

嗅觉是一种独特的“记忆”，  
虽不如文字、画面那么清晰，却总能长久印  
刻在脑海里。

# 留学的“味道”

吉亚娇

伦敦希思罗机场是世界上最繁忙的机场之一，每天都有无数人在这里相见或是别离。笔者也曾是行色匆匆的旅客之一。拖着两个大行李箱，装着电饭煲、方便面和老陈醋，异国求学生活便这样开始了。

还记得当时，接机师傅把我送到宿舍，临别前握着我的手说Take care(保重)。当时青涩，第一次听到有人说“保重”，瞬间眼睛就酸了，感觉离开了家、远离了祖国，从此一切都要靠自己了。

从英国伦敦政治经济学院和美国南加州大学合作项目毕业后，很多人问，在两个国家读书有什么不一样的体验？如果一定要用一个词来形容，或许是味道。

嗅觉是一种独特的“记忆”，虽不如文字、画面那么清晰，却总能长久印刻在脑海里。

多年后回忆起伦敦读书的日子，还能记起连绵不断的雨以及它略显阴郁的独特风情，还有混合了草地、泥土香气的城市味道。

作为一名传播学专业的学生，在英国读书必须越过阅读、小组讨论和论文三道坎。尤其是，笔者就读的伦敦政治经济学院以对社会科学的研究闻名于世，对专业理论的要求可想而知。每节主题课之前，教授都会甩来长长的阅读清单，然后在课堂上鼓励大家展开辩论。至于论文，不仅要阐明不同学派的理念，而且更重要的是，要在理论研究的基础上提出个人独立观点。

正因为此，图书馆成了笔者对英国最深的记忆。风雨无阻地往返于图书馆和宿舍之间，手边永远摆着一大摞书籍，还有写论文时一定要准备的咖啡。雨的味道、书的味道以及咖啡的香气混合在一起，便是至今萦绕在脑海中的英国求学气息。

伦敦的课程结束后，笔者从希思罗机场飞到洛杉矶国际机场。这一次，扑面而来的是加州阳光的味道。

洛杉矶与伦敦不同的不仅仅是天气。如果说在伦敦政经学院学习，可以把自己想象成严谨的学术研究人员，思考传播学从哪里来、往哪里去；那么，在南加州大学学习，则更像是初入行的菜鸟，在实战中“摸爬滚打”。

在洛杉矶求学，比萨的香气如影随形。记忆最深的是一门创业课，教授每次都会带着比萨来到教室，一同来的通常还有好莱坞制片人或是硅谷创业者。大家一边嚼着比萨，一边分享那些年踩过的雷、摔过的跟头。

课堂外，和来自世界各地的小伙伴一起，一边吃比萨一边头脑风暴，为各种创业项目写营销策划划书则是我们的学习日常，比如为国家公园提供传播咨询调研服务、为连锁餐厅撰写社会责任战略发展报告、运营初创公司的新媒体平台，在好莱坞的视频制作部门打杂等。还有一项最不像“作业”的作业——在没有邀请函的情况下，混进一个电影节派对。

在这里，没有人把你当学生，久而久之，自己也接受了这个现实。还记得最后一堂课，教授特意穿了一身燕尾服“隆重出席”，并送给我们一句话“The real life is hard(现实生活在残酷的)”。这是最好的告别，也是最好的开始。

其实，异国求学除了完成学业，更有趣的是从一点一滴中感受城市的性格。

平日的伦敦内敛又文艺，还有一点小幽默。就说学校图书馆这么严肃的地方，每到考试季都会24小时开放，中央巨大的旋转阶梯仿佛寓意着学术研究没有尽头。不过，也许是为了帮大家减压，这里居然辟

出了一个小动物园，很有点“英式幽默”的味道。

一直觉得，伦敦最具“英伦风”的地方是带着潮湿气味的地铁。不同于大本钟、塔桥这些打卡景点，地铁每天运载着上百万人穿梭于伦敦的各个角落，与伦敦人的生活融为一体。许多地铁站都有一个暖心的传统，那就是在地铁站口的白板上手写一句励志话语，让来往的人们驻足片刻，喝一碗心灵鸡汤。忙碌的工作日，白板上会写着：“生活中，最好的东西都是免费的。环顾四周，无论你看到的是友谊、忠诚、微笑还是爱……都是财富。”浪漫的节日里，白板上会写道：“我们不是通过寻找一个完美的人学会爱，而要学会用完美的爱去对待不完美的人。”

仔细寻找的话，地铁站里还会有“彩蛋”。比如贝克街站的墙上，能看到用许多福尔摩斯剪影拼成大号福尔摩斯；比如《哈利·波特》的书迷都会去国王十字车站打卡九又四分之三站台……

工作日，地铁站里经常能看到拄着黑色长柄雨伞、西装革履的上班族，他们表情严肃，步履急促，匆匆而来又匆匆消失。到了足球比赛日，球场和酒吧外的地铁站格外热闹，球迷的呐喊声、歌声夹杂着酒精的气味弥漫整个车厢。这大概就是伦敦最“反差萌”的地方。

洛杉矶人对体育同样狂热，不过是橄榄球。橄榄球赛深深渗透在美国校园文化中。一入学，教授就说，如果没有在主场看过一场比赛，人生就是不完整的。特别是南加州大学和加州大学洛杉矶分校的“同城对决”。两所学校距离只有10英里，又都是橄榄球队，每逢赛前一周，两所学校就会全校总动员，热火朝天地“备战”，空气中都是紧张的味道。

南加州大学的精神代表  
是特洛伊。比赛期间，“特洛伊家族”的活动极为丰富，校园里随处可见各种展台，还有篝火、音乐表演、烤肉等，借以提升士气、鼓舞斗志。同时，为了防止对手恶意捣乱，两校都对各自的“吉祥物”严加保护：南加大会把学校广场上代表性的特洛伊铜像用胶带纸严严实实地封起来，派志愿者日夜守护，以免铜像被对手泼上油漆；加州大学洛杉矶分校也会把标志性的小熊铜像藏起来。带着一点恶搞色彩的赛前习俗，已经成为两所学校助兴橄榄球赛的传统。

年少时，觉得世界那么大。人在异国他乡，才真正体会到“根”的意义。伦敦的雨让人留恋，洛杉矶的阳光让人沉醉，但都缺少一份归属感。直到第一次在外过年，留学生们一起手忙脚乱地做年夜饭，听到电脑里春晚的歌声，闻到饺子的香气，不由得感叹：“这味对了！”

毕业后，从首都机场T3航站楼回到家，终于吃到一碗飘着醋香的面条。这一刻，知道自己不必再在机场故作坚强地告别，不必在国外租不到房子时还对家里“报喜不报忧”，心中满满都是安宁。而国外收获的学历和经历，也让我站在脚下这片最熟悉的地方，走得更远更坚定。

对中国球迷来说，保加利亚球星贝尔巴托夫(昵称贝贝)并不陌生。毕竟，在高手如云的国际足坛上，他曾经是那么与众不同。

贝贝身高189公分，容貌英俊，气质略显慵懒阴郁，上场时总梳着油光锃亮的“大背头”，自带一股艺术家的气息。

贝贝球技一流。他的射门技巧极高，能做出各种不可思议的高难度抽射、倒钩和远射。他的传球技巧也堪称一绝，大有举重若轻的味道。

最关键的是，贝贝的优雅球风独树一帜。往往双方队员都在激烈拼抢时，贝贝却在人群中闲庭信步。而当贝贝持球组织进攻时，无论队友还是对手都猜不到他何时起脚。以至于球迷们曾经开玩笑地总结道，贝贝追求的是“踢球不流汗，发型不能乱”。用流行的说法，贝贝踢的是“养生足球”。

当然，并不是所有人都能接受贝贝独特的风格，不少人对他有看法，认为他在场上消极偷懒，比赛态度有问题。据统计，贝贝在某场比赛中创造了世界足坛单场跑动最少纪录，在整场比赛中仅仅跑了2032米，就连解说员也忍不住吐槽：“还没有乒乓球运动员跑得多。”

事后，在接受媒体采访时，贝贝对于在球场上“偷懒”的争议作了澄清。贝贝解释说，这其实是自己的策略，为了迷惑对方的后卫，让他们产生一种“虚假的安全感”。

贝贝的解释能否服众暂且不论，“用头脑踢球”倒确实是他的一大特点。实际上，他异于常人的高球商，恰恰来自于小时候的刻苦训练。

贝贝曾经回忆道：“即使在很小的时候，我也会一直练习足球。在我们住的街区外，我经常会将皮球踢得很高，然后去尝试控制它。没有人教过我这些，没有人让我这样做，但我就是想这样。这样很有趣。”

家庭的熏陶和支持对贝贝也是极大的鼓励。贝贝于1981年1月30日出生于保加利亚布拉戈耶夫格勒的一个运动世家，爸爸伊万曾经是一名左右卫，妈妈玛格莉塔则是一名女子手球运动员。在贝贝成长的年代，保加利亚经济非常困难，家庭并不富裕的他只能拿着一个旧篮球当足球踢。后来，父母想方设法弄到了一个足球，让童年的贝贝兴奋了很久。

贝贝属于职业运动员中自我要求非常高的一类。他的队友们常常会在赛后举办派对，有时甚至会在赛前玩闹。但是贝贝认为，“派对只是荒唐职业生涯而已”。他直言，自己对举办派对这样的事情不是很在行，因为他的目标是成为一名优秀的球员。即使只剩下自己一个人，他也会坚持练习。

天分、勤奋再加上高度的自律，令贝贝在职业生涯中取得了亮丽的成绩：7次当选“保加利亚足球先生”、两次随队夺得英超联赛冠军、两次英格兰社区盾杯冠军、3次英格兰联赛冠军和1次世俱杯冠军……

2019年9月19日，贝贝在沉寂了一段时间后，在个人社交媒体上宣布正式退役，结束了超过20年的职业足球生涯。退役后的他有了更多时间陪伴家人，还撰写出版了自传，甚至还出演了电影。不过，足球仍是贝贝心中所念。如今，他正努力考取欧足联职业教练证书，希望将自己的足球生活继续下去。

一个来自小城镇的小男孩，通过自己的努力一步步跻身世界足球顶尖豪门俱乐部，用自己的传奇人生成就了国际足坛上一段佳话——人后努力，人前光鲜，这就是“潇洒哥”贝贝。

蔡淳

## 法餐与爱情

钱 通

数最高的“明星选手”。

作为法国的“国民面包”，法棍是餐前面包的首选。法棍一般只用面粉、水、盐和酵母4种原料制成，表皮松软、内中柔韧，味香耐嚼，是法国手工面包的绝对代表。

数据显示，85%的法国人“无法离开法棍”，法国政府甚至通过法律来规定法棍的原材料、形状等制作标准以及最低售价，比如，法棍直径不可小于7厘米，法棍上的切口只能是单数等。

从1994年至今，巴黎市政厅已经举办了多届法棍烘焙比赛，获胜者不仅能够赢得数千欧元的奖金，还有机会在一定期限内成为总统府的法棍供应商。可以说，法棍不仅满足了法国民众的日常需要，更承载起无数法国面包师的职业骄傲，“国民面包”之称当之无愧。

值得一提的是，面包在法国食品行业无疑是排名第一的存在，法棍的声名远扬也反映出法国传统手工面包行业的繁荣。法国传统面包坊不仅能民众带来味蕾上的满足，更为法国经济作出了不小的贡献。根据法国国家面包西点联合会数据显示，法国全国约有3.5万家面包坊，从业人

数超过18万人，每天约有1200万人次在传统手工面包坊消费。

有了好的“第一眼缘”打底，接下来就是两人增进了解、留下初步印象的关键环节了。对于法餐来说，这一步就是头盘。如果头盘处理不当，老饕们可能连尝试主菜的兴趣都没有，正如头次见面的两人可能因为印象不佳而让约会潦草收场。

法餐里不能不说的头盘是以鲜美著称的法式生蚝。与国内流行的炭火烧烤做法不同，法式生蚝通常更加讲究保留食材最原始的味道。用专用的生蚝叉轻轻将肉柱与贝壳分离，滴上几滴柠檬汁，将壳内的汁液与生蚝肉一并吸入口中咀嚼品味，是法式生蚝最普遍吃法。莫泊桑在《我的叔叔于勒》一文中就这样描写：“一方精致的手帕托着蛎壳，把嘴稍稍向前伸着，免得弄脏了衣服；然后嘴很快地微微一动就把汁水喝了进去，蛎壳就扔在海里。”

得益于法国人对美食的情有独钟，法国水产养殖业生机勃勃。欧盟渔业协会《2020年鱼类市场》报告显示，欧盟有机水产养殖产品的消费量在过去5年间增长了20%，法国的这一比例更是高达48%。

法国国家统计局与经济研究所数据显示，法国是欧盟第三大水产生产国，以超过17.7万吨的产量仅次于西班牙与英国排名第三。其中，贝类产量高达12.8万吨，价值超过5亿欧元，生蚝是其中的重要组成部分。

法餐不仅是值得享受的美味，也是爱情的象征。换句话说，想要真正品尝到法餐的正宗味道，不仅要找到对的店，更要带着对的人。

素描

如果将享用法餐比作恋爱，餐前酒就像是两人的心缓缓靠近；主菜代表了互相吸引；甜点则更像是最终选择在一起的甜蜜。不过，这些都



本版编辑 韩 叙 美 编 夏 玮