

哈佛麻省两校拟斥巨资合推免费网络课

世界顶尖学府哈佛大学与麻省理工学院近日宣布，将斥资6000万美元合作推出一个免费网络教育项目，计划于今年秋季学期正式推出第一期课程。两座同位于马萨诸塞州剑桥的一流大学2日在了一场网络转播的新闻发布会上宣布了这一合作计划。新项目名为“eDX”，其网络课程及其他内容将由两校教师开发制作，今年夏天将公布课程详情。出任项目首任主管的麻省理工学院教授阿南特·阿加瓦尔认为，网络教育不啻为一项“革命性尝试”，势必给教育面貌带来巨大改变。

**全太阳能动力船完成环球之旅**

被制造商称为全球最大太阳能动力船的“星球太阳”号5月4日抵达摩纳哥，完成其首次环球之旅。这艘由瑞士探险家拉法埃尔·多米扬联络瑞士和德国制造商于2009年建造的太阳能动力双体船于2010年9月从摩纳哥出发，历时一年半余完成了6万公里航程。“星球太阳”号船体由碳钢材料制造，船身上部铺有总面积达537平方米的太阳能光伏板。在充满电的状态下，该船一次最远可航行300公里相当于一艘风力帆船。不仅是动力系统，“星球太阳”号上包括电脑和热水装置等在内的一切设备的运转也都依靠太阳能。

一半语言将消失

美国宾夕法尼亚州立大学研究人员警告称，如果人类再不对环境加以保护，到21世纪末，世界上50%到90%的语言将消失。而与这些语言相关的独特文化也将不复存在，取而代之的是一种带有工业化色彩的全球性语言和文化。最新研究显示，全球70%的语言种类分布在生物多样性丰富的热点地区，而这些地区往往是地球上环境受威胁最严重的地方。这些地方还发现3202种语言，几乎占地球所有语言种类的一半。学者预测人类语言的未来不容乐观，地方语言将被通用语代替，地方传统和价值观将被工业化传统和价值观取代。

英国将设全球首个整容硕士学位

英国安格利亚鲁斯金大学将设立全球首个整容手术硕士学位，旨在教授相关课程以提升隆胸等整容手术质量，确保病人手术安全以及增加公众关注度。据报道，英国所有合格的整形医生均出自皇家外科医学院。安格利亚鲁斯金大学的教授弗雷姆表示，整容不应被视为外科手术，现在的整容手术都由非整容医生操刀。而他们设置的课程是为培养专业的整容医生。弗雷姆称，鉴于整容行业急剧扩张，若将整容手术确立为一门专业，可以改善医生素质，最终令民众受惠。

“漂浮车”助你海啸逃生

日本石卷专修大学理工系教授山本宪一借鉴自己在东日本大地震时连人带车被海啸冲走的经历，正在研发一种对抗海啸的“漂浮车”。从去年8月开始，山本和政府合作，走访了驾车时遭遇海啸的灾民。调查结果显示，不少受访者的汽车从车门和踏板附近开始浸水，车身浮起后被冲走，受访者多从车窗逃生。还有的受访者通过调整车内人员的位置保持平衡防止漂浮的汽车发生倾覆。山本表示，通过调查重新认识到了能够长时间漂浮的汽车的重要性，将推进有关汽车漂浮原理和高抗水性零部件的研究。

我闻 | Blog**驾照的成色**

咕咚
专栏作者 (伦敦)

英国驾照好使。除了证明驾者资格，许多时候还能当身份证明使用，甚至银行开户都可派上用场。不少外国驾者来英，尤其居住时间较长者，都设法将驾照换成英国牌。根据英国的规定，有些国家和地区，因为和英国没有互换驾照协议，驾者可在英国开车一年，然后通过考试更换英国驾照。这些国家包括美国、中国、印度等。

而英国与澳大利亚、日本和中国香港等地有互换驾照的协议。嗅觉灵敏脑子聪明的人捕捉到了商机，专做港英驾照互换服务的中介市场这几年也因此格外红火。英国交通与驾照管理局的数据显示，2010年以来，通过香港驾照免试换取英国驾照者，已达一万三千之众。

树大了招风。BBC广播公司一档新闻调查节目近期曝光了有关香港驾照在英国的猫腻，一些不良中介利用英国和香港互换驾照协议上的法律空子，帮助外国驾者获取英国驾照牟利。

一石掀浪。英国交通与驾照管理局声称，每年更换的驾照达几万份，但并不保存驾照原始来源的文件。换言之，哪些香港驾照的持有者是考来的，哪些是换来的，当局根本心里没数。于是，英国市面上的香港驾照，变得真真假假。“取缔”“严惩”等传闻风声四起。

中国大陆司机来英后要换照，有两个途径。有人老老实实参加考试，获得英国驾照；也有人嫌麻烦，直接找中介将中国内地驾照换成中国香港驾照，然后再从香港驾照换成英国驾照。因为大陆和香港有协议，大陆驾照可以免试换成香港的，只是需要提供一定的证明。

擦边球的风险还是有。香港的行车规则和英国是一样的，可大陆的不是啊。最好还是好好考一回，啥都了然了。

**两个人的餐桌**

惠惠
专栏作者 (东京)

“TABLE FOR TWO”，直译为两个人的餐桌。无意中翻到这个社会公共主页，原本还以为是介绍家庭料理的，后来看到照片，有很多非洲孩子拿着餐盘的天真笑容，还有肤色不同的工作人员着统一T恤的集体照。

我开始好奇“TABLE FOR TWO”的含义，两个人到底是指谁？如果一方指的是照片里那些在非洲贫困的饥不择食的孩子，常规来讲另一方就应该指捐款的社会活动家。找到了他们活动页面的介绍后，惊讶地发现，他们的理念是，用20日元(约合1.5元人民币)同时解决两个问题，一个是发达国家人们摄取食物过多，导致过胖引起的各种疾病，一个是像非洲等发展中国家由于贫困而导致孩子饥饿营养不良。

TFT组织主要以有食堂的公司为营销对象，将食堂菜单改善为低卡路里、多蔬菜的健康食谱，一顿午餐中的20日元会自动变为每一个员工的爱心基金，作为非洲孩子们一餐的伙食费。TFT勾画的理想蓝图是世界可以成为一张和谐的餐桌，没有种族，语言，地域，文化的障碍，大家可以达到彼此互助，互相关爱，在同一张餐桌上享受用餐。

“慈善活动”这几个字，在当今社会中除了“爱心”之外，已染上很多商业和负面色彩，这使得很多人不愿意去无缘无故献所谓可能被利用的爱心。

TFT的理念，让我感觉是一个慈善活动中很崭新的IDEA，不但可以同时解决两个问题的优势，它可以让更多人积极地参与到社会活动中，因为他们的每一餐都是自己在健康管理，也可以边吃边想象自己的对面坐着一个有天真笑容的非洲孩子，和你在同一个餐桌上享受午餐，然后开心地在学校和同龄人接受教育。

**想象中的上海菜**

李花生
专栏作者 (香港)

离开家，最克服不了的还是味觉的思念。想念糖醋的味道，甜和酸的结合，还有深褐色、勾芡之后黏黏的感觉。所以每到别处，我常常反而更多地光顾中餐馆、上海餐馆。在香港，上海菜看似很好找到，比如叫做上海小点心的餐厅比比皆是，但种类无非是小笼包。

上海菜在香港的出现不得不说起二战和建国两波移民潮。这段时间，从上海移民到香港的大量轻工业家族企业。而事实上，作为一个新兴开埠城市的上海，本身的居住者来自于江苏、浙江地区。因此，上海菜最早由浙江-江苏-上海同乡会开办。所以，不难推测上海菜的最初是和这些在上海短时居住者到达上海之前的“味觉”联系更加紧密。

现在的香港菜系里有了个新标签：京川沪。很多供应上海菜的地方，主打上海菜的同时，也会提供属于川菜的水煮鱼，和北京的烤鸭之类。”上海”只是一个噱头用来吸引顾客，当它徐娘半老无法再诱惑更多人时，商业化的餐馆创造了这三个地域共同存在的一桌新“菜系”。比如本属于川菜系的担担面竟然可以在王家沙香港分店吃到。

香港属于粤菜系和客家菜系主导的地方，而上海菜主要是长江下游地区。自古以来所取用的材料便有所不同：马兰头、米苋、刀豆、芥菜、毛豆。寻常小区超市自是不可能找到，小型街市也还找不到。那么芥菜豆腐羹哪里会自己跑出来呢？想包春卷，可买不到豆沙馅。想做酒酿圆子汤，却发现没有卖小圆子的。简单的咸水毛豆也因为毛豆失踪而放弃。

这便是上海菜在香港的处境。蔓延的味觉欲望在香港想象的上海菜餐馆中无法得到满足。