

盘点那些《牛津英语词典》收录的中国词汇 汉语词汇“进军”英文词典

“土豪豪气冲天进入全球视野”“大妈大败白富美跻身牛津词典”……网友们的欢呼源于“tuhao”“dama”进入《牛津英语词典》编著者的关注范围,有望在2014年被收录进入《牛津英语词典》。实际上,记者查阅《牛津英语词典》官方网站发现,这并不是有中国色彩的词汇第一次迈入《牛津英语词典》。

词汇一:guanxi——关系

源自中国普通话,字面上理解“connection”是一个意思,中国社交系统中有助于商业交流和其他交易的名词。

词汇二:dim sum——点心

源于“点心”的粤语发音。意为“通过蒸、炸等方式制作的餐点,含有丰富的馅料”。

词汇三:taikonaut——中国宇航员

词语前半部分和中文“太空”发音相似,后半部分截取英语“astronaut”组合而成,特指“中国宇航员”。

词汇四:mao-tai——茅台酒

一种以高粱为原料、通过蒸馏方式制作的酒,源于中国西南部名叫茅台的小镇。

词汇五:Xiang——湘

被大约3600万中国人使用的一种方言,使用范围主要集中在湖南省。

词汇六:fengshui——风水

从“风”和“水”而来的一个词,中国人关于空间布局的系统定律是以风水能量为导向的。此外,在建造和设计建筑时也会把风水的喜好和厌恶影响考虑在内。

中国“大妈”因为在“黄金大战”中大败华尔街一举成名,“土豪”一词其实在中国由来已久,却随着“土豪我们做朋友吧”这句流行语卷土重来。

其实,在全球化背景下,汉语“渗透”进英语的情况不在少数。比如你现在用“long time no see(好久不见)”问候一位外国老朋友,他不会认为这是“chinglish(中式英语)”。事实上,这句明显来自汉语的问候语已经出现在了风靡全球的小说《哈利·波特》中。 据新华社

德媒披露 英监控外国外交官

以美国“棱镜”秘密监听项目曝光者爱德华·斯诺登披露的文件为消息源,德国《明镜》周刊17日报道,英国政府通信总部曾建立一套项目系统,用于监控全球范围内高档酒店的预订情况,锁定酒店即将入住客人的相关信息,而后在这些信息中筛选出有价值目标。这些目标通常为外国外交人员。这一项目至少运行了3年时间,监控全球至少350家豪华酒店的预订状态。项目代号为“皇家门童”,项目仅限于锁定何人将于何时入住何处的哪家酒店。一旦英国政府通信总部获得相关信息,则可指示或者协同其他部门,采取技术手段,在外交官抵达酒店前安排好监听相关信息的技术支持。

凌朔(新华社供本报特稿)

中国发现 肝病转阴新技术

该技术通过病毒耐药测试,转阴效果好,目前已在部分权威医院推广,详情介绍请登录网址:www.njgb025.com



周星驰主演的电影《食神》剧照

《时代》选出全球十三“食神” “中国屠夫长”上榜

1 彼得里尼

这位意大利出生的食评家被誉为巴黎餐饮界的“造星者”,可能是高级餐饮界最权威的人。他向全球推广饮食是艺术的概念,有能力把具潜质的新人捧为名厨。目前以组织餐饮活动为主,把美食、音乐和绘画“共治一炉”,例如最近组织的活动“Gelinaz”就找到名厨以同一食谱炮制二十多道菜,并找来瑞典小提琴家和日本舞蹈舞蹈家助兴。虽然有人批评他利用“全球五十佳餐厅”的法国评审团主席身分帮助他心爱的餐馆,但仍获得众名厨的尊敬。

2 奥托伦吉和塔米米

两人被誉为圣城厨房大师,2012年推出的烹饪书《耶路撒冷》在全球热卖。两位作者同样在耶路撒冷出生,奥托伦吉是犹太人,塔米米是阿拉伯人,却在伦敦一间餐厅相遇。他们2002年在伦敦诺丁山开设首间熟食店,目前在伦敦拥有多间受欢迎餐馆,推广中东美食。由于两人的烹饪书大受欢迎,在全球拥有一班忠实的追随者。

3 努涅斯

被誉为藜麦之王。藜麦主要在秘鲁和玻利维亚种植,蛋白质丰富,又容易烹调,大受美国人欢迎。美国人去年购买了2610万公斤藜麦,其中三分之一透过努涅斯的公司Andean Naturals进口。努涅斯出生于玻利维亚,在柏克莱加州大学受教育。努涅斯称大部分藜麦在玻利维亚的家庭式农场种植,因缺乏设备无法保障藜麦的质量和发货日期,Andean Naturals就负责从中为美国大公司挑选。

4 帕特

印度奶业的推动者。牛被印度教徒视为圣兽,牛奶稀缺,但自1970年起,当地奶产量不断上升,由当时的2200万吨增加至目前超过一亿吨,令印度成为全球最大产奶国,帕特可谓居功至伟。帕特1964年加入奶业,在过去15年是印度国家奶业发展委员会的主席,为全国超过1500万奶农提供援助。帕特在四月更参与推动长达15年的牛奶增产计划,希望到2021年每位印度人每天能获取390克奶。

5 波伦

被誉为食物哲学家。“吃食物,别过量,多菜蔬”这句话出自他的口,是推行可持续食物运动的三条基本诫。2006年他撰写的《杂食者的两难:速食、有机和野生食物的自然史》解构了美国庞大工业食品系统产生的种种弊病,包括肥胖、破坏环境和残酷对待动物,还有政府错误地生产过量的玉米。2008年他的另一部著作《食物无罪:揭穿营养学神话,找回吃的乐趣!》鼓励人们要吃真正的食物和追求长远的满足,而非快餐给予的即时快感。

6 阿塔拉、雷哲普和 David Chang

他们是全球闻名的优秀厨师,要求高、具创意、富娱乐性和充满魅力。虽然各自的餐厅相距甚远,但却是要好的朋友,尤其对烹调佳肴都非常讲究,而且各具个人风格。阿塔拉在巴西圣保罗经营D.O.M.餐厅,雷哲普在丹麦哥本哈根经营Noma餐厅,而华裔美国人David Chang则在美国纽约市开设“桃福

子”餐馆,为政商名流常到之处。过去数年,他们三人联手在丹麦哥本哈根举办名为MAD的年度食物座谈会,提倡人们增加进食时的喜悦和更深层追求。

7 阿尔贝特·阿德里尔

有“厨房魔术师”的称号。他可能是业界最好的厨师,能够将意念与实际天衣无缝地融为一体。作风低调的他其实是知名厨师费朗·阿德里尔的弟弟,他曾在哥哥开设于西班牙东北部曾被选为全球最佳餐厅的El Bulli工作,该餐厅现已停业。他哥哥也称赞他是自己遇见过的最好的厨师。阿尔贝特默默地创造出多款知名菜式。过去4年他已开设了4间截然不同的餐厅,并计划于明年年初开设一间专为儿童而设的墨西哥餐厅。

8 万隆

中国双汇国际董事长万隆自1984年担任厂长以来,带领双汇从一个连年亏损、濒临倒闭的国营小厂,逐步发展成为年产销售超500亿元人民币的私营企业集团,传媒称他为“中国屠夫长”。双汇现在每年屠宰1500万头猪,并积极向海外拓展业务。今年9月,双汇国际以71亿美元收购全球最大肉类加工企业美国史密斯菲尔德食品公司,使双汇成为世界最大的肉类加工企业。

9 巴尔贝

是有机食物革命的发起人之一,尝试对我们如何种植植物展开哲学性和实用性的反思,由种子的层面开始,以确保我们所吃的食物更美味和健康。他相信厨师在改善食物系统中应该担当一个角色。他是个非常罕见的厨师,同时具备优秀的思考能力和烹饪技术,能把

脑海里的意念化为难以想象的美食。现在他尝试改善球芽甘蓝的种子。他认为种植者和厨师可以一起讨论未来食物会从哪里来,厨师还可以帮助撰写种子食谱。

10 巴特勒

生于萨尔瓦多的巴特勒从小移居美国,在迈阿密长大。她后来重返祖国,把家族经营的咖啡种植场加以大改革,将其发扬光大。巴特勒的种植场出产的咖啡豆每一颗都是以人手采集,部分咖啡豆的质量更达到全球公认最顶级水准。

11 希瓦

这名印度女子既是物理学家,也是活跃的环保主义者,多年来一直旗帜鲜明地反对现代化大农业和基因改造食品,赢得愈来愈多的追随者,有些国家开始考虑对基因改造食品实施限制。凭着具领袖魅力的外表和演说声线,希瓦确有本钱去打一场反基因改造食品的持久战。

12 库桑

联合国世界粮食计划署的总干事,她负责向全球不计其数的人提供粮食,每天因她获得食物的人数,较100名大厨一生的食客总数还要多。但她所做的并非仅提供基本营养,而且还关注如何真正让人们得到满足。

13 True World Foods

这是北美数一数二的鱼产批发商,为全美各地的寿司店供应鱼肉,但它也是一家很神秘的公司,甚至其本身的员工也不清楚公司内部运作,也不知道谁是行政总裁。该公司亦被指与韩国统一教会有密切联系。 宗和

诺贝尔文学奖最老得主去世



多丽丝·莱辛

英国诺贝尔文学奖获奖女作家多丽丝·莱辛17日晨在伦敦家中去世,享年94岁。

她的出版商哈珀·柯林斯在一份声明中说,“她走得很平静”,是凌晨时分去世的。

“多丽丝·莱辛是我们这一时代的伟大作家之一,”哈珀·柯林斯公司英国负责人查理·雷德梅因接受《卫报》采访时说,“她是一个很有吸引力的作家,有智慧,有热情,为了自己的信仰敢于战斗。”

莱辛1919年出生于伊朗,此后曾迁往非洲居住。她2007年获诺贝尔文学奖时已经88岁,是文学奖开设以来年龄最大的获奖者,也是第11位获得该奖项的女作家。

2008年,她在《泰晤士报》“1945年以来最伟大的英国作家”排行榜上列第五位。

莱辛的代表作《金色笔记》讲述了女性从做情人到做母亲的故事,被很多人当做女性独立的教科书。她的其他作品有的带有半自传色彩,描写

她在非洲的经历,有的着重刻画人和动物的生存之道,还有一些带有心理分析和科幻色彩。

当年诺贝尔文学奖颁奖典礼上,瑞典文学院在颁奖辞中称莱辛是一位“女性经验的史诗作者”,“以其怀疑的态度、激情和远见,清楚地剖析了一个分裂的文化”。

莱辛结过两次婚,有三个孩子。她去世的消息发布后,很多人第一时间在推特上发表评论悼念。

据新华社