**国际视野下的中欧食品科技文化对比**

**--比利时布鲁塞尔自由大学游学见闻**

沈昭蓉 1531306 15食科3班

非常荣幸能够成为这次由学院组织的比利时游学活动。美好却短暂的十一天稍纵即逝，如今想来，种种游学之事依然深刻地印在我的脑海中。在去比利时之前，从地图及网上了解到比利时位于欧洲西部沿海，东与德国接壤，北与荷兰比邻，南与法国交界，东南与卢森堡毗连，西临[北海](http://baike.baidu.com/view/15716.htm" \t "_blank)与英国隔海相望。处于中心地带的比利时，被誉为“西欧的十字路口”、“欧洲的心脏”。对比利时游学之旅充满期待。终于，在老师的带领与讲解下，我们在比利时深入了解了暴恐袭击和英国脱欧背景下欧洲的食品工业发展状况；以啤酒生产和饼干生产为例学习了以比利时为代表的欧洲的先进食品加工方法与安全系统及操作。同时，在老师的带领下，领略了中欧食品文化的异同。

我们在布鲁塞尔市中心感受国家与国家之间的异同。布鲁塞尔是比利时的首都和最大的城市，也是欧洲联盟的主要行政机构所在地，有欧洲的首都之称，另外还有200多个国际行政中心及超过1000个官方团体在此设立办事处每年名目繁多的国际会议在此召开。市中心的“大广场”周围屹立着许多中世纪的哥特式建筑，其中以市政厅较为壮观。位于布鲁塞尔首都区的布鲁塞尔市拥有全欧洲最精美的建筑和博物馆，摩天大楼和中世纪古建筑相得益彰。在倒时差的过程中，我们参观了宏伟的大广场、市政厅、皇宫、尿尿小童，还有发生恐怖袭击的地点证券交易中心。了解了一些关于比利时这个国家的历史。运气好还撞见了为期四天的鲜花地毯。欧洲人的慢节奏生活更是引起了我的关注，随处可见当地民众坐在露天咖啡厅的一脚享受着属于自己的生活，他们要一杯咖啡或一杯啤酒，再配上一块华夫饼可以静静地坐上半天呢。印象最深的还是Godiva巧克力店的参观，被巧克力酱快速做成一个冰淇淋的精妙且快速的手法深深折服。想要学到更多制作手法的心情强烈唤起，不停期待着接下去的参观与学习。之后，我们便去参观了欧盟和北大西洋公约组织总部所在地，同时有其他700多个国际组织和100多个外交使团在这里设立总部或办事处，了解了也因为这个原因，布鲁塞尔的居民中有27%是外国人，使它成为一个真正意义上的国际城市。

在比利时著名的生物培养检测机构（ASBL）Cuiture in vivo（食品有害物质检测）中心，我们在Bernard Couvreur教授的带领下学会了如何用专业的检测方法进行肉类鉴别确定实验。

首先教授对这个机构做了简单的介绍，其次他提到前几年欧洲的疯牛病引起极大的关注与轰动，用PCR辨别肉类来源。整个实验分为四大步骤，每个大步骤里又被细分为好几个小步骤。整整一天，在教授的示范指导下，我们基本完成了实验。从这次实验中，我学习到欧洲人做事的严谨与细致；学习到如何更好的鉴别肉类的真假与来源；学习到如何运用PCR技术完成鉴定；还学会使用了各种不曾见过的仪器。我想，这次经历激励我，不论是在学习生活或者是工作上，教授的话让我收获颇多。然后，教授带我们参观了整个机构，了解到当地大学生为了更好地服务将来的工作都会在类似于这类的机构中实践，我想这必定是受益匪浅的独一无二的体验。最后，我们和教授合影留念，美好的一天就算过去了。

ULB的Solbosch校区考察与学习同样令我印象深刻。布鲁塞尔自由大学（Université Libre de Bruxelles；Universiteit Brussel）坐落于比利时布鲁塞尔东南部，是一座拥有悠久历史的著名公立综合性大学。当地老师介绍说ULB拥有三个主要校区：Campus du Solbosch校区是ULB的主要校区，全校大部分教学设施都坐落于此；Campus la Plaine校区主要是医学院的所在地；Campus Erasme校区更倾向于药学方面的研究。老师还介绍说ULB的物理学、化学、政治科学、欧洲问题研究、犯罪学、公共卫生学、建筑学等在欧洲享有很高的声誉。

Solbosch校区是自由大学的发源地。主修经济、哲学、法律、语言和部分天文物理学学科。1我们参观了科学图书馆、自然博物馆、综合图书馆。在自然科学图书馆，索菲亚馆长和在读学生热情地接待了我们并向我们介绍自然科学图书馆的藏书情况和图书借阅情况。通过介绍，我了解了自由大学的藏书多且历史悠久，很多藏书有着很高的价值，所以难以外借，只供馆内阅览。在图书借阅方面，学校有着先进的查询借阅系统，只要一经扫描就可以借阅或归还，这和国内高校有很大的相似度。之后，我们参观了自然博物馆，里面陈列着各种生物的标本，不仅能让我们明白以前的生物个体长相，也让我们明白了自然进化的奥妙与保护的难能可贵。上午的最会一个行程，我们去了综合图书馆。负责人Lucer馆长向我们详尽介绍了图书馆的情况。校区图书馆共分6层，图书馆一进门就是“芝麻开门”，顾名思义欢迎学生来遨游知识的海洋。每一层都是不同专业的藏书。第一层是酒店管理专业方向的图书，第二层是食品加工专业方向的图书，第三层是心理学专业方向的图书，这些图书室向学生开放，但是不外借，属于高级图书室。同属于高档图书室的还有好几个，装修非常具有古典风格，时间也非常久远，同样也对学生开放，但只是对布鲁塞尔自由大学自己的学生开放，这不同于其他也向外校学生免费开放的其他一般阅览室。经过每层图书馆的阅览室，都被安静良好的学习氛围震撼。

除此之外，图书馆有着丰富的图书管理系统，系统精密到机器按照编号通过传送带自动运输到相应的藏书规定位置。

Plaine校区的物理学博物馆里，教授给我们展示了机械力学，光电和声学等领域的教学。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。让我们进一步懂得了流速大压力小的初始来源及原理。除此之外，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。教授的讲课以结合生活的实际讲述，让我们更好的了解，明白了科学的道理。生动的讲解让我不仅懂得了物理联系生活的道理，也让我们更深层次的理解了一些以前难以理解或解答的奥秘。

之后，我们在比利时食品和化工行业研究和教育中心CERIA CAMPUS考察和学习。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。Alain Durieux博士介绍到，IRMW作为比利时的专门研究中心，是比利时的最权威机构，作为政府组织之一，他们不仅做研究，还提供教学和科研。研究所当前研究的重点课题包含食品营养学、食品加工学、基因学、分子化学等重点和热点领域，得到了比利时瓦隆区政府大力的支持。Alain Durieux博士还带领我们参观了研究所的蛋白质提取及应用和真空冷冻干燥重点实验室；下午Isabelle Georis博士做了《Yeasta Physlology at IRMW》的专题报告。报告涉及历史、研究方法、与人类疾病的联系、研究成果、未来前景五个版块展开；最后，负责人Alain Durieux博士带领我们参观了中心的啤酒检测中心。工作人员向我们详细阐述了啤酒的检验过程、注意要点和相关设备，邀请我们在那里品鉴四种不同风味的啤酒。

第二天，我们参观了Puratos食品工厂。Puratos公司为企业提供生产面包、蛋糕、巧克力的原材料，分公司遍布全球，成为了著名的生产品牌。Putatos公司在广州也设有一个分公司来生产研发适合当地风味及保存温度的原材料。

公司在研发过程中注重欧洲严格的食品管理，也注重营养，不大量使用油等。公司会定期让一些品鉴师和一些普通人来品尝制作出的食品的风味以便更好地改进或推广。

公司总监还说公司生产的巧克力有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做成，模仿巧克力为了防止巧克力在气温高的地区溶化，他们加入了百分之三十左右的椰子粉。说到添加剂，总监说目前的添加剂对身体基本无益，公司希望通过研发来保证口感而不需要增加添加剂的产品。随后，公司生产技术总监带领我们参观了各个实验室，并在一旁耐心的讲解着。那天就在最后的合影留念声中结束了。

游学倒数第三天，我们去了Cantillon传统啤酒厂。啤酒厂是家族企业，有近百年的历史了。啤酒厂之行，在技术人员的带领参观与讲解下，我明白了啤酒的生产酿制过程。而传统的啤酒做法，也得花上2至3年的时间，无法与现代化的流水线生产模式只需3、4天即可比拟。技术人员还介绍说道他们生产的啤酒销往全世界，是全世界著名的啤酒。最后，在技术人员的带领下，我们品尝了生产出来的樱桃酒。

当日下午，我们去了著名的巧克力工厂Godiva工厂。在工厂里，我们了解了巧克力的起源与发展。制作人员还向我们现场展示了巧克力酱是如何精致的加工成为一颗颗巧克力的。

8月21日上午，我们坐火车来到迪南市考察手工饼干工厂。通过这次参观，我了解到这家饼干工厂和啤酒厂相似，都是代代相承的工厂。饼干是蜂蜜、面粉、发酵粉通过模具和高温炉生产加工出来的。制作的大致流程是和面、机器轧平，用铁框取面块，放入模具，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，晾干。通过这次饼干厂见闻，我不仅知道了如何生产制作饼干，以及和国内生产饼干不一样的知识点。

下午我们一行人参观了当地有名的古堡，体验了不一样的当地文化。城堡见证着外国侵略的历史，古堡作为侵入比利时王国境内的通道，矗立在那块土地好多年。我们大致了解了当时发生战争的背景以及作战情形。至于默兹河，西欧较重要的水路之一，是运输货物的枢纽。游船上有着来来往往的参观游客，对两岸的美景无一不赞不绝口。

游学的最后我们一行人去了位于烈日市的比利时著名的联邦食品安全产业链中心（FASFC）。我们在机构里学习这个机构的建立历史、发展工作与发展规划。其中，另外印象最深的是他们对待食品安全的零容忍。通过当天的行程，我明白了食品安全不是单单政府机构或者企业或者人民的责任，其中最重要的对待食品安全的态度以及对检测人员的信任度。

8月23日，游学划上一个圆满的句号。

中欧食品科技文化有着很大的差异性，要取其精华，多多践行到实际中去。中国的传统饮食是受到自然环境和人文社会的影响，具有鲜明的地域性。中国人依然追求着“医食同源”的观念，受着影响。以植物型食料为主，以蔬菜和少量肉类为辅，可菜肴注重色香味俱全，经过炖煮。但中国人一般更多的注重味道而不是营养成分，而欧洲独特的饮食文化里理性的饮食观念与中国有很大的不同，他们更多的注重工艺和营养价值。追求时效性，在营养物质不被破坏的同时又要保持食品原有的清香和原味。

此行游学行程共计11天。通过此次游学，我明白了食品发展对一个国家一个民族的重要性。作为食品人，应该努力确保食品的安全性以及生产的保障性，甚至努力创造出有益于人类身心健康的食品。