



# 匈牙利中医师陈震的海外“拓荒”路

□ 吴侃

日前,在第29届匈牙利国家自然疗法大会上,华人中医师陈震获颁匈牙利国家自然疗法年度人物奖,嘉奖其为维护匈牙利人民健康和防治疾病做出的贡献。

“中医药是传统的,也是现代的;是中国的,也是世界的。”陈震接受媒体连线采访时说,中医药在新冠肺炎疫情防控与病人救治过程中发挥了重要作用,在国际社

会上的关注度和接受度正日益提升,相信未来中医药将给世界带来更多福祉。

在匈牙利,中医药已经成为百姓生活中不可缺少的一部分,越来越多的当地医

生运用整体疗法配合中药和针灸为患者治疗,多所医科大学开设中医针灸课程,这与陈震等中医人30余年来在当地的耕耘和推广是分不开的。

## 赶上了“中医热”

1988年,还是医学研究生的陈震被选中参与中国与匈牙利的中医合作项目,他和几位教授一起搭乘“东方快车”从北京出发,辗转8天来到匈牙利布达佩斯,从此扎根当地开启推广中医药的漫漫路途。

最初,陈震在布达佩斯开了一间小诊所,前来求医问药的人络绎不绝。陈震说:“匈牙利的文化中崇尚自然的保健疗法,这恰好与中医整体观、治未病等思想相近,中医在民间似乎没有经历过水土不服,随着一间间中医诊所陆续开起来,当地还掀起了一阵‘中医热’。”

在出诊看病之外,陈震还潜心研究中药。他曾花费3年时间,将中国常用的155味中药与匈牙利的草药进行考察、对比研究,他发现当地草药有许多与中国相同。这让陈震看到中医药在当地发展的希望。

## 从“难登大雅之堂”到“上得了台面”

虽然在民间广受追捧,但来自政策和法律的约束曾让中医面

临难登大雅之堂的尴尬境地,匈牙利政府还一度停止向中国医生发放行医许可,中国医生需在匈牙利监护医生监督下行医。

谈及那段困难时期,一场因“老虎膏”而起的官司让陈震印象深刻。

“记得2003年匈牙利警方拘留了两名中医医生,原因是接到举报称诊所用来康复的老虎膏是以老虎为原料制成的。”陈震说,我和同事们多次向环保局和卫生部申辩,甚至就老虎膏里是否有老虎骨头和匈牙利环保部门打了场官司。

这件事让陈震意识到,要想让中医药在欧洲扎根必须得到法律认可和政府支持。

为此,陈震20多年坚持在当地媒体发表介绍中医的文章,自费出版中医药书籍。2002年出版匈文版的《药膳与验方》一书,此书也成为当地社会了解中医药的必读书籍。2012年出版了匈文版《中药在中医临床上的应用》一书,成为很多匈牙利的中医师将此书规定为学习中医中药的标准教材。

“每一年我们会举行大型义



诊,为各地赶来的病人看病;还邀请当地医生到中国访问,实地了解中医,消除误解和隔膜;我们还创建了欧洲境内唯一符合欧盟标准的天然药物制药厂,逐渐让中医药进入主流社会。”陈震说。

经过匈牙利中医人的不懈努力,2013年匈牙利国会通过了中医药立法,2015年匈牙利正式颁布中医药立法实施细则,匈牙利成为欧洲首个为中医药立法的国家,2016年匈牙利政府为中医颁发欧盟行医许可证。

陈震说,“记得当时立法投票有三分之二都是赞成票,匈牙利也成为欧洲首个为中医药立法的

国家。如今在布达佩斯,所有的中医诊所都开在市中心最漂亮最干净的地方,而不在偏远的胡同里。”

## “中医药成为匈牙利民众抗疫的依靠”

“经历了这场疫情,百姓对中医药的信任度更高了。”陈震说,我们过去30年的耕耘和积累在这次疫情中发挥了重要作用,中医药成为匈牙利民众防疫抗疫的重要依靠。

疫情暴发之初,陈震团队借鉴古方和中国抗疫经验,大锅熬煮增强免疫力的中药,每日在布

达佩斯八区“欧洲广场商贸中心”和十区“唐人街商贸中心”,民众可免费获得改善人体免疫系统的中医药茶;在匈牙利的唐人街和一些餐厅,东方国药集团则免费提供“化湿防瘟饮”,以起到增强免疫力的功效。

陈震说,“当时大家每天排着队来领药,有人拿着保温杯装了药拿回家给老人孩子喝,还有欧洲其他国家的民众开车来领药。”

疫情蔓延后当地许多诊所关门避疫,陈震的匈牙利岐黄中医药中心从未停诊,还开通了线上诊疗服务,设立24小时诊疗窗口,针对患者不同的症状探索出不同的治疗方案,取得了不错的疗效,来找他看病的也不乏匈牙利政府高层人士。

“中医积极参与海外抗疫,也使得国际社会更了解中医药和中国文化。”陈震表示,当前中医药在各国的发展不平衡,华人中医药从业者要用过硬的疗效说话,推动当地政府接纳中医药,助推中医药获得法律认可,才能使中医药在海外站稳脚跟、深入人心。(来源:中新社)

最近,日本干了一件让中国“吃货”们特别不理解的事:立法禁止销售和放生小龙虾,但可以作为宠物饲养。

消息一出,微博上“日本立法禁止出售小龙虾”的话题就获得1.6亿

## 瑞典

在遥远的北欧,瑞典人同样对小龙虾怀有一腔热情。

对瑞典人来说,每年8月是整整一个月的“龙虾节”,几乎家家户户都会在这段时间吃小龙虾。

在这里,还有个传统:每年8月,父亲在夜色中带上家中的男孩乘船去钓龙虾,若能满载而归,则标志着男孩将拥有一整年的好运气。

早在1878年瑞典就立法,8月之前不允许捕捉小龙虾,以保证其繁殖。

的阅读。国内网友纷纷表示“不理解”“真奇葩”,小龙虾可是夏日宵夜的“顶配”,更是有网友表示,日本的行为是在修法剥夺吃货的美味!

其实,不光中国,还有很多国家都热衷吃小龙虾。

不过,瑞典人不像我们在大排档喝着啤酒侃大山,随意点上10斤“麻小”。瑞典人吃小龙虾很郑重,对他们来说,这是喜庆地告别夏天的方式。瑞典由于地处高纬度地区,随后的七八个月中,有很多漫漫长夜在等待他们。

所以,吃小龙虾用“张灯结彩”来形容,一点不为过。据说,19世纪瑞典最著名的作家奥古斯特·斯特林伯就是个小龙虾爱好者,他在作品中多次描写过小龙虾派对。

8月,天还不算冷,日照长,人们在户外精心准备好长长的餐桌,摆上带有小龙虾图案的餐盘、

# 全世界都爱小龙虾



□ 何颖

餐垫、纸巾和吃虾工具,挂上“月亮脸”的装饰灯笼,桌上还会摆上小国旗,以及专用围兜和三角形纸帽子——你没有看错,就是小帽子。

不过,这里的小龙虾可没有麻辣口味的。瑞典人用盐水、洋葱和一种叫莳萝的类似茴香的调味料和小龙虾同煮,之后倒入黑啤,密封几天后食用。有趣的是,这几年,瑞典超市里卖的小龙虾大多来自中国。据说,在瑞典的某些小龙虾美味评比中,中国小龙虾还获得过冠军。

## 美国

小龙虾的故乡,其实在美国。小龙虾本名克氏原螯虾,其原产地为美国的路易斯安那州。早在1803年,这里的居民就开始食用小龙虾了。

现在,食用小龙虾大部分产自路易斯安那州,该州在1983年将小龙虾选为州代表动物,并且每年都举办“小龙虾节”。

最传统的路易斯安那小龙虾吃法叫做“Crawfish Boil”,大致做法是把大量小龙虾和玉米、土豆、洋葱以及特制的佐料放进巨大的锅里同煮,吃法可比我们豪放多了!

其他的小龙虾名菜还包括盛行于新奥尔良、路易斯安那和密西西比州沿海地区的小龙虾浓汤é touffé e。

“在过去的15年里,小龙虾在全美的受欢迎程度急剧上升,而且还在以惊人的速度增长,”一家小龙虾公司的老板贾斯汀·史密斯说,“人们品尝后就会欲罢不能”。

## 德国

小龙虾曾经可把德国人害惨了。

原来,这几年不断有德媒爆出德国小龙虾泛滥的新闻,之后,这样的消息更是每年夏季都会登上版面。由于小龙虾是杂食性动物,生长速度快、适应能力强,又在德国缺少天敌,因此在生态环境中迅速形成竞争优势。

面对入侵之势难以阻挡的小龙虾,德国首都柏林市政府先是引进了专门以小龙虾为食的鱼,不过效果甚微。

随后,政府开始转变思路。经过详细的调查检验,环境保护部门证实这种淡水小龙虾并不会危害人类健康,可以放心食用。

现如今,德国比较常见的小龙虾吃法有:小龙虾牛油果意面、小龙虾奶油汤、小龙虾夹面包和小龙虾色拉等。

## 俄罗斯

“小龙虾配啤酒”不仅是很多中国球迷的标配,也是很多国外球迷最喜欢的看球方式。据了解,2018年俄罗斯世界杯期间,

小龙虾将通过当地商家进入莫斯科线下渠道,成为球迷美食。

实际上,俄罗斯人吃小龙虾的历史可以追溯到19世纪。据了解,俄罗斯规模最大的艺术博物馆国立特列季亚科夫画廊,那里以收藏俄罗斯精品油画著称,其中挂着一幅在1916年所画的名画《莫斯科的旅馆》的作品,画上居然就有一大盆小龙虾。

不过,同叫“小龙虾”,口感却不一样。“俄罗斯小龙虾看上去个头很大,但是壳软,肉非常少,吃起来也不像中国小龙虾那么有嚼劲,那么有Q弹的感觉。中国小龙虾个头虽小,肉却非常实。”

## 法国

法国人也超爱吃小龙虾,这种喜爱可以上溯到中世纪。

会吃的法国人也发明了多种小龙虾的做法,比如淋上白葡萄酒或者干邑来蒸煮小龙虾,加大蒜和香草炒制的小龙虾,以及烧烤、焗烤、打碎制成浓汤等多种吃法。这种热情也带动了整个周围法语区,在比利时、瑞士等国,也有不少小龙虾爱好者。

此外,澳洲、非洲和亚洲多个国家和地区的人都对小龙虾兴致勃勃。澳大利亚餐厅更是常见含有小龙虾的菜式。

(来源:中青网、青年时报、时代周报等)

