

海外生活

粽香飘万里,遥寄思乡情

□ 吴侃



王薇的孩子在包粽子

6月25日是中国传统节日端午节,疫情下海外侨胞们过端午的形式与往年不同。

虽然少了赛龙舟、舞龙狮等热闹的活动,但漂洋过海的粽香却始终延续,传递着浓浓的乡情。

“粽叶卷成‘漏斗’的样子,先放一勺糯米,放三块酱肉,再盖一层糯米……”在法国侨胞王薇拍摄的端午视频中,她丈夫正在教一双儿女包粽子,孩子们包出的粽子有模有样,王薇则在一旁弹奏古筝,为包粽子活动伴奏助兴。

王薇的老家在浙江嘉兴,虽然在法国定居多年,她和家人每年端午仍会自制正宗的嘉兴肉粽。“我老公是法国人,但他很喜欢中国文化,去年我教会了他包粽子,今年轮到他教两个孩子了。”

“粽叶和糯米是两周前就在华人超市里买好了,肉用酱油、黄酒和香料腌制了三天,糯米也要加入酱料浸泡一夜。”王薇说,她也会把粽子作为伴手礼送给邻居,外国朋友很喜欢这来自中国的风味。

在西班牙,侨胞们在巴塞罗

那“餐餐美食”中餐馆门前排起了长队,领取侨社发放的爱心粽。6个结实饱满的四角粽绑在一起,有咸甜两种口味,一袋袋分发到侨胞手上,不少领到粽子的侨胞还拍照打卡留念。

这次“万水千山粽是情”活动由浙江省侨缘公益会、浙江省侨联餐促会、巴塞罗那青田同乡会共同主办,从6月23日至6月25日,每日在巴塞罗那凯旋门大众食府、批发仓库区好运来餐厅、圣



西班牙侨社发放的爱心粽

和香菇,今晚的祭祖活动后,我们一家老小就会聚在一起吃饭和粽子。”

高国钦介绍,马来西亚的华侨华人来自不同地方,包的粽子也比较多样,有福建肉粽、广东咸水粽、海南枕头粽、潮州粽等。“最具特色的当属融合了中国味道和南洋做法的娘惹粽,糯米要用蝶豆花染成蓝色,馅料则是椰肉丝。”

“艾草挂在门前,粽子香飘满天,戴上小香囊,篮子装满花瓣……”端午当天,瑞士苏黎世有一场“云上过端午”活动,华裔女孩儿杨熹昀身着汉服、佩着香囊,演唱了一首端午民谣。

活动主办方、苏黎世中国传统文化协会会长陆金莲说,共有110名苏黎世华裔青少年参加活动,他们朗诵端午诗词、包粽子、编五彩绳、做香囊、画龙舟……“我们每年端午节都会举办大型活动,今年只能线上举办,但丝毫没影响孩子们对端午民俗的热情。”

在美国,不少华人食客来到洛杉矶蒙特利公园的中餐厅“深井烧腊美食坊”,购买招牌“鲍鱼

太爷粽”。鲍鱼粽的馅料由鲍鱼、干贝、咸猪肉、冬菇、栗子等精制而成,一个粽子比手掌还大,足有一斤多重。餐厅创始人福哥介绍,虽然今年原材料涨价,但鲍鱼粽还是维持往年的价格,“为了开拓市场,我们今年还推出了符合华人口味的传统肉粽,销量也不错。”

虽然市面上可以选购到品类丰富的粽子,美国罗德岛州华人协会副主席陈和栋还是习惯于自己在家包粽子。“我包的粽子里有虾干、冬菇、腊肠、干贝,糯米中还掺入了花生粒,全家人都很爱吃。”

“我来美国38年,每年都会和家人一起过端午、吃粽子。”在陈和栋看来,“端午”是抹不掉的文化记忆,更是消不去的浓浓乡愁。(转载自《侨闻天下知》)

海外见闻

海外疫情趋缓,多国陆续“解封”,海外唐人街也纷纷复工。然而,各国的唐人街面临的情况各不相同。有的唐人街一点一滴恢复往日生气;有的唐人街复工之路举步维艰;还有的唐人街探索出了新的发展道路,可以说是“有人欢喜有人忧”。

澳大利亚唐人街:有条不紊

“解封”后,澳大利亚唐人街的复工进行得有条不紊。

悉尼的餐馆开放堂食的第一天中午,位于唐人街附近的“钓小宴”迎来了一拨客人。餐馆执行董事王文璐热情地向他们推荐“禁足”期间她研制的几道新菜,客人吃得很开心,王文璐更开心。

“禁足”在家期间,王文璐一直在琢磨新菜,为复工做准备。一些老主顾和朋友尝过后,都纷纷点赞,这让她对“解封”后重新开业更增添了信心。“疫情给我们的生意模式、日常生活都带来了很大改变。”王文璐说。为了适应目前的状况,她改变了餐馆经营模式,加入了做外卖的行列。“再难,日子还得过。坚持吧。”她笑言。

餐厅老板许亨利感叹道:“这里变得很安静,很多商店都关门了,已经不忙了。”复工后,他的餐厅迅速采取了新的商业策略,提供送货服务和打折优惠活动。

如今的唐人街上,不少关闭已久的餐馆已重新开门;店堂里,三三两两的顾客在用餐;街上,拎着外卖食品的人走来走去,令沉寂多时的城市多了几分生气和活力。



澳大利亚悉尼唐人街,一家肉店限定进店顾客人数

唐人街的经营者们相信一切能够恢复如常。“唐人街的大多数餐馆通常都很忙,但今年非常安静,其中一些人保留着外卖生意。我们决心让唐人街继续活下去。”墨尔本唐人街区协会副主席林姆说。

美国唐人街:举步维艰

相比之下,美国各大唐人街要面对的困难远没有这么简单。

疫情暴发后不久,旧金山和奥克兰唐人街的餐厅收入下降了五成。在纽约曼哈顿,往日人潮涌动的唐人街也已经一片萧条。“负面影响最早从1月底就开始了。”生活在纽约的华裔张英华说。

“唐人街如同鬼城,许多店铺都拉上了铁闸,人烟稀少。”华裔餐饮业者蔡孟伶说。她在唐人街附近经营马来菜餐厅,4月底时,餐厅的日营业额就只有以往的2%-5%了。

据媒体报道,在疫情流行期间,美国多地唐人街中餐馆营业额暴跌,最多的甚至减少了80%。有亚裔权益倡导者和研究人员认为,亚裔企业面临了沉重的压力,而这种压力并不会随着美国个别地区的重新开放、复工复产得到缓解。



华盛顿市中心的唐人街街景

唐人街:疫情之后,都还好吗?

□ 刘立琨

不少唐人街商户还因华裔、亚裔背景受到骚扰。华人彭海山在纽约市经营了两家火锅店。他的一些雇员在下班时,曾因亚裔背景遭受袭击。他的儿子晚上走过唐人街,也曾被人大声叫骂。现在,彭海山的火锅店已经停业了。

“茶霸”以及“九汤屋”面馆的老板林国耀则表示,他们接到过许多骚扰电话,对方会询问类似“是否可以订购冠状病毒”的问题。他有一名雇员因为是华人,在洗衣店洗衣服时就遭受了袭击。

此外,非裔男子乔治弗洛伊德遭白人警察暴力执法致死引发的风波愈演愈烈,美国多条唐人街也受到了波及。

5月30日,在旧金山游行引发的混乱中,许多店铺被砸被抢,路边停放的车子也被砸,有30多人闯入了当地唐人街的一处店铺进行抢劫。

在纽约市唐人街,一家华人的手机店被砸并遭洗劫,唐人街也受到了冲击,多处店铺遭到破坏或洗劫。据媒体报道,受游行引发的混乱影响,当地中国城一天里有十几家华人商铺被抢,更有

华人店主被打伤。

而在6月初的一场示威游行中,洛杉矶中国城的益群药房、真心金铺,以及华人阅览室、万里香餐馆等,全都遭到了打砸抢,电脑、投影仪、现金、药品及首饰等众多财物在混乱中被抢走。

日申中华街:各显“神通”

复工后,日本三大中华街则各显“神通”,走出了各有特色的“新路”。

5月6日,日本长崎县结束停业邀请。5月7日,长崎中华街的老店“会乐园”中餐馆率先启动午餐便当销售。该店负责人林慎太郎称,如此长的停业期,为创业来首次,难关当前要勇于面对。

便当一经面市就受到好评,首日的销售额达预计数量的4倍之多。林慎太郎称表示,为保证物美价廉,所涉及菜品售价均低于往日。希望通过该形式,让更多人体验到正宗长崎中华街美食的魅力。

在横滨中华街,部分店铺推出了预订餐食的新方式“得来速”,顾客不用下车,就能打包带走餐点。

据横滨中华街发展会合作社

介绍,有约20家店铺将采用“得来速”方式。中华街在位于东侧朝阳门附近的停车场内,用餐桌设置了临时车道,顾客可提前向各家店铺打电话订餐。坐车抵达后,店员就会送去刚做好的餐食。

自日本紧急事态宣言延长后,横滨中华街已有4家店铺关门。中餐厅“吉兆”的负责人鹤冈毅认为,每月亏损额较大,必须在接下来的时间里提高营业额。一起讨论后,大家想到了“得来速”方式。

6月19日,日本宣布解除各都道府县之间的人员出行限制。21日,横滨中华街、神户南京町举办了传统舞狮活动,庆祝疫情的消退,祈愿经济的复苏,吸引了不少华侨华人举家前往。再次看到繁荣的街景,许多人脸上绽放出了笑容。

疫情期间,唐人街一度陷入艰难时刻。如今,随着各国的逐步“解封”,希望各国的唐人街能够尽快走出困境,重现往日的热闹景象。

(转载自中国新闻网、澳洲网、美国《世界日报》、美国《侨报》、美国《星岛日报》、日本《中文导报》、日本新华侨报等)



纽约曼哈顿唐人街,一家恢复营业的烧腊店为人们提供外卖服务



日本横滨中华街