

“网瘾致脑残”引起国际轰动

支持方:研究具有突破性

质疑方:上网“改写”大脑说太跳跃

中国科学院的一项研究得出结论,正如海洛因或者酒精一样,过度沉溺于网瘾伤害青少年的大脑。这项发现立即在全世界引起轰动,一位英国心理学家声称该研究成果具有“突破性”意义,但也有人质疑,网瘾到底算不算疾病。

中国专家首次验证网瘾损伤大脑

网瘾作为一种严重影响青少年身心健康的疾病,越来越受到社会的关注。中国科学院武汉物理与数学研究所研究员雷皓小组与上海交通大学仁济医院、上海精神卫生中心合作,利用磁共振成像方法,对30余名18岁左右的青少年网瘾患者的脑扩散张量图像进行分析。研究发现,网瘾可引起大脑神经细胞形态结构发生改变。该研究论文已发表在最新一期《欧洲放射学杂志》上。

研究员对患有网瘾的少年进行的大脑磁共振扫描发现,其脑白质中的神经纤维不如常人健康。脑白质是大脑和脊髓的组成部分,是大脑和身体其他部位进行沟通的桥梁。

中国科学院武汉物理与数学研究所的雷皓教授近日表示,尽管伤害程度尚需具体量化,但这些发现已表明过度上网和大脑受损有关联。

网瘾患者的高分辨率大脑图像为科学家提供了脑损伤定位及其产生机理的线索。“过度上网似乎能将神经纤维上的髓磷脂消耗殆尽,”雷皓表示。

他领导的研究团队还发现,脑白质组织的受损情形与酗酒、海洛因依赖或可卡因成瘾等其他形式的上瘾相似。相关症状包括影响决策的认知控制能力减弱等。

观点交锋网瘾是否属精神疾病

这一发现很快在国际上引起了轰动。英国《独立报》援引伦敦帝国理工学院的精神病专家亨利

埃塔·琼斯的话称:“此类研究具有突破性,它明确了网瘾与酗酒和毒瘾等其他上瘾症状之间的神经成像联系。我们终于得知直到现在仍被临床医生怀疑的东西,即这些不同上瘾症状均能造成脑白质受损。”

伦敦国王学院生物心理学教授甘特·舒曼则表示,在视频游戏上瘾的人中也有类似发现。

而另一方面,对此持不同观点者也不少。英国《卫报》报道称,伦敦国王学院的另一位心理学教授科林·杜鲁蒙就认为,尽管经常上网的人确实和不上网的人在在大脑结构上有所不同,但由此就得出结论说上网会“改写”人的大脑,有些太过跳跃性了。

而美国心理医师协会颁布的《心理疾病诊断与统计手册》认为,上网成瘾不能作为一种精神疾病。

马上就访“网瘾”刚列为精神疾病

那么,上网成瘾在我国是否算精神疾病呢?昨天上午,北京军区总医院网络成瘾治疗中心主任陶然说,我国首部《网络成瘾诊断标准》刚于2011年11月份通过总后卫生部批准,标准明确将上网成瘾列入精神疾病范畴。我国也因此成为第一个出台网络成瘾诊断标准的国家。

陶然说,网络成瘾主要可以从三个方面来判断。首先看个人的社会功能是否丧失。如学生的社会功能就是念书,如果沉迷于网游而逃学,那么就是丧失了他的社会功能。

其次,是由医生判断患者是否心理成瘾。有的人每天除了吃饭、睡觉,心里只想在网上,如果不能

CFP供图

上网,心里就觉得难受。像这种情况,就能说是有“心瘾”。

最后,要看一个人非工作、学习目的的上网是否已经成为他的生活的主要内容。

此外,除了上述三个标准,陶然主任说,还可以对患者的脑部进行PET-CT扫描。因为上网成瘾者前额叶的葡萄糖和氧的代谢功能都出现了下降。相对于正常人,网络成瘾患者的这项功能要低8%以上。也就是说,一个长期上网并成瘾的人由于过度上网,大脑中仅有一个非常小的区域保持兴奋状态。而大脑的功能是用进废退的,长期不发挥大脑各区域的功能,则有可能引起脑功能的下降。

陶然主任表示,为精神病患者进行脑部扫描已经成为国际精神科领域的一种研究趋势。

据《法制晚报》

世界最佳侍酒师:

爱斐堡可媲美波尔多名庄



世界最佳侍酒师安德雷斯·拉尔森先生在张裕爱斐堡酒庄的地下酒窖品鉴佳酿

随着“中西合璧”逐渐成为我国国宴的特色,葡萄酒取代白酒成为国宴用酒的主角,到底西方的美食大师是如何评价这种颇具中国特色的美食美酒的呢?

日前,拥有“世界最佳侍酒师”头衔来自瑞典的安德雷斯·拉尔森(Andreas Larsson)先生拜访了位于北京密云张裕爱斐堡酒庄,品尝了中国国宴中出现过的一些经典的美食与美酒的搭配,拉尔森与人民大会堂高级厨师的邂逅,带来中西方餐桌文化的碰撞与交流,两位大师共同解构了国宴级美酒与美食最佳搭配。

西方侍酒大师找寻中国美酒

对于侍酒师这个职业,大多数中国人或许会感到陌生,因为在传统

中餐厅里没有侍酒师一职。然而在欧美餐饮界里,侍酒师却是一种价值指针,他们不仅掌管餐厅的储酒宝藏,还懂得设计美酒佳肴的搭配。

拉尔森先生为国际侍酒师协会(ASI)的第12届世界侍酒师大赛“世界最佳侍酒师”称号得主。到目前为止,拥有这个头衔的全世界只有13位。侍酒师这一职业,不仅具备专业酒水基础知识和技能,还懂得设计葡萄酒配菜,为进餐增添更加愉悦的心情。而拉尔森先生本人恰好又是厨师出身,正如他自己所说:“懂得了葡萄酒之后还得热爱美食,才能给两者找到最好的搭配。”

作为一名侍酒师,拉尔森认为跟上时代的变化节奏很重要。他说:“我喜欢旅行,经常会到世界各地的葡萄酒产区,去搜寻和发现一些真正

的好酒。”

近年来,张裕爱斐堡酒庄曾多次亮相国宴,从上海世博会开幕式国宴、G20南京财长会议,到本届金砖峰会,从美国总统奥巴马到法国总统萨科齐、法国总理菲永访华,张裕爱斐堡酒庄见证了我国许多重要的外交时刻,也为各国贵宾带来轻松愉悦。

今年5月,热爱旅行的拉尔森来到了中国。在北京张裕爱斐堡酒庄内,世界级的侍酒师遇上了中餐界的大佬。人民大会堂高级厨师用六款国宴级大餐搭配六款张裕葡萄酒,来侍候拉尔森挑剔的味觉。博大的中国餐饮文化和张裕悠久的酿造历史相得益彰,令遍尝世界美食美酒的拉尔森也赞不绝口,陶醉其中。

解构国宴美酒美食搭配艺术

拉尔森与人民大会堂高级厨师的邂逅,带来中西方餐桌文化的碰撞与交流,两位大师共同解构了国宴级美酒与美食最佳搭配。

在张裕爱斐堡,拉尔森先生针对6款不同的张裕葡萄酒给出了不同的搭配建议,还与人民大会堂高级厨师及爱斐堡总统套房宴会厅名厨一起进行了深入的探讨,根据不同菜式的原料和做法,最终确定了6款不同的搭配菜式。

在餐桌上,拉尔森特别了解了极具中国传统特色的鲍鱼红烧肉原料和做法,细细品尝之后,拉尔森认为:“爱斐堡赤霞珠干红浓郁的黑醋栗和雪松木香气与中国传统酱汁的甜香相映成趣,丰厚而圆润的酒体与浓郁的肉汁融合在一起,柔和的单宁减

弱了红烧肉的油腻感,延绵的后味也使这道菜更富有层次感,这样的搭配是最美妙的体验。”

在这6款搭配当中,不乏“墨鱼仔花虾搭配张裕爱斐堡霞多丽干白”这样曾经在上海世博会国宴中出现的经典搭配。拉尔森点评配酒道,“青苹果、蜜桃、柠檬和香瓜的香气扑鼻而来,并有奶油、坚果、烤面包和矿物质的香气。酒体丰腴而优雅,即使不经橡木桶陈酿,也是一款醇厚的好酒。2004年的霞多丽依然保持这么富有青春气息的清新感,让人感觉很惊讶,这不亚于某些勃艮第霞多丽。”

拉尔森表示:“我在北京听说爱斐堡赤霞珠干红是‘中国的拉菲’,如果在客观公正的盲品会上去比较,爱斐堡的某些年份或许具有媲美波尔多名庄的潜力。”本次张裕爱斐堡之旅让拉尔森兴奋而难忘,不仅因为在中国他品尝到了令他惊叹的高品质葡萄酒,而且在爱斐堡酒庄他也拥有了“安德雷斯·拉尔森(Andreas Larsson)私人储酒位”,官方组织OIV(国际葡萄与葡萄酒组织)和黄雅历、钟正道等葡萄酒大师也都在张裕爱斐堡拥

有自己的私人储酒位。此外,他还说今后有机会一定要把张裕的葡萄酒也列在他的推荐清单上,为世界各地的美食推荐他在爱斐堡所带来的美妙体验。

在张裕爱斐堡酒庄的爱斐堡酒窖,拉尔森找到了他喜欢的东方佳酿——2009年份爱斐堡丁洛特期酒。他略显兴奋地说:“香气丰美,单宁柔润、丝滑,结构精致优雅,非常接近波尔多风格。2009年是波尔多的传奇年份,没想到2009年的爱斐堡红酒也这么令人惊叹。”他认为其品质、口感已能与世界著名产区的葡萄酒相媲美。

为了更好地推动葡萄酒文化在中国的普及,传播美食与美酒搭配的艺术,拉尔森先生欣然受邀成为爱斐堡酒庄葡萄酒培训中心特邀讲师,在不久的将来,为中国商务政务领袖、社会精英、葡萄酒爱好者教授美酒与美食搭配等相关课程。

泉泽



世界最佳侍酒师安德雷斯·拉尔森先生在张裕爱斐堡酒庄的酒桶上签名留念