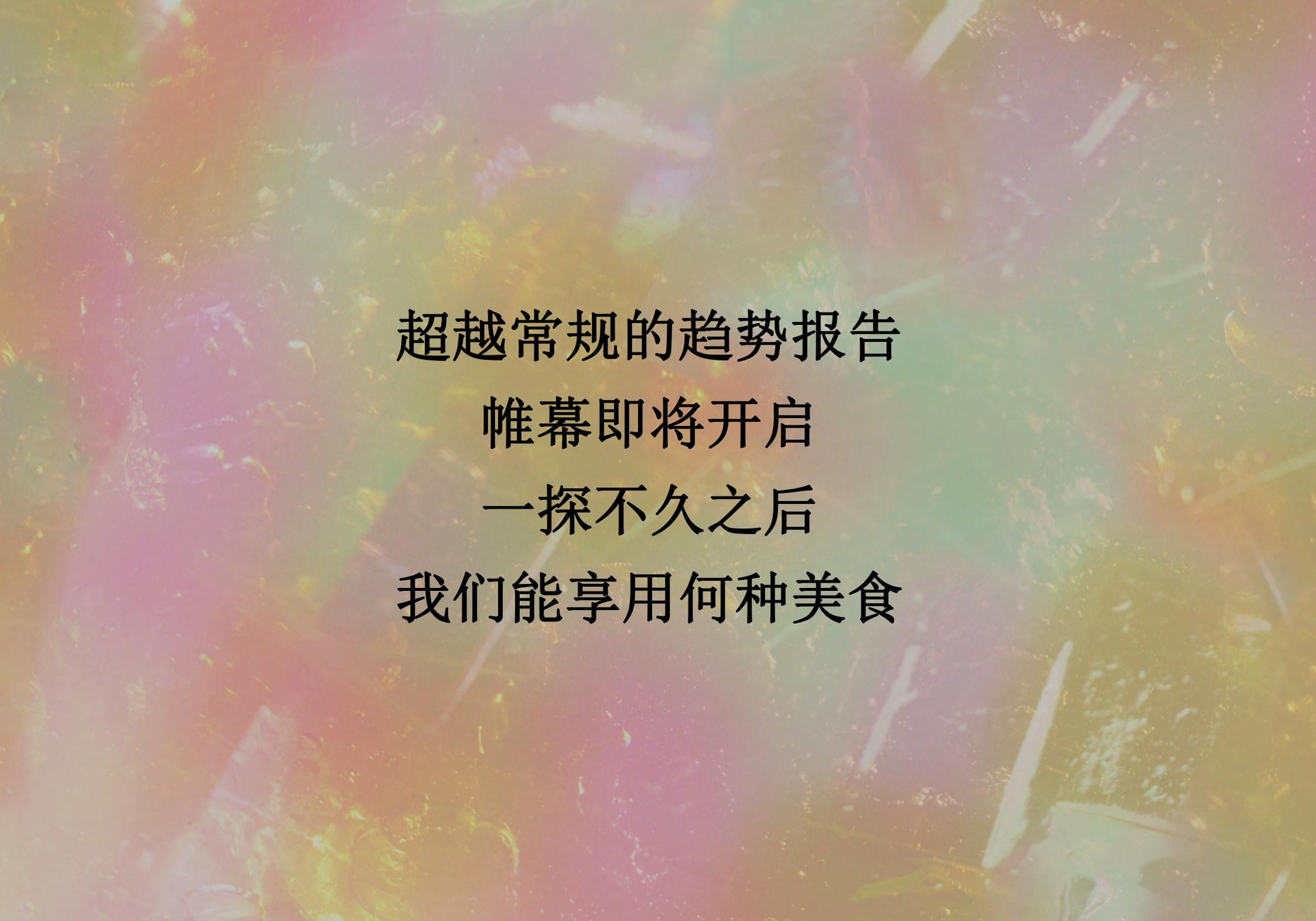
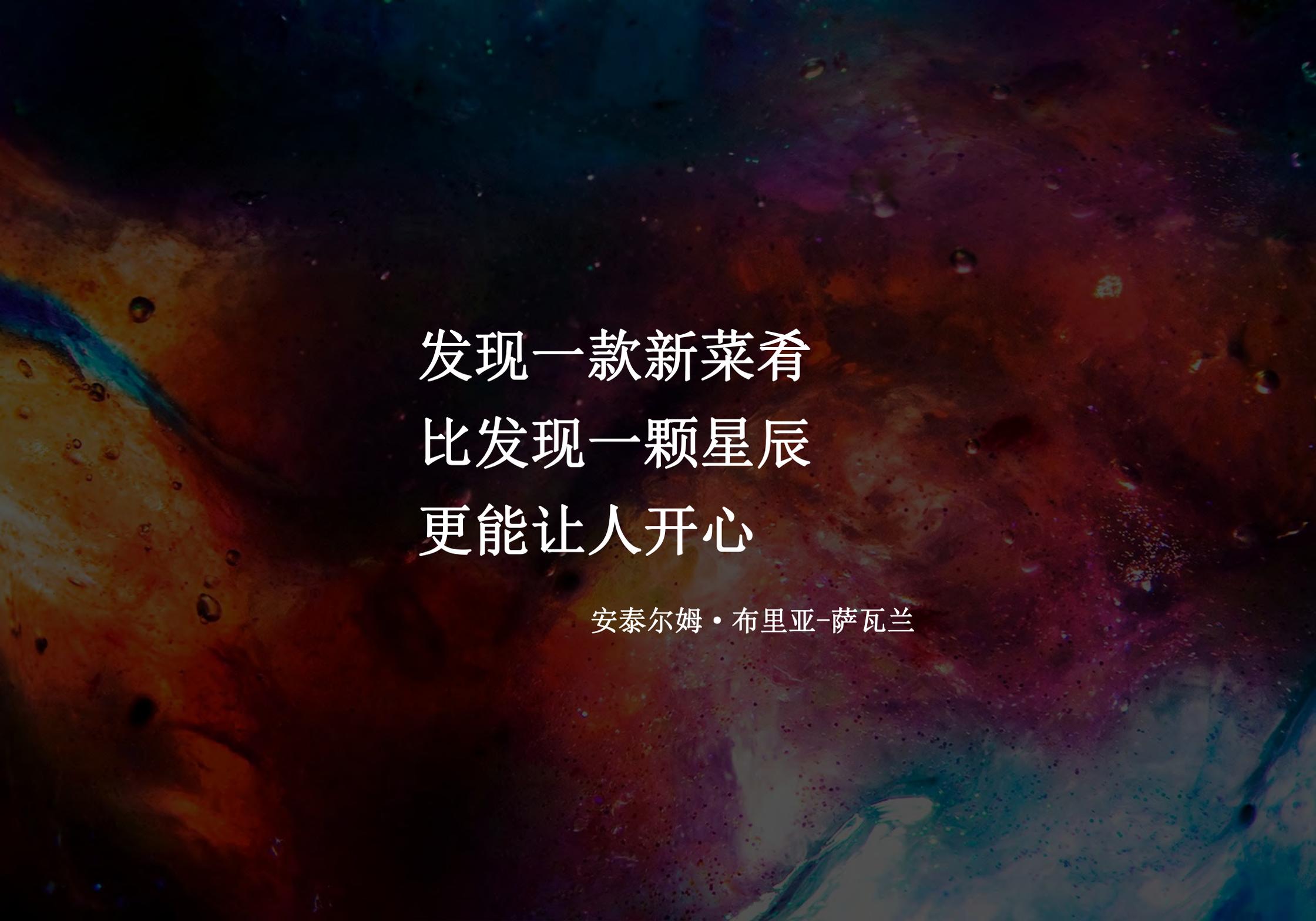


# 即将到来 的菜食食物

2021



超越常规的趋势报告  
帷幕即将开启  
一探不久之后  
我们能享用何种美食



发现一款新菜肴  
比发现一颗星辰  
更能让人开心

安泰尔姆·布里亚-萨瓦兰



2020年已经结束，这一年或许是我们一生中所见证的全球最艰难的一年。2020年，我们已针对疫情形势及其影响发表了多份报告，而今天，我们将开心地撰写第四期《Bompas & Parr即将到来的未来食物报告》，并将在2021年继续源源不断的发挥我们激进的创新力和乐观精神。

就像我们之前所发表的报告一样，此项报告与各类“趋势”报告所有不同在于它秉承对现有的一些模式化内容不做评论，而是对在烹饪、文化和行为方面都具有独特的，充满趣味的和具有变革性的值得关注的即便是微小萌芽状态的迹象进行识别，这种做法也真体现了推动着Bompas & Parr项目发展的广泛的策略，而且这种策略对商业合作伙伴、政府机构和艺术合作者都具有吸引力，因为它有效发挥出了工作室对于一些还在萌芽状态的创新理念在触达裂变量之前就对其予以关注和发展的能力。

我们在工作中，经常会接触到心理学家、生物学家、技术专家、艺术家和其他从事前沿领域的专业人士。以去年的报告为例，其中的重点就是植入物、消化、助眠法式小点心以及其他预测，我们要在长达数月甚至数年的时间中检测这些创新元素被广泛应用的迹象以及我们对2021年趋势的预测。

## 一个向更深度探索的趋势报告

# 为什么要超出常规趋势报告？

这种报告越来越有意义。由于食物循环的速度呈指数增长，虽然常规趋势报告包含更多的定性数据和定量数据，但当这类趋势报告得以发表时，这种趋势可能已经不复存在了。如果我们想基于此类报告探索自己可以做出哪些创新内容，那或许不一定能有所建树。

虽然两周前的人造肉发展趋势可能让人觉得不可思议，但本文认为那些富有创新精神的人应该另辟蹊径——因为后续出现的任何人造肉都会让人觉得只是派生产品。相反，我们希望这份报告能给其他人带来启发，使其萌生创新性观点，用自己的方式来解读这些调研结果和预测。从而激发人们的创造力，并能以更有意义的方式帮助塑造时代思潮，而不是仅仅作为一本记录型的刊物。

# 2021年的趋势预测

---

秩序，秩序

奇色活力食物——国际情绪图片系统

绵羊水疗

大众生物骇客

虚无主义烘焙

食物作为景观



趋势预测 —  
秩序，秩序

# 秩序，秩序

熵，用于对系统内部原子可能存在的排列方式的数量进行度量——它是对不确定性和随机性的一种度量。我们吃东西的时候，可以在口中体会到什么是“熵”——我们把餐盘中精心摆放的美食放进嘴里，食物在口中以混乱的状态被我们咀嚼和吞咽，同时，味道通过舌头上的味觉进入我们的消化系统。以奶油焗土豆为例，我们将精致的土豆薄片一层一层摆在盘中，然后将土豆片放进嘴里，于是，土豆片以一种混乱的方式一层层散开被咬碎。

如果我们可以利用熵重新以有效的方式在口腔内排列食物元素，从而产生新的纹理、味道，甚至只需吃几口，就可以让味道发生由甜到咸的变化，那结果会怎样呢？甚至在享用奶油焗土豆时，为了获得非凡的味觉体验，我们甚至可以让土豆片在嘴中保持完好无损

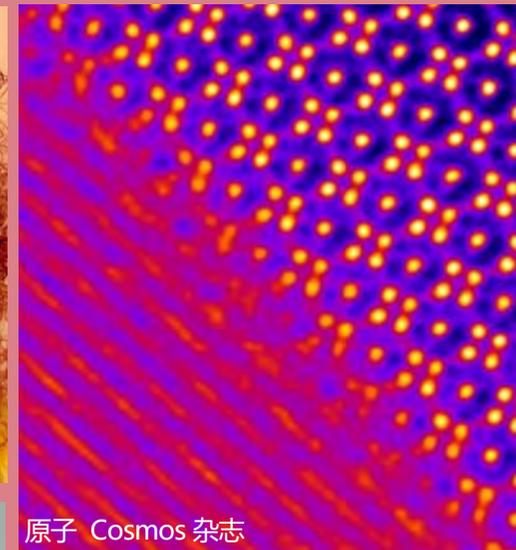
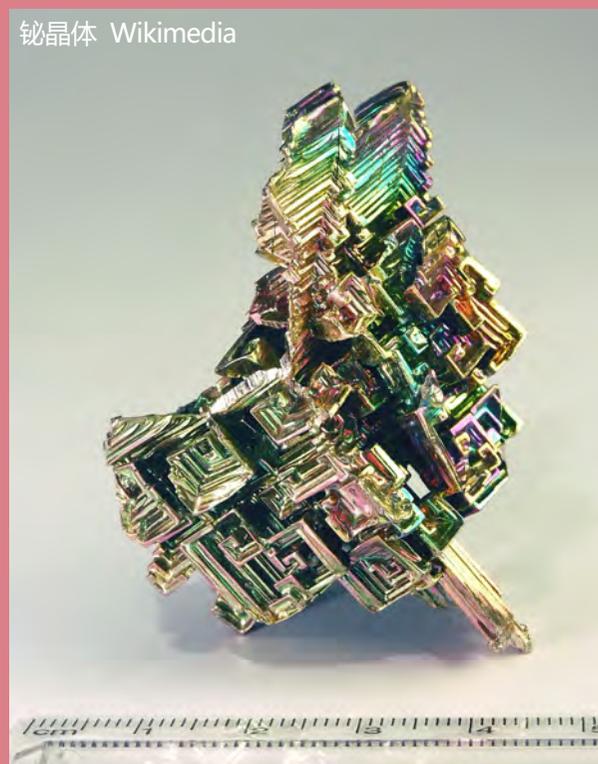
## 通过非功能型表面装饰形成纹理

如果我们将这种想法与非功能性表面装饰（在设计中添加表面装饰物，使其看起来更为复杂逼真）的艺术形式结合起来，我们就可以使食物在最终品尝时其表面图案更为有趣且有序。铋晶体就是一个最好的例子——我们通过对铋进行加热和冷却，使其形成色彩斑斓的几何形状，即通过改变温度，我们可以让铋晶体形成任何我们想要的形状。如果我们可以改变口腔内的温度，我们就能创造出一种铋式风味糖果，这种糖果在被人们品尝时可以呈现出铋晶体一样的效果。甚至，我们还可以制作出排列层次呈几何形状的精緻漂亮的糕点——想象一下，我们可以采用非功能性表面装饰将法式糕点传统烹饪工艺与这个创意相结合，制作出一种结构精美的千层派，这种千层派在享用过程中可以保持完好无损的状态。

**我们的结论：**请密切关注动态铋式糖果和引入非功能性表面装饰改变糕点几何形状的未来法式糕点，并改变糕点的几何形状，使糕点在被人们享用时并不完全溶解，给人们带来真正的味觉盛宴。



铋晶体 Wikimedia



原子 Cosmos 杂志



建筑糕点设计师 Dinara Kasko



趋势预测二

奇色活力食物

# 奇色活力食物

除了彩虹、独角兽华夫饼和冰激凌之外，奇色活力食物还探索了让食物成为奇观的可能性。Bompas & Parr设想未来食物会变得活力多彩，它们可以在盘子里自由移动，而且还能改变色调，并以此唤起用餐者的味觉和感觉。

事实上，我们知道完全可以通过改变食物的颜色来改变它的风味。曾经我们尝试并测试过一种方法——通过透明果冻投射不同的颜色。结果显示：食物的味道会随着我们看到的颜色而发生变化，这证明了：我们在享用美食的时候，会用我们所有的感官来感受它。

国际情绪图片系统（IAPS）是美国佛罗里达大学心理学家开发的一个研究情绪和注意力的图片数据库。这个数据库包含了近1000幅图片，这些图片涉及各种场景，从日常用品到色情画面，应有尽有，甚至还有描绘残害和死亡的图片。受试者通常需要对自己感觉愉快或不愉快、平静或兴奋、受控或不受控的程度进行评分。迄今为止，这些参与者从未感觉到释怀。因此证明了事物的外观会对人类的感觉产生深远的影响。



虽然，以上想法基本上可以通过合成材料来实现，但是，我们也知道，自然界可以产生闪闪发光的、色彩斑斓的染料，使我们能够进一步增强食物的视觉效果，从而进一步影响用餐者的情绪。人们在非洲发现了一种水果，名为康登萨塔，这种水果的特点是：弹珠形浆果呈现一种迷人的荧光蓝色泽，其表面覆盖着一层光滑的细胞基质，这种细胞基质反射的光亮相当于镀银镜的三分之一。利用这一自然奇观，我们可以创造出在我们眼前起舞、色彩斑斓的甜点，这对于那些拥有四色视觉的人来说更具吸引力。四色视觉是指一种视觉条件，即，能看到1000万种颜色（比普通人多出900万种）。如果我们利用四色视觉技术来激发人们创造出视觉效果最为惊艳的食物，将食物作为一个平台来展示迄今为止尚未被发现的复制这种视觉效果的方式，那么结果会是怎样呢？

奇色活力食物的最后一个想法就是结合数字技术和社交媒体来改变食物。如果我们的食物在社交媒体的交互作用下可以自由移动或发出亮光，那么结果会怎样呢？通过连接类似于抖音的平台，一道甜点就可以在我们眼前翩翩起舞。想象一下那种能演变成音乐的不规则甜点吧。

**我们的结论：**奇色活力食品将为用餐者带来盘中奇观，这些奇观从行走的不规则甜点到闪闪发光的变色果冻不等，同时还凸显了一种神秘的视觉条件——四色视觉。

趋势预测 三  
绵羊水疗



# 绵羊水疗

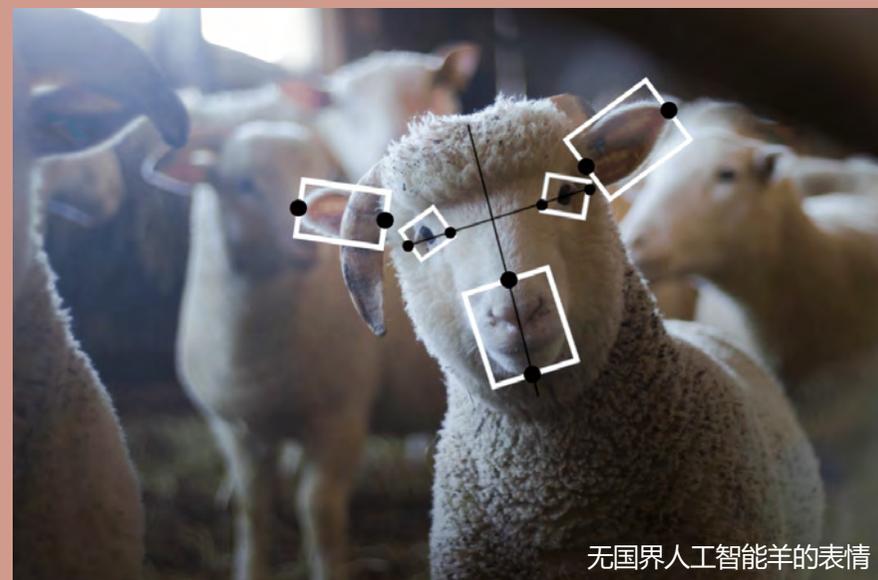
现已无法以可持续性方式生产供人们消费的肉类，而这正使我们走向一场食品末日。虽然未来会有实验室培育出价格不菲的肉，但从长远来看，我们尚未清楚其是否会对人体有什么影响。

Bompas & Parr认为，真正的动物蛋白将变成像松露和鱼子酱一样令人望而却步的高价商品。小型养殖场将建立类似温泉的场所来培育、安放和饲养这些动物。动物专家将以科学的方法持续监测动物的生长过程。在动物完全长成前，人们会尽可能地投喂最适合动物健康成长的食物。在此期间，动物日常生活的重中之重就是它们的幸福感。为了保护大自然赐给我们的有限财富——自然资源，我们设想未来所有动物都生活在类似温泉疗养的环境里。

此外，我们希望在最终的肉类购买中，能够反映出这些动物的整体幸福感（除了快乐鸡蛋以外，可以想想快乐绵羊）。目前，剑桥大学正在采用人工智能手段，通过分析绵羊的面部表情来判断绵羊是否出现了身体疼痛。因此，过不了多久，人们就能通过人工智能判断动物是否开心了。

当然，欲戴皇冠，必承其重。如果食用真正的动物蛋白成为大势所趋，照料动物和地球的成本将超过广告、营销和大量工业生产，而只有精英才能享用的起。

**我们的结论：**未来会出现被追捧的动物温泉，以生产出最高质量的快乐肉...对自由放养的一种全新诠释。





趋势预测 四

大众生物骇客

# 大众生物骇客

下一个预测可分为三个部分——侵入大脑、侵入消化系统和侵入记忆。这三个“侵入”均是通过烹饪创新实现的。我们认为，随着科学和烹饪的发展，我们能够轻而易举的通过“使用食物”和“思维客观法”轻易地侵入我们的内部系统。

## 伪装禁食

间歇性禁食是一种非常流行的、能够改善心理健康的减肥方式。BDNF（脑源性神经营养因子）是抑郁症患者体内不存在的一种重要蛋白质，而间歇性禁食有助于促进脑源性神经营养因子的产生。“我饿了”——这一信息并非源于你的胃，而是来自你的大脑。科学家已经发现将这种信息传递给大脑的两种主要化学物质...并已确定能够拦截该物质。健康饮食是可能的，即欺骗大脑，让大脑相信其在禁食，从而产生脑源性神经营养因子，进而改善心理健康。

## 口水辣酱

通过口水辣酱，我们能够消化良好营养物质。食物活化（以及所有营养物质的吸收）是通过咀嚼实现的（但谁会有时间咀嚼100次呢？）。由于唾液中全是酶，用口水辣酱包裹住食物后，这样在吃食物前，酶就能提前进行化学消化。肚子快乐，心灵快乐。



Maurizio Di Lorio



## 《全面回忆》：2020

根据茱莉亚·肖博士所做的一些研究，人们已经发现，将假记忆植入人类大脑是完全可能的。2015年，肖在一项研究中说服了超过70%的参与者，让其相信他们小时候犯过罪，而这证明可以将记忆植入大脑。2020年是没有生日、婚礼、节日回忆的一年。这项预测探讨了通过将一种灵丹食物侵入大脑，植入假记忆，这样人们在2020年后就不会感慨错过了太多生活仪式感。Bompas & Parr将与肖博士合作，从浆果和坚果等食物中提取物质，并混合这些物质。已知这些食物对大脑有积极的影响，通过将其与科学的摄入方法相结合，以确保记忆受到影响。想想《全面回忆》2020。

**我们的结论：**未来的食品将会促进消化和大脑健康，从而使人们更快乐、更健康地生活。通过整合科学的身体机能研究，我们可以大大提高幸福感。



趋势预测 五

虚无主义烘焙

# 虚无主义烘焙



一旦人们经历了多次封锁的深渊、面临着经济不稳定的危险、他人不健康的不良影响，以及不断变化的社会、政治和环境灾难，我们认为会立刻出现一种趋势：超越虚无的烘焙。

跟盲目模仿食谱说再见吧！向超越味觉、感性和理性、能让人一下子产生愉悦、厌恶和情绪的创造性、无拘束的蛋糕形式问好吧！多年来，消费者一直俯仰于目的感和意义感，而购买产品成为了一种道德观的表现。人们用虚无主义烘焙这把钥匙从有意义的食谱中解脱出来，走向激发颓废创造力的无意义烘焙。你永远不知道，这种无拘无束的创造力是否会孕育下一个最伟大的烹饪发明。

Bompas & Parr想出了爆炸蛋糕，这种蛋糕的形状不同寻常、味道出人意料，且不总是适合在Instagram上分享出来。

**我们的结论：**虚无主义烘焙会产生一种新的自由感...也许在明年的烘焙大赛上，人们会看到一些任务设置，如视觉上不吸引人的鲜味烘焙蛋糕。或者这里根本就没有任务，只有一个满是烟雾、烟火和腐烂气味的帐篷。



图片来源：hbd蛋糕、Instagram



## 世界上最糟糕的味道？

既然大家都这么关注美味，不如我们来庆祝一下世界上最糟糕的味道吧？灵感来源于Jeppson的Malört，这款酒的标签曾写着：“我们的酒口感粗糙、难喝（甚至难以下咽）。在美国近60年的销售时间中，我们发现49个人中只有1个人会喝Jeppson Malört。”我们猜测，在搜索“世界上最糟糕的味道”的过程中，我们会发现许多新味道。



趋势预测 六  
食物作为景观

# 食物作为景观



后疫情时代，人们所认为旅游景点和娱乐方式发生了什么变化？随着疫苗的生产，Bompas & Parr 回顾了这些年来我们的用餐习惯，并预测了其未来的变化。

我们以Bompas & Parr的灵感来源，一位以其慷慨性格和充满娱乐性的厨艺而出名的法国大厨——Alexis Soyer (艾利克斯·索耶尔) 开始。他也是那个时代的Jamie Oliver。当他在Reform club 工作期间，他彻底改变了那时的烹饪方式，与以往的烹饪方式相比，他倡导使用燃气烹饪。那时，艾利克斯·索耶尔受命用特别的“战地厨房”的烹饪方式来解决爱尔兰的马铃薯饥荒，并在弗洛伦斯·南丁格尔工作时拯救了那里的军队。他还写过一些畅销书，同时结合媒体宣传，推出了一些热销的产品，比如用于缓解宿醉症状的“索耶尔花蜜”柠檬水。

而他一生中最重要的事情发生在1851年的万国工业博览会期间，作为当时主流的名人，艾利克斯·索耶尔 获得了坐落于海德公园内的水晶宫中宴席的独家承办权。但是他却拒绝了，因为当时禁酒运动的影响，他不能在烹饪时使用酒精。索耶尔认为，如果没有酒，人们不可能吃到一顿完美的晚餐。最后，史威士公司签下了这份合同，并通过一种不含酒精的碳酸饮料赚了一大笔钱。

索耶尔选择在海德公园旁边的Gore House 举办自己的“美食大展”。他雄心勃勃地称其为“索耶尔世界各国研讨会”(Soyer's Universal Symposium of all Nations)，而它确实是一场以美食和佳酿为主题的“迪士尼乐园”。他

的“美食大展”中有一只雪狐标本，标本旁边有一个冰洞，里面有冰块做成的钟乳石（要知道那时候还没有冰箱，只能使用每天运送过来的冰块）。这场“美食大展”在这个中世纪的宴会厅举行，厅内有一个气象室，可以控制电流的弧线穿过天花板上的灯饰，模仿出床头灯的效果，除此之外，你还得穿过一个瀑布才能到达对面的一个岩洞。进入岩洞是免费的，但如果你不想被淋湿的话，你就得花两便士租索耶尔的伞，或者花一便士租有洞的小伞。

这次“研讨会”虽然壮观，但却因为盲目自信而最终在巨大的财务纠纷中结束。为这场“研讨会”设立的华盛顿酒吧成了为数不多的盈利点之一。但这场“研讨会”确实让伦敦社会注意到了混合饮料和鸡尾酒。“社会之刃”这款基酒可以用来调制40多种鸡尾酒，包括一些像索耶尔自创的酒，例如“索耶尔香槟”等。

因为法国厨师总是能够率先对菜品作出创新，所以法餐通常会被当做烹饪的标准。19和20世纪是法国厨师社会地位形成的重要时期——厨师Georges Auguste Escoffier 由于将节省时间的装配线引入厨房而闻名，Henri Gault和Christian Millau 合作制作了the Gault et Millau 餐厅指南，后来，法国厨师集体将新式烹饪的理念引入了我们的厨房。法餐有着精致的烹饪风格，为了做好一顿饭，法国厨师往往会费尽心力，使用各种昂贵而稀有的食材，运用多种烹饪方法。这些都说明，一顿美餐需要更多付费。同时这也让外出就餐变得无比奢华，好似一场盛大的社交活动。

# 食物作为景观

令人悲伤的是，在过去的十多年间，由于其他食物的流行，法餐渐渐没落了，因为相比之下，法餐显得有些古板和过时。去餐馆吃饭已经很流行了，有足够资金支持的餐厅受到人们的欢迎，尤其是因为在这些餐厅吃饭和在家吃饭形成了鲜明的对比——平时就算你家大肆庆祝，家常菜也通常都是些简单而平淡的食物，比如薯条、汉堡和豌豆，或者香肠和肉汁土豆泥。在特殊的日子外出吃饭变得很常见，因为人们意识到去餐馆可以吃到更美味的食物，所以更加愿意外出就餐。此后而来的是代金券的流行（人们使用代金券可以在那些高档的餐厅用12.95英镑的价格买到三道菜）——这些食物变得便宜以后，其原本华丽的面纱被揭开，也带动了“代金券风云”。晚餐变得跟薯条一样便宜（相比之下，法餐的高昂的价格却让人觉得是如此遥不可及）。而食物变得便宜的同时，质量也越来越差，（不管是在餐馆里吃饭还是在家做饭，菜品都平平无奇），一些餐厅开始思考并想办法解决这个问题，希望重新再做出高质量的菜品。

这导致大排档开始流行了起来，人们可以在这里以优惠的价格买到质量上乘的食物，这里除了没有餐厅的那些摆设以外，和餐厅没有区别。而随着千禧一代的年龄越来越大，变得无法适应餐厅繁琐的就餐程序，大排档的兴起也让他们更加喜欢随性就餐。在这里，有多个菜系供消费者选择，而且不用使用代金券，因为这里的食物都是使用一次性餐具装盛，人们就餐时也是共享座位，成本非常低。

然而，当我们已经习惯挤在拥挤的大排档就餐，享受着越南风味的面条和墨西哥塔可时，疫情来临了，这场疫情剥夺了我们出去吃饭的权利——和朋友在大排档吃热带美食，预定一家最近流行的小棚屋主题餐厅，甚至只是在酒吧简单吃个晚饭都变成了奢侈品。大家不再能去餐馆了。

疫情促使人们在家里好好吃饭，人们开始把家里布置得和餐厅一样。据约翰·路易斯年报显示，疫情期间披萨烤箱的销量上涨了229%，这意味着大众都希望在家里好好做饭，“幽灵厨房”（指没有堂食区和服务人员、仅提供食物配送的餐厅）也变得流行起来，外卖变得非常普遍。“全餐厅”体验也被送到家中，因为还是有很多人喜欢在餐厅吃饭的氛围——Hoste London 餐厅就推出了全套的“家中餐厅”服务，他们会为顾客提供一系列餐厅里的用具，包括漂亮的蜡烛、餐巾、甚至是音乐播放列表来方便顾客在家模仿餐厅的氛围。Bompas & Parr推出的家中烹饪DIY手册也说明了人们在家“创造性烹饪”的需求很强烈。随着三月底全世界都进入封锁状态，世界各地的人们可能都面对着在家如何提高用餐质量的挑战。

毋庸置疑的是，食物对于好好生活非常重要，并且社交是它的核心要素。食物的美味和其正式的用餐体验将人们团聚起来。在不远的将来，餐饮会走上人们生活的舞台中心，成为人们休闲和与朋友外出时最主要的活动。食物既能够给人们带来安慰，又能刺激人的感觉，它带给人们的体验是非凡的。同时，随着法国国际政治地位的不断提高，或许现在是时候重新从法餐，比如艾利克斯·索耶尔的杰作中汲取灵感了——经典的菜肴和美味的酱汁可以征服一切。吃货们带最正的时尚单品无边帽子和品味着美酒，去美食世界探索吧，让美食治愈一切。

**我们的结论：**不要低估美食的力量——未来，美食会再次变成乐享生活中极其重要表演，而且我们非常自信，不管在国内还是在国际上，法餐技艺会再次复兴，人们会迷上有红酒相伴的静谧时光。



# 最后…

## 来份疫苗配餐吧？

新冠疫苗的消息在全世界传播，人们都在想，我们怎样让每个人都可以接种疫苗呢？

想听听我们的想法吗？我们认为可以将疫苗接种站设在餐馆里，这样，在人们外出就餐时就会收到一份附带有新冠疫苗配菜选项的菜单。这样你就可以安心地享受你点的美味奶油焗土豆、AI认证的快乐小羊腿、还有颜值爆棚的甜点，活力四射出的鸡尾酒和辉瑞推荐了。

# 2021年及未来的六大趋势预测

---

秩序，秩序



奇色活力食物



绵羊水疗



大众生物骇客



虚无主义烘焙



食物作为景观



# 感谢观看

《即将到来的未来食物趋势2021》由 Bompas & Parr 撰写发布  
中文版本由 +86中国食物设计联盟 小熊 翻译 池伟 润色

需要更多信息请联系:

[info@bompasandparr.com](mailto:info@bompasandparr.com)

BOMPAS & PARR

[yolanda.x@jia86.cc](mailto:yolanda.x@jia86.cc)

+86

BOMPAS & PARR