

探索海外华文教育路径：实用性与素养培养相融合

中新社北京11月27日电(刘洋)“我认为海外华文教育仍面临本土化的问题,授课内容也需要与时俱进。”日本华文教育基金会理事长林立日前接受中新社记者采访时表示。

近年来,随着中国国际影响力的日益提升以及新生华裔数量的不断增多,海外华文教育需求日渐多元化。华文教育工作者正探索不同路径,以适应新变化。

林立告诉记者,华文教育在日本的发展已有百年历史。除去五所全日制华文学校外,周末中

文学校数量正不断增多,以满足新生华裔的华文教育需求。但无论是传统的华文学校还是周末中文学校,都面临着教材内容本土化程度不高、教法针对性不强的问题。

“许多在日本出生的华裔新生代对中国的了解较少,对课本中涉及的中国古迹都很陌生。”林立认为,为了激发华裔新生代学习中文的兴趣,华文教育工作者在教材的编纂和授课内容上可以从住在国与中国的文化联系上寻找素材,譬如日本的孔庙与中国的孔庙有何联系、汉字在日本

的演变等。从学生熟悉的文化环境切入更易于激发学生的兴趣。

林立同时表示,华文教育的授课模式不应仅限于书本教育,还要在活动中感知两国的文化联系。此前,华文教育基金会联合华文书院举办“读行会”,带领华裔新生代参观由郭沫若题字的内山书店,了解鲁迅与内山书店的渊源。孩子们还去万福寺体验明朝文化,了解中国文化东传日本的历史。

“一些华裔青少年会问我为什么要学习汉语。这让我意识到提高

实用性对于海外华文教育的意义。”林立说,面向华裔新生代的华文教育,不仅要展示中华文化的魅力,还要让孩子意识到学习中文为个人未来发展提供的机会。教育工作者可将翻译纳入授课之中,促进中日双语共同提高。华侨人们也需打造文化社区,为华裔新生代提供汉语应用环境。

赞比亚中文国际学校校长孙杨同样认为,海外华文教育需结合学生的实际需求,在强调基础知识和文化习俗传承基础上,与多种素养技能培养相结合,丰富教学内

容。

孙杨举例道,她所在的学校引入编程等计算机课程,让学生通过编程学习汉字,并利用科技工具制作中文学习视频等。未来,学校还计划引进其他科技相关课程,举办科技创新比赛,同步培养学生的科学素养和文化底蕴。

“我认为,为汉语学习者创造语言应用环境很重要。”国际汉语教师金山表示。2019年,中文教学“百校项目”正式在阿联酋展开。金山作为第一批中文教师来到迪拜,为当地学生授课。

金山表示,在激发学生学习兴趣方面,他作了不少尝试,比如为阿联酋学生寻找中国朋友,鼓励他们互相发送说中文的视频。班内不少同学向他表示很开心认识新朋友,希望提高自己的中文水平,和中国朋友聊天,了解他们的生活。

此外,一些学生未来想要从事经贸工作。金山也会以此切入,在教学中侧重汉语实际应用,以此提高学生兴趣。金山表示,未来将为学生设计多样化的模拟场景,让学生有更多机会使用汉语交流。

广东台山“焖番鸭”：游子牵挂的家乡味

中新社江门11月27日电 作者 李晓春 郭军 “周六回村探亲,发现堂哥他们在焖老番鸭,鹏伯亲自掌勺,两只老番鸭,焖熟一大锅。看那出品,令人垂涎三尺!”近日,从美国旧金山回台山参加第十届世界台山宁阳会馆(同乡会)联谊大会的乡亲李女士介绍,焖番鸭是家乡台山一道特别适合冬季进补的美食。

番鸭是雁形目鸭科栖鸭属的一种,与家鸭同科异属,有白羽、黑羽、花羽之分,在台山又名“洋鸭”。番鸭嘴的基部 and 眼圈周围有红色或黑色的肉瘤,其体内脂肪少、瘦肉多。在台山民间,有“番鸭越老(养殖时间越长),越滋补”的说法。

进入秋冬季,台山台城街道菜市场的番鸭开始热销。“现在有白鸭、花毛鸭、番鸭,若用来焖,这个季节可选花毛鸭或番鸭,相对而言番鸭肉质更紧实,焖熟后肉更香,每公斤36元(人民币)。”台山市台城富城市场一摊位的老板娘招揽客人时介绍。

“焖番鸭,要先‘炒白锅’(把锅烧热,不放油,直接放入鸭肉下锅翻炒),炒至皮色焦黄后盛出备用。将切好的姜块下油爆香后,放入鸭肉和配料加水焖熟。”台山四九镇一食肆的厨师伍叔透露,“大火烧开、小火焖煮”更能入味,焖至咬起略带嚼劲、皮滑肉香即可出锅。

“我爸特别喜欢吃加腐竹的焖番鸭,炸透的腐竹在焖煮的过程中,容易吸收水分和酱汁。”11月11日,从美国芝加哥回台山探亲的伍

女士称,亲戚朋友知道她父亲对焖番鸭情有独钟,每次相聚都特意安排焖番鸭招待他们。

“我已跟村里几个好兄弟约好,下周回村里聚餐,他们负责提尺!”近日,从美国旧金山回台山参加第十届世界台山宁阳会馆(同乡会)联谊大会的乡亲李女士介绍,焖番鸭是家乡台山一道特别适合冬季进补的美食。

番鸭是雁形目鸭科栖鸭属的一种,与家鸭同科异属,有白羽、黑羽、花羽之分,在台山又名“洋鸭”。番鸭嘴的基部 and 眼圈周围有红色或黑色的肉瘤,其体内脂肪少、瘦肉多。在台山民间,有“番鸭越老(养殖时间越长),越滋补”的说法。

在台山,焖番鸭这道菜的背后藏着不少故事。“记得我年少时,父亲在吃焖番鸭之前,总是把肉多的鸭块先夹给我,留出头、爪、脖等肉少的部分,说他自己喜欢吃。”已为人父的台山美食爱好者赵先生说,他如今终于理解,那是父爱的表现,肉多、肉嫩的部分都会优先留给孩子。

“我妈前天在台城富城市场看到有卖焖番鸭的,就买了些回来给我们解馋。”台山市“90后”市民陈小姐说,母亲有时还会用老番鸭搭配冬瓜、薏米或药材等煲汤,让家人适时进补。

季节的魅力在于各有不同,美食的魅力在于可解乡愁。“近期天气比较凉爽,想吃焖番鸭的食客,最好提前一日预订,可放腐竹焖,也可用药材焖。”

台山端芬镇华雪饭店负责人伍确权介绍,有些回国探亲的老华侨,特别喜欢焖番鸭熟悉的家乡味,甚至用其酱汁拌饭都能吃上一两碗,言语中不乏“才下舌尖,又上心头”般的感慨。

中国侨商投资(河南)大会启幕 逾千名侨商共话新机遇

中新社郑州11月28日电(记者 阙力)由中国侨联、河南省政府主办的中国侨商投资(河南)大会28日在河南郑州开幕,逾千名侨商与会共话投资新机遇。

这是中国侨商投资大会首次在中部地区举行,以“汇聚侨界力量 共建出彩中原”为主题。大会期间还将举办专题推介、产业对接、项目洽谈等招商活动,组织侨商实地考察。

以侨为桥,共拓新商机,成为与会侨商的共识。30多年来,已在河南累计投资超400亿元人民币的中国侨商联合会会长、泰国正大集团资深董事长谢国民表示,在助力乡村振兴的同时,还将与河南在文旅、商业、新能源等领域加强深入合作,树立河南与泰国乃至东南亚国家经济和文化旅游的合作典范。

英国中华总商会主席张进隆在此次大会上表示,

将助力河南拓宽对外交流渠道,深化两地在教育、文、人才等领域的交流合作,促进数字经济、中欧班列以及金融、物流等领域的务实合作。

中国侨商联合会常务副会长姚志胜在会上表示,河南已成为海内外投资热土、内陆开放的新高地,愿意为河南牵线搭桥,加强与东盟、中东的区域协作,共同开拓新商机。

中国侨商联合会荣誉

会长、玖龙纸业(控股)有限公司董事长张茵表示,愿意发挥自身优势,积极助力河南企业“走出去”,打通中部地区与国际市场特别是共建“一带一路”国家的联系渠道。

经过前期洽谈对接,此次大会初步达成合作项目346个,总金额3127.8亿元人民币,涉及装备制造、电子信息、新能源、新材料、生物医药、绿色食品、数字经济等领域。

马来西亚海南会馆联合会庆祝成立90周年

中新社吉隆坡11月26日电(记者 陈悦)马来西亚海南会馆联合会25日晚庆祝成立90周年。出席庆典的中共海南省委书记冯飞勉励海外琼籍侨领成为“海南自由贸易港建设的推动者”“回馈桑梓的参与者”“推介海南的宣传者”。

冯飞在致辞中肯定马来西亚琼籍乡亲为马来西亚社会经济发展和家乡建

设所作贡献,表示海南一直全力为海外侨胞来琼投资兴业和人文交流创造良好条件,搭建互动平台。

冯飞介绍了海南自由贸易港的建设成果以及海南为海外侨胞提供的发展空间和发展机遇。他希望海外琼籍侨领成为“海南自由贸易港建设的推动者”,促进海外资本、人才、技术等要素嫁接海南独有的政

策资源优势,开辟更多新赛道,实现互利共赢;成为“回馈桑梓的参与者”,进一步厚植家乡情怀,一如既往地心系家乡,支持家乡,建设家乡;成为“推介海南的宣传者”,以促进琼马友好合作为己任,为海南自贸港建设鼓与呼。

中国驻马来西亚大使欧阳玉靖表示,明年中马两国将迎来建交50周年,

希望海南会馆联合会和马来西亚华社与广大华侨华人携手合作,共同推动中马友好关系再上新台阶。

海南会馆联合会创立于1933年,由马来西亚各州海南乡团联合发起。海南会馆联合会总会长林秋雅表示,马来西亚琼籍乡亲看好海南发展前景,希望加强与海南交流,增进乡情、寻觅商机。

海外中餐业者“美食寻根”觅中国味道推“品质中餐”

中新社北京11月27日电(记者 徐文欣)“从‘杂碎时代’到‘美式中餐’,再到‘家庭中餐’,中餐在美国已走过三个阶段。当下,美国中餐业正迎来‘品质中餐’新阶段。”美中餐业联合会主席胡晓军近日接受中新社记者采访时表示,“品质中餐”是美国中餐业发展的未来趋势。

1998年,胡晓军在芝加哥唐人街开起“老四川”中餐馆。25年间,他将旗下的中餐品牌拓展至20多个,成立“老北京”“老上海”“老湖南”等人气高、口碑佳的中餐厅,让中餐受到美国主流社会的更多关注。回顾美国中餐的发展,胡晓军

说,“杂碎时代”的中餐没有多样的调料,只有酱油和豆芽,却满足了早期中国移民的思乡胃,让中餐在美国扎根;“美式中餐”是适应美国人口味改良中餐,它将传统的鱼香八块鸡改良成左宗鸡,将咕咾肉演变为酸甜肉,打开了美国人的“中国胃”;“家庭中餐”倾向于正宗中国味道,将越来越多的中国菜搬到异国的餐桌;“品质中餐”则是文化、味道、环境、服务的结合。

日前,胡晓军发起一场“美食寻根之旅”,他和几十名美国中餐业者走进中国的烹饪学校、餐饮企业寻求中餐发展的新机遇。胡晓军表示,寻找并培养有能力的烹饪人才

和经营人才是美国中餐发展的挑战所在,在寻根之旅中,他们在川菜大师课程中学习宫保鸡丁和麻婆豆腐新的烹制和呈现方式,在众多的餐饮品牌中寻求经营之道。

胡晓军在美国经营多家“TEAMO享茶”奶茶店,他将中国奶茶开设在美国景区之中,以其独特的味道和体验感吸引了不少食客。他说,海外中餐是传统中餐与当地风味的互相成就,是以食为媒传播中国文化的最好方式,中国味道则是最好的切入点。

“我将美国中餐的菜式分为四部分。”胡晓军说,一是正宗的传统中餐,比如回锅肉、水煮肉、麻婆

豆腐,这些菜口味正宗,中国移民往往从中找到记忆中的味道;二是流行菜式,比如烤鱼、麻辣香锅、奶茶等,其主要受众为年轻人,他们具有很强的消费能力,是不可忽视的食客;三是因地制宜的美式中餐,其主要受众为美国人;四是不同餐馆独有的特色菜、自创菜,这是餐馆长久立足的根本所在。

美中餐业联合会名厨委员会委员霍志民是“美食寻根之旅”的参与者,也是海外中餐馆的主厨。他表示,在中国的学习让他对川菜的发展历史和技艺有了更深的认识和提高,对川菜文化的传播有了更多的责任感。

侨商走访内蒙古：这里有“点燃”我的小火苗

中新社呼和浩特11月25日电 作者 奥蓝 “我是第一次来呼和浩特进行产业考察。(这次的见闻)不断‘点燃’着我的小火苗,让我燃烧。”王琳达是中国侨联常委、中国侨商联合会常务副会长、怡海集团董事局主席,也是一名正在探索转型的侨商。“我是老地产商了,也做教育,现在想做一些向环保方面转型的事情。”

这几天,她以北京侨商会成员的身份,应内蒙古自治区侨联邀请,在内蒙古自治区首府呼和浩特市考察。此前,京蒙两

地侨商会签署《京蒙侨商合作框架协议》,旨在发挥两地侨商会独特优势,助力两地经济社会发展。数月来,双方已多次互动。

24日晚,刚刚结束在呼和浩特市为期两天的产业考察,王琳达接受中国新闻社专访。

“(北京侨商会)之前专程来内蒙古走访,说确实有非常好的发展潜力。这一次,我们不仅想看看呼和浩特的产业政策,也看看这里的企业。”王琳达介绍说。

在这里,考察团队看到了在沙漠里养牛来改

善生态的产业模式,将牛粪变成天然气燃料的当地企业,像旅游公司又像科技公司的无人化奶业工厂,还有吸引不少头部科企入驻的绿色算力小镇……

“很震撼!”“很振奋!”行程安排得满满当当,王琳达带着团队白天考察,晚上开会。“我希望大家能一起合作共赢。我要看看有没有参与的机会,做这样对企业好、对国家和社会都好的事情。”

“内蒙古以后会发展得很快。”王琳达告诉记者,过去,大家总认为内

蒙古这样的民族地区经济发展会比其他地区慢一些。但如今,依托清洁能源、绿色算力等绿色产业,独特地域优势和相关政策,未来可期。“这里仅仅5年就能新建起一座比较完善的小城镇,服务大数据企业。(这个效率)我没有想到。”

“我觉得是我们的缘分啦。”这是连日的走访考察中,王琳达常说的。在她看来,内蒙古企业家踏实诚恳的沟通态度,淳朴忠厚的民风,政府对招商引资的迫切与重视,很容易让人产生认同感。

“以侨引侨,以侨架

桥,以侨引智,以侨引才。”内蒙古自治区侨联主席王宏华在接受记者采访时表示,作为群团组织,侨联向来是侨商侨企的“娘家”。“我们也希望在内蒙古高质量发展的过程中,充分发挥侨界力量,让更多侨商侨企参与其中。”

王琳达也告诉记者,虽然她很少到北方、到内蒙古来,但与内蒙古华侨华人的沟通却并不少。“我们都很爱自己的祖国,很爱自己的家乡。今年正值‘一带一路’倡议十周年,我们要做的,就是把祖国和家乡的优势

介绍出去,把国外的好朋友带回来。”

“我们也希望通过自己的努力吸引更多高质量的侨商,共同助力家乡的高质量发展。”内蒙古华蒙科创环保科技有限公司专注生态环保约20年,王佐是总经理,也是一名侨商。他告诉记者:“有这样的机会和平台,让北京侨商与内蒙古侨商融合在一起,我们非常开心。”

“别说是尾声。”25日,王琳达计划返程。“内蒙古还有很多资源待开发,我们应该继续深入了解。我会再来,也号召更多的侨商来内蒙古看一看。”