



一切美味来于自然

布鲁塞尔巧克力沙龙里的『珍奇异宝』

比利时巧克力在中国吸粉无数，连刘诗诗、吴奇隆的婚礼伴手礼都选用了比利时红丝绒巧克力礼盒。

2月21日-24日，第六届“巧克力沙龙”于布鲁塞尔 Tour et Taxis 成功举办，130多名巧克力生产商、经销商、糕点师、时装设计师等会聚在一起，全方位呈现巧克力的丰富内涵，带给民众视觉与味觉的神奇体验。

从 Godiva 到 Leonidas，从 Côte d'Or 到 Neuhaus，比利时有世界上最好的巧克力大师创造的各种各样的顶级巧克力品牌，可谓巧克力王国。在第六届布鲁塞尔“巧克力沙龙”中，巧克力作为一件奇珍异宝，以它变幻多样具有丰富内涵的形式呈现在大众眼前。



■ 上图和右图为巧克力制作的服饰

视觉盛宴：“巧克力盛装”走秀

巧克力沙龙最精彩的一部分当属“巧克力盛装”走秀了，用巧克力制作出的惊艳裙装，你能想象到吗？今年的裙装更是吸引眼球，时装设计师和巧克力制作大师联手打造了15套巧克力裙装，今年裙装的主题是“绿色大自然”，其华丽的造型把各色巧克力装饰与时装设计艺术完美结合，为观众呈现了一场巧克力芳香中的视觉盛宴。

“Bean to Bar”巧克力高端制作工艺

目前，在巧克力领域中，最受推崇的是“Bean to Bar”高端制作工艺，也就是说一些小生产商从挑选巧克力豆到制作巧克力成品都是亲力亲为的。如果你参加了此次的巧克力沙龙，你会听到巧克力商们向你滔滔不绝地讲述每一颗美味巧克力的制作过程。

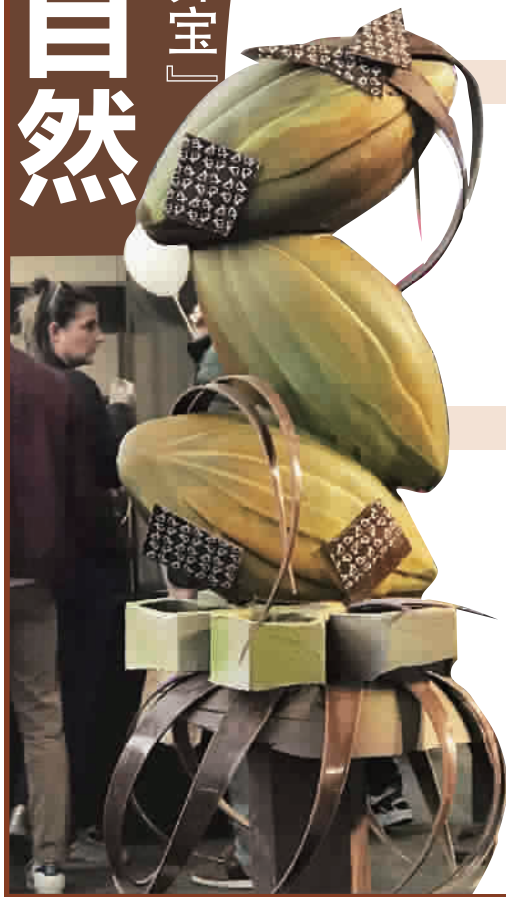
“Bean-to-Bar”又叫“原豆精制”巧克力，指的是排块巧克力的一种制作工艺，区别于工业巧克力从“可可液块”开始的流水线批量生产，非常重视巧克力原料和制作工艺，强调巧克力制作必须从可可豆开始到最终成品（巧克力排块）的整体过程。

品味特制的啤酒巧克力

除了了解巧克力的制作过程，“巧克力沙龙”上还有很多不同的精彩活动可以体验。巧克力的痴迷者们可以品尝不同种类的“巧克力”，比如朗姆酒巧克力、威士忌巧克力、啤酒巧克力等，你可以找到各种使你打开眼界的巧克力组合。著名啤酒品牌 Duvel 与 Jitsk Chocolates 巧克力商进行合作推出特制的啤酒巧克力。

在巧克力手工烘焙作坊还有专业的甜品大师为观众授课，手把手传授独门技艺。组织方还开设了针对小朋友的巧克力课堂，教小朋友制作巧克力并帮助他们了解可可豆的趣味知识。

一参展的巧克力生产厂家在接受记者采访时表示，他们每年都会参加巧克力沙龙盛会，他们还打开了中国市场大门，其巧克力产品已通过阿里巴巴和天猫等电商平台在中国销售，满足了中国民众对比利时巧克力的需求。姚伟



比利时人睡觉时为何要使用呼吸器？

去年，大约110000位比利时人患有睡眠呼吸暂停综合征，患者们使用CPAP呼吸机来应对他们的病症。与2010年相比，2017年患者人数上涨了2.5倍。其中，患者人数增长的主要原因就是肥胖人士越来越多。医学界也对该问题越来越重视，因而对该疾病的诊断也越来越多。

睡眠呼吸暂停综合征是一种病因不明的睡眠呼吸疾病，对身体危害很大。临床症状表现为，在患者进

入睡眠状态时，每小时症状会发作十余次从而严重影响患者睡眠。大多数的情况下，呼吸暂停是由松弛舌头以及喉部肌肉综合作用导致的，从而导致患者的呼吸不顺畅。所以，当患者尝试进行呼吸时，由于呼吸道受阻，空气就不能进入患者鼻腔。

截止到2017年底，使用人数已经达到11万人次。CPAP呼吸机是通过面罩将持续的正压气流送入气道。在整个呼吸周期内人为地施以一

定程度的气道内正压，保护呼吸组织，从而有利于防止气道萎陷，增加功能残气量，并提高氧合作用。

睡眠呼吸暂停综合征可能导致很严重的后果。短期内，可能引起嗜睡症状。长期看，在夜间的缺氧状态可能引发高血压、心脏病、脑出血等危险疾病的发作。所以，患有该综合征的患者应该尽早就医。通常情况下，睡觉打鼾的人会有睡眠呼吸暂停综合征。肖伟

厨房废物用“橙色”垃圾袋

比利时将对生物垃圾单独分类

谈到垃圾分类，比利时可是有着相当完善的制度，不同颜色的垃圾袋都有各自的用处。就在去年，布鲁塞尔大区共回收了9000吨“生物垃圾”，也就是市民专门用“橙色”垃圾袋装的厨房废物。其实，橙色垃圾袋的推行仅有两年的时间，所以就目前来讲，对橙色垃圾袋的使用也并不是强制的，市民们可以选择用与不用。

在橙色垃圾袋被回收后，这些垃圾将被送往位于布鲁塞尔北

部的一家沼气厂充当原料。另一部分垃圾将被制作成化肥。

比利时一位环境卫生部门议员 Fadila Laanan 表示，目前，还没有强制市民使用橙色垃圾袋，因为大多数的布鲁塞尔市民都住在公寓中，已经有白色、蓝色、黄色三种垃圾袋了。

但根据2018年5月的一项来自欧盟方面的指令，4年后（即2023年12月31日），必须对生物垃圾进行单独的分类，并对其进行循环利用。

肖伟

比利时华人向你推荐

特色美食炸虾丸

产自比利时北海的灰虾（crevettes）是比利时人最爱吃的美食之一，有两道灰虾的特色菜在这里非常有名和常见，一道是 Tomates crevettes，一道是 Croquettes aux crevettes（炸虾丸），炸虾丸是每一个比利时人都引以为傲的美食，同时也让每一个来此游玩的中国游客充满享受美食的幸福，当他们把外酥里嫩的金黄色小虾球放入口中慢慢咀嚼时，就仿佛进入了美妙的美食隧道舌尖留香回味无穷。

这里就介绍一下布鲁塞尔几处美味炸虾丸的秘密基地：

最正宗的虾丸

Fernand Obb Delicatessen

在这里可以品尝到正宗比利时风味美食，该店最著名的就是多汁鲜美的炸虾丸子。咬下去的第一口，我们就知道是自制虾丸，里面是肥美的大虾仁，外面包着



一层细腻的面包渣，下锅炸。美味简直无法想象。

地址：27 rue de Taminnes, 1060 Saint-Gilles

最神话般的炸丸子

Taverne du Passage

坐落在 Saint-Hubert 皇家画廊的中心地带，这是一个神秘的地方，充满了艺术气氛。不仅如此，这里炸虾丸子的配方也很复古，30年前由前任厨师秘密传给了现今厨师。代代相传的鲜奶油的独特配方让食客陶醉般地享受，服务员特有的比利时口音和他们的热情招待，为布鲁塞尔美食场景画上点睛之笔。

地址：30 Galerie de la Reine, 1000 Brussels

安特卫普-上海友好城市35周年魅力之城迎来上海艺术团

2019年是上海市和比利时安特卫普市建立友好城市35周年。日前，比利时华侨华人盛装巡游在比利时第二大城市安特卫普成功举行，由华人华侨社团组织的21个巡游表演方阵惊艳比利时“钻石之都”，时尚和魅力之城安特卫普挂上红灯笼披上中国红。上海市代表团和上海戏剧学院的艺术家当天也来到“钻石之都”助兴，于巡游结束之后，下午5点在安特卫普伊丽莎白剧院为两千多名中外观众奉献了一场精彩的文艺演出，展示中国传统文化魅力，为中比友好谱写新篇章。

演出当晚，容纳1500人的伊丽莎白音乐厅座无虚席，中国驻比利时大使馆曹忠明大使

向现场两千多名当地民众和华侨华人致以问候，表示深刻感受到比利时对多元文化的开放包容，也切实体会到中比民众其实是心心相通的。上海市外办副主任刘光勇、安特卫普副市长范锦豪先后致辞。

热情奔放、婉约俏皮的民族舞，古朴典雅、低回婉转的戏曲，笛声悠长、大气磅礴的古筝雅韵赢得观众阵阵掌声，上海艺术家们的精彩演出，不仅为安特卫普春节巡游活动画上圆满句号，也增加了春节这个中国传统节日在海外的影响力。

