



改革开放 30 年给中国社会带来了巨大变化。而从我个人的经历中,对中国人与外国人交往方面所发生的根本变化感触更深,自由交往真好,这是发自我心底的赞叹。

一些外国人或由于年轻或没有机会了解 30 年前的中国,就很难理解今天的中国发生了何种实质性的变化。因此,我常常怀着激动的心情,回顾 30 年前我在中国的生活,以更好地领悟改革开放给中国带来的发展和巨变。

1974 年 2 月至 1975 年 9 月,我第一次到中国,在上海外国语学院(现为上海外国语大学)任意大利语外教。当时,整个上海市常驻的外籍人士也就几



久别重逢,兰珊德(左三)激动地与昔日的中国同事拥抱在一起。 李合法摄

走在爱尔兰首都都柏林大街上,发现路边公寓楼各家大门的款式基本相同,颜色却大不一样。有鲜红的、橘黄的、海蓝的,还有纯白和黝黑的。本以为这是爱尔兰人对色彩的偏爱,一打听才知道,爱尔兰人爱喝酒,过去常有人在酒吧喝得半醉,深更半夜回家,为了不至走错家门,于是各家把门刷成不同的颜色。可见爱尔兰人对酒的钟情,以至于传承了一道门的风景。

也许因为爱尔兰出酒,爱尔兰人尤为喜欢酒。当你置身在西方国家的城市里,甚至在南美洲和亚洲等地,常能看到爱尔兰酒吧。也许是爱尔兰的酒文化名声在外,爱尔兰人崇尚“快乐、音乐和美酒”,酒吧总是沸腾而又多彩。人们在这种酒吧里可以享受非凡的快乐,而这种快乐,来自于在享用爱尔兰威士忌和黑啤的同时,还能欣赏独特的爱尔兰乡村音乐,有一种无法拒绝的销魂摄魄的魅力。据说,爱尔兰全国的大小酒吧不计其数,而面积不过 45 平方公里,人口只有 100 余万人的都柏林就有 2000 多家酒吧。人们都说,要想感受爱尔兰文化,不去酒吧是一件憾事。

走进都柏林郊外的一家酒吧,里面好不热闹。台上表演着地道的爱尔兰音乐和踢踏舞,台下的人们有的端着黑啤酒,有的喝着爱尔兰咖啡,整个酒吧淹没在一片歌声中。

酒吧里最吸引我的还是乐队。据说,当地知名的酒吧都是邀请爱尔兰著名乐队表演,为此,人们可以在酒吧里与自己喜爱的明星面对面地接触,近距离地欣赏他们出色的表演。还有一些著名乐队,就是从这种酒吧里走出去的,他们经常回来表演,用这种方式来回报人们对他们的支持。

尽管这么有特色的酒吧吸引了不少外国游

爱尔兰人爱美酒

梁子

从斯洛文尼亚首都卢布尔雅那去克罗地亚首都萨格勒布,仅两个多小时的车程就到了。出入边境很顺利,只是语言遇到些障碍。克罗地亚的出租车司机几乎不懂英文和法文,给我们介绍旅馆十分困难。夜色已浓,好不容易才住进郊区的一家旅馆。

萨格勒布不大,从旅馆沿普拉斯卡大街步行到火车站只用了一刻钟。火车站对面便是一个十分考究的广场,树林、绿地、喷泉,中间是一座气势不凡的青铜雕塑。据说雕像是公元 10 世纪一位叫托米斯拉夫的国王,广场就是以他的名字命名的。广场四周是众多 18、19 世纪的巴洛克式和古典主义式的建筑,构成了萨格勒布最具气魄的城市景观。难怪艺术家们都说,萨格勒布的美丽和魅力最应归功于巴洛克时期、古典主义时期,甚至直线派时期。其中,最显赫的当属萨格勒布展览中心了。那大理石的构件和如瀑的喷泉,把城市的门面装扮得雍容华贵,富丽堂皇。

萨格勒布分上城和下城。下城是新城,是萨格勒布的商业和文化中心。市政厅广场即耶拉希奇广场是下城的中心,这里集中了众多的政府机构、银

自由交往真好

兰珊德(意大利)

作者简介:兰珊德(女),意大利米兰国立大学中国语言文学教授。曾于上世纪 70 年代到中国上海外国语学院任教,后又于 90 年代在意大利驻华使馆任新闻参赞,翻译出版了意大利版的中国文学巨著《文心雕龙》,是当今意大利著名汉学家。

教材,开篇就是阿尔巴尼亚地图。因为当时的欧美国家除阿尔巴尼亚这盏“社会主义明灯”之外,都被视为“敌对国家”。教材是学院自编的,用简陋的印制工具油印出来。由于意大利语属于新开的专业,所以常常是编一课教一课,从来没有一本完整的教科书。

当年的教学目的很明确,强化口语的训练,目的是培养翻译人员,满足外交、外宣和经济建设的需要。语言纯粹作为一种工具来掌握,没有必要了解所学语言国家的文化。

作为外籍教师,我们的个人活动总有人陪同,常感到自由空间有限。除了正常上课外,很少有机会与学生们自由接触。一次我想请班里的老师和学生们到我居住的上海大厦作客,结果还必须请示上级,得到批准后,他们才集体来过一次。那时候的学生根本不可能接触到原文版的意大利报刊书籍,因为当时这些出版物都被认为是“毒草”。

直到 1978 年底中国共产党召开了十一届三中全会,邓小平指明了改革开放的方向,中国才开始了翻天覆地的变化,悬在人们头上、时时控制人们行为的“玻璃钟”最终被打碎了,不理解与不信任的墙被摧毁了。这是改革开放以来

人,但它们仍属于一种“本地酒吧”,因为它们多数建在社区里,扮演着社区娱乐中心的角色。白天,人们可以在本地酒吧里享用午餐,阅读报纸,与其他客人闲聊。晚上,酒吧里挤满结束一天工作的居民,他们边听着当地的八卦新闻,讨论着政治和体育,欣赏着音乐和表演。很多酒吧还为那些不愿受别人打扰的人设置了雅座单间。雅座单间是一个小房间,一扇木制屏风把它与酒吧其他区域分隔开来。这类酒吧根植于历史悠久的酒文化,集多功能为一体,是各个年龄段的成年人聚集的地方。

还有一类酒吧,是以年轻人或服务对象的时尚的“现代酒吧”,它们大多位于城镇中心或繁华闹市区,时常以现代流行风尚为变换视角,不论酒吧装饰,酒的品牌,还是酒吧的经营形式,都随着潮流变换。

数百年来,爱尔兰的酒吧一直都是举行婚礼、达成交易、孕育革命的地方。很多酒吧本身就有悠久的历史,有些甚至诞生于 17 世纪。

爱尔兰人的酒文化可追溯到公元 43 年。当年罗马大军征服了不列颠,也带来了金属制造技术,从而使制造传统的蒸馏酒方法得到了改进。而世界上最早的蒸馏酒是由爱尔兰和苏格兰的古代居民凯尔特人在公元前发明的。当时的凯尔特人使用陶制蒸馏器酿造出酒精含量较高的烈性酒,这也是威士忌酒的起源。所以,威士忌之称是凯尔特人的语言,意为“生命之水”。人们说,喝下“生命之水”,会让人焕发出无比旺盛的生命力。

也许是因为爱尔兰威士忌的缘故,爱尔兰人连喝咖啡都融入了酒文化的元素。爱尔兰人喜欢热咖啡中倒入威士忌,再加上一层鲜奶油,酒香浓烈,特别适合男士饮用。据说把威士忌混在咖啡里,有一种带刺激的乐趣和一份浪漫的情趣。我想,爱尔兰咖啡之所以能在世界各地盛行,也许这就是魅力所在。

在商业大街中段,有一家叫“北京饭店”的中餐馆。进去一问,原来是一浙江青田人开的。欧洲绝大部分国家的华侨最初都来自青田县,后来才被温州市超过。中餐馆里的跑堂是当地一位姑娘,她饶有兴趣但吃力地用英语同我交谈。从谈话中能够听出,克罗地亚人现在的生

萨格勒布一瞥

章云

活水准确实不高,大学毕业都难找工作。她指着斜对面那个有一名卫兵站岗的楼房说,连他们的总统也只能像普通老百姓一样,住在这种大街的民房里。

拐角处,有一条短短的收费缆车通往上城。星期天,缆车停运,我们从旁边的一处台阶拾级而上,不过几分钟即达上城。迎面而来的是老城地标性建筑圣母升天教堂。教堂的名气虽然不算响亮,但历史悠久、装饰讲究。特别是教堂正门外小广场竖立的那根石柱,顶部是圣母雕像,下面有天使保

中国政治生活中发生的重大变化,凡经历过 30 年前那令人窒息的政治环境的人,对今天外国人能与中国人自由交往感受都特别深。这种交往关系的变化,对于加深相互理解,改善人们的生活质量非常重要,远比一度遍及中国大街小巷的大字标语口号要重要得多。

我清楚地记得,上世纪 80 年代我再去上海访问时,已经可以住在朋友家里了。90 年代初,我去北京一所大学做教学研究,我当年的一个学生开着他刚买的一辆德国产轿车到学校来接我,令我惊讶不已,他当时在从事企业活动,用当时的时髦话说是“下海”了。

这些年我经常往来于中国和意大利之间,常与我的中国学生及同事见面,我们相互之间充满信任和友谊。我的许多学生,凭借他们的勤奋努力,在各自岗位上都有着出色的表现,生活水平也有了极大提高,这些变化在 30 年前是不可想象的。

今年夏天,我利用一个周末,专程从米兰到上海参加了一次有着特殊意义的活动,祝贺我 30 年前的一位中国同事 70 岁生日。负责组织这次活动的学生没有将我要来的消息告诉大家,当我推着生日蛋糕车突然出现在现场时,大家激动不已,30 多年不凡的经历将我们紧紧联系在一起。我们在一起回顾当年的学习生活、经历过的困难以及所付出的努力,在尽情享受久别重逢的快乐同时,大家都有一个共同的感受,如果没有改革开放,我们能有今天这样如此放松、如此温馨的聚会吗?

(史克栋译)

本版责任编辑
史克栋
电子信箱
gjfk@pd.people.com.cn

对于法国人来说,面包就像空气和水一样重要。由于每天庞大的消耗量,口味大众化、电烤炉批量烤制的“棍子”面包似乎成了法国面包的“代言人”,不过在法国久居之后才知道,法国人最喜爱的面包是一种外表粗糙的圆肚黑面包——普瓦兰面包。

普瓦兰面包松软、细腻、醇香而又略带酸味,不仅仅因其原料精选、营养丰富和口感独特而被奉为美味,而且从面包中传递出的一种传统文化、人生价值更让人们久久回味。

一次偶然的机会,我参观了位于巴黎近郊的普瓦兰面包作坊,聆听了普瓦兰家族 70 多年打造面包文化的历程。

汽车驶入通向面包作坊的小路,浓郁的面包香味让我的嗅觉神经活跃起来。拉布雅德经理正在面包坊门口热情等候。步入接待室,墙上挂着的两幅描绘工人制作面包的油画栩栩如生,一些老照片记录着普瓦兰面包的成长经历。1932 年,皮埃尔·普瓦兰在巴黎开了家面包店,前店后厂,出售自家生产的裸麦黑面包。选用优质裸麦去壳磨粉,用面起子做酵头发面,用橡木生火烤,成为普瓦兰面包特有的制作工艺,讲究品质的普瓦兰面包很快便小有名气。

二战结束后,精面粉加工的白面包开始大行



融入现代工艺。他拜访了全国近万名面包师,鉴赏了 80 多种不同传统工艺的面包品种后,强烈地感到机械化生产出的白面包失去了法国饮食的精致,缺少了法国文化的优雅。于是,利昂内尔决定在面包用料上精益求精,采用无杀虫剂种出的优质小麦,用面团酵头发面而决不添加任何活性酵母,用布列塔尼地区产的芳香如兰的食盐以及始

随着奥巴马赢得美国总统大选的胜利,奥巴马的一对掌上明珠将选择首都华盛顿特区的哪所学校就读,一时成为人们热议的话题。据美国媒体报道,准第一夫人米歇尔在考察了华盛顿 3 所最有名的私立学校后,最终选择了前总统克林顿之女切尔西曾经就读的西德威尔学校。这 3 所私立学校每年学费都在 2.8 万美元以上,长期以来都是政府官员、金融家、外交官等精英人士子女就读的首选之地。华盛顿市政府发言人证实,市长和教育官员一直都在向总统夫妇“游说”公立学校。但显然,在这场争夺第一千金的竞争中,公立学校败北。

美国的私立学校享有盛名。美国是典型的精英政治,大多数总统都出身精英阶层,他们的孩子也都倾向于上私立学校,公众对此习以为常。美国人开始对总统子女就读学校感兴趣始于上世纪 70 年代。当时,一向平民化的民主党总统卡特把女儿艾米送进了公立学校。从此,主张联邦政府在公共教育领域扮演重要角色的民主党总统的孩子上学就引起了人们的关注。上世纪 90 年代,克林顿当选总统后,原在家乡公立学校就读的切尔西入读私立学校,克林顿因此遭到舆论抨击。和两位民主党前辈的女儿比起来,奥巴马一对千金的学校选择更为引人注目。一方面,奥巴马本人创造了历史,任何一所幸迎来美国历史上首位非裔总统女儿的学校,无疑也将创造本校的历史。另一方面,以非裔美国学生为主的首都公立学校也热切期待着第一千金的到来。

在这场竞争中,公立学校落选自在意料之中。奥巴马夫妇和所有为孩子寻找学校的父母一样,标准也是高质量的师资、富于挑战的课程设置及良好的学习氛围等。《华盛顿邮报》报道,和许许多多带着孩子迁入美国首都的家长一样,奥巴马夫妇也接到友人的忠告,不要把孩子送入公立学校。因为首都的公立学校大都以质量不佳闻名,一直是市政府多年未解决的头疼问题。今年 10 月起,首都地区的十几所公立中小学开始进行试验,学生按时上

普瓦兰面包

回味无穷

李琰

其道,木火烤炉也开始被煤烤炉、气烤炉所替代。很多传统面包作坊纷纷改旗易帜,用机械化设备批量烤制面包,产品加工粗糙、口感差,食之乏味。这时的普瓦兰面包已传到了第二代利昂内尔的手上。

利昂内尔继承和发扬普瓦兰面包的品牌,保留手工制作的传统,

利昂内尔夫妇在 2002 年一次飞机事故中双双罹难。他的猝然离世无疑对普瓦兰面包是一个沉重打击,庆幸的是,当时年仅 18 岁的长女艾波萝妮亚坚强地站出来,继承了父亲的事业,并以超凡的毅力圆满完成了她在哈佛商学院的学业。

在品尝拉布雅德为我们准备的普瓦兰面包时,我终于有所感悟,为什么在讲究美食、餐餐必吃面包的法国,面对食品行业的激烈竞争,普瓦兰面包依然成为一种经典、一种品质的象征,因为它融入了普瓦兰家族对传统的尊重、对现代的包容以及对人生的热爱。



冰岛雷克雅未克海边维京船骨架雕塑。

学、上课积极回答问题、认真完成作业、考试合格等表现都将物化为现金奖励,每个月最高可得 100 美元。这一物质刺激方法有着明显缺陷,但它的实行,除了说明当地政府改善教育的决心外,就是教育质量实在令人无法恭维。

美国首都公立学校质量不佳,与其人口构成以非裔美国人为主有很大关系。事实上,许多与首都人口种族构成类似的城

市,都面临着同样的问题。目前在首都公校实行的金钱刺激方法也非首都的“发明”,在全美许多以非裔、拉美裔为主的城市,学校都采取类似的做法。这一状况反映了美国种族关系方面一个令人费解的现象。在废除种族隔离政策近半个世纪后的今天,美国人在公共领域早已打破了种族樊篱,取得了巨大进步,人们有共同喜爱的非裔电视明星,都为泰格·伍兹和威廉姆斯姐妹的胜利而欢呼,奥巴马获得白人选民的高票支持,但在私人生活领域,如教育和居住,种族界限依然明显存在。数据显示,2/3 的非裔美国儿童仍然在由少数族裔占绝对主导的学校就读,这些学校的教学条件远比不上中产阶级孩子为主的学校要差。美国公立学校实行就近入学原则,好的学校附近房价较高,重视教育的家长往往都会想方设法迁到好的学校附近居住。但许多非裔学生家长则不具备这一经济能力。因此,有教育专家指出,美国学校事实上仍处于隔离状态,深层原因还在于非裔经济上的贫困。

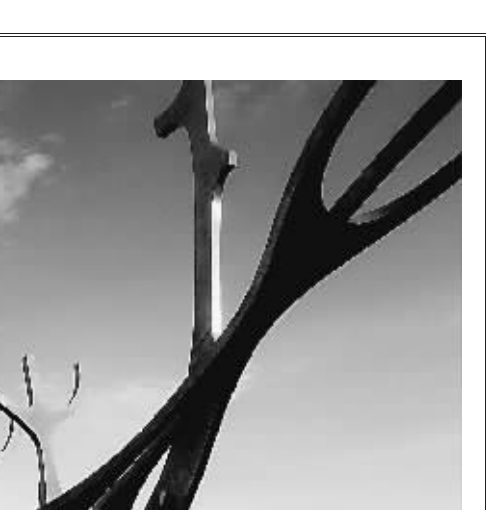
其实,奥巴马女儿无论做出什么选择,都不会改变首都地区的教育景况。带着改变梦想走向白宫的奥巴马,将带给美国教育和美国社会怎样的改变,将是比他的一对女儿就读哪所学校更令人关注的地方。当社会绝大多数人都拥有选择学校的能力,当教育真正打破了种族界限,总统女儿的入学选择也就不会成为坊间的热门话题了。

终如一的炭火烤炉。利昂内尔对面包就像对一件手工艺品那样精心打理,除了优质原料,他还使用了世界上最复杂的加工机器——人。用双手来感知面团的软硬光滑、温度高低,让人的智慧通过双手揉进每一个面包。他说:“如果将面粉、酵母、盐和水比作四个音符,我相信用双手和热情可以谱出一曲美妙的乐章。”酷爱艺术与文化的利昂内尔将它的内涵也融入到面包的制作中,形成了传统精华与现代创新相结合的普瓦兰面包品牌理念。

普瓦兰面包声名远扬,利昂内尔先后在巴黎开了两家专卖店,随后在英国设立了销售点。除此之外,每天生产的 12 吨普瓦兰面包不仅运至法国各地,还要供应德国、丹麦、日本等 15 个国家。在参观现场,我看到几位面包师正在娴熟的揉面、过秤,便好奇地上前询问,一位年轻的面包师说他来普瓦兰已经 3 年了,这里制作面包的传统技术和创新意识都让他受益匪浅。

介绍到最后,拉布雅德神色黯然下来。他告诉我们,利昂内尔夫妇在 2002 年一次飞机事故中双双罹难。他的猝然离世无疑对普瓦兰面包是一个沉重打击,庆幸的是,当时年仅 18 岁的长女艾波萝妮亚坚强地站出来,继承了父亲的事业,并以超凡的毅力圆满完成了她在哈佛商学院的学业。

在品尝拉布雅德为我们准备的普瓦兰面包时,我终于有所感悟,为什么在讲究美食、餐餐必吃面包的法国,面对食品行业的激烈竞争,普瓦兰面包依然成为一种经典、一种品质的象征,因为它融入了普瓦兰家族对传统的尊重、对现代的包容以及对人生的热爱。



新华社记者 郭磊摄