

抨击美国富人税率过低现状

“股神”自曝缴税没清洁工多

新华社上午电 有“股神”之称的美国亿万富翁沃伦·巴菲特 27 日说，包括他在内的美国富人税率过低。他自曝交税税率甚至远低于自己的秘书和清洁工。

巴菲特当天在为纽约州参议员希拉里·克林顿举行的筹款晚宴上说，自己去年收入为 4600 万美元，在没有刻意避税的情况下，其中

17.7%用于交纳所得税。而他的秘书去年收入为 6 万美元，其中 30%交了所得税。

巴菲特说，占人口 1%的富人所负担税率比“我们的接待员，甚至清洁工都低”。他呼吁富人们考虑其余 99%人们的处境。

巴菲特并非第一个发出这种感慨的人。英国金融界人士尼古

拉斯·弗格森本月批评说，不少亿万富翁“税率比清洁工还低”。不过巴菲特以数字说话的评论显然更为抢眼。《泰晤士报》说，这是目前关于收入差距最为醒目的言论之一。

巴菲特还批评共和党人提出的减少遗产税议案。他指出，这将进一步拉大贫富差距，因为一旦遗

产税降低，政府将必须从其他地方寻找收入，这一负担很可能会落到穷人头上。美国每年从 1.2 万富裕家庭收取大约 300 亿美元的遗产税。

西方不少有识之士指出，目前世界上富人与穷人收入差距过大，使社会机会减少，人们进取心下降，影响经济发展。

纽约最富裕区停电

数条地铁停运 十余万人遭罪

新华社上午电 美国纽约市曼哈顿岛上东区 27 日下午发生停电事故，导致数条地铁线路停运、红绿灯熄灭，大都会博物馆也疏散参观者。发生停电的还有布朗克斯区。十余万纽约人受到这次停电事故影响。

停电事故发生在当天 16 时左右。大约有 13.7 万纽约人受到影响，曼哈顿上东区有 5 条地铁线路停运，布朗克斯也有一条地铁停运。曼哈顿上东区是纽约最为富裕的地区之一，在这里营运的地铁也是纽约最为繁忙的线路。除地铁外，路口的红绿灯也受到停电影响。

上东区区议员拉平说，停电开始时，“红绿灯一下子没有了，有点混乱和危险。”不过她说警方迅速派出警察指挥交通，没有发生交通事故。停电还造成许多建筑断电，大都会博物馆也被迫疏散参观者。

停电地区的电力供应于 16 时 30 分左右恢复。当地电力公司方面说，他们正在调查停电原因。



乘客在站台上焦急地等候地铁发车

多吃蓝莓可助大脑延缓衰老

本报专稿 美国科学家的最新研究发现，吃蓝莓虽不能治愈阿尔茨海默氏症(早老性痴呆症)，却是防止或减少这种疾病对患者大脑所造成影响的一种手段。

上述研究成果刊登在最新一期《衰老神经生物学》期刊上。研究由美国波士顿、巴尔的摩和巴吞鲁日 3 个城市的专家协会共同进行。科学家通过实验发现，在那些患有类似人类阿尔茨海默氏症疾病的老鼠中，吃了含有蓝莓食物的，其大脑细胞的损失比只吃其他食物的要少。

科学家称，蓝莓像其他浆果一样含有丰富的抗氧化剂。而抗氧化剂被认为是保持健康的关键，因为它能够预防心脏病一类

传统打折季旺了网上商店

——法国消费者青睐网上购物

6 月 27 日是法国夏季打折的第一天。此次打折，法国出现了一种新趋势：网上商店生意火爆。

场面火爆 出乎意料

“现金商店”是法国最大的网上商店之一，拥有 460 个加盟商，销售的产品除了服装鞋帽，还有家用小电器、书、音像制品和旅游产品。创始人巴尔巴女士说：“这真是太疯狂了。人们从 8 时就开始下订单，而且是大额订单。”平时，顾客在“现金商店”的平均消费是 75 欧元，而 27 日当天，这一指标提高到了 125 欧元。

专门销售中档鞋的网上商店“萨朗扎”在打折的第一天上午也迎来了销售高峰。负责人特雷波茨女士说：“在一个半小时内，我们就收到了 200 多份订单。”特雷波茨女士

预计当天将售出 4000 双鞋，而平时的日销售量平均为 300 双。

这两家网上商店负责人都没有想到会出现如此火爆的场面。生意火爆还带来了网络堵塞，一些顾客打电话抱怨网络拥堵、无法支付。

有一些网站预料到网络堵塞，早早做出准备。如“三个瑞士人”就让顾客提前两天开始填写申请表。到了打折第一天，顾客只需选上货物，就可进入付款程序。这样既节省了网络资源，也节约了顾客的时间。

网上购物 接受度高

网上购物为何突然如此受到法国消费者青睐？许多人给出了相似的原因——实体店里人满为患，网上商店折扣更多。一到打折季节，服装店的试衣间前一定是大摆“长蛇

阵”，顾客大多抱着一堆衣服进去试。网上购物虽然不能试衣服，但可以在有效期内退换，很多网上商店还承担退换时的运输费。

其次，由于网上商店比开实体店节约成本，所以让利的空间更大，有的网上商店第一轮就推出了 1 折的商品。普通商店总是“抹不开面子”，要分三轮减价，第一轮最多打 5 折。

随着法国人对网上购物的了解，越来越多的人开始信赖网上购物，并且“乐在其中”。据法国远程销售联盟的估计，2007 年法国境内的网上销售额将超过 168 亿欧元。

网上商店也要遵守商业管理部门制定的打折期限。今年在法国大多数省份，夏季打折从 6 月 27 日开始，持续 4 到 6 个星期，另有少数省份将从 7 月开始进入打折期。邓颖平

在美国『文凭工厂』获学位

瑞典劳工大臣学历受质疑

新华社斯德哥尔摩 6 月 26 日电 瑞典劳工大臣利托林近日陷入“文凭门”事件，他在美国获得的工商管理硕士学位的真实性受到质疑。

瑞典政府网站直到近日还介绍说，利托林 10 年前毕业于美国费尔法克斯大学，在该校获得了工商管理硕士学位。但该大学并非获得美国教育部门正式认可、具有授予硕士学位资格的大学，瑞典不承认它的文凭。媒体还报道说，美国许多州将这所大学称为“文凭工厂”。

利托林本人对“文凭门”事件前后不一的解释也引发指责。利托林起先表示，他是在美国工作时通过函授教育获得费尔法克斯大学颁发的文凭的。他说，他当时认真学习这所大学开设的有关课程，学校不仅有教学计划，也为学生配有导师。为获得文凭，他还写了一篇长达 123 页的学术论文。

利托林后来承认，他当初应该调查一下费尔法克斯大学文凭的可信度。但他同时表示，他从美国回国后就成立了自己的公司，之后从政，直到目前在瑞典内阁中担任劳工大臣，这一切都是他自己努力的结果，他并没有利用文凭得到任何好处。

近千人伪造学历 大阪处分公务员

新华社上午电 日本大阪 27 日宣布，因涉嫌伪造学历，965 名政府工作人员被停职 1 个月。

据日本《每日新闻》报道，与通常低学历冒充高学历不同，那些受处分者均为大学或大专学历，却在求职考试时冒称自己是高中学历，以谋求为高中学历及以下者设立的工作岗位。

受处分的 965 人中，665 人拥有大学学历，300 人拥有相当于大专的短期大学学历。其中男性 750 人，女性 215 人。

大阪市政府称，为保障日常工作，这些人将分两批停职 1 个月，今后如再发现伪造学历现象，一律予以免职处分。

文眉等永久化妆可能会损害容貌

新华社上午电 美国研究人员 27 日说，用刺青方式文眉、文眼线、修唇线等“永久化妆”容易过敏，长远可能会损害人的容貌。

采取墨水注入等方式“美容”脸部后，美容对象可能会出现过敏反应。为评估这种破坏的持久性，美国卫生与公众服务部下属疾病控制和预防中心研究人员调查了 92 名出现过类似问题的女性。

调查结果发现，每 10 人中有 9 人出现过脸部肿胀、疼痛或发痒；每 5 人中有 4 人出现脸部肿块。研究人员还发现，过敏反应持续时间从 5 个月到超过 3 年不等。在接受电话调查时，他们中 68% 的人还没有治愈这些过敏反应。

美国卫生部门说，有关刺青美容导致过敏反应的报告并不多见，但一旦出现，就“特别麻烦”，因为那些色素成分很难去除。

丽贝卡·查尔斯 10 年前在纽约开了“珍珠贝吧”海鲜餐厅。此后，类似餐厅如雨后春笋般冒出来。查尔斯认为这些餐厅抄袭自己的风格，一纸诉状将她的前助理告上法庭。她希望这起诉讼能让厨师们重视保护知识产权。

查尔斯说，她花了数月时间构思“珍珠贝吧”的外观、风格和菜单；餐厅设计还融入了她的人生经历，如餐厅的色调以缅因州海景为构思，她曾在那里度过童年。“我的餐厅是我的个人写照、人生写照、家庭写照，餐厅就是我。”查尔斯说，她认为麦克法兰盗用“珍珠贝吧”的设计非法获利，“这不公平”。

尤令查尔斯愤怒的是“埃德龙



查尔斯在烹调海鲜

抄袭我菜谱 告你没商量

——美国厨师开始重视保护知识产权

状告前助理

《纽约时报》27 日报道，查尔斯 26 日状告前助理麦克法兰，指控他抄袭“珍珠贝吧”的“所有要素”，要求麦克法兰赔偿损失。

麦克法兰曾在“珍珠贝吧”工作 6 年，担任查尔斯的助理厨师。今年 3 月，麦克法兰辞職离开了“埃德龙吧”。

查尔斯说，她花了数月时间构思“珍珠贝吧”的外观、风格和菜单；餐厅设计还融入了她的人生经历，如餐厅的色调以缅因州海景为构思，她曾在那里度过童年。“我的餐厅是我的个人写照、人生写照、家庭写照，餐厅就是我。”查尔斯说，她认为麦克法兰盗用“珍珠贝吧”的设计非法获利，“这不公平”。

尤令查尔斯愤怒的是“埃德龙

虾吧”一道名为“埃德的恺撒色拉”的开胃菜。她称，这道菜是根据“珍珠贝吧”开胃菜“恺撒色拉”的配制方法制作的。查尔斯从母亲处学得这道菜，而它也成为“珍珠贝吧”的特色菜。律师说：“恺撒色拉”的制作方法属于商业秘密，麦克法兰所作所为已经构成盗窃知识产权罪。

当事人否认

针对查尔斯的指控，麦克法兰反驳说，“埃德龙虾吧”并没有抄袭嫌疑。他同时认为，盗用“恺撒色拉”的指控“十分荒谬”。“我的菜都有自己的做法。”麦克法兰说。

当被要求描述两家餐厅的不同之处时，麦克法兰说：“我认为我的比‘珍珠贝吧’更高档、更干净、更整洁、更美观。”谈及餐厅内的白色大

理石吧台，麦克法兰解释说，任何一家海鲜餐厅都会设置这种吧台。他还说：“诉讼会让我的生意更好。”

菜谱有专利

《纽约时报》说，近些年来，一些餐厅老板和厨师开始借助知识产权这一概念，维护餐厅、烹饪技术甚至菜谱的“专利”。

芝加哥律师瓦劳斯卡斯的客户、芝加哥一家餐厅老板坎图就为自己发明的几道菜申请了专利，并与厨师签订协议，避免烹饪方法外泄。

《纽约时报》说，这一起诉讼案可能是小餐厅维护知识产权的“激进”方式。一些法律专家认为，随着厨师观念的转变，类似诉讼案可能逐渐增加。章磊(新华社供本报稿)

评论 07062811501