

# 爱心传递:华侨华人善行回馈“第二故乡”

从扶弱助贫、捐资兴学到赈灾纾困,近段时间以来,各国华侨华人在当地开展多种形式的爱心活动,以善行回馈“第二故乡”。

去年 12 月,坦桑尼亚北部遭遇了强降雨,引发洪水和山体滑坡,造成大量民房和农田被毁。

坦桑尼亚中华总商会会长朱金峰说,洪灾发生后,他们在微信群和朋友圈呼吁华侨华人向灾民伸出援助之手,捐赠倡议一经公布,立即得到积极响应,短短几天时间,就筹集到价值 3000 万坦桑尼亚先令的救灾物资和捐款。

“我们联系了灾区,了解到灾民最缺哪些物资,根据灾民的需求采买食品、衣物、鞋子、床品、帐篷等,第一批物资已经送到受灾严重的阿鲁沙地区灾民手中。”朱金峰说。

这几天朱金峰正在与当地的妇女儿童基金会对接,准备再向受灾的妇女儿童捐赠一批生活用品和学习用品,下一步还计划组织人员去灾区,帮助灾民们重建房子。

华侨华人的爱心行动也得到当地政府和灾区群众的赞扬,灾民们纷纷表示,华侨华人的慷慨



米兰著名儿科医院 Buzzi 医院举办答谢会,感谢米兰华侨捐赠医疗设备。受访者供图



日前,坦桑尼亚中华总商会向当地洪灾灾民捐赠救灾物资。受访者供图

善举让他们感受到了温暖和希望,他们会更加珍惜这份情谊,努力重建家园。

朱金峰说,希望通过这些捐赠,为抗击洪灾出一份力,帮助受灾的当地民众尽快恢复正常生

活。“扶贫济困是中华民族的传统美德,坦桑尼亚的华侨华人一直很关心当地的困难群体,我们会定期去儿童福利院等地开展爱心活动,希望通过这样的活动将关爱扩散开、传下去,吸引更多关

注当地的弱势群体。”

在意大利,米兰一所著名的儿科医院前段时间举办了一场答谢会,感谢米兰侨界向医院捐赠先进的医疗设备,支持当地医疗事业发展。

米兰华侨华人工商会秘书长周建煌介绍,华侨华人与这家医院感情很深,每年有 200 多名华裔儿童在这里出生,此前医院遇到资金难题,大家决定为医院提供一些帮助。

“我们在华侨华人中发起捐款,募集到超过 8.8 万欧元,购买了无辐射儿童脊柱侧弯检测器材捐赠给医院,让更多意大利和中国儿童享受更为全面、专业的医疗保障服务。”周建煌说。

在答谢活动上,米兰伦巴第大区福利厅厅长贝尔托拉斯表示,感谢华人社区对医疗系统的支持,华侨华人的团结和慷慨,是促进多元文化融合的典范。

“华人移民来到意大利已经有 100 多年历史,大家凭借勤劳智慧在这片土地上创造了自己的事业,同时也不忘回馈当地社会。”周建煌说,华侨华人通过开展爱心帮扶与当地民众增进了

解、加深友谊,既有利于华人群体融入主流社会,也有助于华人群体形象的提升。

在安哥拉万博省希戈拉·绍洛安加市达萨奇奇莫村,有一座砖红色建筑矗立在辽阔的稀树草原上,这是由安哥拉江苏商会会长朱晋林捐资修建的安哥拉泰州希望小学。正值新学期开学,朱晋林近日与万博华商会的成员们一起,为师生们送去开学礼物。

“以前这里的学校离村子很远,设施也很简陋,2019 年泰州希望小学投入使用,让周围村庄的孩子们都能就近在宽敞明亮的校舍上学。”朱晋林说,目前学校有近 500 名学生,他常来看望学生们,这次带来的礼物有给学生们

的书包和文具,也有给老师们的笔记本电脑和打印机。朱晋林在安哥拉从事现代农业领域,他还在当地捐建了卫生所,每年资助一些安哥拉青年学生到中国参加农业技术培训。他说:“我们希望通过不同的方式回馈当地社会、传播正能量,为当地的慈善事业、也为两国友好尽绵薄之力。”

(吴侃 来源:中国侨网)

## 品正宗川味儿,话海外中餐发展

随着料汁淋下,宫保大虾的色泽顿时变得明亮剔透,香味也被瞬间激发。在日前举办的“亲情中华·味道四川”海外中餐业社团负责人研修班上,研修班成员一边观看川菜宫保大虾烹饪技巧展示,一边发出阵阵赞叹。研修班期间,21 个国家和地区的 50 多名海外中餐协会负责人齐聚四川,品川味美食,了解中国川菜发展新趋势,共话海外中餐业创新发展。

### “学习川菜烹饪新技术”

“这次研修班上,通过川菜大师的‘演绎’,宫保大虾、宫保鸡、鱼香鲜贝、汤圆这些传统川菜都换上‘新装’。精巧的装盘、特殊模具煎炸,让人耳目一新。”美中餐饮联合会主席胡晓军,对这次研修班印象深刻。

观摩川菜泰斗兰明路、省级非物质文化遗产代表性传承人徐孝洪、川菜知名厨师陈实等川菜名厨传授地道川菜烹饪技艺;考察川菜预制菜、调味品相关企业;参观机械设备制造有限公司机器人智能化生产线,体验智慧餐厨产业;参加海外中餐业社团负责人圆桌对话,分享从业心得……研修班丰富的日程安排,让来自多国的中餐业从业人员全方位感受川菜的发展。

中德文化艺术协会会长郑爱珍从 1988 年开始在德国从事中餐行业,研修班多样的活动安排很吸引她。

“观摩川菜大师备菜,手工压面细如发丝、断面整齐,汤底鲜香醇厚,我们大开眼界。在国外,很难有机会

见识和学习这样精湛的烹饪技艺。”郑爱珍说,“研修班的活动种类多样,还极具特色,融入了川菜灵魂,不仅让我们见证了老一辈川菜大师的精湛烹饪技艺,也让我们学习到川菜烹饪新技术。”

### “为‘中餐西吃’提供思路”

近年来,川菜在海外不断拓展市场,“一菜一格,百菜百味”的特色吸引全球众多食客,已成为海外民众了解中国饮食文化的一个重要窗口。海外中餐从业者面临哪些现实挑战,如何在推广川菜方面更进一步,成为此次研修班探讨的重要课题。

在美国从事中餐业 30 多年的胡晓军参与、见证了川菜漂洋过海、扎根美国的过程。

“30 多年前,我刚到美国开川菜馆的时候,身边很多人不理解,觉得川菜重油重盐重辣,和西方饮食习惯差异太大。为了让更多人了解川菜,我通过中英文对照的菜单培训员工,让他们了解每一道菜背后的故事和

文化,还通过参与当地美食节、进高校讲授中餐文化等契机,不断宣传川菜文化。现在,‘老四川’在美国已有 16 家分店,外国顾客比例达 80%。”胡晓军说。

此外,在精品川菜领域,国内高级中餐、品质中餐的创新做法,让中餐更加精致、适口,口感更加细腻、独特,这给海外中餐界“中餐西吃”提供思路借鉴。

研修班结束后,郑爱珍对推动川菜“走出去”有了新规划。“我们每年会在法兰克福最繁华的市中心举办‘法兰克福中国节’,邀请中餐馆、中国文化艺术团体为当地民众献上美食和文化盛宴。我们计划与四川省侨联合作,为节日活动带来更正宗的川菜和多姿多彩的川菜文化。”她说。

“我一直认为,川菜是中美文化交流的重要载体。我们会继续通过川菜弘扬中国饮食文化、繁荣当地华人社区、促进中外交流,让海内外民众的友谊在一道道热气腾腾的川菜中升温。”胡晓军说。

## 中餐西渐,如何“征服”外国人?

正创新。

“中餐走出去可以分为三个阶段。第一个阶段时,华侨华人靠菜刀、剪刀、剃刀‘三把刀’立足,此时的中餐以服务华侨华人为主;第二阶段为迈入主流社会,此时的中餐与当地口味结合,推出改良菜品;第三阶段为品牌中餐国际化阶段,也就是我们当下所处的阶段。”文泽介绍道。

如何擦亮中餐馆这扇窗,是政府、企业及社会各界都十分关注的议题。在文泽看来,这还有很长的路要走。只有深入了解当地法律法规和文化习惯、严格遵守食品安全标准、积极开展品牌营销活动,才能在国际市场中获得成功。

(高乔 唐雅晴 来源:人民日报海外版 徐文欣 来源:中国侨网)



链接

随着全球化的发展,中餐的传播与演变已成为热门话题。近年来,我们经常听到关于中餐“本土化”和“创新发展”的讨论。中餐在海外的传播和演变究竟是怎样的?

餐饮业专家文泽认为,中餐走出去要变,但万变不离其宗,保留根本性的东西,融入当地特色,这就是守

## 华人社团: 努力争取在加拿大 设“铁路华工纪念日”

在 2023 年组织“排华法”百年反思系列活动之后,加拿大华人社团将继续推动华人权益的保障和倡导项目,下一步将努力争取在加拿大设立“铁路华工纪念日”。

加拿大“排华法”百年反思活动组委会于 1 月 12 日晚在大多伦多中华文化中心举行仪式,总结系列反思活动,对参与其中并作出贡献的个人及团体给予表彰。

2023 年是加拿大曾经推行的“排华法”出台 100 周年。加拿大各地华人社区、各行各业的逾 3000 名代表去年 6 月 24 日齐聚首都渥太华国会山举行大型和平集会和游行,使反思系列活动达至高潮。此前一天,“排华法”100 周年全国反思纪念会在加参议院举行。

作为国会山和平集会等活动发起人的加联邦华裔参议员胡子修、胡元豹出席表彰仪式并颁授奖项。逾 260 个人及团体分获两位参议员及组委会的表彰。

胡子修表示,系列反思活动令人骄傲,最重要的是展现了“华人社区是可以团结的”。他希望系列反思活动激起千层浪,推动维护加拿大华人应有的权利。

胡元豹表示,去年的系列反思活动不能仅仅成为美好回忆,因为现代形式的“排华”仍然存在。他希望通过系列反思活动让加拿大社会看到,“我们(华人)站起来了”。

“排华法”百年反思系列活动总召集人张俭表示,维护华人权益就是维护加拿大多元文化核心价值,就是维护加拿大各族裔的共同利益。

据了解,渥太华、温哥华近期也将举办相关总结表彰活动。“排华法”百年反思活动组委会下一步将继续争取实现在加拿大设立“铁路华工纪念日”。

19 世纪后期,大批华工参与修筑加拿大太平洋铁路,数千人因此牺牲。但当铁路铺通,华人即遭抛弃。加拿大于 1885 年颁行《华人移民法》,以征收“人头税”的手段限制华人入境。1923 年 7 月 1 日,即加拿大国庆日,加政府实施被后人称为“排华法”的新版《华人移民法》,几乎完全禁止华人入境加拿大,令华人成为历来唯一曾被禁止入境加拿大的族裔。该法直至 1947 年 5 月方被废除。

(余瑞冬 来源:中国新闻网)