

侨界关注

日前，由中美餐饮业联合会主办的第五届美国中餐国际论坛，亮相第101届全美餐饮展。此次论坛的主题是“未雨绸缪，迎接全球中餐发展新时代”，集聚全美的中餐从业者代表，共同探讨疫情之后餐饮业复苏所面临的各种挑战及对策。

今年以来，随着一些国家放松疫情防控限制，海外中餐业逐渐迎来复苏时刻。然而，受疫情和通货膨胀等因素影响，海外中餐业依然面临重重考验。面对困难，海外中餐从业者创新经营方式、积极应对挑战。在接受本报记者采访时，4位海外中餐从业者表示，他们对中餐业的未来依然充满信心！



图为食客在意大利“中华楼”中餐厅就餐。何建锋供图

海外中餐业：我们对未来有信心

本报记者 贾平凡

拥抱回暖势头

“目前，我们酒店下半年的订单已经恢复到疫情前的80%，相信这一复苏势头还将持续。”法国巴黎国际大酒店董事总经理陈建斌表示，今年以来，法国疫情管控趋缓，餐饮从业者看到了慢慢恢复繁荣的希望。

“目前，我开办的中餐馆的客源恢复到疫情前的70%左右。”英国伦敦“米齐临”创始人兼董事长方刚表示，由于英国政府放松了疫情防控限制，从今年3月至今，英国大部分中餐馆的经营趋于健康稳定和良性发展。“这两年，因为不能外出旅行，英国人的钱包鼓起来了，增加了餐饮方面的支出。目前，英国中餐馆的生意已基本恢复，欧美国家旅游团也开始逐步恢复。”

翻看意大利“中华楼”中餐厅董事长何建锋的朋友圈，人们一定会因为琳琅满目的中式美食图片而食指大动。疫情发生以来，在朋友圈隔三岔五“晒”自家餐馆烹饪的美食，已成为何建锋的习惯。“‘中华楼’营业额目前恢复到疫情前的60%左右。这给了我坚持把中餐馆做下去的信心。”何建锋表示，“现在，在意大利罗马，随着旅游业回暖，中餐业一定能很快迎来转机。”

虽然一些国家逐渐甚至全面放宽疫情防控限制，但是不少中餐馆在防疫上依然不敢掉以轻心。

“现在，虽然法国的公共场合已经全面解除疫情防控限制，但我们的服务人员还是会佩戴口罩和一次性手套。”陈建斌表示，作为法国巴黎唐人街最大的中餐馆，我们的用餐环境比较宽敞，完全可以保障合适的用餐间距，这给不少顾客就餐带来很大的安全感。

除了中餐堂食，中餐外卖也在防疫上坚持一丝不苟。何建锋表示：“现在，打包送餐比较多，我们比过去更注重卫生和防疫。外卖员送餐全部佩戴口罩，随身携带消毒酒精，全力保证餐食卫生健康。外卖打包也严格按照政府规定，使用环保的打包餐盒。”

创新经营方式

“欢迎您的光临。”在第101届全美餐饮展的一个展位上，几台造型别致的机器人服务员彬彬有礼，引人注目。除了热情欢迎顾客，在顾客完成扫码点餐后，机器人服务员还会伴着美妙动听的音乐，将美味可口的食物送到顾客的餐桌旁。这让参展的胡晓军备感新奇。

“这是餐厅在实现智能化方面做出的最新探索。我们餐厅将引入机器人服务员。”中美餐饮业联合会主席、芝加哥中式快餐“老四川”创办人胡晓军介绍，机器人服务员不仅减轻员工的工作负担，还将为餐厅吸引大批回头客。过去几年，美国中餐遭遇物价上涨、人工成本增加、民众就餐方式改变、客流量波动大、供应链断裂等困难，商家只能在不确定中艰难求生。时代在发展，市场在变化。这既带来了挑战，也带来了机遇。不少从业者在危机中积极调整经营方向和重点，根据自身的实际情况谋变，在坚持营业、稳定人气的同时，摸索出更适合后疫情时代顾客需求的发展之道，把危机变为机遇。

为了适应疫情常态化形势，海外中餐馆积极尝试了分餐制、打包外卖、私人订制等经营方式，收获了良好的效果。

“为了方便当地民众接受中餐，我们对中餐的制作方法做了一些改良，比如，把汤饺改为煎饺，水煮鱼改为煎鱼，把整条鱼改为去刺的切片鱼等。”何建锋介绍，“疫情期间，餐馆增加户外用餐后，为了保证菜品的口感和温度，我们用专门的保暖灯为菜品保温。”

“疫情彻底改变了英国餐饮业的业态。自2020年以来，英国的几个外卖平台发展迅猛。”方刚去年在一个工业区租了一个“厨房”，专门做外卖。和他在一个楼里的还有20余家“厨房”：“我们一起共享冷库、干货区和冷藏区。这两年，这种外卖‘厨房’在英国遍地开花，伯明翰、爱丁堡和伦敦等地都有。这种模式不仅减少了对店面、员工的依赖，也降低了经营成本。”

随着餐饮业环境变化，餐饮从业者也随之调整观念和经营方式。“只要外卖做出一定知名度，即使不开门店，也能经营得很好。这改变了餐饮业的营销方式。餐饮从业者开始通过各种方式在社交平台上展示菜品，增加外卖的销量。”对比堂食和外卖的差异，方刚表示，“如果堂食，我们需要准备60多个菜品，现在只需要精心准备更适合外卖的20个菜品即可。因此，用工和采购成本减轻了很多。”

弘扬中餐文化

“新冠肺炎疫情对餐馆租赁的影响和带来的机会”“政府纾困资金的申请和合理利用”“供应链如何支撑中餐出海”“预制菜给餐饮业带来的变革和发展前景”“科技创新对中餐可持续发展的战略意义”“北美餐饮智能化现状和未来”“中餐馆如何做好形象策划和品牌宣传”……这些是美国中餐从业者在第五届美国中餐国际论坛上热烈讨论的话题。

胡晓军表示，未来，面对激烈的竞争，中餐业要在开源节流和做好宣传上重点发力，要充分利用社交媒体，将中餐文化发扬光大。

虽然面对疫情反复、通货膨胀、旅游市场疲软等严峻挑战，从业者依然对海外中餐业的发展前景充满信心。

“因疫情防控和俄乌冲突，欧洲的食品价格普遍上涨，我们餐厅也会调整价格，当地华人群体也能理解和接受。”陈建斌说，“中餐美味、好看又实惠。对很多海外侨胞而言，每一次节日聚会或者每一个人生节点，都要选择到中餐馆摆宴庆贺。在海外，中餐一直是传播中华文化的绝佳窗口。未来，海外中餐从业者应把好质量关，与时俱进，守正创新，让中餐文化在世界绽放光彩。越来越多的外国友人会了解中餐、爱上中餐、进而爱上中华文化。”

“中华饮食文化有几千年的历史。味道是中餐的根，文化是中餐的魂。如果我们把这两者更好地结合起来，一定能俘获更多人的胃，温暖更多人的心。”胡晓军说。

传承「侨味」糕点 留住农场乡愁

黄令妍 王易

5月的广西来宾市，深夜漆黑的街道上，只有侨眷江倚文的店面还亮着灯，她正在制作印尼风味蛋卷。只见她的手在蒸汽升腾的锅中“起舞”，麻利的身影穿梭于4个锅前，在熟练的一盖一掀一卷中，冒着热气的蛋卷新鲜出炉。

江倚文的母亲曾在印度尼西亚生活，上世纪60年代回国，定居广西来宾华侨农场。逢年过节，华侨农场家家户户都要制作东南亚美食。她从小就吃母亲做的九层糕、摇摇头、绿馍等印尼特色糕点长大。

“小时候生活很艰难，没有烤箱，母亲带着我就地取材，利用废弃的油漆桶盖子、木炭来做烤饼。”江倚文说，糕点是归侨的传统美食，留存着归侨侨眷儿时最甜蜜的回忆。

14年前，继承母亲手艺的江倚文决定以糕点开启创业之路。

为获取最佳食材，做出最地道的印尼风味，她颇下了一番功夫。“斑斓叶是做印尼糕点不可或缺的主要食材，我花近两年时间在各地寻找香气最浓烈的斑斓叶，不断地改进配方，以确保做出来的糕点跟我在印尼吃到的不一样。”

江倚文先后6次前往印尼，在亲属的帮助下“取经”当地地道美食。“每天都在品尝美食的路上，拜访数不清的小摊贩、有名气的糕点店，旅途风景根本无暇顾及。”她还曾因在印尼购买大量糕点模具，导致乘机返回行李超重，不得不额外支付千元费用。

在遵循传统做法的基础上，为了获得更多大众接受和喜爱，江倚文还对糕点进行创新研发。以最具有代表性的印尼九层糕为例，她自创出巧克力、榴莲、玫瑰等新口味。

广西是中国主要侨乡之一。江倚文参加广西—东盟经济技术开发区举办的东南亚美食制作大赛，不仅拿了奖，而且在参观品尝其他归侨、侨眷制作美食的过程中，收获颇丰。通过学习交流，她琢磨出其他各类东南亚点心的做法，熟练制作的糕点种类达到20多种，学会烹饪泰国、印尼、越南等国家的多种菜品。

由于长期理理制作糕点，江倚文落下不少“职业病”——十指指纹几乎被磨平，手上也有明显的烫伤痕迹。“我是一个‘糕点痴’，我对归侨美食太热爱了。”她摸着自己的手指说，“虽然很辛苦，但每研究出一款新的美食，内心的快乐无法用语言表达。”

从摆摊路边摊起家，到拥有自己的店铺，再到店面扩大至两层楼，通过食客口碑相传，江倚文的糕点不但在当地逐渐受欢迎，更吸引了各地的华侨华人慕名前来。江倚文已经成为多个归侨微信群里知名的糕点师。广东陆丰华侨农场和海南华侨农场的归侨侨眷，直接通过导航找到她的糕点店，一解记忆里的“乡愁”。

“我的糕点一直保持着最本真的口感，让从国外回来的亲戚、朋友、同学，说吃到第一口糕点就能想起童年的味道。”江倚文告诉记者，正是因为小时候条件艰苦，所以吃到的糕点格外香甜，让人念念不忘。

“现在生活条件好了，糕点不仅自己吃，还会用来接待客人和走亲访友。”每逢节庆，江倚文都十分忙碌，经常天不亮就起床制作糕点，生意好时一天能有5000元营业额。她的产品还在线上销售，最远的发货至美国。

在江倚文看来，一块小小的糕点不仅传递甜蜜，亦是侨乡风俗文化的见证，更代表归侨侨眷乐观的精神传承。

(来源：中新网)

澳大利亚侨商薛水和——

向世界讲好“四川故事”

岳依桐 粟秋雯

“作为一个在四川生活了27年的资深侨商，我对巴蜀大地情感深厚，愿把这里日新月异的变化讲给世界听，希望能有更多的侨商了解这片广袤的土地，来川寻觅发展新机。”中国侨商联合会常务副会长、成都汇融实业集团有限公司董事长薛水和说。

一身得体西装，配上一条印满大熊猫图案的领带，61岁的薛水和对四川的喜悦溢于言表。站在办公室落地窗前眺望远方，这位看起来精神抖擞的侨商脸上挂着亲切的笑容。“近30年来，我亲眼见证了四川的发展，一栋栋拔地而起的高楼，一条条宽阔平整的大道，都是最生动的证据。”

踏上创业之路

上世纪80年代，伴随吹遍中国大地的改革开放春风，薛水和踏上创业之路。凭借敢为人先的勇气和坚持不懈的决心，他的事业发展基础日渐坚实。1995年，因看好四川的发展前景和消费市场规模，他带着旗下的龙旺食品进军成都，与巴蜀大地结下不解之缘。

2007年，成都汇融实业集团有限公司正式组建，如今已形成商业、食品、金融三大核心产业群，下属业务涵盖资产运营、物业服务等多个领域。作为侨资企业，汇融集团将海内外市场进行有效连接，实现了资本、技术、人才、

管理的高效融通。

回顾自己一路走来的历程，薛水和感慨道，从改革开放到西部大开发，再到成渝地区双城经济圈建设、新时代西部大开发，自己是时代机遇红利的受益者，唯有继续不忘初心、砥砺前行，为四川、为国家经济社会发展贡献更多力量，方能不负岁月。

践行社会责任

在薛水和看来，集团事业发展的每一步都刻上了时代烙印，在企业不断成长的同时，应积极践行社会责任，发挥民营企业力量。他连续10余年为“侨心光明万里情”慈善活动捐款，在抗震救灾、助学、助残、扶贫等多个领域贡献力量，截至目前，汇融集团已累计捐款数千万元。

作为四川省政协委员，薛水和积极参与参政议政，每年省两会，他都结合自身专业领域与时事热点，建言献策，回应民生关切；作为中国侨商联合会常务副会长、四川省侨商投资企业协会常务副会长，他热情组织、推动、参与各项涉侨交流活动。

多年来，向世界讲好“四川故事”是薛水和心中不变的情结。“地处西部四川资源丰富，发展潜力强劲，在新机遇不断叠加的新时代，对外开放程度不断扩大，营商环境也日益优化。”说起

四川的优势，薛水和滔滔不绝。他笑道，“衷心希望广大侨商能够关注四川，前来寻觅机遇，在实现自身发展的同时，为西部建设贡献力量。”

牵线中澳交流

在澳大利亚发展多年的薛水和还致力于推动中澳经贸文化交流。身兼澳大利亚中华经贸文化交流促进会永远荣誉主席、澳大利亚中国和平统一促进会荣誉会长等职务，薛水和深感责任之重，愿以己身之力搭建两国交流之桥梁。

2015年，他牵头在澳大利亚创办悉尼中国新年灯会，将四川的自贡彩灯带到海外，让海外民众共赏中国传统艺术之美。每逢中国新春佳节之时，自贡彩灯便会点亮当地，不仅让海外侨华人一解思乡之情，更让当地民众惊叹连连。“其实海外对瑰丽的中国传统文化一直以来都充满好奇和向往，希望借灯会这一活动，深化海外对中国的了解，增进两国民众友谊。”

在薛水和的办公室里，随处可见四川元素。“大家都说成都是一座来了就走不掉的城，我也走不掉了，因为我根本不想走。”薛水和笑道，作为一名“老成都”，自己已经牢牢扎根在四川，因为这里有包容友好的氛围和前景广阔的机遇。

(来源：中新网)



侨乡新貌

五彩粽子迎端午

5月25日，在广西柳州市融安县雅瑶乡章口村西古坡屯，壮族群众在制作当地特色的五彩粽子，迎接传统节日端午节的到来。

▲图为学生们在学习包粽子。

▼图为煮熟的粽子。 谭克兴摄（人民视觉）

