**从中欧饮食看世界饮食文化共性**

**——比利时布鲁塞尔自由大学游学交流总结**

1532104 于梦 15动力1

八月十五日，经过长途跋涉的路程我们在比利时首都布鲁塞尔修整一天后正式踏上了游学之路。

第一站我们来到布鲁塞尔大广场感受欧洲风情，正逢布鲁塞尔著名的花毯节

比利时的布鲁塞尔大广场Grand Place 是世界上著名的广场之一，每两年要在广场上举行一个盛大的花卉拼图活动，用数十万盆鲜花在广场上铺设一张巨大的花毯。图案由几十万盆比利时国花——秋海棠花铺就，各种颜色的秋海棠被紧密地填充在这张巨型花毯的模具中，看起来既艳丽又壮观。火红色、纯白色、黄色、橙红色和亮粉色的各种秋海棠争奇斗艳，为布鲁塞尔大广场平添了一道最亮丽的景观。

 领略完花坛的盛景我们被街角一家GODIVA所吸引，从玻璃窗看过去，一位巧克力工匠正在制作草莓巧克力，并且对我们施以热情一笑。他手上带着透明手套，可见在欧洲即使是一家门店都对食品卫生安全的要求相当严格。

 感受完欧洲的风土人情之后，我们接着踏上了探索欧洲学习文化之路。我们来到了位处布鲁塞尔中部的尼维尔区，参观了当地著名的生物研究所 Culture in vivo ASBL。

 教授Bernard Couvreu带领我们做了生物肉质研究，主要是提取、鉴别DNA。这个实验的启发主要在于欧洲之前的一起重大食物丑闻——在商家卖的牛肉中检测到了马肉的DNA。这件事一开始令人啧啧称奇，因为众所周知牛肉价格平均为12-17€/kg，而马肉则要卖到25€/kg。市场怎么会以好充次呢？后来得知，罗马尼亚由于近年逐步禁止马匹作为交通工具上路，导致了大量马儿被无情的送进了屠宰场，也造成了罗马尼亚的马肉价格迅速崩溃，大概在2-2.5€/kg，只相当于牛肉价格的五分之一。正是这巨额的差价才使得有人挺而走险，鱼目混珠。

 了解了前因后果，接下来我们便开始跟着教授做实验。进入实验室，我们穿上实验服，洗手，戴上手套，保证实验的卫生性。整个实验可分为两大块。第一块是提取DNA。第一步采取0.25~0.5克的样品，用试剂溶解过滤可得到含有DNA的溶液，接下来将试管放入离心机运行10分钟取出，倒出废液，再加入PBS试剂接着放入离心机运行10分钟，如此反复三次，最后一次将废液倒出后，加入100毫升的蒸馏水摇匀，用移液箱取50微升，加入CHELEX试剂摇匀，加热至56℃。这样纯净的DNA就已经被我们提取出来了。接下来鉴别的步骤我不再作赘述。

 由这个实验可见，国人经常调侃国内的食品安全，说中国人从小到大在吃元素周期表，百毒不侵。孰知食品安全问题并不仅仅是中国一个国家的问题，全世界都正在为解决这个问题而停止不懈地做研究。

 八月十七日我们终于有幸参观了布鲁塞尔自由大学。布鲁塞尔自由大学坐落于比利时王国与欧盟共同的首都布鲁塞尔东南部，是一座拥有悠久历史的著名大学。给我印象最深的莫过于该校的图书馆与其先进的图书管理系统。

 我本以为图书管理员的任务只是借书还书等，经介绍后才得知图书管理员职业之重。他们必须与教授保持亲密的联系，如此才可以得知学生需要什么书，这样便可以使借书过程更效率。除此之外，对于不同程度的学生提供的参考资料的难度也不同。然后通过反馈他们便能为学生提供更贴切的服务。

 图书馆内有安静自习读书的地方，也有供学生分组讨论的区域，在那个区域是可以说话的。

 左图是该校地下的图书自动管理系统。全校的书都可以通过字母编号轻易地被找到，并送至相应需要的楼层。

右图可见学生们良好的学习氛围，这张图片摄于综合图书馆，内有不计其数的藏书与空间为学生提供，可见即使刚开学，在学业还不繁重的情况下，自由大学的学生们已经开始全身心投入紧张的学习了。

 八月十八日我们前往著名的比利时CERIA CAMPUS （食品和化工行业研究和教育中心）考察和学习。该研究所主要从事三大生命微生物研究领域：原核生物中的古细菌和细菌，真核生物中的酵母。

 机构负责人Alain Durieux博士说，年轻人不愿意学科学、从事科学相关职业，所以研究所的另一个目标就是激发年轻人对科学的兴趣，让更多的新鲜血液投入到对科学事业的发展上。

 Alain博士带我们参观了该研究所地下的实验室，并为我们介绍了该实验室主要的研究内容、蛋白质提取及应用和真空冷冻干燥重点实验室。

 除此之外，工作人员还为我们介绍了啤酒制造工艺的步骤。从小麦的选取开始到啤酒正式产出的每一步，实验室都会参与检验。工作人员给我们品尝了不同啤酒所使用的小麦，最后给我们带来了啤酒感官实验，让我们感受了不同啤酒不同的风味，更好的产生了对比。

 八月十九日我们来到了位于布鲁塞尔郊区的比利时著名的现代化的Puratos食品工厂。培乐道是一家国际性的专业集团公司，提供种类繁多、花样出新的面包、糕点和巧克力原料及创新应用。

 除了公司的日常工作内容与研究项目，公司研发总监Filip Arnaut博士还介绍道，现在公司正在研发一种能够在高温地区保存的巧克力，这种巧克力与普通巧克力有所不同，它加入了百分之三十左右的椰子粉，但是产品的口感吃起来和真实的巧克力一样。椰子粉的价格是可可粉的三分之一左右。经过大量实验，可以得知这种巧克力对人体也完全没有威胁。由此可见所有的食品的口味、风味都是建立在食品安全的基础上的。

八月二十日，我们一早便出发前往著名的传统啤酒厂Cantillon。十点啤酒厂一开门我们便受到了欢迎，一进门便可感受到那种传统啤酒屋的气息扑面而来。一层大厅内清一色的条状老式木质桌椅，桌面上的斑斑驳驳讲述着这间啤酒屋百年的沧桑历史，也因为这样的造型，更使得天南海北的人们可以更容易互相认识彼此融合，尽情享受与宣泄。啤酒厂有近百年的历史了，也是家族企业，传至第四代，现在还保持着原始生产方法来生产美味的啤酒。

 有专人为我们介绍传统啤酒的加工工艺，处处可闻啤酒的醇香，小麦的香气，穿梭于这所啤酒厂中，仿佛身处中世纪欧洲。

 这家啤酒厂虽然是做啤酒的，但是啤酒的发酵却采用红酒酿造的方式，用曾经储存葡萄酒的木桶来发酵啤酒，因此这批木桶刚被使用发酵出来的啤酒带着丝丝葡萄酒的醇香。

 值得一提的是，由于是用传统工艺制作的啤酒，所以生产出来的啤酒是没有丰盈的泡沫的，只有入口的点点酸涩，来自小麦最纯正的味道。有些人并不适应这样的传统啤酒，不管对有些人来说，这样的啤酒才是最原汁原味的。

 下午，我们参观了著名巧克力品牌GODIVA的工厂。Godiva巧克力起源于比利时布鲁塞尔，由巧克力大师Joseph Draps一手创办，并以传说中尊贵的Godiva夫人命名，至今已有超过88年的历史。有巧克力中的劳斯莱斯之称，是全球知名品牌。

 GODIVA 对制造巧克力的要求极为严谨，尤着重追求巧克力的芳香、质感及浓度的平衡，务求令巧克力的色、香、味都能达到尽善尽美的效果。GODIVA 只采用高品质的馅料制造巧克力，而用作调配巧克力浓度及质感的用料组合更千变万化，例如：浓郁芳香的象牙海岸可可豆、香滑牛油、上乘奶油、土耳其榛子奶油、腰果蓉、果仁牛油。馅料的变化有各种新鲜的生果，如香橙、水蜜桃、橘子等。且GODIVA 巧克力分十余种类别，款式设计逾二百款，巧克力的组合变化多彩多姿，最能配合送礼或自用。

 二十一日上午，我们乘坐动车来到了著名的迪南。迪南坐落在比利时南部的默兹河谷,距离那慕尔约30公里,城镇保留了古朴的教堂、修道院和宏伟的城堡。一下车便看到著名的古堡呈现在眼前，令人心神向往。我们首先参观了Patisserie Jacobs纯手工饼干厂生产流水线，老匠人给我们一一介绍了制作饼干所需要的器具、原料。有许多模具都是古堡或是用来纪念国王的画像。饼干成分主要是40%当地特殊产蜂蜜，60%为面粉，所以烘烤出来的成品非常坚硬，可以保存几年以上，颜色口感都不会变质。

 八月二十二日，我们来到了布鲁日，参观了比利时著名的联邦食品安全产业链中心（FASFC）。FASFC在2000年建成现已得到显著成效，该机构在2001年-2012年间爆发的疯牛病管控方面做出了很大的贡献。

 经过了八天的参观与游览，我们结束了在比利时的游学历程，坐在飞往中国的飞机上，我内心仍然为这几天的见闻而激动着。通过这次游学我们交流了中欧文化上的异同，尤其是饮食文化方面。显而易见地是，无论是中方还是欧洲乃至全世界都将为了食品安全继续做不懈的努力，民以食为天，食品以安全为先，这大概是全世界的共识。