



一个字(词)总结各国华人的 2020

□ 于淇

2020年即将落幕,又到了写年终总结的时候。

2020年,对华侨华人来说,也是极不容易的一年。近期,不少国家陆续评出了年度汉字或年度词汇,为2020年做总结。这“魔幻”的一年,应该如何“一字(词)总结”呢?

马来西亚:疫

12月6日,“疫”字当选马来西亚2020年度汉字。新冠疫情在2020年走入了马来西亚民众的生活,改变了他们的生活方式和习惯,给各行各业带来了酸甜苦辣的体验,同时也对马来西亚乃至全球人类造成了巨大伤害。

日本:密

12月14日,日本揭晓2020年度汉字,与新冠肺炎疫情相关的字包揽前三位。

京都清水寺住持森清范当天在寺里挥毫写下一个硕大的“密”。这一汉字位居年度汉字首位,指密闭环境、人员密集场所和密切接触。

如今,严防“三密”成为日本国民防控疫情的新生活方式,在12月1日,“三密”顺利当选日本



日本“年度汉字”评选活动始于1995年

2020年度最流行词。位列2020年度汉字第二位和第三位分别是“祸”和“病”;第四位至第十位分别是“新”“变”“家”“灭”“菌”“鬼”和“疫”,同样有不少疫情相关汉字。

新加坡:罩

12月14日,“罩”字当选新加坡“字述一年2020”年度汉字。

“罩”字反映了汉字的多义性,表面上是口罩的‘罩’,这是名词;另一方面它也是动词,概括了被疫情笼罩的一年,同时也让人思考,在困难的时期,要“罩住”和关照什么东西。

海峡两岸:闷

2020海峡两岸年度汉字评选于12月11日揭晓,“闷”字以最高票当选今年两岸年度汉字。

台湾中华书学会会长张炳煌指出,这个字选得十分切题,从会意字角度看,“闷”字就是一个“心”摆在“门”里面,人的心要是被门框住,自然就会感到非常郁闷,很切合大家对这一年的心声。

主办方表示,“闷”字道出了人们对2020年最直观的感受,又透露了这种感受背后的原因,更隐喻着破解僵局的方向。只要两岸人民的心是向上的,沟通的门是敞开的,没有什么风险是克服不了,没有什么难关是跨越不过的。

大流行

《韦氏词典》和 Dictionary.com 都将“大流行”作为2020年度词汇。据韦氏词典数据统计,“大流行”一词今年被查询次数显著高于往年,且在全年热度都接近热搜词榜首。

流感分为6级,其中最高的就是“大流行”。今年3月11日,世卫组织宣布新冠疫情构成“大流行”。大流行对社会和经济以及心理产生了历史级别的冲击。如今,这个词已经不仅仅是专业词汇,而且变得普遍起来。

Lockdown

根据牛津英文词典统计,Lockdown 在今年已成为英语国家,尤其是欧洲国家使用频率较高的词汇之一,它概括了数十亿人被迫限制日常生活以防止新冠病毒蔓延的共同经历。

今年上半年,为了防止新冠病毒蔓延,意大利、法国等多国实行封锁隔离,影响了数十亿人的工作、学习、购物和社交。近日,欧洲多地出现疫情再次抬头的趋势,不少国家宣布再度封城。早日恢复正常生活,是人们共同的期待。

隔离

近日,“隔离”当选《剑桥词典》2020年度词汇。据统计,“隔离”一词在3月18日至24日之间搜索量最大。从疫情暴发至今,不同国家制定、实施限制措施。

封锁期间,“隔离”有了新的定义,指的是“禁止人们离家或自由旅行的一段时间,这样人们就不会感染或传播疾病。”

()

“无法用一个词巧妙概括的一年”。

在对网络新闻、博客和其他文本来源等超过110亿词的庞大语料库进行追踪后,《牛津英文词典》决定放弃2020年“年度词汇”的评选,因为这一年“无法用一个词汇去妥帖描述”。

牛津词典主席卡斯帕·格拉斯沃说:“这在语言学上是史无前例的一年。随着这一年的推进,牛津大学的研究团队识别出了数百个重要的新词和用法,如果放在其他时期,其中的几十个可能会成为年度词汇。这既前所未有,又有点讽刺——在一个让我们无言的年份,2020年充满了不同于以往的新词。”(中国新闻网、新华网、新加坡《联合早报》等)



把中餐的故事讲给全世界听

□ 梁异

对旅居海外的华侨华人来说,中国菜,永远是舌尖心底的一缕乡愁。

而对于许多“歪果仁”来说,博大精深的中国美食,是一座神秘而令人惊叹的宝藏。独乐乐不如众乐乐,一些华侨华人传播中餐文化施展“十八般武艺”,与更多人分享他们的“美味心得”。

网络中餐菜谱记录美味传递亲情

是网络和美食,让亲情不受阻隔,让文化传播的界限消弭。

美国华裔梁先生一家四口都对做饭颇有研究,美食成为他们一家的粘合剂。梁先生在纽约长大,他的父母曾在中餐外卖店工作,他自己从高中开始也在餐馆工作,擅长粤式餐点和美式中餐快餐。

妻子出生于中国上海,热衷搜寻中餐菜谱,并将其翻译成英文,致力于推广传统中餐。两个女儿从小酷爱做饭,会向家人和美食电视节目学习厨艺。

身怀不同技艺的四人,在厨房难免发生分歧,不过在争论中,他们却进一步加深思考,坚持不懈改进着菜肴。

有一段时间,梁先生夫妇与女儿分居中美两地,他们发现女儿们逐渐不再吃中餐了。为提醒

女儿不要忘记自己的文化背景,一家人创建了博客,在上面分享中餐菜谱。

后来,他们在社交媒体开设账号,记录夫妻俩教女儿做传统中餐的过程,收获了至少17万粉丝。

近期,他们还登上了美国公共广播电视制作的电视节目“亚洲美食文化”,介绍美食。如今,一家人都在美国生活,钻研和分享菜谱的习惯仍然保留了下来。

今年感恩节日期间,梁家的餐桌上也体现了中美文化的融合。他们把传统的粤式糯米饭塞在火鸡里。这份富有特色的菜谱被分享到网上,大获好评。

“我们想靠家族传承下来的中餐菜谱,宣传中国文化,向传统致敬。”梁家的大女儿说。

在英创办中国美食节 重庆姑娘拼了

“当时,伦敦有很多国家的美食节,有日本美食节、韩国美食节、马来西亚美食节……但是竟然没有中国美食节。”

于是,重庆姑娘唐诗决定在伦敦办一个中国美食节。

这个从小跟随父亲“吃遍大江南北”的姑娘,在英国留学期间,就当起了美食博主。她的“食在英国”微博账号,粉丝有8万多

人。

2014年,唐诗到伦敦寻找创业机会,认识了与她志同道合的另一个“吃货”汤子慕,两人一拍即合,决定在伦敦创办属于中国的美食节。由于没有经验,筹备工作十分艰难。

两人去政府部门咨询举办大型活动所需资质,在伦敦寻找适合举办活动的场地,挨家挨户邀请当地开中餐厅的老板参与。

研究当地食品相关法律规定需要花费时间,搭建活动场地需要投入大量资金。还有安保、水电、帐篷、食品卫生……每个细节都要落实到位。

90%的中餐厅老板在听说活动后反应冷淡,他们都不相信,两个没有餐饮从业经验的年轻人会有能力办成如此大规模的活动。

“凭什么?”是两人听到最多的“质疑”。

但是,在他们的不懈努力下,种种困难都被克服。2015年,第一届伦敦“中国美食节”成功举办,15家伦敦中餐企业参加了这次美食节。

为了让英国人品尝到地道的中国美食,唐诗特意从重庆邀请美食商家到伦敦参展。正宗的重庆小面、酸辣粉等小吃第一次“闯入”英国人视野,让英国人称赞不已。

随着中国美食节在伦敦知名度渐起,中国各地风味餐厅都加入其中,湖南炸臭豆腐、西安肉夹馍、云南米线等特色美食让各种肤色的“吃货”们惊喜连连。

至今,中国美食节已经举办了五届。唐诗表示,活动举办时,看到外国食客们尝到中国美食时兴奋的表情,听到他们打电话叫朋友来品尝中国美食的时候,她就觉得“一切都值得”。

有创意有坚守 华人厨师的中餐情结

中餐在海外的传播,自然少不了中餐业者的加持。他们的坚守与创新,让中餐文化的“星星之火”在世界各地徐徐“燃烧”。

马来西亚一家中餐厅的主厨谢平祥,跳脱传统中餐做法,将不同风味的料理融为一体,打造创意菜品。谢平祥自主研发了一道“冰镇话梅西红柿”,既可作为清新味蕾的前菜,也可作饭后解腻的小食。

这道菜结合经过腌制的话梅、去皮小番茄、酸梅及桂花,吃起来带点酸,也有花香味。“桂花在中国相当普遍,而本地人爱吃话梅,就这样把两国不同的风味结合。”他说。

另一道“茶香熏烤骨”也颇具创意,选用茉莉茶叶,搭配白饭、黄糖,以天然烟熏法,让茶香渗入排骨,并使用红麴米,让排骨呈现天然的红色。这道菜需用数种烹饪方法,颠覆了食客对排骨口

感的看法。

伦敦华人厨师 Andrew Wong 对传统中国菜肴进行“改头换面”也颇有一套。

在他的巧手下,流沙包被插上了绿叶,刷上了糖浆,摇身一变成了小苹果;咸水角被做成胡萝卜的样子,十分可爱;裹着巧克力外皮的树莓雪糕化身中国麻将,精致得让人不忍下筷;成都豆腐花被装进了玻璃小碗;北京烤鸭要用“毛笔”蘸酱……

不仅如此,Andrew 还致力于打造“舌尖上的”中国之旅。

在他经营的中餐厅的官网上,最先映入眼帘的是一幅中国地图。餐厅的主打菜谱汇集了12道展示中国各地风味的美食,在伦敦美食点评网站中餐区收获的评价很高。

而从小学厨艺的华人厨师李景俊,始终有个在美国还原中餐的梦,他希望凭借自身手艺,让东南西北各地移民都能在一家店吃到正宗的家乡味,以吃解乡愁。

作为纽约一家中餐厅的主厨,李景俊表示,餐厅融汇了中国各大菜系的经典代表作。他一有空就泡在厨房,挤时间看各种教材和视频,还要中国的朋友定期寄烹饪书。

他说,除了解华人的乡愁,更希望外族裔食客能通过他的菜肴尝到正宗的中餐味。“把中餐的故事讲给全世界听!”(美国《星岛日报》、美国《世界日报》、中国青年报、马来西亚《星洲日报》、英国《英中时报》等)