菲厦门联谊会暨商会举行会所落成庆典与中秋联欢会

本报讯 菲律宾厦门联谊会、菲律宾厦门商会10月15日为位于马尼拉华人区范伦那大街的世贸大厦十四层会所举行剪彩揭碑仪式,并于仪式后举行了旅菲厦门乡侨丁酉中秋联欢大会。

当天上午11时,在众人欢呼声中,会所剪彩揭碑。商会永远名誉会长、菲华商联总会名誉理事长张昭和主持仪式,商会指导员陈祖昌、卢祖荫、陈著远、庄炳生、叶芳枫、李德权,会长周宗典以及到会的理事、会员及其眷属近300人参加仪式。

据介绍,菲律宾厦门联谊会、菲律宾厦门商会成立后,广泛联络和紧密团结广大旅菲乡侨爱国爱乡、友睦亲诚,会务活跃昌隆,活动丰富多彩。为拥有自己的会所,在首届会长曾荣权以及商会的倡议和发动下,众多旅菲乡亲积极支持,大家踊跃捐输,出谋献策,特别是张昭和,以及陈祖昌、卢祖荫、陈著远、庄炳生、叶芳枫、李德权等6位指导员,更是献捐巨款。

在随后举行的中秋联欢大会上,商会负责人向置建会所的捐资者一一致赠了感谢状,以表彰和感谢捐资人的仁风义举和无私奉献。周宗典会长向大家表示了感谢和祝福。联欢大会上,还举行了富有厦门故乡欢度中秋特色的博饼夺彩活动,全场踊跃参与,气氛热烈。

南非副总统发起慈善募捐 当地华侨华人献爱心

据南非《华侨新闻报》报道 当地时间10月14日晚,由南非副总统拉马福萨发起的慈善基金会Adopt-a-school Foundation在Sandton的会展中心五楼举办慈善晚会,此次慈善晚会,希望大家能够多关注南非贫困学生,受邀出席的南非副总统拉马福萨及政商界名流全部身着校服参与派对。

应Adopt-a-school Foundation基金会邀请,南非祖鲁-中国文化促进会执行会长李英,南非-中国深圳总商会会长陈云生等侨界代表出席了慈善晚会。

南非副总统拉马福萨在慈善晚会发表演讲时提到在南非还有很多贫困地区的儿童没办法完成自己的学业,教育问题一直受到南非政府的关注同时致力于解决这些问题。

李英等其他到场的侨界代表分别表示,在接到邀请后当地华侨华人积极响应为贫困学生献爱心公益活动,所以出资10万兰特捐助一所小学,让孩子们能够有一个温馨的学习环境,同时也让当地人民感受华人社区对他们的关爱。

他们还表示,侨胞经过几十年在南非的打拼,已经在这片土地上有了良好的发展,也把南非当成了自己的第二故乡。现在也有能力为南非当地慈善事业做出贡献,当地华人华侨在发展自身的同时也开始积极融入当地社会,勇于承担社会责任,并向南非民众展现一个有负责任的华人群体,未来也一定会积极参与这样的爱心活动中去,同时也呼吁广大旅南侨胞也参与到其中去,帮助到更多希望帮助的贫困学生。 (龙辉)

全法孔子学院举办"有凤来仪"茶人雅集

近日,在世界"孔院日"之际,由阿尔萨斯孔子学院联合法国唯一中式园林怡黎园主办,由法国博衍汉服社团以及"国际茶模"赛事协办的全法"有凤来仪"茶人雅集在巴黎南郊与凡尔赛宫毗邻的怡黎园成功举办。此次活动首次在法国中式园林以孔子的"志于道,据于德,依于仁,游于艺"为创作思想依据,借助宋代生活四艺(焚香、点茶、挂画、插花)为具体表现形式,现场演绎古代文人极具风雅的生活方式。阿尔萨斯孔子学院历经数月筹备,旨在打造中国人古典生活艺术名片,亦是为祖国生日以及孔子诞辰献礼。

此次展览邀请了台湾茶席艺术家李丽淑、台湾茶道专家徐国玺、法国盆栽和书画专家Laurent POYER、旅法青年书法家唐志芳法国茶与健康协会会长姜志安、巴黎知名高翻刘忠军等众多中法艺术家以及茶文化爱好者共同完成此次茶人雅集,受到当地民众的高度关注和赞赏。

活动前,专家就茶席布展艺术以及儒家奉茶仪轨对前来参与布展的工作人员以及来自法国各地的茶届爱好者和专业人士,进行了全面系统的专业培训。活动当日,虽然阴雨绵绵,从四面八方驱车前来的观众却络绎不绝。在悠扬的古典音乐伴随下,茶席艺术专家李丽淑以游园的方式,引经据典、诗词歌赋、娓娓道来,全程导览寻幽探胜,带领大家共同鉴赏布置在园林各处的不同风格茶席以及茶艺表演。形式丰富多样的茶席,或宽大有势或短小有趣,或名家书法或闲人所绘,或宫廷华丽或道家禅意,或席地而坐或飞天高挂,或精心准备或即兴发挥,到场的所有嘉宾仿佛一步一步地跟着走进了中国古代文人生活实景中,绝世而离尘。整场活动以一步一文人景致的设计理念编排,有静静地鉴赏茶席、品尝佳茗,也有观看茶艺、香道和书法即兴表演,还有中国茶和法国酒的跨界对话互动。所有节目表演嘉宾的演绎如行云流水,宛若一幅一气呵成的古典卷轴画作,时而悄无声息,时而精彩纷呈,到场观众屏气凝神,生怕惊扰了画中的古人。一幕跨越时空的"常记溪亭日暮,沉醉不知归路"如梦亦如幻的良辰美景,真实地展现在这座海外中式园林中,让法国民众赞叹不已而流连忘返,更让海外华人寻找到了生命的原乡。

(据《欧洲时报》报道)

德媒:在德华人料理大师展厨艺引围观

被赞艺术家

觉得自己煎的牛排又硬又韧,毫无口感?德国华人料理大师王潇透露了几大窍门,让你在家也能轻松煎出软嫩多汁的牛排,被誉为"了不起的料理大师"。

"煎牛排,比如200克到250克的牛眼排,先要下盐,一定早点从冰箱里拿出肉,放在室内回温。选锅很重要,尽量选厚锅,越厚越好,它能够存储热量,一块很大牛排放上去容易保持恒温,锁住肉汁,煎出来口感才会好。"马上要进行一场花式铁板烧表演的王潇毫不保留地道出了自己的诀窍。

王潇称,有时候在国内餐馆花上高价点一份进口牛排,却觉得并不太好吃,除了烹饪手法不够成熟外,与食材质量大有关系:"这跟中国进口政策有关,比如澳大利亚牛排,就不能进口新鲜的,只是冻鲜,口感当然不同。中国现在除了日本和牛外,其他的种类牛肉相对来说,价钱高,但是买不到很好的,"王潇补充说道,"不过现在国内市场慢慢开放,已经进口美国牛肉了,我相信不久的中国肉类市场会丰富多彩。"

生活在柏林的王潇来德十几年,回忆起学徒时期感慨万分,工科出身的他偶遇日本料理名师,在汉堡整整学习了三年。初期时与师傅用英语沟通,听不懂的时候就写汉字,后来他又学习了一些日语,日本大师要求十分严格仔细:"事无巨细,哪怕是再小一条鱼,上面一丁点鱼鳞都不能剩下的,绝对要处理得干干净净。学的时候,比如杀鱼的时候手一抖破胆了,切的时候刀锋偏了就要被师傅骂。"

严谨、自律、精准都是王潇对待工作的态度,除了牛排,寿司也是他的拿手招牌。那么做寿司他有什么关键技巧?王潇不假思索地说:"寿司80%看怎么处理米饭,20%看怎么处理鱼,最好的寿司对我来说,是鱼的温度和切的技巧,还有米饭的处理。" (据德国之声报道)

美国华人女孩从小贴心照顾唐氏症姑姑

立志要当护士

年仅20岁的李素英(Susan Lee)因长年照顾两个患有唐氏综合症的姑姑,自懂事起就立志当一名护士。3年前开始护士之路的她,不仅专业成绩优秀,更致力参加社区活动。当地时间10月14日,与另一名华裔李晓璐获美国华裔注册护士协会(Chinese American Nurses Association)颁发奖学金。

李素英的祖父母早年间从广东台山移民美国,父亲在布朗士(Bronx)教授数学。与其他移民家庭不同的是,自李素英懂事起,家中还有两个患有唐氏综合症的双胞胎姑姑。作为家中的长女,从小要帮母亲承担起照顾姑姑的责任,"喂她们饭,情绪不稳的时候安抚"。她说,两个姑姑的胃不好,起初想学护士只想学习科学照顾二人。

17岁时李素英如愿进入纽约市立大学亨特学院(Hunter College)学习护士专业,在校期间专业成绩优秀,同时也在快乐教育中文学校和医院老年病房做义工帮助孩子和耆老。虽然两个姑姑一年前不幸去逝,她仍会坚持护士之路,大学毕业后会继续攻读临床护士 (Nurse Practitioner),帮助更多需要帮助的人。

李晓璐5年前经朋友介绍,认识在纽约在消防局工作的先生,从河南郑州远嫁美国。在中国时,她从事多媒体行业,来美后因在疗养院(Nursing House)做志工,目睹许多专业护士服务,了解到该行业的需求,4年前进入亨特学院学习护士。

去年她和先生有了爱情结晶,因要照顾儿子、兼顾平日在药店和医院的工作,每天只能睡五个小时。不过,她说,为完成未来的医学理想,现在的辛苦都值得。

据了解,华裔注册护士协会从2011年起为愿从事护士专业的美籍华人提供奖学金,今年获奖的两位优秀准护士分别得1500元的奖励。

(据美国《世界日报》报道)