

他们让海外更多人爱上淮扬菜

本报记者 贾平凡文/图

侨界关注

4月18日至22日，“亲情中华·魅力江苏”第五届经典淮扬菜海外推广研习班暨全球中餐业领袖无锡行活动在江苏省无锡市举行。此次活动由中国侨联指导，江苏省侨联主办，无锡市侨联、无锡旅游商贸高等职业技术学校、无锡市广电集团承办。来自美国、英国、澳大利亚、巴拿马、秘鲁、泰国等24个国家和地区的40余名海外中餐从业者、餐饮协会负责人、侨团负责人参加活动。作为淮扬菜的一个分支，无锡饮食（简称“锡帮菜”）既受底蕴深厚的区域饮食文化影响，也有自身的鲜明特色。短短5天时间，研习班学员不仅学了知识、长了技艺、品了美食、交了朋友、赏了风景，更变了思路、转了理念。在接受本报记者采访时，10余名研习班学员表示，要以食为媒、以侨为桥，提升餐饮制作水平、改进经营方式，让海外更多人爱上淮扬菜。



图为研习班学员在观摩淮扬菜厨师现场烹饪。

喜相逢 研习多进益

大部分参加此次研习班的学员是新冠疫情发生以来第一次回国。和祖（籍）国久别重逢的喜悦，洋溢在不少研习班学员的脸上。

“距离上次回国已经有43个月了！”澳洲华人餐饮业商会荣誉会长、世界中餐业联合会国际中餐厨艺专业委员会副主席糜征孚激动地说：“这次回国，看到新老朋友和家乡的一草一木，我都倍感亲切。”

《中华世界的意义》《无锡美食》《中餐菜品融合创新与预制菜的发展》《智能餐饮在国内外发展趋势》……在理论教学的课堂上，学员们聚精会神，听得津津有味；鸡油火腿青豆、无锡酱排骨、梁溪脆鳝……在情景教学现场，学员们纷纷上前围观，和淮扬菜名厨积极互动交流；油酥饼、松鼠鳜鱼、菊花豆腐、蜂窝虾球……从开班仪式到结业汇报，学员们多次上手体验淮扬菜的烹饪技法。

通过理论学习、情景教学、美食品鉴、实践操作相结合的研究，来自五大洲的海外中餐从业者不仅深入了解了经典淮扬菜的烹饪方法和背后故事，还提升了烹饪水平、更新了经营理念，有力促进海内外中餐业的合作交流。

“课程设置既实用又有趣，对我启发很大。老师们的授课方式生动活泼，引人入胜，让我收获很多。”美国中餐联盟主席、愉悦饭店总裁黄氏表示：“经过此次研习，我学到了更细腻的淮扬菜烹饪技艺：更讲究菜式的鲜、味、时，注重保持食材的新鲜质感和原汁原味，同时在菜品搭配上更多选择时令食材。”

“收获太多了！”巴拿马促统会副会长兼华源会会长、菲达餐厅总经理邱文林表示：“我和来自不同国家的同行们一起在无锡实地考察，不仅品尝到当地名厨做的地道淮扬菜，还通过合作尝试动手做淮扬菜。回巴拿马后，我要把淮扬菜推荐给更多的当地朋友。”

“我第一次知道淮扬菜有这么多家系和派别。甜咸口味是锡帮菜的经典味道。”美国休斯敦华星连锁餐饮集团董事长沙丽很兴奋，因为她学会了无锡酱排骨的地道做法。“回美国后，我会调整以往对排骨的烹饪方法。此外，通过此次研习班，我了解到近年来国内预制菜蓬勃发展的势头，对未来的经营方式转变方向豁然开朗。”

“菜花甲鱼菊花蟹，刀鱼过，鲥鱼来”“春蚕蚕豆荷花藕，八月桂花烧芋头”“咸出头，甜收口”“浓油赤酱而不腻，清鲜

适口而不薄”……对于淮扬菜中锡帮菜的特点，加拿大餐饮总会主席、和乎饭店董事长黄汝遇在笔记本上做了认真记录。他表示：“锡帮菜的名菜特色与烹饪技艺令人震撼。”

“这些天，我和来自24个国家和地区的同学们一起研习经典淮扬菜，机会实在难得。”旅荷华侨总会荣誉会长、富豪酒家董事长胡克铮表示：“我不仅享受了江苏的美景美食，更感受到浓浓的乡情；不仅学到了新知识，更收获了珍贵的友谊。”

忆江南 难忘是无锡

无锡是吴文化、明清江南文化、近代工商文化的重要发源地。无锡的名菜名点尽显江南鱼米之乡鲜明的地域特色。海外侨胞回国一趟机会难得，江苏省侨联和无锡市侨联在学员们紧张的研习之余，见缝插针地安排了参观华侨文化交流基地，感知无锡地域文化独特魅力。

泛舟夜游古运河，在桨声灯影中饱览无锡“运河绝版地、江南水弄堂”的千年水韵；漫步惠山古镇的秀美园林和祠堂建筑群落，在山水溪光和曲径迂回中领略“江南自古繁华”的人文之美；站在鼋头渚放眼远眺，在烟波浩渺和帆樯高张中感受太湖丰饶富足的风物之盛；参观考察中国宜兴陶瓷博物馆和宜兴紫砂博物馆，在美食美器的陈列展示中品味宜兴“食不厌精，脍不厌细”的饮食文化……研习班学员一路走来，将无锡的美景收入眼底，把无锡的美好刻在心里。

“无锡真是个好地方，人杰地灵。无锡的佳肴珍馐，尽显江南‘鱼米之乡’的富饶物产。”土耳其中国华人华侨友好协商会理事、淮扬菜特级厨师陈玉萍表示：“品味了无锡文化的精髓和底蕴，感受到了无锡人民的热情和友善，感知了无锡城市的美丽和魅力，我爱上了无锡这座城市。”

“无锡花草丰茂、绿树成荫、山水秀丽、道路整洁、文化底蕴深厚，是休闲度假的好去处。”委内瑞拉华恋社会馆酒家董事长、委内瑞拉华侨华人联合会副主席岑明辉生平第一次到无锡，对这座城市印象深刻：“无锡美食文化开放包容，不仅有只能在当地才能吃到的地道山珍和湖鲜，也有很多适合年轻人口味的外国连锁品牌。无锡街头的休闲茶艺文化也很特别，人们三三两两随意围桌闲坐、品茶吃小食，让人感觉很放松。”

“我原籍在无锡。这是我第二次到无锡，距离第一次已经有半个世纪的时间了。”糜征孚对无锡翻天覆地的变化赞叹不已：“惠山古镇和鼋头渚等名胜古迹被保护得很

好，吸引了天南海北的游客。古典和现代相得益彰的城市面貌，精致考究的饮食文化都令我印象深刻。走得再远、离开再久，家乡味道永远挥之不去。”

对于此次无锡之旅，意大利浙江总商会会长、意大利罗马大酒店董事长陆惠英用几行小诗记录下感受：“中华美食天下扬，海外华侨忙传承。身体力行亲体验，国粹食谱勤研修。紫金山下品食韵，无锡排骨新滋味。宜兴头菜佳肴美，最忆江南淮扬味。侨联搭桥倍暖心，天下华侨一家亲。”

食为媒 扎根在海外

美食文化可以超越地域、民族和国界，促进中外人文交流。研习班学员纷纷表示，要学以致用，共同努力，助推淮扬菜登上世界舞台。

“国内餐饮业更新迭代太快了，很多好的管理经营模式值得学习和借鉴。”爱尔兰华人华侨餐饮协会会长、故事餐饮公司董事长王祺表示，“接下来，我将把预制菜、智能炒菜机器人及国内线上线下相结合的餐饮经营模式带到我在爱尔兰经营的餐厅。此外，我希望国内优秀的餐饮企业和国外的餐饮企业多多合作，走出国门，把中餐文化推广出去。”

“外国人比较容易接受酸甜口味的食物。因此，淮扬菜在海外推广的空间很大。”波黑萨拉热窝长城大酒店总经理、波黑中国旅游促进会副会长颜伟君表示，回到住在国外后，想在菜单里加几道淮扬菜新品，希望和更多当地朋友分享中餐文化的美好。

“新时代，海外中餐从业者要用新思维改善经营方式。”英国美食家协会主席、欧洲粤港澳联合社团总会主席团主席彭文表示，下一步将改进餐厅的食物用料，加强网络营销策划，引进人工智能炒菜机和机器人，向智能餐饮方向发展。

“一个好的中餐厨师一定要在菜品上举一反三，打好基本功，把好质量关，保证菜品的营养和健康。”陈玉萍表示，在全球推广中餐文化任重道远，应该因地制宜，不断推陈出新。一些欧美国家唐人街的中餐馆生意很好，经验值得借鉴。

“回到委内瑞拉后，我将结合此次研习班的所见所闻，加强对厨师厨艺的标准培训，改变餐厅装修风格，提升餐饮服务质量。”岑明辉表示：“为了让更多当地人爱上中餐，未来，我将尝试多种方法：在中国传统佳节，向前来就餐的顾客赠送餐券和免费小食；邀请当地朋友免费尝试新品菜式；向有兴趣学习中餐的海外朋友传授厨艺。”

意大利华侨华人笔尖诉乡情寄乡思

吴侃

近日，一节妙趣横生的书法课在意大利米兰比可卡大学举行。来自意大利中华诗书画艺术联合会和意大利龙甲教育的老师们现场挥毫泼墨，用隶书、楷书、草书、行书四种书体创作十二生肖书法作品。学生们热情高涨，纷纷拿起手中毛笔临摹学习。

“参加活动的40多名学生是来自该校跨文化交际系汉语专业的本科生。通过两个多小时的学习，学生们已经能写得模有样。”意大利中华诗书画艺术联合会会长周建煌介绍，如今，越来越多意大利年轻人对中华文化感兴趣，经常有当地年轻人向他们咨询如何学习书法。

意大利中华诗书画艺术联合会由意大利侨领潘仲莺创立于2012年，会员都是华侨华人。周建煌介绍，联合会自成立以来，会员人数已经由最初的30余人发展到100余人，会员们虽然从事餐饮、贸易等不同行业，但都热爱中国诗词、书法和绘画。

周建煌表示：“华侨华人离开故乡越久，对中华文化越渴望，诗书画最能表达游子对祖国、家乡的眷恋之情。我们在业余时间从事诗书画创作，以笔墨为媒，用丹青寄情，倾诉乡情寄托乡思。”

意大利华侨华人诗词作品的主题包括家乡风物、山水田园、海外生活、咏史怀古等。每逢中国传统节日，大家也会有感而发，书写节日的氛围和寓意。”周建煌说，比如，春节的时候，我们描写一家人热闹团圆的景象，清明节书写对逝去亲人的思念，中秋节抒发对月怀乡的思绪。

周建煌介绍：“我们的书法作品内容涵盖古诗词、对联和原创诗词等，会员中有中国书法家协会会员，也有浙江省书法家协会会员；绘画作品有中国画，也有西方油画、水彩画等，艺术家们用融汇东西的技法和多元文化的视角进行创作。这些诗书画作品会定期在我们的微信公众号上发布。”

近年来，意大利中华诗书画艺术联合会在罗马、米兰和佛罗伦萨等城市举办了七届诗书画展览。周建煌说：“今年或明年我们计划与意大利友好协会合作，举办一场大型‘中意书画艺术作品展’，希望能以书画为媒，让更多国际友人了解中华传统文化。”

“此前我们举办的几次书法展览中专门设立了书法体验课，让爱好中国书法的意大利友人通过描红和临摹尝试写书法。”周建煌表示，虽然大部分意大利人看不懂书法，但他们会从线条艺术的角度欣赏，能体会到黑色与白色交相呼应的美感。“未来，我们打算与米兰中国文化中心合作推出书法学习班，面向意大利人教授书法课程。”

周建煌表示，如今很多侨二代、侨三代也对书法和绘画感兴趣。去年下半年开始，他们联合米兰中国文化中心举办了为期两期华裔青少年书法培训班，每期20节课，课程安排在周末，学员们年纪小的四五岁，年纪大一些的十几岁，老师都是意大利中华诗书画艺术联合会的成员。

他说：“学习书法的过程相对枯燥，如果没有兴趣很难坚持下去。在上课的过程中，我们通过讲书法家的故事等方式，循序渐进引导孩子们对书法产生兴趣。我们也会让家长督促孩子们在家多写多练，养成持之以恒的习惯。”

“学书法需要集中精力，对于正处在成长期的少年儿童来说可以磨炼心性、陶冶情操。”周建煌表示，希望华裔青少年通过学习和欣赏书法，提高审美能力和文化素养，深刻领悟中华文化的魅力。

（据中新社电）

以书传情 述家国之思

徐文欣 门睿



图为近日，江苏南通赤子情华侨图书馆与埃及德仁中文学校合作建立德仁图书漂流站。

（来源：南通赤子情华侨图书馆微信公众号）

4月23日是世界读书日，多名华侨华人讲述了海外生活中的阅读故事。

“我父亲16岁从泰国到中国生活，一生著书48本。他说书是唯一忠实于自己的朋友。”日本华侨作家蔡林海40余年间出版专著25本，每本背后都是上百本书的阅读体悟。

蔡林海曾在日本出版《中国的知识型经济》，讲述中国对科技创新的重视。后来，他又在中国出版《前车之鉴：日本的经济泡沫与“失去的十年”》，讲述日本经济泡沫破裂，政府持续加大科技创新的做法，为中国社会发展提供经验。

当下，蔡林海关注并出版关于认知症的图书。“只要有需要，无论是历史、经济，还是康养，我都会去研究、写作。”蔡林海说，现在人们生活节奏很快，在世界读书日，希望散居在各

地的人都能静下心来读一本书。

“阅读增进理解，理解消除隔阂。”俄罗斯华侨青年联合会会长吴昊认为，阅读有助于消除由于文化差异导致的误解。

“在《中俄关系历史弥坚》中，作者李辉记载了中俄两国人民深厚的传统友谊及中俄关系在维护世界稳定与发展中的重要作用，中俄友谊枝繁叶茂的故事在书中得以生动体现。”吴昊说。

吴昊是《中国新闻周刊（俄文版）》的负责人。他说，曾在杂志刊文的海外学者、政要会对杂志产生独特的感情，也由此增进对中国的了解。

“对海外华裔新生代来说，中文读写能力比听说能力更难培养。读中文书能寓教于乐，提升华裔新生代的读写能力。”匈牙利唐人街华文学学校校长王雪称，为了让学童能读到中文书，学校设立图书阅览室，目前已积累数千册图书。

王雪介绍，除从中国购买图书外，阅览室还收到许多来自中国的捐赠。阅览室设立后，不少学生下课就到阅览室读书。“阅览室书籍虽不外借，但学生没看完的书，我们提供带有名字的书签做标记，培养学生良好的阅读习惯。”她说。

世界读书日当天，江苏南通赤子情华侨图书馆与柬埔寨、卡塔尔、葡萄牙、加纳、英国、美国6个国家的华人社团、华文学学校举行海外图书漂流站线上签约仪式。签约后，华侨图书馆将无偿向各漂流站捐赠图书，并不定期轮换书目，持续提供种类多样的中文书籍。

自2021年底探索以合作形式建立海外图书漂流站以来，南通赤子情华侨图书馆已签约80余家漂流站。

“中国古典文学作品、中国传统文化书籍最受欢迎，对远离故土的华侨华人而言，这些作品牵起丝丝乡愁；对华裔新生代而言，读这些书有助于文脉的传承与民族认同感的建立。”南通赤子情华侨图书馆发起人镇翔表示，海外图书漂流站的图书均来自社会捐赠，希望漂流站为华侨华人提供精神食粮的同时，也帮助更多好书找到读者。

（据中新社电）



壮乡三月三 舞龙正当时

近日，广西南宁市青秀区“壮族三月三·魅力青秀风”文化旅游品牌活动开幕式暨南宁青秀国际传统舞龙邀请赛举行。越南海防北麟堂龙队、马来西亚怡保精武龙队、河南漯河青龙舞、广东湛江鱼龙

舞、贵州布衣山龙、贵州瓮安草塘火龙及区内桂林龙胜、南宁宾阳青秀区的壮族芭蕉香火龙等齐聚一堂，共舞舞龙桂冠。

图为河南漯河青龙舞在漯河青龙舞、广东湛江鱼龙

侨乡新貌