年夜饭，准备上桌啦！

本报记者 **严 瑜**

侨界关注

2023年癸卯兔年的钟声即将敲响，热腾腾的年夜饭就要上桌啦！

辞旧迎新之际，一家人齐聚一堂，吃一顿团团圆圆的年夜饭，是中国人传承已久的年俗。对于海外侨胞来说，无论身在何处，年夜饭都是他们一年当中最重要的一餐饭。熟悉的味道里，寄托的是海外侨胞对崭新一年的美好祝福，更是对遥远故乡的深切思念。

今年，各国侨胞们都准备了哪些年夜大餐？且随本报记者去看看吧！

◀方绮云的中餐厅为除夕夜准备的广式甜点。**受访者供图**

▲孙莉做的枣花卷、炸藕盒。**受访者供图**

“一年中最重要的一餐饭”

到菜市场买一只现宰的整鸡，再去中国超市选购一袋上好的火腿、一把新鲜的冬笋和一包百叶结，回家将食材洗净，放进砂锅，慢慢炖上五六个小时，熬成一锅鲜香浓厚的腌笃鲜——这是每年除夕，美国侨胞卢威一家“雷打不动”的仪式感。

“喝到一碗腌笃鲜，就好像回家了。”77岁的卢威在美国洛杉矶已生活30余年，但他的“中国胃”从未改变。每年除夕，他都会和家人亲手做一桌老家上海风味的年夜饭，寄托浓浓的思乡之情。

今年也不例外。除了腌笃鲜，卢威还和家人采购了草鱼、糯米、豆沙等食材。“草鱼用来做上海熏鱼。一条草鱼剃去鱼刺，可以做8到10块熏鱼，正好够一家人吃。糯米和豆沙用来做八宝饭，这是老家过年必吃的一道甜点。我们手艺有限，就做简易版的，将蒸得软软糯糯的糯米掺上一点猪油，再和细腻的豆沙搅拌均匀，撒上一些干桂花，吃起来非常香甜。”

说到每一道菜品的烹饪过程，卢威头头是道，俨然一个经验丰富的大厨。“这些都是我出国之后才学会的。有的是照着菜谱学的，有的是在洛杉矶的中餐厅吃到熟悉的家乡味道，向餐厅厨师请教的。现在网络越来越发达，在国外视频网站也很容易就能搜到中餐的教学视频。”卢威说，之所以如此用心地学做中餐、准备年夜饭，是因为在海外游子心中，无论走到哪里，不管手艺如何，一顿充满中国味道的年夜饭，永远是一年中最重要的一餐。

“在海外，过年期间大家很少像国内那样，拎着礼物，走亲访友，相互拜年。但我们一家总会去中国城逛逛花市、参与新春游行，感受过年的喜庆氛围。这么多年，我朝思暮想，就盼着能回一趟上海老家，和堂兄弟、表兄弟们一道吃顿团圆饭、过个团圆年。”卢威感慨道，早年忙于打拼，出国之后几乎再没有机会回国过年，如今到了颐养天年的年纪，又赶上中国优化调整疫情防控政策，相信藏在心底多年的这个心愿很快就能成真。

“大家伙儿一起提提气”

希腊雅典，修缮一新的“京品食尚”中餐厅内，整洁亮堂，无处不散发着浓郁的中国味。前阵子，餐厅经过整修，重新开张，没多久就赶上了春节。在老板陆翔看来，这可谓喜上加喜。

“我提前好几周就开始考虑怎么做年夜饭了！”陆翔是个爽快的“老北京”，餐厅里地道的铜锅涮肉是雅典小有名气的“网红”菜品，吸引不少华侨华人前来“解馋”，还有许多其他国家的食客慕名过来“尝鲜”。

“今年年夜饭，除了铜锅子，我还列了一长串菜单，让大家吃饱喝足，过个热热闹闹的除夕夜。”陆翔说，前两年，因为疫情，当地华侨华人无法到餐厅聚餐，许多人只能打包年夜饭套餐回家吃。今年，疫情形势有所好转，不少顾客打来电话，希望能和家人、朋友到餐厅聚一聚。陆翔也很愿意张罗一番，“和大家伙儿一起提提气”。

距离除夕还有两周，陆翔便敲定了年夜饭菜单，开始四处采购食材，甚至打电话找意大利、法国等国的供应商订货。北京烤鸭、广式烧鹅、夫妻肺片、油焖大虾……琳琅满目的菜单，汇聚中国多地传统名菜，俨然一桌中华美食大荟萃。“雅典华侨华人来自中国不同城市，口味各异，我想尽量准备得齐全一些，让大家都能尝到自己家乡的味道。”陆翔说。

对“老北京”来说，一盘热腾腾的白菜猪肉馅饺子是除夕夜里不可或缺的“重头戏”。“过去，一到冬天，街坊邻居早早就会在地窖里囤上大白菜。新年钟声敲响的那一刻，吃上热乎乎的白菜猪肉馅饺子，冲出门放炮仗，别提多开心了！”小时候的过年景象，是陆翔最幸福的念想。他希望在海外延续这份美好回忆。

除夕当天，陆翔和餐厅员工会早早包好饺子。“我们等着辞旧迎新的时刻，同天南海北的食客一道欢聚一堂，吃着饺子，迎接癸卯兔年！”

“最令人眷恋的人间烟火”

“过完年，我妈妈就96岁了！今年除夕夜，我会和往年一样，给妈妈包一盘素三鲜饺子，让她尝到家里的味道。”春节前夕，日本侨胞孙莉和丈夫回到山东济南老家。这些年，母亲年事渐高，孙莉无论克服多少困难，都一定会履行一个“新春之约”——回国给妈妈做一顿年夜饭。

将韭菜、鸡蛋、木耳调成馅，再放上一点虾皮提鲜，包进饺子里，一盘清清淡淡的素三鲜饺子是孙莉家特有的年味。“小时候，吃完丰盛的年夜大餐，姥姥总会端出一盘素三鲜饺子，寓意新的一年素素净净、平平安安。妈妈常说，吃到素三鲜饺子，就是吃到了我们家的味道。”

时光如梭，童年时候的温馨画面如同一帧帧电影镜头，永久地驻留在孙莉心头。“每年大年三十，家里人从一大早就开始忙碌起来，蒸花卷、蒸馒头、蒸年糕、包饺子。我们年纪小，就帮着大人将包好的饺子整整齐齐地摆放在盖垫上，围成一个个圈。到了下午，就该做大菜了，炸藕盒、炸松肉、炸鱼、炖肘子肉……满屋子香味扑鼻，馋得我们直流口水。长大后，离家远了，我才明白，那是最令人眷恋的人间烟火。”

尽管常年旅居海外，但孙莉没有丢了这份代代相传的手艺。蒸花卷、包饺子、炸藕盒，她都很拿手。每年春节，她早早赶回老家，为的就是陪妈妈重温这份温暖的味道。“妈妈哪怕只是吃两三个饺子，喝上一小口饺子汤，我都觉得很幸福。”

如今，孙莉做的山东传统面食还在日本吸引了不少“粉丝”。“每次我把面食拍照分享在社交网站上，都有许多日本侨胞朋友给我留言，说想学做白白胖胖的馒头、花卷。一些日本当地朋友也很感兴趣，都等着我过完年回日本教她们。”孙莉感叹，近年来，在日本也能感受到越来越浓的中国年味。每到春节临近，侨胞朋友交流最多的话题就是怎么过年、年夜饭吃什么，“春节在每个海外侨胞心里都有无法忘却的印记。”

“春节是中国的，也是世界的”

选购食材、制作糕点、预订舞狮表演……临近除夕，秘鲁利马富豪中餐厅老板方绮云每天都忙得不可开交。

春节前夕，富豪中餐厅精心推出了两款年夜饭套餐。“没想到，我们还没来得及打广告，就接到很多熟客的预订电话，除夕当晚的13桌年夜饭很快被抢订一空。”方绮云笑道。

秘鲁利马华侨华人多为广东籍。为此，方绮云在定年夜饭菜单时，特意安排了广东人过年必吃的多道菜品。“‘发财好事’是许多广东人最爱的一道年夜饭菜品，食材主要包括生蚝、发菜、干贝等，寓意着新年多多赚钱、好事连连。另外，蒸鱼、白斩鸡、年糕、麻团，也都是广东人的年夜饭里不可缺少的。”

方绮云的老家在广东中山。出国30多年，因为路途遥远，她回国过年的次数屈指可数，但记忆中的年味从未淡去。“小时候，每到过年，我最爱吃的是一道广东传统素菜——罗汉斋，将香菇、木耳、金针菇等多种菌菇、蔬菜混在一起翻炒，清香爽滑。”方绮云说，遗憾的是，部分特色食材在秘鲁买不到，因此这么多年，她一直没能在国外吃到正宗的罗汉斋。但那熟悉的味道，她始终念念不忘。

发红包、逛花市、看舞狮……说起广东老家的年俗，方绮云兴奋得滔滔不绝。今年除夕，她为顾客们准备了一个“彩蛋”。“在老家，过年最期待的就是看舞狮表演了。伴随热闹欢腾的锣鼓声，活灵活现的舞狮总能把新春气氛推到高潮。今年，我们餐厅邀请了当地华人社团在除夕夜表演舞狮，为大家助兴，舞出新年新气象。”

让方绮云惊喜的是，预订年夜饭的顾客中，除了当地华侨华人和中资企业员工，还有不少秘鲁人。“这些年，许多秘鲁人也爱赶热闹，和我们一起过春节。这次，我专门给秘鲁顾客预留了几桌年夜饭，还包了藏着硬币的饺子。春节是中国的，也是世界的。我们一起欢欢喜喜过大年！”

华人旅游业者迎行业复苏

徐文欣

“新年伊始，已经有逾百名中国游客联系我们，表达了来埃及旅游的意向。”埃及中华总会会长王培中说。中国游客的旅游热情正在加速释放，海外华人旅游业者正享受着行业复苏带来的巨大红利。

神庙、法老、金字塔、尼罗河……埃及古老而神秘的文化令不少中国游客心驰神往。与此同时，作为高度依赖旅游业的国家，埃及也张开双臂，热烈欢迎中国游客。王培中表示，埃及对中国公民实行落地签，中国公民可以在机场申请落地签证，非常便利。得益于此，不少中国游客选择来埃及过春节。目前，王培中经营的旅行社已经接到不少预约，中文导游也恢复上岗，做好迎接中国游客的准备。

“散客之外，我们的商务考察团业务也在逐步恢复。随着行业复苏，今年中国游客数量将实现井喷式发展，埃及旅游业者信心倍增。”王培中说。

“双边关系对游客的出境游意愿有着较大影响。近年来，中国与坦桑尼亚经贸往来密切，两国旅游业必将迎来蓬勃发展。”坦桑尼亚一家旅行社中国区市场总监李俊一直游走于两国之间，为旅游业的恢复积蓄力量。

“近几年，我们试水电商业务，将坦桑尼亚的红酒、咖啡、钻石等通过直播带货的方式介绍给中国消费者。同时，我们与各地旅游局进行合作，在直播时推介旅游业务，这些都取得了很好的效果。”从2022年起，李俊所在的旅游公司开始接待来自中国的商务考察团。最近，一些以家庭为单位的中国游客也陆续前往咨询。

每年的7月到8月是非洲动物大迁徙的时间，也是最受游客青睐的旅游时机。李俊表示，目前，公司已经收到不少夏季订单，随着中外航班供应量的上升，出境游成本将进一步降低，未来定会迎来更多来自中国的业务。

过去一段时间，“遇见英国”团队创始人常吉与合伙人一同创办了自媒体品牌，并推出约100节线上课程。“最近几天，不少粉丝来咨询暑期出游，咨询群体从此前的留学生转变为现在以家庭为主。”常吉表示，随着大家出游热情高涨，在社交平台的热度积累为团队带来更多工作机会，相信未来中国游客会越来越多。

（据中新社电）

在尼日利亚感受中国年味

郭 骏

尝美食、看舞龙、做剪纸……数百名尼日利亚华侨华人及受邀尼方嘉宾近日齐聚尼首都阿布贾市区的中国文化中心，参加中国驻尼使馆和中国文化中心主办的2023年“欢乐春节”庙会活动，在春节即将来临之际感受浓浓的中国年味。

在中国文化中心大院，人们穿梭在十几个美食摊位间，挑选心仪美食；一些小朋友围着剪纸摊位，看着在摊主剪刀下逐渐成形的兔子纸面具兴奋不已；一些尼方嘉宾则围着中国书法摊位求字，拿到后开心地向人展示毛笔书写的自己名字的音译汉字。

在大院一角还设置了套圈、飞镖、跳绳、抢椅子、转轮盘和呼啦圈6种游戏，供来宾自由选择，一试身手。

随着长长的舞龙踩着鼓点进入大院场地，现场气氛被推向高潮。十几名尼日利亚青年表演的舞龙赢得观众阵阵掌声。

“非常高兴有机会在尼日利亚体验中国文化和中国美食，这让我觉得跟中国更亲近了。”今年43岁的玛丽·阿约德莱说。阿约德莱从事进出口贸易，所在公司的许多商品都从中国进口。她说，希望今年能去一趟中国，见见好久没见面的中国合作伙伴。

中国驻尼大使崔建春表示，今年的“欢乐春节”活动以规模较大的庙会方式举办，一方面是因为许多在尼中资企业员工和华侨华人都表达了这个需求，他们不少人过去两三年由于疫情及工作等原因没有回国过春节，希望好好体验一下年味；另一方面也想让关心支持中尼关系的尼日利亚人更好地了解中国和中国节日文化。

来自湖南的汤女士已经4年没有回国过春节，她这次特地把3个孩子也带过来，一起体验一下久违的年味。“太高兴了，感觉非常温暖。”她激动地说。

尼信息与文化部常务秘书莉迪娅·贾菲亚在庙会活动上致辞时说，美食和节日文化是了解一个国家的重要窗口，期待未来尼中双方有更多类似交流，持续高水平推进文化合作，有力增进两国民众相互了解。

（据新华社电）

侨乡新貌

新春送“福”

临近春节，广西壮族自治区富川瑶族自治县文艺志愿者，在富川县福利镇红岩村为村民义务写春联，现场气氛热烈。

祝佳祺、李成华摄影报道