**中欧教育和产业的差异与融合**

**——比利时布鲁塞尔自由大学游学总结**

（朱亦琳，1532111,2015建环1班）

作为上海海洋大学食品学院的一名学生，我与2016年8月14号出发，去比利时体验一种全然不同的文化，并借此深刻了解欧洲教育的特色和其与国内的差异，这是一次非常有价值的游学。在我看来，我最能体会到的方面是教育与生产。我会将这些天的经历分成这两个部分来一一讲述。

**教育**

我们先后前往了三所学校兼研究机构进行交流，这三个教育机构各有各的不同，但欧洲的教育风格却在一些共同点上体现了出来。我们去的第一个机构是一所以研究为主培训为辅的著名生物培养检测机构（ASBL）Cuiture in vivo（食品有害物质检测）中心。Cuiture in vivo是一个独立的研究中心，它与很多有名的大学和知名企业等都有紧密的联系，它也会参加一些与社会机构合作的帮助失业者寻找工作的社会活动，我们在Bernard Couvreur教授的带领下做了一个分析肉质与来源的实验，在2013年春天，欧洲传出了食物丑闻，在牛肉中竟然掺杂着马肉，马肉的肉质很难得到保证，老马，病马，药马的肉都有可能含有。在文化道德方面，欧洲人吃马肉是违背宗教的，所以这件事情引起了全欧洲的关注。所以如何鉴别肉的来源，变得非常重要。由此，我们再次体会到了欧盟关于饮食的标准的确是非常严苛的，但这也给健康提供了保障。两位教授根据分发下的实验资料一边讲解一边为我们做示范，虽然后续的实验有些繁琐，但是教授一直在鼓励我们，并告诉我们：有时候做实验，并不一定要按照规定的含量步骤一丝不苟的完成，新方法有可能会有新发现，经验丰富的实验人员凭靠自己的直觉往往有着意外的惊喜。在我们的实验过程中，教授也依据着大家的样品，对步骤做出了调整。因为时间原因我们没能看到自己所做实验的结果，但这也告诉我们，一个看似简单的实验都需要很长的时间，如果想要成为一名研究人员，耐心是不可或缺的。仅仅进行了一天的实验就有些焦躁的我们需要学习的还多着呢。我们在与教授合影后带着疲惫与满足回到了宾馆。

第二所学校是历史悠久的著名公立综合性大学，布鲁塞尔自由大学（Université Libre de Bruxelles；Universiteit Brussel），布鲁塞尔自由大学建校于1834年，后因比利时语言纷争，于1970年分裂为法语布鲁塞尔自由大学（Université Libre de Bruxelles）和荷兰语布鲁塞尔自由大学（Vrije Universiteit Brussel）。为加以区分，两校分别使用各自的法语（ULB）、荷兰语（VUB）名称。上午我们参观了法语大学主校区的自然科学图书馆，自然博物馆和综合图书馆。自然科学图书馆有着非常古老和经典的科学书籍，他们不仅有教育意义更有历史意义，索菲亚馆长是个非常温柔的老师，她带我们参观了藏书众多的地下室，并详细介绍了图书馆的各种功能，最后，我们围绕在她的办公桌旁，听她讲解她的工作内容和对学生学业的要求。然后，我们去了自然博物馆，博物馆的面积和中国的博物馆比起来不大，但麻雀虽小五脏俱全，从生物起源到分支再到发展，包含的生物化石与标本应有尽有，动物标本尤其精致美丽，有动人心魄的美感。参观的重头戏落在了综合图书馆上，Lucer馆长带领着我们在每一层穿梭，各层有着不同专业的藏书，每一层都能看见学生认真学习的身影，在特有的小组讨论区域，我们又体会到了一种在欧洲非常普遍的学习方式，小组合作完成任务。比起中式的个人成绩比重较大，欧洲学生的成绩有很大一部分产生与他们的小组合作所得。图书馆有专门的影音资料室，供电影专业等学生观看影音资料用。最著名的不外是建造与中世纪的图书室，它的装修非常具有古典风格，时间也很久远，在这里面学习的时候是不让发出任何声音的，当参观这个豪华自习室的时候连馆长的讲解都停止了。下午，我们去了另一个校区参观了物理实验室，Pierre Devahif教授重点给我们展示和介绍了空气动力学原理，空气力学概念。还向我们展示了摩擦力实验、向心力实验和抛物线实验以及光学传播实验和声学传播实验。教授让我们亲自参与进实验，感受蕴含在实验背后的物理原理，这样的教学深入浅出，容易理解，特别是让同学们会非常有兴趣来学习看起来枯燥乏味的物理知识。

第三个去的，是比利时CERIA CAMPUS （食品和化工行业研究和教育中心），这是这个机构第一次接待来自中国的学生来体验学习，机构负责人Alain Durieux博士亲自迎接我们并作了题为《IRMW概况及当前研究重点》的主题报告。IRMW作为比利时的专门研究中心，是比利时的最权威机构，他旗下的研究所所涉及的研究层面都是十分专业复杂的，一开始这家学院只做发酵相关的工作，与学校合作后不仅扩大了业务规模，而且也为专业学生提供了教学和科研的平台。在这所学院里可学的专业大多是与食品相关的：熟食、面包师和糕点师、化学生物技术、巧克力和糖果技术、知识和烹饪鱼类和贝类和甲壳类动物、烹饪、对于食品企业的基本训练、酿酒、餐馆等。这也是为了缓解欧洲近几年逐渐产生的青年科学危机，由于欧洲悠闲的生活习惯，越来越多的青年喜欢享乐而不是学习专业知识，这让教授和科研人员产生了极大的担忧。独立的科学研究是不可能长期存在的，这家机构与前两个教学研究机构有着密切的合作关系，IRMW自已旗下的四所机构也时刻联系进行研究。为了让理论融合社会市场，他们自己开了一家工厂，生产销售的同时获得更多的需求信息，为消费者研发出健康而美味的食物。最后，我们参观了中心的啤酒研发和检测中心。工作人员向我们详细阐述了啤酒的生产过程、注意要点和相关设备，最后还邀请我们品尝不同种类啤酒，大家发现还是青岛啤酒最合中国人的口味呀。

**生产**

在体会教育风格的不同时，我们也去了三家公司兼作坊进行了参观学习。第一个是位于布鲁塞尔郊区的比利时著名的Puratos食品工厂，这个品牌或许不是特别耳熟，但在国际上，Puratos的产品非常多而且分布广泛，在中国同样也有。作为一个家族企业，Puratos的历史也很长，他们并不生产东西，只提供各种制作面包、蛋糕、巧克力的原材料。他们非常注重食品质量和卫生，控制含有物非常重要，少油少糖也是追求目标，当然，食物的美味不能忽略。虽然直销公司，并不与个人合作，但公司非常注重消费者的意见，会与消费者沟通并不断改进产品。产品在卖给全世界100多个国家的同时，非常注重产品与当地食品文化的融合。如在比利时销售的原材料和在中国销售的原材料就不一样。因为欧洲人偏爱硬面包，而中国人喜欢蓬松有嚼劲的面包。随后，公司生产总监Benny Vervaeck带领我们详细参观了生产车间并全程做了重点阐述。这位总监看起来就像一个经验丰富的老面包师，如果不说，谁也猜不到这样一个朴实无华的老人是生产总监，他也忙碌在生产的第一线，并且带着他们制作出的面包去中国展销的好几次。

第二个是著名的Cantillon传统啤酒厂，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而特别的啤酒。这种传统的啤酒制作方法非常繁琐，整个生产过程大概需要2-3年时间，比起现代工业制法长了太久。这样的原始方法非常注重自然，他们不加入任何发酵物，全靠空气流通带来的发酵物来发酵。时间长与原始使得他们的啤酒非常受欢迎，我们看到了不少慕名前来的欧洲人，一定要买上一些带回家去。

第三个是Patisserie Jacobs纯手工饼干生产地，这是迪南地区著名的私人饼干厂，坚持按照古法工艺纯手工制作特色饼干已经百余年了，在当地非常有名气。这种古老的饼干的成分主要是40％的当地蜂蜜和60％面粉，特殊的材料使得它与一般的饼干完全不同，不仅不酥脆而且特别硬，它的吃法和糖有些相似，要含在嘴里化了才能吃。厂长为我们一一介绍了一些特殊的图案模具，有国王与皇后的画像，古老的废墟，比利时特色建筑迪南古堡，还有一个非常稀有的双面模具。

**小结**

布鲁塞尔和布鲁日两大城市，迪南小镇，还有许多小镇都在我们此次游学的范围内，欧洲人闲适的生活态度也历历在目，在一些教育和食品安全方面，中国已经开始借鉴发展国家的经验，但是由于不同的文化，还是有着很大的差异的。欧洲教授知识的方式对我有很大吸引力，但他们太过慵懒的生活方式我不是很感冒。在食品方面，国内的研究机构和发展公司都不是很多，具有特色的中式食物不少，但要怎么在保证质量的情况下将美食推向世界，是应该被思考的问题。这次游学，我们收获了非常难得的见闻，也在两种不同的国度与文化中细细体会差异与融合。