粮食的重要性。我们需要在夯实粮食安全根基的同时,从更广的维度把握粮食安全。

实践层面,要进一步加强战略研究,构建与“大食物观”相适应的政策体系和技术支撑体系。一是要以大食物观为指引,明确政策导向。要对照“大食物观”的要求,研究出台相应的发展规划和政策举措。二是要从供需两端着手,开展深入调查。一方面,要以“大食物观”为指引,面向整个国土资源,充分评估和挖掘我们的食物资源供给潜力;另一方面,要构建我国城乡居民食物消费大数据平台,为研判我国城乡居民食物需求变动趋势,调整优化食物生产结构和区域布局提供数据支撑。三是要制定营养标准,进行监测检测。要加快构建与“大食物观”相一致的动物营养标准体系,把营养标准制定工作从传统的农产品范畴扩大到“大食物”概念下的全品类范畴;定期开展食物资源营养状况监测以标准化和数字化引领农业食物生产按照“大食物观”要求高质量发展。四是要以食育为抓手,做好“大食物观”科普工作。引导各类生产主体关注新食物资源开发、新食品制造等领域;利用好学生营养日、全民营养周、科普中国等方面的品牌活动,推动“大食物观”理念更进一步深入人心。

从吃饱饭到吃得营养健康

专访全国政协委员、国家食物与营养咨询委员会主任陈萌山

爱的佳肴。”他在今年全国两会上提案建议,把食用昆虫加入国人食品目录清单。

“联合国粮农组织在2013年就提出倡议,鼓励人们食用昆虫。欧盟在2021年通过立法,将昆虫列入人类食物名录清单。”在他看来,昆虫蛋白质含量高,脂肪含量低,饲养增值效率高,饲养过程中无须增温和降温,可减少能耗,帮助应对全球变暖、环境污染造成的粮食问题,且昆虫疾病没有一种会传染到人体和家畜。

“随着生活水平的提高,人民群众对食物结构的需求逐渐多元化。美好生活不仅体现在吃得饱,还要吃得好、吃得更美。”在中国工程院院士、江南大学未来食品科学中心教授陈坚看来,为了丰富老百姓的菜篮子、果盘子,各地也一直在积极探索,向森林草原要食物、向江河湖库要食物。

陈坚对记者表示,树立“大食物观”,要构建新型食物安全保障体系,用好有限的耕地是基础,善用大自然的物产是增量。

在他看来,现代化的种植业和养殖业,在飞速发展的科学技术和不断提升的工业能力加持下,已经逐渐开始从劳动密集型产业向着技术密集型产业转化,为老百姓的餐桌提供稳定的供给和越来越多样化的选择。而随着这些技术能力的进一步发展,人们在生产食物之余,甚至可以“创造”新的食物类型。

关键在于农业现代化

坐落在江苏无锡的江南大学里,有一座未来食品科学中心,陈坚的科研团队也在这里。据介绍,中心从2019年底成立后,就一直致力于人工合成蛋白的研究。从植物和微生物中获取蛋白质,再合成出符合人们口感和营养要求的高蛋白食品,也就是我们常说的合成食品。

陈坚告诉记者,合成食物主要是来自植物和微生物合成的食品,这些在中国已有很多年的历史。我们有传统的素食,现在因为生物科技的加入,在原来的植物蛋白基础上,可以用生物技术合成很多很好的配料,这样就可以制造出风味更好、营养更丰富、口感更优越的食物。

“目前我国市场上已经出现了一些合成食品,但是尚未普及,未来随着产业链进一步完善,合成食品也将为人们的菜篮子带来更加多样化的选择。”陈坚说。

在长沙各大夜宵大排档,小龙虾已经占据了菜单榜首。记者在采访中了解到,目前湖南市场上的小龙虾基本上来自省内。

在岳阳华容县北景港镇,一大早,农户们就在稻田田里忙开了,起虾、分拣、称重、打包,这批龙虾即将发往广州、福建、浙江等地。

小龙虾稳定增产得益于集约化养殖,在长沙望城区桥口镇,一批虾苗正在大棚温控系统下繁育,工厂还研发了循环水、高密度、立体式养殖系统。除了小龙虾,牛蛙的养殖也做到了低碳立体化。在位于长沙市望城区的一处牛蛙养殖基地,记者看到,一排排蛙池整齐排列,池内的蛙苗已经长到了拇指大小,工人们正忙着给它们喂食,不久后,这批蝌蚪就将长大成蛙出栏。

水产养殖技术的进步,让老百姓可以消费到的水产品品种越来越丰富。截至2021年,通过全国水产原种和良种审定委员会评定的水产新品种达到240个,还在不断地增加。而过去老百姓印象当中的名贵水产品,在人工养殖之后,不但价格越来越亲民,营养价值和口感也有保障。

陈坚认为,人们对高品质生活和农业高质量发展不懈追求,为树立“大食物观”奠定了坚实基础。“大食物观”的本质是农业的可持续发展、生态保护和农业现代化均衡发展。“在保障粮食安全的基础上,要让食物品类更加丰富、食物结构更加优化、食物供给更有保障,关键在于农业现代化。”陈坚表示。

生物产业,向植物动物微生物要热量、要蛋白。“大食物观”的提出,适应了形势的变化,拓展了传统的粮食边界,能够更好地满足人民美好生活需要,能够更好地保障粮食安全,其重要性不言而喻。

正如杨忠岐委员所说,在如今人类文明达到如此高级的阶段之时,回过头来再研究探索森林中我们的先祖们曾经吃过、养育过我们人类的森林食品资源,对丰富我们的食品来源、增加人类身体的天然营养,使得营养更全面,增强中华民族的体质具有十分重要的意义。

树立“大食物观”,关键在于沿着正确的方向,通过因地制宜、科技支撑、久久为功,把“大食物观”落到实处,真正发挥出作用。要以“大食物观”统筹粮食安全,在确保饭碗端稳端牢的同时,也要保障人民吃得好、吃得美,让食物种类更丰富、食物营养更全面、食物品质更健康、食物生产更低碳、食物教育更普及,保障国家粮食安全和社会稳定。

他感到十分振奋,他表示,改革开放初期,中国老百姓的食物80%来自主粮。如今,这一现象发生了根本性转变。

统计显示,我国食物总消费量从1978年的每人每年515千克,增长到目前每人每年超过1400千克,城乡居民人均原粮消费由1978年每人每年247.8公斤下降到130公斤。减少主食摄入、增加副食摄入、注重食物种类多样性和营养搭配等,正成为越来越多消费者的生活习惯。

走进各大超市,点开各种电商平台,琳琅满目的食材让人垂涎欲滴,挪威的三文鱼、北美的对虾、澳大利亚的龙虾、泰国的榴莲,以及我国各地的特色美食,让百姓的餐桌越来越丰富,饮食结构越来越健康。

注重膳食营养搭配,从粗到细再到粗,数量从少到多再到少;主食越来越“主”、副食越来越“副”……从“吃得饱”到“吃得好”“吃得健康”,在杨忠岐看来,顺应人民群众食物结构变化趋势,让老百姓吃得更好、吃得更健康,正是树立“大食物观”的出发点和落脚点。

向森林湖海要食物

“森林蕴藏着丰富的食物,是天然大粮库。”杨忠岐说,森林中多种多样的动物、植物种子、果实或叶子中含有人体所需的各种营养,向森林要食物的潜力巨大。目前,全国以林下种植、养殖、采集等为主的林下经济年产值超9000亿元。

今年国家林业和草原局印发的《林草产业发展规划(2021—2025年)》指出,重点发展林下中药材、林下食用菌、林下养殖及林下采集加工等,引导加工企业向林下种植养殖集中区延伸。到2025年,林下经济经营和利用总面积达6.5亿亩,林下经济总产值稳定在1万亿元以上,国家林下经济示范基地达800个。

此外,杨忠岐认为,昆虫也可以在人们的餐桌上扮演更重要的角色。“昆虫作为人类食物在我国已有数千年历史,《周礼》记载先秦时期就将蚁卵制成酱作为美食食用,现今蝗虫、蝉、蚕蛹等也是不少国人喜

全面、均衡,树立“大食物观”就显得非常必要,有利于让人民群众拥有更多的选择,有利于为国家长治久安打下更坚实的物质基础。

而我国幅员辽阔,为农业生产多样化提供了有利条件。近年来,各地依据自身特色,开发丰富多样的食物品种,打造产品特色,更好满足人民群众日益多元化的食物消费需求。

我们要向森林要食物,大力发展木本粮油,向江河湖海要食物,向设施农业要食物,同时要从传统农作物和畜禽资源向更丰富的生物资源拓展,发展生物科技、

主食越来越“主” 副食越来越“副”

热辣诱人的小龙虾,肥美细嫩的牛蛙,香辣入味的嗦螺,辣椒、姜丝、葱花与紫苏叶点缀其间,香气扑鼻而来。在湖南省长沙市岳麓区某小吃街的一家大排档,李小姐结束了一天工作,与三五好友相聚喝酒畅谈,大块朵颐。

夜幕低垂,华灯初上,这也是这条小吃街一天中最热闹的时刻。在本地疫情相对稳定的当下,夜宵摊点有序开放,那份久违的烟火气又回到了人们的生活中。

“民以食为天。”在李小姐看来,正是食品种类的充足和丰富,托起了普通百姓舌尖上的幸福。短短数十年,中国人从勒紧裤腰带到享受各种美味,综合国力不断提高的同时,老百姓生活水平也不断提高。

“要树立大食物观”,今年全国两会期间,习近平总书记在看望参加政协会议的农业界、社会福利和社会保障界委员时强调:“从更好满足人民美好生活需要出发,掌握人民群众食物结构变化趋势,在确保粮食供给的同时,保障肉类、蔬菜、水果、水产品等各类食物有效供给,缺了哪样也不行。”

这不是习近平总书记第一次提到“大食物观”。

早在1990年福建工作时,习近平就在《摆脱贫困》一书中提出:“现在讲的粮食即食物,大粮食观念替代了以粮为纲的旧观念。”

2015年中央农村工作会议提出“树立大农业、大食物观”,2016年中央一号文件写入“树立大食物观”,作为推动农业供给侧结构性改革的重要内容。

2017年中央农村工作会议,习近平总书记指出,“老百姓的食物需求更加多样化了,这就要求我们转变观念,树立大农业观、大食物观,向耕地草原森林海洋、向植物动物微生物要热量、要蛋白,全方位多途径开发食物资源。”

“大食物观非常超前,非常重要。”全国政协委员、中国林业科学研究院首席专家杨忠岐对记者表示,“大食物观”的论述,让

美味穿越千年

朱婷

习 近 平 总 书 记 指 出,要 树 立 大 食 物 观,从 更 好 满 足 人 民 美 好 生 活 需 要 出 发,掌 握 人 群 食 物 结 构 变 化 趋 势,在 确 保 粮 食 供 给 的 同 时,保 障 肉 类、蔬 菜、水 果、水 产 品 等 各 类 食 物 有 效 供 给,缺 了 哪 样 也 不 行。

从 粮 食 到 食 物,从 粮 食 安 全 到 食 物 安 全,从 食 物 观 到 大 食 物 观,从 把 饭 碗 牢 牢 端 在 中 国 人 自 己 手 上 到 “缺 了 哪 样 都 不 行”,新 表 述 的 背 后,是 中 国 人 民 生 活 水 平 不 断 提 高 的 历 史。

更多报道见人民政协报微信公众号



■ 记者观察

“白鹅炙美加椒后,锦雉羹香下致初。箭茁脆甘欺雪菌,蕨芽珍嫩压春蔬。”南宋爱国诗人陆游的另一个身份,是美食家兼烹饪高手。

这首诗是陆游晚年在山阴家中所作,他就地取材,做了一只烤鸭,做了一道野鸡肉,还烹任了嫩笋和野菜。他自创的一种“甜羹”,“以菘菜、山药、芋、菜蔬杂为之,不施醯酱,山庖珍烹也。”光从文字中,似乎都能闻到佳肴的美味。

食物的芬芳,穿越千年而来。与古人相比,随着食品种类愈加丰盛,现代

人更有口福了。前些年,一部《舌尖上的中国》,以活色生香的画面,呈现各地的美食生态,延伸着人们对食物链认知的长度、宽度、广度。森林中,蘑菇、坚果、蜂蜜等是百姓餐桌上的山珍;海洋里,生蚝、鲍鱼、虾蟹、裙带菜是人们青睐的海味。

如果说农业社会的标志是以主粮为主,解决温饱问题的话,进入工业化时代,家禽、水产等在食物中的占比越来越高,人们摄入的“副”食其实已经比主粮多很多。我们国家已经进入新时代,人们生活水平日益提高,营养需求日益多元、