



产品；土地少，就没有大量的牧场养牛羊，有限的土地要用来种小麦等主粮。德国人要吃肉，只有一个办法——养猪，养猪不占地，而且耐粗饲料，出肉多且味道不错。德国森林覆盖率一向较高，德国人祖先日尔曼部落为了吃肉，曾经在森林里放养猪群。

饮食争议与检验检疫

每个国家有每个国家的风俗。说到吃，也是世界之大，无奇不有。

活蛆乳酪这个名字你一听就知道是奇葩神品，这种来自意大利的食物，它制作主要的过程就是高度腐烂分解，然后上面会有好多蛆，有的甚至还是活的，味道自然十分强烈，想想就有点恶心吧。

日本人爱吃的一种美食：发酵鲷寿司。把米饭放入鱼肚子内，然后发酵一到三年，最后切片吃，可想而知它的味道，安徽的臭桂鱼也很臭，但和它比起来还是小巫见大巫。

但是这种食物在世界黑暗料理中肯定排不进前十。世界第一臭鱼是瑞典著名的传统食物臭鲱鱼罐头，那味道真的，迎风臭八百里，此言非虚。

新加坡蚂蚁很多，经常爬满食物非常的可恶，于是新加坡人一怒之下就把它们都给下油锅了……

还有油炸蝎子，通常将活蝎子放盐水中喝饱呛死，之后进行油炸而成，味极鲜美，脆而不坚，香酥可口。但对蝎子的形象感到恐惧的食客恐怕就无福享受这样的食物了。

2019年7月1日起，日本恢复商业捕鲸，引起巨大争议，但事实上，捕鲸并非日本的专利。

在海里，有鲨鱼肉和鱼翅。鱼翅作为中国传统的名贵食品之一，始见于《宋会要》，至明代中期，鱼翅已为人们广泛食用，各类书籍对鱼翅的选料和烹制多有介绍。《金瓶梅词话》中评价鱼翅为“珍馐美味”、“绝好下饭”。

带毒的鱼不只有河豚，还有叫做格林兰鲨的鲨鱼。它的鱼肉中，有一种神经毒素，新鲜的鲨鱼肉直接吃，会中毒。冰岛人发现，在自然发酵的过程中，这些毒素能被降解掉。于是，在吃格林兰鲨鱼肉之前，

下图：有毒的食用鱼，不仅河豚。



需要经过漫长的发酵过程，也正因为这种发酵，其味道也就可想而知。

2019年7月1日起，日本恢复商业捕鲸，引起巨大争议，但事实上，捕鲸并非日本的专利。

在现代捕鲸业出现之前，几乎普遍使用的捕鲸方法是在敞篷船上使用捕鲸铗。那是爱斯基摩人使用的方法，他们用的是皮艇、带有倒刺的捕鲸标枪以及皮绳，这种皮绳上面拴着吹胀的海豹皮作为浮子，用以牵住潜入水中的鲸，以待其体力耗尽。

长期以来，欧洲人都沿用爱斯基摩人的捕鲸技术。19世纪中期之后，因为挪威人福伊恩发明了一种捕鲸炮，现代捕鲸业才开始应运而生。

福伊恩的捕鲸炮是一种用来发射内充炸药的标枪。多少世纪以来，捕鲸者只能捕捉那些游速较慢的鲸，如驼背鲸、抹香鲸、弓头鲸及灰鲸等，因为投得不远的捕鲸铗能够得着这些鲸类。福伊恩氏捕鲸炮能将捕鲸铗射出一个更大的距离。当游速较慢的鲸类数量大为减少时，捕鲸者有了炮便能追捕游速较快、以前种群数未受影响的鲸，如蓝鲸、鳕鲸和鲸鲸等。后来又使用了动力船，与捕鲸炮相得益彰。这对鲸鱼来说则是灭绝性的灾难。

另一引起巨大争议的就是狗肉。

狗肉在东亚，如越南、泰国、印尼各地均有食用。在中国某些地