

专利制度:保护了谁又伤了谁?

□ 张夏准

专利制度曾助推科技革新,如今却成为阻碍。

差不多 30 年前,我第一次来到英国时,碰到诸多怪事,其中之一就是胡萝卜蛋糕。在我看来,胡萝卜的用途是与大白菜一起做泡菜、煮日式烩菜或是与其它蔬菜一起做韩式炒粉丝,它不应该是甜点配料。如今胡萝卜蛋糕成了我最爱吃的东西,但我最初对待它的态度就如同英国人对待球芽甘蓝甜点与甘蓝奶酪蛋糕一样,这证明了我们食材的既有吃法在不同国家与文化中会大相径庭。

胡萝卜原产于中亚,过去曾有黄色、白色以及紫色之分。如今,橙色胡萝卜成了主流品种,但它 17 世纪时才由荷兰人培育成功。

胡萝卜因其富含 β-胡萝卜素而呈橙色,摄入体内后,β-胡萝卜素就会转换成维生素 A。2000 年,由波崔库斯与贝耶尔领衔的一个科学小组成功地把胡萝卜基因转植到大米中,从而培育出所谓的黄金大米。与天然稻米不一样的

是,它富含维生素 A。在以稻米为主食的国家,穷人只有大米可食,因此容易患有维生素 A 缺失症,维生素 A 缺失症每年导致全球约 200 万人死亡、50 万人因此失明,几百万人患眼球干燥症(导致视力下降)。

研制出黄金大米后不久,该科学小组把该项技术转让给了先正达公司,这家从事农业综合经营与生物技术的跨国公司本身就是顶级基因工程的产物,

其前身可追溯至三家瑞士制药公司以及英国化学巨头帝国化学工业集团。很多人批评把这项有用的公益性科技卖给赢利性企业的科学家。

而上述科学家却为自己的决定竭力辩护,声称如果他们自己把黄金大米技术进行商业化运用,得为 100 多项专利的使用许可证苦苦谈判。

因为这儿的问题是:知识生产中最重要的投入就是知识本身。如果大量点滴知识获得专利后,新知识的研发就会变得越发昂贵。“专利之间大牙交错”的问题久已存在。但近几年,随着越来越多微型知识得到专利保护,这种现象就变得越发严重,黄金大米就是个明证。专利制度曾是科技革新的强力助推器,但如今它已成为阻碍性因素,我们必须大力改革这个制度。

方法之一就是缩短所有专利保护年限,如此一来,知识就能更快进入公有领域;另一种可行方法就是采用奖金制度——科技发明者一次性获得报偿(与评估的效能成正比),但相关技术至此成为公有物品;还可以制定国际性协议,如果该专利(如黄金大米)对公益性技术研发不可缺少,那么就强行让专利

所有者以优惠价格出让自己的专利使用权。

上述所有建议看似颇为激进,但它们都有据可查。18、19 世纪时,当专利制度首次采用时,保护期限通常设为 14 年,而如今的保护期则长达 20 年。奖金制度也曾被法国等国家主动采用,比如说,法国曾通过该制度设法获得了罐藏制作工艺;甚至强迫专利所有者出于公益目的出让使用权,这在实际操作上并不像听上去那么激进。美国在历史上曾强迫产业内相关企业互换专利使用权,从而促进了国家支柱产业(如一战中的飞机制造业与上世纪 60 年代的半导体产业)的大发展。

和所有机制一样,我们之所以采用专利制度,是因为我们认为它的实际收益远大于支出成本。如果上述激励机制不复存在,我们就应该修改它,尽管修正版起初可能显得特别难以接受。

毕竟,我们之所以今天吃橙色胡萝卜,是因为 17 世纪时荷兰人“敢冒天下之大不韪”,觉得可以培育出橙色胡萝卜。

(作者为剑桥大学高级讲师)

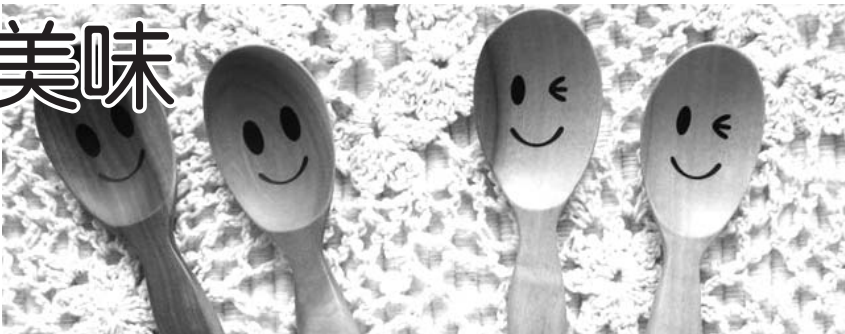
新知

餐具真的可以左右美味

□ 扶霞·邓洛普

不同的金属勺让同一道菜变得更好吃或更难吃。

我们不仅仅是在舔勺子,而是在吃金属,因为每舔一次,很可能就吃进去了“几千亿个金属原子”。



为它尝起来并无金属味。”

通过用餐来品味多种口味的实验想法由来已久;新的只是用来说明我们感觉能力复杂的科学道理。牛津大学实验心理学系教授查尔斯·思彭斯是研究小组的成员,他演示了给正享用脆食的人发出嘎吱嘎吱的易碎声音时,会让感觉食物更脆,而且增加勺子重量会感觉吃的东西味道更好、更甜、更有饱足感。

因此,是否厨师们有朝一日会把餐具的滋味算作菜肴风味的一部分?赫斯顿·布卢门撒尔以制作可食性餐具著称,该餐具由巧克力做成,并在表面洒了银末。“我能想象勺子成为菜肴一部分会有什么结果,”他说。“本人没想到的是:我们可以品尝出来那么多味道的金属,而且有些与食物中的酸味交相辉映,比如用锌勺与铜勺吃芒果。本人一直对金属味很敏感,原以为有味的餐具会破坏佳肴的美味;但这次品尝晚宴,有味道的金属勺享用各种美味佳肴,真是妙不可言。”

虽说晚宴是有目的而来,但我并不觉得勺子会给这顿本身就无与伦比的晚宴添色多少。甜辣对虾味道恰到好处,根本无需铜勺的涩味助阵,更无需劳金勺之大驾。吃完第二道菜后,我的舌头感觉就像被镀了一层金属似的。即便用金勺吃蜂蜜冰淇淋感觉恍如隔世,但我肯定也不会心急火燎地用黄金去镀自家的勺子。

即便如此,罗克林与麦道尼克仍希

望最后能专门制作一套勺子,如专门用来搅咖啡与吃奶油焦糖,并伴之以品味美酒与佳肴。“这就好比一架勺子做的钢琴,”罗克林说,“用它们来享用美食,并演奏出一曲交相辉映的华美乐章。”

(作者系英国女作家,能讲四川话,能做四川菜,而且是川菜美食专家)

深度

龙虾该不该这么贵?

□ 蒂姆·海沃德

龙虾和牡蛎曾被视为工业化城市中穷人的食物。

在 19 世纪的美国,一些沿海州的监狱每周给囚犯提供龙虾的次数是有上限的,因为一顿吃龙虾被视为一种“残酷而不寻常的”煎熬。

今天,牡蛎和龙虾被视为奢侈的食物,但情况并非一直如此。从罗马时代起,人们就一直对牡蛎进行商业化养殖。牡蛎有一种非凡的本领:当被采集的时候,它们会将自己的外壳闭合得滴水不漏,将海水封存在里面。这种有用的技能无疑是为了在退潮搁浅时存活下来而进化出来的。但这也意味着人们可以把牡蛎铲进桶里,用车运往城市并放在酒吧里——有时一放就是几星期——而牡蛎在此期间一直保持鲜活。

龙虾,或者类似的无脊椎甲壳类节肢动物,比人类的历史更长,我们食用它们的时间也很长。在今天的食物中,它们也比较独特,因为我们经常购买活的,并自行在吃的时候杀了它们。它们的数量很多,没有灭绝的危险,而且十分美味,比鱼肉更鲜甜口感更好。它们在温度范围很广的海水中都能生存,使用简单和可持续的方法就很容易捕捞。

就像牡蛎一样,这类生物在出水后存活的能力都很强,人们可以把它们运往遥远的内陆。远在制冷技术使得分销其他种类的鲜鱼变为可能之前,它们就在为人类提供极为新鲜的蛋白质。因此,龙虾和牡蛎过去常被视为工业化城市中

穷人的食物。在 19 世纪的美国,一些沿海州的监狱每周给囚犯提供龙虾的次数是有上限的,因为一顿吃龙虾被视为一种“残酷而不寻常的”煎熬。

在退潮的时候,你依然可以漫步伦敦泰晤士河泥泞的河岸,看到丢弃的牡蛎壳形成的巨大“贝丘”。它们与河岸酒吧的位置对应,泡这些酒吧的人会吃掉大量牡蛎,然后把牡蛎壳扔进河里。在数个世纪后,这些沉积物依然在这些地方,我们可以设想,当年伦敦的码头工人食用牡蛎的数量远远超过当今伦敦金融城最富裕的居民所能负担的程度。

随着工业化城市的发展,人们创建了我们现在所称的“供应链”,腌制、包装、罐头以及最后出现的冰鲜产品成为了最方便的食物。不过,讲究的餐厅从未放弃对还能动的极其新鲜的食物喜爱,并且研制出了一些到今天还经久不衰的菜肴。到餐厅点龙虾汉堡或者美国龙虾总是没错的,还有就是奥古斯特·埃斯科菲耶在 1880 年前后首创的金牌龙虾菜:热月龙虾,风味浓郁,做法繁复。这道菜也十分美味,配料包括富含鸡蛋的奶油酱、雪莉酒、蘑菇等。

尽管一些餐厅依然将牡蛎和龙虾作为高端菜肴提供,但将炸牡蛎或者烤牡蛎作为价格较为低廉的前菜供应的餐厅如今也不少——这种事在几年前还闻所未闻。圣诞节即将来临之际,英国的连锁折扣超市 Lidl 和 Iceland 出售价格低于 5 英镑的冰冻龙虾。

龙虾和牡蛎生命力顽强,繁殖能力也很强。它们昂贵的身价是人为的,因此现在价格下降也就不令人惊讶了。

既然以前只有富人才能享用的三文鱼成了企业活动或者婚礼上的首选蛋白质,或许我们应该想想下一个会轮到谁。答案或许依然来自于海中。上世纪 30 年代,约瑟夫·斯大林下令把红帝王蟹引入巴伦支海,目的是为苏联的工人开辟一种新的廉价蛋白质来源。最终,这种原产于北太平洋的螃蟹开始适应更温暖的新家,开始大量繁殖、更加频繁地换壳,足展长度达到了 2 米。

它们繁殖得太好,因此开始成群地穿过海底进行迁徙。即使是现在,有汽车宽度那么大的蜘蛛蟹也在北海海底向英国海岸迁移,吃掉它们行进路途上的一切。这简直就是科幻电影中发生的事情。现在,勘察加蟹是伦敦餐厅中的一道佳肴。看着厨师从水箱里选择一只鲜活、张牙舞爪、宽度达到一米的勘察加蟹,宰杀并蒸好端上桌,成为了超级富豪的一件乐事。但这些螃蟹们已经抵达了挪威海岸。这些螃蟹在英伦三岛登陆,在尝到人肉的滋味后横行海滩只是时间问题——因此,我们要先下手为强,先把它们当成美味,而且要快。

(作者为《FT 周末杂志》专栏作家)

用左翅羽毛做成的羽毛球质量更好

百科

一只羽毛 16 根羽毛,一个翅膀的毛做不了一只球。禽类飞行和防御时翅膀张开、休息时翅膀收起,羽毛的生长顺应他们这种生理要求,越靠近身体的羽毛,毛杆靠内侧的毛叶越窄,主要用于保暖,而离身体最远的羽毛,毛杆两侧的毛叶明显大于里面的羽毛,它们承载着防御和飞行的主要责任。所以,一只翅膀的毛,每一根功能

都不同,但这种功能是渐变变化的,相邻的 2、3 根羽毛,功能相差不多,毛型相近,如果相隔较远,能看出毛型的明显不同。

一只球只能用同一侧翅膀的毛。羽毛有不同的弯翘度,同一侧翅膀至少弯曲方向一致,左右两个翅膀的弯曲方向相反,所以不能做到一个球上。

羽毛的弯度、拱度是毛片分级的一个重要步骤,通过专业的量毛器械,将相同弯、拱度的毛片分在一

起,然后才能进入下一个步骤。一只好的羽毛球,16 根毛的外观、弯、拱度应该是越接近越好。

为什么“左毛”比“右毛”好?“左毛球”外侧的羽毛非常完整,在空中飞行时受力均匀,落点准确;“右毛球”外侧的羽毛不全,飞行时受力不均,有可能还会钻进球里,所以落点会偏,接球者还会感觉球转。多拍之后,右毛球的减速也比较明显。另外,“左毛球”看上去也比“右毛球”漂亮。

(果壳网)