



现版本体积太大

上周末,四名大学生在美国康奈尔杯设计大赛中展示了他们在过去一个学年中发明的一个仪器——人用黑匣子。人们可以随身携带这个黑匣子,一旦遇到麻烦,按下上面的红色按钮,开启录音功能,就能记录下周围的声音。这个黑匣子经过加密,能防止人为篡改里面的数据,因此,可以在法庭上作为证据。四位发明者称,他们的发明可以在双方当事人各执一词、争执不下的时候,提供客观公正的现场记录。据悉,在美国,一款录音设备要被接纳为证物,必须通过一系列安全测试,这是很多智能手机所不具备的条件。

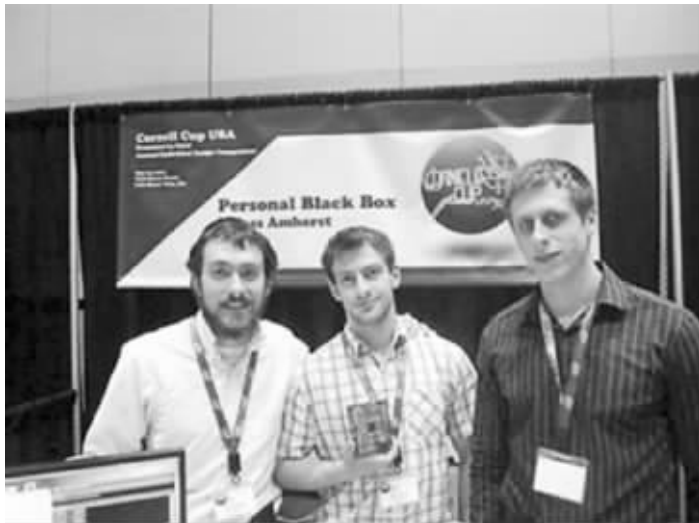
美国康奈尔杯是由英特尔、泰克和太阳石等三大集团创办并赞助的大学生微处理系统设计比赛,旨在为正在美国就读本科和硕士的优秀学生有机会成为嵌入式处理器技术最新应用的发明者提供平台。

美国媒体称,人用黑匣子是本届康奈尔杯上最受瞩目的展品之一,不过它目前还未在市场上销售。业内人士称,现有的人用黑匣子体积太大,差不多等于一个巨无霸汉堡,如果缩小至可以装在口袋或藏在领子下的样子,这款仪器将更有市场。最重要的是,这款设备一旦上市,将不像飞机黑匣子那么好管理,可能会牵涉到侵犯隐私等问题。

个人版黑匣子

美国学生发明个人版黑匣子

可以随身携带记录现场声音用于解决法律纠纷



四位发明者中的三人

据美国媒体报道,4名马萨诸塞大学的本科生日前发明了一款黑匣子,但它不是给飞机用的,而是给人随身携带。据悉,它可以帮助人们在遇到麻烦时录音,以备日后在有需要时作为证据。不过,业内人士认为,这款设备的外形还需进一步改进。此外,它还可能引起人们对侵犯隐私等法律问题的担忧。

受到枪击案启发

发明人用黑匣子的四名大学生分别是布莱特·卡普兰、杰克·沃瓦尔德、麦克·伯恩斯和瑞安·霍尔姆斯。他们是在两名教授的帮助下完成这一设计的。据悉,他们之所以要发明人用黑匣子,是受到了去年佛罗里达州发生的特雷文·马丁被枪杀事件启发。

2012年2月26日,在佛州的桑福德市,年仅17岁的黑人少年马丁在前去拜访父亲和父亲的未婚妻时,遭到父亲所在小区治安志愿者乔治·齐默曼枪杀。28岁的齐默曼称,是马丁攻击了他,而自己是自卫。

这起案件在美国社会引起了争议,有人认为齐默曼是种族主义者,其枪击马丁的行为在一定程度上受到了种族歧视思想的影响,但也有人认为齐默曼合法拥有枪支,其自卫行为也合法正当。

直到目前,由于没有现场视频和音频作为证据,事情的真相依然不得而知。有人称,如果马丁当时带着录音或录像设备,案件中的不确定因素就可以大白于天下。

四名大学生在康奈尔杯网站上解释了他们发明人用黑匣子的初衷。他们说:“人们可能会在偏僻的地方陷入危机,甚至生命受到威胁的处境。罪案和事故受害人需要可靠的证据来将伤害他们的人绳之以法。为此,我们将提供这种‘私人黑匣子’,一个便携式个人安保装置。它可以在别人不知情的情况下,记录你周围的声音和影像,并将最新的信息保存下来。”

不过,他们目前展出的这款仪器还不具备录像功能。

据《新闻晚报》

餐饮奥斯卡

“圣佩莱格里诺全球50佳餐厅”榜单的权威性和影响力堪称餐饮界的奥斯卡奖,今年入榜的50家餐厅有49家的主厨出席颁奖礼,显示这个奖项在他们心中的地位。

当晚最大荣耀属于西班牙罗卡兄弟餐厅的行政主厨霍安·罗卡。上台领奖时,罗卡表现谦虚:“我们不知道自己是不是最好的,但可以保证,我们将继续秉承大胆、丰富和创新的理念。”

随后在接受美国《时代》杂志采访时,罗卡忍不住指出此奖的国民性意义:“西班牙烹饪界需要这个奖,我们需要获得这样的推力,好在全世界面前再次证明我们的价值。”

也有人对结果感觉意外,悉尼年度文化美食节“渴望悉尼”的导演乔安娜·萨维尔认为:“罗卡餐厅让人不得不仰慕,因为他们的食物如此美丽,如此诗意,如此勾人食欲。但这不是当下全球化的流行趋势,如今的新趋势是,主厨们的菜要反映自己的个性和所在地方特色。”

创新得第一

用美丽和诗意来形容罗卡餐厅的烹饪艺术并不为过。

罗卡餐厅位于西班牙东北部小城希罗纳郊外,自称是一家追求前卫的自由风格餐厅,由罗卡家两兄弟霍安和何塞普1986年创办。1997年,小弟霍尔迪也加入哥哥的事业。三人分工明确各司其职:霍安是主厨,霍尔迪是甜点师,何塞普是侍酒师,操持餐厅的酒庄。

罗卡餐厅别出心裁的创造包括“可食香水”系列,那是甜点师霍尔迪的创意。9年前的一天他突然想到,很多香水的成分也是烹饪中常用的配料。他设计出第一款香水甜点:搭配九层塔、香草味奶油和橙花

“长”在盆景树上的焦糖橄榄,香气“藏”在糖稀泡泡里的烤肉,和名牌香水一个味道的新派甜点……这些充满奇思妙想的菜肴,只有在西班牙的罗卡兄弟餐厅尝得到。这家由罗卡三兄弟打理的餐厅,在2013年全球50佳餐厅评选中帮西班牙夺回了旁落丹麦3年的桂冠。

“全球最佳餐厅”

罗卡三兄弟打理



罗卡三兄弟庆祝获奖

果冻的橘子冰糕,模仿的是CK旗下“永恒”香水的果香和草药香调。此后,他陆续推出20多款“可食香水”。为了让一款甜点有爱马仕“大地”香水的味道,他特地用蒸馏技术提炼出泥土的特有芳香。

香水甜点反应甚佳,霍尔迪有

了新灵感:打造甜点香水。2011年,他在一款柠檬味海绵蛋糕上喷洒自己开发的香味喷雾,结果不少食客打听能否买到那种喷雾。于是他和巴塞罗那一家香水制造商合作,推出款名为“柠檬云雾”的香水,3周内卖了300瓶。

榜单多元化

为了使评选结果尽可能体现地理上的多元化,评审规则要求每名评委手里的7张选票至少3张必须投给自己所在地区之外的餐厅。

巴西圣保罗的DOM餐厅今年排名第6,主厨亚历克斯·阿塔拉说:“能得到这种肯定真是极其荣幸,尤其当你来自一个并非以餐饮文化著称的地方时。”

排名第21的澳大利亚阿蒂卡餐厅是墨尔本第一家入榜餐厅,主厨本·休利说:“澳大利亚弥漫着一股骄傲,感觉整个国家在支持我们。”

今年史无前例有6家拉美系餐厅入榜,主办方说,希望今年的榜单能让全球各地食客认识到烹饪文化的多姿多彩。

凭谁定“最佳”

“全球50佳餐厅”评选影响力巨大,却并非没有争议。每年榜单公布后,总有人质疑:某餐厅凭什么排名那么高?

作为评选的组织者和监督者,英国《餐厅》杂志一直面临“欠缺透明度”的批评:杂志从未公布每家餐厅的实际得票数,也没要求评委们提供自己确实品尝过所投餐厅菜肴的证明。

赫斯顿·布卢门撒尔主厨的伦敦“晚宴”餐厅是今年成绩最好的英国餐厅,排位第7。布卢门撒尔打理的另一家餐厅“肥鸭”曾登2005年榜首,之后连续4年占据亚军位置,今年却下滑20个位次,掉到第33名。

布卢门撒尔认为,今天的“肥鸭”其实比它冠名第一时候“进步了50%到100%”。他说:“这些奖项看的是你当前的地位,是否符合时下潮流。而潮流总是转瞬即逝,也应该如此。这并不是一场竞赛。”

据新华社

自行车车轮

自带减震装置



新型自行车

据英国《每日邮报》网站5月9日的报道,英国工程师萨姆·皮尔斯日前发明了一款新型的自行车车轮,这款名为Loop-wheel的车轮抛弃了传统的辐条式车轮设计,而是在轮轴与轮圈之间内置了弹簧片来实现减震效果。

据发明者皮尔斯的介绍,早在2007年,他就从婴儿车上获得了Loopwheel的设计灵感,随后用四年的时间对这一创意进行完善,轮子的主要材质用碳纤维复合材料制成,而常用的辐条则用三个重型弹簧片来替代,从而使车轮具备减震能力,轻松应对崎岖不平的路面。

据了解,皮尔斯所设计的轮子已被安装在常见的折叠式自行车上,这款自行车计划在9月上市,售价1200英镑(约合人民币11364元),“目前我们已经制造了40个Loopwheel车轮,我们希望能够筹集到更多资金,以实现批量生产”,皮尔斯说。

皮尔斯已经通过创意融资网络平台Kickstarter为Loop-wheel项目获得48000英镑的融资,他还计划在未来推出适用于山地自行车的车轮。

据中国日报