

Nguồn dinh dưỡng từ côn trùng: từ ta tới tây rồi lại về ta

16:57 | 23/09/2023

Một ước lượng gần đây cho rằng, thị trường thức ăn côn trùng toàn cầu sẽ đạt giá trị 9,6 tỷ USD vào năm 2030, một con số lớn khó tưởng tượng.

Với 9 tỷ cư dân Trái Đất vào năm 2030, đảm bảo protein là một công việc khó khăn. Đồng thời, việc chăn nuôi gia súc lấy thịt cũng trở nên thách thức do làm gia tăng khí nhà kính trong khí quyển. Do đó, gần đây, các thông tin quốc tế về ăn côn trùng như nguồn dinh dưỡng ngày càng nhiều hơn.



Bọ xít rang lá chanh

Ăn côn trùng không lạ ở Việt Nam. Cà cuống hay bò cạp ngày nay là các món đặc sản, đắt tiền. Nhưng bình dân hơn như dế và châu chấu cũng không còn là món dễ kiếm nữa.

Tuy vậy, ở bình diện quốc tế, ăn côn trùng là cả một mặt trận truyền thông, ở đó, thông tin đôi khi trái chiều và xu hướng ăn côn trùng như thực phẩm chưa hình thành.

Trước kia, đã từng có báo cáo của Tổ chức Nông Lương Liên Hợp Quốc năm 2013 nhắc tới con số ước lượng khoảng 2 tỷ người trên thế giới ăn côn trùng. Con số này về sau được sử dụng nhiều lần. Dường như con số rất lớn này, trên tổng số 7 tỷ dân năm 2013, cũng có phần gây tranh cãi. Do đó, mới đây, nghiên cứu của Van Huis và cộng sự (2022) đã tiến hành kiểm tra để đi đến kết luận, 2 tỷ quá nhiều, thực tế sẽ nhỏ hơn nhiều như vậy [1]. Nghiên cứu cũng cho biết, quan niệm chung là "người nghèo mới ăn côn trùng", ví dụ ở ngay nước nghèo như Nigeria quan niệm này cũng phổ biến, do đó khi mức sống và thu nhập cải thiện, xu hướng ăn côn trùng ở các nước mới thoát nghèo giảm. Thanh niên trẻ ở nước nghèo lại càng ít ăn côn trùng. Việc ước lượng số người ăn côn trùng với ý nghĩa nguồn dinh dưỡng trở nên rất thách thức [1]. Có vẻ tình hình hiện tại ở nước ta cũng tương tự. Giới trẻ lăm lăm hơn với côn trùng, nhưng rất quen thuộc với các nhãn hiệu sản phẩm đóng gói quốc tế, mua tại các cửa hàng tiện lợi.

Nhưng dù sao, thực tế vẫn là, có nhiều người ăn, hoặc đã từng ăn côn trùng, như một khẩu phần chính thức của thức ăn

cung cấp đạm và các dinh dưỡng cho cơ thể.

Ngày nay, ý nghĩa của việc ăn côn trùng lại càng được chú ý, do nếu hàng nhiều triệu người ăn côn trùng giàu dinh dưỡng và protein, sẽ có ảnh hưởng tích cực thực sự tới lượng phát thải CO₂, CH₄. Một ước lượng gần đây cho rằng thị trường thức ăn côn trùng toàn cầu sẽ đạt giá trị 9,6 tỷ USD vào năm 2030, một con số lớn khó tưởng tượng. Thực tế, hiện nay người tiêu dùng đã chấp nhận một số sản phẩm côn trùng như kiến muối trên Amazon, bột đạm chế biến từ dế bán ở nhiều cửa hàng tạp hóa Thụy Sĩ. Báo chí phương Tây vài năm gần đây cũng thường tán dương giá trị cao đẹp của hành vi ăn côn trùng [2]. Nhưng với số đông người tiêu dùng, hộ gia đình, chuyện ăn không đơn giản chỉ là thông tin.

Miếng ăn đầu tiên với thực phẩm côn trùng rất khó khăn. Nhà nghiên cứu Matthew Ruby (La Trobe University, Australia) kết luận:

"Vượt qua được cảm giác ghê sợ đầu tiên của việc ăn cái thứ xưa nay vẫn thường coi là bẩn thỉu, mất vệ sinh chính là một rào cản rất lớn".

Nhưng đây cũng lại là bước ngoặt cần có. Nhiều nghiên cứu đã chỉ ra rằng, khi đã thực sự thưởng thức món ăn từ côn trùng, cảm giác ghê sợ sẽ giảm nhanh. Vấn đề chính nằm ở chỗ lấy đâu ra can đảm để thực hành "miếng ăn đầu tiên".

Ở Mỹ, về cơ bản, người tiêu dùng chấp nhận ý niệm bánh quy có chứa 30% bột chế biến từ ấu trùng ruồi lính đen để hơn là ăn côn trùng: "khuất mắt khôn coi".

Ngay cả với những côn trùng "dễ coi" hơn như châu chấu, các nhà sản xuất cũng cho biết đặt hình châu chấu lên bao bì sẽ tạo ra ảnh hưởng tiêu cực tới thái độ người tiêu dùng. Chuyện chỉ trở nên dễ dàng hơn sau khi người dùng đã nếm vị, và gai vị giác của họ hài lòng, cho món ăn điểm tốt. Khi này, người dùng sẽ ở trạng thái sẵn sàng hơn để nếm côn trùng "nguyên con" [2]. Lý do nằm ở "vị vua số 5 *umami*" (ngoài 4 vị cơ bản là ngọt, chua, đắng, mặn, *umami* là vị cơ bản thứ 5, được đặt tên cho "vị ngọt thịt").

Mặc dù về mặt khoa học, thực phẩm côn trùng có giá trị cả về dinh dưỡng lẫn môi trường, nhưng về kinh doanh, các thông điệp như ăn côn trùng giúp cải thiện sức khỏe Trái Đất không mang lại tác dụng gì. Người tiêu dùng bị thuyết phục bởi những yếu tố khác khi thay đổi hành vi dạng này. Một trong những cách cho thấy hiệu quả là sử dụng hình ảnh ngôi sao được yêu mến. Xu hướng đã được thí nghiệm qua Amazon Mechanical Turk là sử dụng quảng cáo với sự hiện diện của Serena Williams, Roger Federer, Ryan Reynolds, Angelina Jolie... khiến cho số đông người xem quảng cáo có xu hướng sẵn sàng thử sản phẩm cao hơn hẳn [2].

Tuy vậy, do yếu tố tâm lý rất khác nhau trong số đông người tiêu dùng, những người vốn dĩ có tâm lý sợ và lo ngại các đồ ăn mới chưa quen (*food neophobia*) sẽ không có xu hướng muốn thử, cho dù có đối đi nữa. Trên thực tế, kết quả nghiên cứu [3] cũng chỉ ra rằng, đối không phải yếu tố có khả năng giúp dự báo xu hướng ăn côn trùng. Vì thế, cản trở tâm lý mới là chính yếu. Một phần tâm lý chấp nhận côn trùng có tác động tích cực của hiểu biết về loài côn trùng, nhất là tính an toàn, giá trị bền vững môi trường của nguồn thực phẩm côn trùng [4].

Một khảo sát mới ở Romania, trong số gần 496 người tham gia khảo sát, phần lớn là nữ, trong độ tuổi 28-50, thì chỉ có 6,3% đã từng ăn côn trùng, mặc dù có tới gần 44% tự cho rằng bản thân mình không ngại ăn côn trùng, cởi mở với ý niệm nguồn thực phẩm côn trùng. Tỷ trọng nhỏ của người đã ăn so với người "nghĩ rằng mình có thể ăn" cho thấy vai trò quan trọng của thông tin, và trình độ hiểu biết/học vấn, với mức độ thực sự cởi mở với "miếng ăn đầu tiên", nhất là khi quốc gia nơi họ cư trú không có truyền thống ăn côn trùng. Thuyết phục sẽ phụ thuộc vào việc điều hòa các tác nhân quyết định sau: cảm giác ghê sợ, xu hướng sợ thực phẩm mới, mức độ gần gũi quen thuộc, hình ảnh nhìn thấy của côn trùng và vị của thực phẩm [5].

Bên cạnh đó là ảnh hưởng truyền thống văn hóa-xã hội, bao gồm cả tôn giáo. Chẳng hạn tuy là nước nghèo, nhưng tỷ lệ chấp nhận ăn côn trùng của Ấn Độ lại thấp hơn ở Mỹ (16%), do nhiều người quan niệm rằng các tôn giáo như Hindu, Hồi giáo, Thiên chúa... không chấp nhận việc ăn côn trùng, cho dù điều này không nhất thiết đúng [5].

Dẫu có nhiều cản trở ở phạm vi quốc tế đối với tiêu thụ côn trùng như thực phẩm có giá trị, nhưng việc khuyến nghị và cổ vũ vẫn đang tiếp tục diễn ra, đứng trước thách thức thật sự lớn của biến đổi khí hậu, tăng dân số, và hiểm họa mất an ninh lương thực rình rập [1,2,5].

Với dự báo dân số Trái Đất tăng lên 9 tỷ người vào năm 2030, Liên hợp quốc và Tổ chức Nông lương Liên hợp quốc (FAO) đã chính thức ra sách khuyến nghị các quốc gia tiêu thụ nguồn protein từ côn trùng, thậm chí quy hoạch trang trại quy mô lớn nuôi côn trùng có giá trị dinh dưỡng cao [6].

Ở Việt Nam, việc tiêu thụ các nguồn thực phẩm tự nhiên dường như ít cản trở hơn. Với thịt thú rừng, mức tiêu thụ thậm chí còn đáng báo động, với khuynh hướng tăng tiêu dùng không chịu cả ảnh hưởng của nhận thức về khan hiếm tài nguyên hay tác động tiêu cực tới hệ sinh thái [7]. Côn trùng cũng được tiêu thụ phổ biến, không phải bây giờ, mà có nguồn gốc từ xa xưa.

Đối với cả nông nghiệp và sinh học hiện đại, lịch sử Việt Nam ta cũng ghi nhận công lao nhà khoa học tiên phong Nguyễn Công Tiểu, trong việc đưa ra diễn đàn quốc tế nguồn dinh dưỡng từ côn trùng. Cụ Tiểu đã giới thiệu côn trùng làm thực phẩm với thực tiễn của Bắc Bộ từ rất sớm, năm 1928, tức gần một thế kỷ trước [8]. Cụ Nguyễn Công Tiểu cũng là người

được giao ngân khoản 100 đồng Đông Dương năm 1935 để giảm số lượng ve ở Hà Nội, vì ve kêu đau đầu vào mùa hè [8]. Tuy nhiên, không có tài liệu nào nói cụ thể có khuyến nghị ăn ve không, mặc dù là loại nhiều phổ biến vào những tháng đầu hè?! Tôi có hỏi TS. Phạm Gia Minh, cháu ngoại cụ Tiểu, để xác nhận, thì anh Phạm Gia Minh trả lời:

“Mình không nhớ chắc chắn về ve sầu. Nhưng bọ xít thì chắc chắn cụ phổ biến cách chế biến, cách ăn. Quê mình trồng nhãn, bọ xít rất nhiều. Ngoài ra, các loại côn trùng cụ giới thiệu có nhiều, nhưng nhớ rõ nhất là bọ xít”.

Ngày nay, món bọ xít rang lá chanh là món dân nhậu Hà thành cho là khoái khẩu, không cần phải viện dẫn tới báo cáo của FAO và Liên hợp quốc.

Tuy nhiên, cũng cần phải nói rằng, việc chế biến côn trùng đảm bảo kỹ thuật, vệ sinh và tiêu chuẩn an toàn thực phẩm là một công việc nghiêm túc, để tránh ngộ độc và dị ứng cho người tiêu dùng [10]. Các sản phẩm trong các nghiên cứu ở trên trình bày đều coi yếu tố an toàn, vệ sinh và dinh dưỡng là điều kiện cơ bản, tối thiểu cần đáp ứng trước khi đưa ra thị trường.

Đáp ứng nhu cầu thực phẩm vào thời kỳ khí hậu cực đoan là thách thức lớn, khi dân số loài người tiếp tục tăng, và môi sinh ngày càng bị tàn phá. Tiếp cận trở lại với nguồn dinh dưỡng từ côn trùng, như thông tin khoa học của cụ Nguyễn Công Tiểu đã công bố từ gần một thế kỷ trước, đang trở nên hiện thực hơn, chứ không chỉ còn trong ngụ ngôn “Cái ăn” [11] mà Bói Cá chuyên nhủ Sẻ nên học cách ăn sâu hay côn trùng nữa. Mặc dù vậy, ở quy mô lớn và để đảm bảo những yêu cầu của tiêu dùng hiện đại, việc hiểu rõ nguồn dinh dưỡng này cũng như khả năng thực sự trở thành một nguồn thực phẩm đáng tin cậy, chiếm tỷ trọng lớn, cần đến ngày càng nhiều thông tin khoa học liên ngành./.

Tài liệu tham khảo

- [1] Van Huis, A., Halloran, A., Van Itterbeeck, J., Klunder, H., & Vantomme, P. (2022). How many people on our planet eat insects: 2 billion?. *Journal of Insects as Food and Feed*, 8(1), 1-4. <https://www.wageningenacademic.com/doi/abs/10.3920/JIFF2021.x010>
- [2] Beans, C. (2022). How to convince people to eat insects. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 119(46), e2217537119. <https://www.pnas.org/doi/abs/10.1073/pnas.2217537119>
- [3] White, K. P., Al-Shawaf, L., Lewis, D. M., & Wehbe, Y. S. (2023). Food neophobia and disgust, but not hunger, predict willingness to eat insect protein. *Personality and Individual Differences*, 202, 111944. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0191886922004494>
- [4] Zugravu, C., Tarcea, M., Nedelescu, M., Nuță, D., Guiné, R. P., & Constantin, C. (2023). Knowledge: A factor for acceptance of insects as food. *Sustainability*, 15(6), 4820. <https://doi.org/10.3390/su15064820>
- [5] Alhujaili, A., Nocella, G., & Macready, A. (2023). Insects as food: consumers' acceptance and marketing. *Foods*, 12(4), 886. <https://doi.org/10.3390/foods12040886>
- [6] UN News. (2013). The latest buzz: eating insects can help tackle food insecurity, says FAO. <https://news.un.org/en/story/2013/05/439432>
- [7] Nguyen, M. H., & Jones, T. E. (2022). Predictors of support for biodiversity loss countermeasure and bushmeat consumption among Vietnamese urban residents. *Conservation Science and Practice*, 4(12), e12822. <https://conbio.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/csp2.12822>
- [8] Tieu, N. C. (1928). Notes sur les insectes comestibles au Tokin. *Bulletin économique de l'Indochine*, 31, 735-744.
- [9] Hoàng, V. Q. (2017). Đốm sáng. <https://tiasang.com.vn/khoa-hoc-cong-nghe/dom-sang-9740/>
- [10] Thu, P. (2023). Dùng côn trùng, ve sầu làm thức ăn để ngộ độc thực phẩm. <https://phapluat.tuoitrethudo.com.vn/dung-con-trung-ve-sau-lam-thuc-an-de-ngo-doc-thuc-pham-80714.html>
- [11] Vương, Q. H. (2022). *The Kingfisher Story Collection*. <https://www.amazon.com/dp/B0BG2NNHY6>

Vương Quân Hoàng

URL: <https://kinhtevadubao.vn/nguon-dinh-duong-tu-con-trung-tu-ta-toi-tay-roi-lai-ve-ta-27120.html>

© Kinh tế và Dự báo - Bộ Kế hoạch và Đầu tư