**亚欧食品文化的碰撞与结合**

**——比利时布鲁塞尔自由大学游学交流总结**

1431306 黄书影 14食安1班

作为一名上海海洋大学食品学院的大二学生，我有幸参加为期10天的欧洲比利时游学交流活动。

第一次出国游学，我怀以新奇好学的态度，到达远隔中国约五万千里的欧洲大陆，结合自身的食品质量与安全的专业背景，以比利时的食品工业为主要考察对象，学习欧洲的先进食品加工理念和食品安全溯源系统，了解欧洲食品行业的专业性。同时，在十天当地的生活中，我们深入欧洲人的日常生活，在饮食习惯、街头文化、校园生活等方面对比中比两国之间食品文化的异同。两国食品文化之间的相互碰撞与不断融合，这其中的奥妙更让我们这次比利时交流之旅增加了精彩独特的内容。

**8月14日，布鲁塞尔，晴**

比利时时间8月14日22：25，我们抵达布鲁塞尔机场。经过火车和地铁的转乘，我们抵达入住Adagio酒店。尽管历经了近12个小时漫长而疲惫的飞行，但是，当深夜时刻走在无人的欧洲街头，我感受到特有的欧洲气息。空气略带湿意，微冷，不像上海夏夜的燥热。街灯发出微黄的光，投射出路上高低不平的石块，让我仿佛置身于《神探夏洛克》影片中的街景。凌晨时分，我们入睡，调节时差可不是一件轻松的事情！

**8月15日，布鲁塞尔，晴**

8月15日，正处比利时全国宗教日，全国放假。不同于中国，中国在节假日之时，商铺喜迎顾客，街头人满为患，而比利时的节假日，商店大多数出于休业状态。直到我们到达布鲁塞尔中心大广场，人才渐渐多起来。正巧，这天是每两年一次的鲜花地毯节的最后一天，我们有幸观赏到美丽的鲜花地毯的景色。

比利时为了促进旅游业的发展，想了很多吸引游客的点子。而布鲁塞尔鲜花地毯节已成为比利时一个传统而有特色的文化项目。第一届鲜花地毯诞生于1971年，由景观设计师E.Stautemans设计，1986年起，鲜花地毯节固定为每两年一届，迄今已有45年的历史。这是第20届鲜花地毯节，主题为“庆祝比利时和日本建交150年”，地毯的图样在日本颜色中吸取了更多设计灵感，拼凑成了充满日式风情的仙鹤、菊花、太阳等元素，描述了大自然的美好。

随后，我们参观了广场附近的“埃杜弗”街口有着“第一公民”之称的“尿童小于连”雕塑。蓬松的头发，翘翘的鼻子，他光着身子，曲着双腿，旁若无人地在撒尿。传说，14世纪时外国侵略军准备炸毁布鲁塞尔时，小于连急中生智，用一泡尿浇灭了导火线，从而挽救了布鲁塞尔，使全城百姓幸免于难。每当特别的节假日，人们都会给他穿上特制的衣服，表示庆祝。当然，他也拥有来自中国的一套解放军军装和一套中式对襟衣裤呢！

当地时间下午4点，我们考察了欧盟的办公区域。周围的建筑设有各个欧盟国家的国旗。欧洲人的慵懒全球皆知，布鲁塞尔的人们生活得缓慢而优雅。有的坐在欧盟附近的小酒馆品尝啤酒，有的滑着滑轮不停地兜圈，有的坐在长椅上享受着日光，有的在街边的咖啡店品味一块香甜的华夫饼。不像中国人的行色匆匆，他们悠闲自在，享受每一分钟的时光。没一会儿，一个下午的美好时光，便在指尖悄悄溜走。

这一天的晚餐，我们品尝的是欧盟附近的一家名为Star of Asia的印度餐馆。来自东方的印度风情，与欧洲的比利时风味相结合，融入了欧洲人的精致和浪漫；米饭的香气，与金黄的咖喱相混合，回味出亚洲人的质朴与勤劳。欧洲与亚洲的饮食风格甚为不同，却在一刹那，融合得那么巧妙。

**8月16日，瓦隆区**Nivelles**，晴**

8月16日，我们达到比利时瓦隆区Nivelles。我们在火车行驶的沿途中，发现了比利时的涂鸦文化，无论是火车的站台，还是房屋的墙壁，一路上都喷绘着色彩夸张、造型各异的文字和图案，凌乱之中却也蕴藏着个性。在随后的几天中，我们甚至发现校园的教学楼内也存在色彩丰富的大幅涂鸦。然而，这在中国街头是较少存在的。

该日，我们拜访了比利时著名的生物培养检测机构Cuiture in vivo中心。老教授接待我们并带领我们用专业的检测方法做了肉类鉴别专题实验。本次我们利用PCR法辨别肉类掺假。

肉类产品含有丰富的营养成分，是现代人们日常餐桌的必备食材。中国人喜食猪肉、牛肉、羊肉，但中国的肉制品经常出现问题。比如2006年的瘦肉精事件引起了人们对肉制品安全的恐慌，注水猪肉的案例报道比比皆是。在欧洲，也发生过肉制品的丑闻，2013年曾发生震惊欧洲的疯牛病事件，在牛肉里找到马肉的细胞。在欧洲，马肉很便宜，且肉里还混进了老马和病马肉，这些带有抗生素的老马和病马的肉与牛肉用搅拌器搅拌后，运到市场上当作牛肉卖。这是不法商家为了争取经济利益而做的缺德之事。所以结合中欧情况，本次实验的主题就是辨别肉的种类和来源。

历时一天的实验体验，Bernard Couvreur教授的逐步教学让我感受到欧洲人的细致与耐心，同时，感受到欧洲人对科研实验的严谨态度、对食品安全行业的尽心尽责。实验结束后，Bernard Couvreur教授带领我们参观了机构，并和我们合影留念。

**8月17日，布鲁塞尔，晴**

该日，我们来到布鲁塞尔自由大学的Solbosch校区参观学习。布鲁塞尔自由大学是一座拥有悠久历史的著名公立综合性大学，分为法语布鲁塞尔自由大学（ULB）和荷兰语布鲁塞尔自由大学（VUB）。在整个ULB有动物自然博物馆、植物自然博物馆、医学博物馆、物理博物馆4个博物馆。今天，我们有幸参观了其中2个博物馆。

上午我们参观了自然科学图书馆、自然博物馆和综合图书馆。在自然科学图书馆，索菲亚馆长给我们介绍了馆藏情况和检索方式等。她特别介绍了图书的电子检阅方法，这比上海海洋大学的借书方式更加方便快捷。在自然博物馆，我们参观了各种各样的动物标本。从海洋动物到昆虫，从飞禽到走兽，从远古动物到现代动物，标本制作精细，栩栩如生。

综合图书馆的门不大，藏在我们看起来并不起眼的小门里，我们沿着旋梯下楼，才发现别有洞天。图书馆内的稍偏入口处有一大块讨论区，所以我们刚刚进去时，并不觉得很安静。越走近，走到高级图书室，我们被那里的氛围所震撼。在中世纪建造的图书室内，装修古典，挂着中世纪风格的油画，悬着中世纪风格的雕塑，安静至极。我们小心经过，欧洲学生们也没有为此而受到影响，仍埋头苦于自己的学业。

图书馆里标有“S&SAME”的地方意味着借阅办理台，所有图书都必须由此借出和还回，意思是“芝麻开门”，这倒是非常有趣。

由于学校还处于假期，食堂还未开门，但已有大量学生来校自习、实验。中午，我们就融入欧洲的大学生的生活，学着他们买了一筒三明治，简单地解决午餐问题。他们有的坐在食堂前的台阶上，有的直接坐在大树下、草地上，谈笑风生，享受着这学习之余的悠闲时光。三明治倒是不同于国内那种三角形的三明治，半切开一截约40厘米的法棍长面包，里头夹入生菜、胡萝卜、芝士、生的熏肉片或者辣的肉肠，再加上各种不同口味的酱料。也许中国人向来吃不习惯生食，我无法接收生冷的熏肉片，但也尽可能地消化它。这可能就是中国饮食与欧洲饮食文化的不融之处与包容之态。

下午我们到达物理学博物馆。Pierre Devahif教授重点给我们展示和介绍了空气动力学原理，并从气球悬空展示开始引入飞机起飞的空气力学概念。另外，教授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。教授的讲课深入浅出，有时候抛出的问题也会难倒我们这些理科生，随后又耐心地解释其中的奥妙，将复杂的物理学力学原理结合生活的实际讲出，极大地提高了我们对物理学的兴趣。

**8月18日，比利时瓦隆区，晴**

8月18日，我们到达比利时CERIA CAMPUS考察和学习。CERIA CAMPUS和布鲁塞尔自由大学的微生物实验室有着密切的合作开发关系，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。

上午，博士带领我们参观了研究所的真空冷冻干燥重点实验室。

下午，我们倾听了几位教授的研究项目的主题报告。他们的研究十分地专业、深奥，由于我还没有深入地进行食品专业知识的学习，有些感到茫然，但也被他们的严谨的科研态度所折服。随后，我们参观了研究所的啤酒研发和检测中心，教授向我们阐述了啤酒的生产过程、注意要点和相关设备，最后还带领我们一起做了啤酒感官实验。

不同于国内啤酒的单一口味，比利时的啤酒使用不同酿制的原材料，精酿出不同口味的啤酒。有的淡而有醇香，有的浓郁带有回味，有的苦不堪言，因而啤酒带有不同程度黄色的色彩。多变的口味和不同的色彩，也许是亚洲人们喜欢购买比利时啤酒的原因吧。

**8月19日，布鲁塞尔，晴**

8月19日，我们参观了位于布鲁塞尔郊区的比利时Puratos食品工厂。他们主要为企业、面包制作工坊等提供生产面包、蛋糕、巧克力的原材料，如面粉、酵母、香料、可可、干果等，甚至还有酒精。该公司还生产真实巧克力和模仿巧克力。真实巧克力由百分之百的可可粉制作而成，但极易溶化；为了防止在气温高的地区溶化，模仿巧克力被加入了百分之三十左右的椰子粉（油），但是其口感吃起来和真实的巧克力一样。椰子粉（油）的价格低廉，是可可粉的三分之一左右。

随后，公司生产总监Benny Vervaeck总工程师带领我们详细参观了生产车间并全程做了重点阐述。

**8月20日，布鲁塞尔，晴**

20日上午，我们参观了著名的Cantillon传统啤酒厂，这家啤酒厂有近百年的历史了，它既用于生产，也用于招待参观。他们仍使用着原始的生产方法来酿造美味的啤酒。

在进入啤酒厂的吧台区，我们看到许多啤酒相关的周边纪念品，如T恤、帽子、摆件等，琳琅满目，将啤酒的广告融入文化纪念品中，可见比利时的啤酒文化久远，深入人心。

啤酒厂的负责人带我们一路介绍啤酒的传统生产工艺。传统的啤酒做法，整个生产过程大概需要2-3年时间，而现代化的生产线只需要3-4周左右。他们工厂生产的啤酒非常受欢迎，尤其是比利时特有的樱桃啤酒。

中午我们在闹市区的中餐馆吃了午餐。店里生意火爆，大多数都是习惯于中餐的中国人，当然也有改善伙食、尝尝中餐的外国人。附近也有华人区，华人开的大超市里也能购买到不少来自中国的食品和蔬果，比如驰名中外的“女神”老干妈，外国人不敢尝试的豆腐乳等等。可见中国的饮食文化与食品文化，逐渐被这些华人们带出了亚洲，来到了欧洲，与之相碰撞、结合。

下午，我们参观了传统手工巧克力工厂。巧克力可能是全世界，无论是欧洲还是亚洲，无论是老人还是小朋友，都喜欢吃的一款零食。比利时著名的Godiva巧克力起源于[比利时](http://baike.baidu.com/view/21905.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)[布鲁塞尔](http://baike.baidu.com/view/50895.htm%22%20%5Ct%20%22_blank)，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。一台流动着液体巧克力的机器前面，我看到不少亚洲人的面孔，他们拿起一片旁边所提供的比利时饼干，穿过小瀑布状的液体巧克力，棕黑色的液体顺着饼干下滑，充满着甜蜜的味道。可见亚洲人群也是如此地喜爱巧克力。

**8月21日，迪南市，小雨转晴**

21日上午，我们来到迪南市，学习考察迪南地区的纯手工饼干厂生产流水线。饼干成分主要是40%当地特殊产蜂蜜，60%为面粉，成型模具是用刀刻出来的，十分精细，模具的图案栩栩如生，有的描述了迪南地区的美丽风景，有的刻画了比利时的国家历史人物，有的是太阳、花朵或是动物的图案，形象生动。工艺流程：和面、擀面、机器轧平，用铁框取面块，放入模具成型，然后放入地下室放置24小时以便湿气进入面片，250-320摄氏度烘烤十分钟左右，分块分开放置晾干。

下午团队考察了考察迪南古堡和当地文化。乘缆车而上，站在古堡之上远眺，迪南地区的房屋沿着一条河道而建，依山傍水，缓缓地流淌出欧洲人民的悠闲。

**8月22日，布鲁日,阴转晴**

我们游览参观了比利时的著名城市布鲁日，并品味了比利时的味美——青口贝。这是不少游客到达比利时必点的一款菜肴。青口贝，就连我这个生活在海边、常年吃海鲜的人都觉得真的是非常好吃。据说这些青口都是每天早上新鲜运到的。要了一小锅的青口贝，最后剩下的那些汤汁还有西芹的香味，实在过瘾的很。

8月23日，我们经法兰克福机场转机返程上海浦东，结束了本次比利时游学之旅。我深切地体会到亚欧食品文化的碰撞与结合，无论实在日常的餐饮上、还是食品检测技术上、或是食品研发科技上，两者都有各自的独特之处；同时，在日益结合的地球村，两者又不断交流沟通，相互融合，一起创造更加安全健康的食品环境，一起为人类的未来设立更加坚固的食品安全保障。