**中欧的食品文化和教育风格的对比**

**——比利时布鲁塞尔自由大学游学见闻**

叶思源 1532103 15建环1

在去比利时之前，我先查询了一下比利时的资料，欧洲与中国时差有六个小时，比利时那边温度大多在二十度左右，属海洋温带阔叶林气候，并且官方语言是法语。它位于欧洲西部沿海，东与[德国](http://baike.baidu.com/subview/3762/15752674.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)接壤，北与[荷兰](http://baike.baidu.com/view/6323.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)比邻，南与[法国](http://baike.baidu.com/subview/64741/14766784.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)交界，东南与[卢森堡](http://baike.baidu.com/view/21772.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)毗连，西临[北海](http://baike.baidu.com/view/15716.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)与[英国](http://baike.baidu.com/subview/3565/13600041.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)隔海相望。

我们的目的地是比利时的首都布鲁塞尔，它不仅有闻名于世的滑铁卢古战场，也是欧洲联盟的总部所在地。

8月14日我们启程前往比利时。经过长途跋涉，在当地时间8月14日晚上十点多到达布鲁塞尔。虽然长时间的飞行让我们疲惫不堪，但是我们还是抱着激动的心情观察着新鲜的事物，依然非常期待接下来的行程与学习。

第二天正好是比利时全国宗教日，全国放假。所以我们当时的主要目的就是了解比利时当地的饮食习惯与文化。比利时是19世纪初[欧洲大陆](http://baike.baidu.com/view/2663283.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)最早进行[工业革命](http://baike.baidu.com/view/8751.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)的国家之一，无论是地理上还是文化上，都处于欧洲的十字路口。并且它也是一个高度发达的[资本主义](http://baike.baidu.com/view/163.htm" \t "http://baike.baidu.com/_blank)国家，外贸为其经济命脉，是世界十大商品进出口国之一，全国GDP的大约三分之二来自出口。比利时拥有极其完善的港口、运河、铁路以及公路等基础设施，为与邻国更紧密的经济整和创造条件。

我们来到了布鲁塞尔著名的大广场，比起昨天的匆匆一瞥，现在才是真正地感受到当地的风土人情。由于不久前的恐怖袭击，布鲁塞尔当地有许多反恐部队与警察在巡逻，这令人有种紧张感，但并不妨碍我们进行参观。相较于中国的快节奏，比利时人的生活节奏是缓慢而优雅的。他们中午就习惯吃一个三明治，简单方便。到处可见，人们坐在露天的餐馆里，悠闲地喝着咖啡或是啤酒。当地的人也对中国人非常地友好，会用中国话亲切地对我们说你好，让我们完全没有感觉身在他乡。而且那边的建筑风格也是非常有优美而华丽，那是一种你在网上游览无法体会到的美，只有亲眼看到才能懂得。在参观的过程中，我们经过了一家巧克力店，不由感慨比利时的巧克力真是美味，而且店员也非常友好，在我们拍照的时候，主动微笑看镜头。图中他正在制作新鲜的巧克力草莓。

随后，我们又去了欧委会所在地。进到里面，我们每个人都配备了一个讲解器，遇到想了解的地方，只要扫描一下，就可以听到清晰的英语讲解，这也让我们对欧盟更加地了解。也让我不禁感叹欧洲人的细心与耐心。

第三天，我们前往比利时瓦隆区Nivelles，拜访了比利时著名的生物培养检测机构（ASBL）Cuiture in vivo中心。机构负责人Bernard Couvreur教授接待了我们，并且带领我们做鉴定肉类的实验。Cuiture in vivo是一个独立的研究中心，不是一所大学，但是与许多有名的大学和社会机构有联系，帮助失业者们寻找工作，并且在比利时有很重要的地位。

这次做的实验得到研究对象是知道肉的来源。教授说这一次实验很特殊，因为这是他第一次在这么多人面前做实验，以往都是单独做，对此我们感到非常地荣幸。教授说在2013年春天，欧洲传出了食物丑闻，在牛肉中竟然掺杂着马肉，马肉相对廉价且不卫生，这不仅仅是食品安全的问题也关乎文化道德，因为欧洲人厌恶吃马肉，所以如何鉴别肉的来源，这个是非常重要的。由此，可以看出欧洲人其实对饮食也是非常谨慎，也非常注意食品安全。

教师非常热情地招待我们，先用ppt为我们讲解了粗略的实验步骤和资料，之后我们便进入了实验室中。在进实验室之前，我们都必须穿上防菌衣，再带上防菌手套，以防感染到有害的物质。

我们两人分为一组，进行实验。我们先挑选一种肉，然后称了0.35g的牛肉，将其倒入试管中，进行37℃长达75分钟的水浴。接下来的实验步骤更是复杂，但是教授耐心地教导我们，一步一步地做，一切都非常顺利。我认为，在欧洲，他们的教育风格是希望学生们多提问，而不是闷不做声，毫无反应，并且要求学生们多动手，而不是完全听从老师。我觉得，这种教育风格，更提升学生们的自信心，并且具有动手能力。

最后的实验结果，非常的好，教授称赞了我们，我觉得这次实验虽不是很难，但是还是很有成就感，并且又学到了很多关于化学方面的知识，收获颇多。

第四天上午，我们来到了ULB的Solbosch校区参观并学习。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。

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。

我们上午就是参观法语校区。学校的老师带领我们主要参观了自然科学图书馆，自然博物馆和综合图书馆。自然科学图书馆主要馆藏电子类的图书，都是非常古老和经典的电子类图书，价格也非常昂贵，所以一般不轻易外借。在自然博物馆中，我们也见识到了非常多的动物标本，栩栩如生。这让我想起了一部电影《博物馆奇妙夜》，不禁幻想要是这里面的标本在夜晚都活起来，这该是多么神奇和壮观。

其实感受一所学校的学习气氛，最好的地方就是图书馆。在自由大学里，图书馆都是座无虚席，但是他们学习的方式与中国有所区别，他们基本上都是以小组的方式进行讨论和学习。并且期终考试的仪式比起中国是个人成绩，这里是采用小组的形式进行考核。这是培养学生们之间的合作能力。

下午，我们参观布鲁塞尔自由大学的Plaine校区，这里比较著名的就是他们的物理学博物馆。Pierre Devahif教授重点给我们展示和介绍了空气动力学原理，摩擦力实验和声学传播等等的实验。在给我们展示实验中，他更倾向于让我们共同参与并亲自感受。这也是证明了欧洲的教育风格，就是让学生们自己动手去感受，才能记得更加深刻。

第五天，我们到达了著名的比利时CERIA CAMPUS （食品和化工行业研究和教育中心）学习。听那边的负责人说，这是他们第一次招待中国学生。他们是一个非营利机构，由政府监管。他们认为理论知识应该紧跟着市场。这所研究院也建立了学院，三年大学本科。他们不仅研究食物还研究医疗。

研究所的教授们也为我们进行了演讲，关于酵母提取和研究，关于啤酒的保质期与质量，比利时人钟爱啤酒。他们说谷物中有一种有害物质，他们希望能制造没有这种物质的啤酒，能够更加健康。同时他们也在研究食物搭配，如果食物中有相同物质，那么这两种食物搭配在一起味道一定很棒，例如猕猴桃和生蚝，这听上去匪夷所思，但是却符合生物原理。从此可以看出，欧洲人非常重视食品的安全和味道，他们专注于创新更健康但同时更美味的食物。

最后，负责人Alain Durieux博士还带领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的比利时啤酒。比利时啤酒味道醇厚而略带苦味。

第六天，我们参观了位于布鲁塞尔郊区的比利时著名的Puratos食品工厂。工厂的著名产品就是比利时人尽皆知和非常喜欢Puratos品牌的各式焙烤类产品，但是公司只为企业提供生产面包、蛋糕、巧克力的原材料，并不直接制作面包等食物。Puratos工厂在比利时有3%的分布，其余97%分布于其他地方。

欧洲严格控制卫生问题，用水果替代糖，这更加健康。他们工厂会与普通消费者进行联系，询问口味如何，是否满意。也会与小型作坊和大型工厂进行联系。同时，欧洲人非常追求口味，所以会多加盐和糖，这对身体非常不益，因为他们正在研究如何在保持味道的情况下少加对身体不好的东西。

第七天，我们上午参观了著名的Cantillon传统啤酒厂，它有近百年的历史，但是现今仍然采用以前的方法制作啤酒，用木桶酿造啤酒，十分独特。并且，负责人也带领我们去参观制作啤酒的整个过程，过程非常繁琐，但是他们还是一步步耐心地完成。生产过程大概是加入三分之一谷物，三分之一酵母，三分之一6000升的水，跟2种谷物混合，2-3小时搅拌加热，并再加入过滤，剩下谷物中再加入4000升具有丰富糖分的水，使谷物中的糖分完全析出。滤液再加热到100度长达3小时，把其中的三分之一的水蒸发掉。再加入其余如水果等物质，并且可增加保质期。再过滤。100摄氏度滤液敞开式发酵12小时，滤液冷却至25摄氏度左右。这也可以看出，在食品上欧洲人崇尚以前的制作手法，因为更加精细，他们会在传统工艺上运用现代化的东西，但是不会让现代化完全替代传统。

下午，我们来到了参观传统手工巧克力工厂。Godiva巧克力起源于[比利时](http://baike.baidu.com/view/21905.htm" \t "_blank)[布鲁塞尔](http://baike.baidu.com/view/50895.htm" \t "_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。

多年以来，Godiva 在符合传统规格和贯彻 Joseph Draps 先生秘方等方面全部一丝不苟。秉承了Joseph Draps 先生的传统和精神，Godiva 巧克力成为甜食界极品中的极品。Godiva 对质量的追求同样一丝不苟，欧陆式的金装礼盒和人手装饰的精美包装，令人一见倾心，独具匠心的设计亦为 Godiva 赢得各界的美誉。并且工作人员非常热情地为我们展示了如何做出美味的巧克力。

第八天，我们来到了著名的迪南市，参观著名的Patisserie Jacobs纯手工饼干厂，这是迪南地区著名的私人饼干厂。它也是采用古法工艺制作饼干。饼干的成分主要是40％的当地蜂蜜和60％面粉。其饼干非常独特，因为它不像别的饼干酥脆，而是非常地硬，吃的时候，要像吃棒棒糖一样，慢慢地抿。厂长也亲自为我们示范如何做饼干。

我们还来到了迪南古堡，感受其文化气息。它位于法国布列塔尼地区阿摩尔滨海省的迪南镇。至今还保留着2,600米的世纪城墙，围绕着迪南城堡建筑。这座宏伟的欧式古建筑城堡在[设计](http://www.oushijianzhu.com)时特地在围墙和原型塔上，最后这座欧式建筑城堡成为了一个护城河和吊桥将继续从外面的城墙，以及由内而外的城市，对外地人和乡民自己提供的一个重要据点。

第九天，我们又乘火车来到了烈日市的比利时著名的联邦食品安全产业链中心（FASFC）。比利时的农业高度发达，其农业追溯系统是全球最好的。

8月23日，我们结束了在比利时的行程，返回上海。虽然待在比利时的时间不长，但是我对这座城市留下了非常好的印象，那边的人友好而热情。

并且，欧洲人在食品安全上确实下足了功夫，与此同时，他们还要在保持美味的同事保持健康，这也是难能可贵，我们需要向他们学习。

在教育风格上，欧洲人更提倡自主学习，自己向老师提出问题，而不是傻傻地记着笔记，认真听讲更为重要。他们也更喜欢进行小组学习，这样能培养学生的合作能力，团体成功往往都比个人成功要困难的多。