

海外华社守护旅乌同胞:有华人的地方就有家

中新社北京3月12日电 作者 吴侃 李翔

近来,匈牙利华裔青年马文俊一直驱车奔波在匈牙利的边境城市和首都布达佩斯之间,接送和安置从乌克兰入境匈牙利的同胞。

自俄乌冲突爆发以来,不断有乌克兰的华侨华人和中国留学生陆续转移到匈牙利。为了帮助这些来到匈牙利的同胞,匈牙利所有的华人社团都行动起来,筹款购买救助物资、送去食物和防寒衣物、组建志愿车队接送转运,为旅乌同胞送上融融暖意。

“我们主要是跑三个边境口岸、四个救助站去接同胞,每次总里程将近1000公里,基本上每辆车一天只能跑一个来回。”马文俊接受中新社记者连线采访时说。

他介绍说,志愿车队将同胞送到布达佩斯之后,会将他们安置在中国驻匈牙利大使馆提供的宾馆,当地的华商商会和同乡会也提供了一些宾馆和商会的会馆供他们居住。“后来宾馆渐渐住满了,很



匈牙利丽水商会的志愿者们帮助来到匈牙利的同胞。(受访者供图)



匈牙利华人妇女联合总会帮助匈乌边境的难民。(受访者供图)

多匈牙利侨胞就把自家房间腾出来接待同胞,像我家也接待了几位中国留学生。”

马文俊告诉记者,因为撤离到匈牙利的人中有很多是妇女和儿童,匈牙利侨界还筹资购买了大批儿童玩具、衣物等物资送往匈牙利边境,发放到多个由匈牙利政府组建的救助站,此举不仅帮助了华人,也帮助了很多其他从乌克兰撤离的民众。

“匈牙利岐黄中医药中心的陈震博士贴心地为同胞们送去了清肺排毒汤、藿香正气水等药品,还为确诊新冠肺炎的同胞和



匈牙利岐黄中医药中心的陈震博士为同胞们送去中药。(匈牙利《新导报》摄)

撤离过程中身体不适的同胞提供免费诊疗。”马文俊说。

匈牙利丽水商会常务副会长程苏平年逾花甲,连日来也一直奔波在运送

物资、接送同胞的路上。他告诉记者,“2月26日我们商会发布倡议书,呼吁匈牙利的华侨华人献出爱心,匈牙利的侨胞积极响应、纷纷出资出力,帮助从

乌克兰来的同胞。”

程苏平表示,“丽水商会第一时间成立了志愿者团队,大家放下自己的工作,全力以赴完成接送安置工作,志愿者车队在边境等候入境匈牙利的同胞,经常是整日整夜不睡觉,尽力让每一位进入匈牙利安置点的同胞及其亲属都能得到妥善安置。”

“刚开始几天匈乌边境一直在下雪,天气非常冷,从乌克兰撤出的同胞们一路辗转奔波才来到匈牙利,有的走得比较急,带的随身衣物少,我们就筹资买了一些毛毯、方便面、水和药物等送过去,尽绵

薄之力为他们送上一份温暖。”他说。

据程苏平介绍,“这两天我们的志愿服务工作已经接近尾声了,匈牙利的各个商会同乡会都举办了联谊会,邀请旅乌同胞和匈牙利华侨华人们欢聚一堂、共叙乡情,希望大家感受到,有华人的地方就有家。”

其实不止是在匈牙利,近段时间以来,波兰、罗马尼亚、斯洛伐克等多个乌克兰周边国家的华侨华人也在帮助自乌克兰撤离的同胞。

欧洲华侨华人社团联合会第二十届主席叶建新告诉记者,“欧洲华侨华人社团2月底联合发起了帮助旅乌侨胞和留学生倡议,欧洲各国侨团主动要求加入帮助同胞的队伍,爱心在各国侨胞之间不断地接力和传递,志愿者的人数已经统计不过来了。”

叶建新表示,“战火无情、同胞有爱。患难与共是中华民族的传统美德,有同胞在海外遇到了困难,我们当然要倾力相助,大家心手相连、守望相助,一定能度过这段艰难的时光。”

潮州木雕传承人陈嘉:磨砺精细功夫 展现刀尖绝活

中新社潮州3月13日电 作者 孙秋霞

近日,在广东侨乡潮州,一名长相清秀的年轻女子在广济桥非遗集市,一手执木槌,一手执刻刀。在她的巧手下,一块木头灵气凸显,簍里簍外爬满了“虾”“蟹”,它们或相争相斗,或相依相偎,吸引不少游客围观。

这位年轻的手艺人正是潮州木雕传承人陈嘉,她是一名“90后”,出生于木雕世家,爷爷陈舜羌是中国工艺美术大师,父亲陈培希是广东省高级工艺美术师。在家庭的熏陶下,陈嘉14岁开始学习木雕,目前已是一名技法精湛的手艺人。

潮州木雕是中国四大木雕之一,以多层次的镂空技法和金漆装饰手法为世人所称道,被列入国家级非物质文化遗产,主要用于装饰建筑、家具和祭祀器具。其中,《龙虾蟹簍》是潮州木雕常见的地方风物题材,寓意渔民喜

获丰收,八方来财。不同手艺人创作的《龙虾蟹簍》,各有千秋。

在陈嘉的工作室,一只手掌大小的《龙虾蟹簍》看起来格外精巧,虾蟹簍被雕刻得通透纤薄,与周围长达几米的木雕作品形成鲜明对比。“我们女生相对喜欢一些精巧的东西,有时候我会把一些多余的木材做成小摆件或生活用品,想让更多年轻人去了解它。”陈嘉近日接受采访时说。

潮州木雕工艺精细,

创作难度大,既辛苦又无法形成规模化生产,经济效益较差,因此目前从事木雕加工生产的人愈来愈少,青年一代尤其不愿从事这项工作。

陈嘉坦言:“在学习的过程中很多次想放弃,因为我一直受伤,也很辛苦,因为我爸看着也心疼,劝我去找个稳定的工作。但当我花了几个月时间制作出的第一件作品卖掉时,还是很有成就感的。既然痛都痛了,而且已经学会了,就一直坚持下来。”

潮州木雕的特点是多层次镂空,做的时候不仅要想象下一层要做什么,还要考虑到木雕的内层,以达到层层相扣的效果。通常完成一件木雕作品,需要三十几把刻刀和大小不一的木槌。由于长时间按压刻刀,陈嘉的右手无名指已经明显变形。

“《龙虾蟹簍》作品中簍子里的东西是最难雕刻的,因为外面有一个簍,比较难发挥,而且很绕刀。”陈嘉介绍,学木雕最主要的还是勤劳,有一定的耐

心才能做下去。

为了使自己的作品看起来惟妙惟肖,陈嘉平时会更加关注生活中的细节。比如,在吃螃蟹的时候,她会边吃边观察它们头部的弧度和纹路,吃完常常会把蟹壳带回家研究。

“每个《龙虾蟹簍》作品中螃蟹的动作是不一样的,龙虾脚和螃蟹的钳子最能展现出它们的形态,制作木雕的时候我会更加注意这两个地方。平时我也会观察龙虾行走的时候

是哪一只脚先往前。”陈嘉说,“木雕作品尺寸越小雕刻难度越大,因为握在手上不好控制力度,也不好用刀。”

虽然制作小型木雕作品经常受伤,但这却不影响陈嘉继续创作的热情。她用木头雕刻了一些精美的梳子和小摆件,比如老虎、茶壶等,她的手机挂件“小葫芦”也是自己雕刻的。

在尺寸上创新,背后折射出潮州木雕目前的困境。由于现代居住环境的变化,潮州木雕失去了原先的依存条件,加之传统民俗日益淡化,神龛、神亭等物品淡出日常生活,潮州木雕的用武之地日渐减少。

“现在的潮州木雕一般都是昂贵的装饰物,并不是生活的必需品,我觉得要让更多年轻人去了解和使用这些东西,必须把它发展成必需品,这还需要非常长的一段时间。”陈嘉说。



初春雪麻糍 广东侨乡台山巧厨娘手中的乡味

中新社江门3月13日电 作者 李晓春 郭军

“难得这个周末有时间,不如我们去摘些白麻叶、树菠萝叶回来做雪麻糍吧?这段时间白麻叶又嫩又多,摘起来应该很快。”3月12日,广东台山市北陡镇罗梦宇女士邀友制作当地特色的雪麻糍。做糍时,从粉团中切出小剂子,压扁或捏扁成皮状,将提前准备好的馅料包裹在其中,通过捏合或捏成扭角纹把馅料锁住即可。

据了解,台山人所指的白麻,实为苧麻,野外多数生长于丘陵地、缓坡地、山区平地等。在广东,春节后至清明节期间,部分潮汕人、客家人、广府人喜欢采摘苧麻嫩叶制作粿、糕等家乡风味特色小吃,相传有清热降火、利尿排毒、调理肠胃等食疗功效。

在罗女士的召集下,北陡镇几位巧厨娘一起动手制作雪麻糍。“采摘回来

的嫩白麻叶,摘除梗和叶柄后,要逐一冲洗干净。”陈焕兰在帮忙处理刚采摘回的白麻叶时说,清洗干净的白麻叶需放入锅中加水煮沸后,捞出用搅拌机搅碎,倒入锅中加适量的花生油、糖、水煮成半糊状,然后盛出与糯米粉揉搓成粉团。做糍时,从粉团中切出小剂子,压扁或捏扁成皮状,将提前准备好的馅料包裹在其中,通过捏合或捏成扭角纹把馅料锁住即可。

“雪麻糍没有固定的形状,上锅蒸7分钟左右即可。”巧厨娘林凤琼表



刚采摘回来的白麻叶要摘除梗和叶柄。李晓春摄。表示自己做糍的喜好,将其做成团状,仅需将馅料包裹后揉圆,外形与艾糍、青团相似;可将其做成包角状,包裹好馅料后

当地人喜欢用清洗干净的树菠萝叶为底托,也有个别人选用洗干净、剪成圆形或椭圆形的芭蕉叶或新鲜柚子叶为底托。

“其实,在北陡,大家搓粉的工序大同小异,最明显的区别体现在馅料上,目前并没有太固定的搭配,只要喜欢吃,都可以尝试着做。”巧厨娘陈颂金介绍,她每次做雪麻糍起码会备两种馅料迎合家人的口味。当地人制作雪麻糍的馅料比较丰富,有用黑芝麻、花生碎、白砂糖混配好的甜馅,有用切碎的萝卜干、葱头、虾皮、五花

肉炒制而成的咸馅,还可以放其他自己或家人喜欢吃的馅料。

“我刚到北陡工作时,同事把在家里做好的雪麻糍拿给我吃,我一开始误以为是艾糍,因为它无论从外形和表皮颜色来看十分相似。但吃到嘴里,却是另一种特别的草本清香味,馅料很有地方特色。”台山“70后”外来务工人员刘女士表示,雪麻糍是她对北陡乡味的初体验,当地人好客之道,体现在舌尖上的分享。

近年来,北陡镇借助当地盛产荔枝的优势,相继举办多届荔枝旅游文化节,其中雪麻糍作为当地特色的糕点,通过巧厨娘们的巧手呈现,被众多参加活动的嘉宾和游客所认识。同时,台山市在积极推进“粤菜师傅”工程工作的基础上,创新实施“粤菜师傅·侨乡巧厨娘”项目,不断推广台山美食和糕点。



台山当地人采摘鲜嫩的白麻叶做糍。李晓春摄



甜皮咸馅是雪麻糍其中一大特色。李晓春摄



雪麻糍形状多样,刚做好时一片绿。李晓春摄