

法国华侨华人积极推动中法地方文化交流——

让里昂民众领略多彩贵州

本报记者 严瑜

侨界关注

学唱黔剧，品尝贵州绿茶，欣赏中国少数民族服饰秀……日前，在法国里昂，一场充满黔地风情的文化盛宴让许多当地民众认识了贵州这颗镶嵌在中国西南地区的璀璨明珠。

“这是我们第七次举办‘中国文化周’，也是第一次聚焦中国具体一个省份，向里昂民众集中展示贵州的文化魅力。”中法家庭联合会主席、法国小熊猫学校校长罗坚介绍，2024年是中法建交60周年，也是中法文化旅游年，由中国驻里昂总领馆、法国里昂六区政府支持，中法家庭联合会·法国小熊猫学校、法国贵州商会联合主办的第七届“中国文化周·多彩贵州”活动，旨在架起一座文化桥梁，带法国朋友领略多彩贵州、感知美丽中国。

源于一份乡情

“本届‘中国文化周·多彩贵州’活动为期5天，每天的内容都很精彩：法国小熊猫学校的孩子们身着20多个少数民族的服饰，来了一场走秀；巴黎贵州商会副会长柯文和她的法国学生联袂表演了气舞《道美天下》，并带法国观众体验了一把健身气功；我们还组织了一系列讲座，介绍贵州丰富的旅游资源、悠久的茶文化和独特的地方戏曲……”和记者聊起不久前落幕的第七届“中国文化周·多彩贵州”活动，罗坚话语间满是抑制不住的兴奋。

在里昂生活多年，罗坚一直热心于传播中华文化，与当地华侨华人及里昂六区政府共同组织举办多届“中国文化周”，向当地民众展示京剧、书法、中国民乐等中国传统文化瑰宝。

“近两年来，中国各地都在积极开展对外旅游推介。同时，中国已对法国实施15天免签入境政策。这为吸引法国游客到中国各地走走看看提供了良好契机。”罗坚介绍，本届“中国文化周”首次以中国特定省份的文化为主题，之所以聚焦贵州，源于她的一份乡情。“我父亲祖籍贵州福泉，我算‘半个贵州人’。前些年，我曾带孩子回福泉老家祭祖，贵州多姿多彩的地方文化给我留下深刻印象。在法国，不少民众对贵州知之甚少，我希望能法国民众打开一扇窗，让他们一览黔地风光，今后有机会到贵州实地游玩。”罗坚说。她的想法引起众多贵州籍华侨华人的共鸣。

法国贵州之家会长、法国贵州商会副会长张竹在法生活工作20多年。6年前，她拥有了一个新身份——贵州省文化和旅游厅法国家营销中心负责人。说起家乡贵州的好风光，张竹向记者打开了话匣子：“黄果树瀑布、荔波喀斯特森林、加榜梯田、西江千户苗寨、侗族大歌……贵州有太多值得探索的自然之美与人文之美，特别是这里原生态的自然环境和少数民族文化，恰好契合了许多法国民众对世界多元文化的好奇心。过去法国民众没有太多了解贵州的渠道，这就需要我们来建设一条通向贵州的‘路’。”

在本届“中国文化周·多彩贵州”活动中，张竹特意从巴黎赶到里昂，举办了一场推介贵州地方文化和旅游资源的专题沙龙。她不仅向在场里昂民众全景式展现了贵州的山光水色、民俗文化，还专门设计了一条旅游线路，鼓励大家开启一场“说走就走”的“贵州之旅”。

贵州籍侨胞宣介家乡的真诚与热心得到了“娘家人”的积极回应。活动前夕，贵州省侨联与多方联系对接，为主办方寄去多套精美的少数民族服饰以及贵州宣介资料。“文化是激发不同国家民众产生情感共鸣的重要载体。贵州籍侨胞通过‘中国文化周·多彩贵州’活动，为家乡发声代言，将使越来越多法国朋友与多彩贵州结缘。”贵州省侨联党组成员、副主席兼秘书长季洁说。



图为在第七届“中国文化周·多彩贵州”活动中，法国小熊猫学校学生身着中国少数民族服饰与部分参与活动的嘉宾合影。罗坚供图

州”活动，为家乡发声代言，将使越来越多法国朋友与多彩贵州结缘。”贵州省侨联党组成员、副主席兼秘书长季洁说。

许下一个心愿

嫩绿的茶叶在水中沉浮，轻啜一口茶汤，馥郁的茶香沁人心脾……在本届“中国文化周·多彩贵州”活动中，贵州籍侨胞邱悦冲泡的贵州绿茶，让在场法国民众唇齿留香，仿佛置身万里之外的贵州茶园。

“贵州主要出产绿茶、红茶、白茶、黑茶，其中以绿茶最为知名。贵州绿茶具有翡翠绿、嫩栗香、浓爽味的特点，这份与众不同的优良口感与贵州优质的生态环境息息相关。”活动现场，邱悦一边用娴熟的手法冲泡绿茶，一边娓娓讲述贵州茶的品类特点和“干净黔茶”理念。

作为一名“茶三代”，邱悦从小在“贵州茶叶第一县”湄潭县的万亩茶海里长大。移居法国后，她将家乡的一缕茶香带到海外。身为贵州春秋茶巴黎事务中心主任，她曾在联合国教科文组织法国巴黎总部举办的“联合国中文日”“国际茶日”等活动中向各国友人推介贵州茶、展示中国茶艺。如今，这缕茶香又随她飘到里昂。

在邱悦看来，清香的茶汤承载的不仅是中国以茶会友的待客之道，更是美美与共、和谐共生的中国茶文化。“我和里昂当地的朋友一边品茶，一边畅聊中华文化，茶让我们走近彼此、结下友谊。”邱悦说。

“我曾去过中国多次，但从未到过贵州。这次活动让我对那片遥远而迷人的土地充满向往。”里昂市民克里斯蒂安说，自己是“中国文化周”的铁杆粉丝，每届活动都不落下。这次，品尝完贵州绿茶，他许下一个新的心愿——再去一趟中国，“打卡”贵州的绿水青山。

法国里昂卢米埃尔大学博士生冯涛主讲的贵州黔剧与中国戏曲工作坊同样激发不少里昂民众走进中国、探访贵州的兴趣。在中国求学时，冯涛师从晋剧作曲家刘和仁，于京剧、昆曲也有所涉猎。赴法国留学后，她专注于研究中国传统戏曲与西方音乐元素的融合。在本届“中国文化周·多彩贵州”活动中，她从贵州传统地方戏曲剧种黔剧切入，先讲解了黔剧的“前世今生”以及其中蕴藏的地方文化，进而延展开去，介绍了百花齐放的中国戏曲文化，并现场清唱经典选段，在场民众听得如痴如醉。

冯涛是山西人，这次受邀来“中国文化周”主讲贵州黔剧与中国戏曲前，专门向国内联合指导她的博士生导师、中国文艺评论家协会副主席傅谨请教了黔剧相关知识。“黔剧和我熟悉的山西地方剧种很像，都是用当地方言表演独具特色的地方风俗民情，这份乡音乡情是共通的。我希望将这份来自中国的艺术之美传递给里昂的朋友们。”冯涛说。

“许多里昂民众都对艺术很感兴趣，贵州黔剧与中国戏曲工作坊深深吸引了我们。我从未去过中国，但现在我的脑海中已有了一幅关于贵州的美丽画面。”里昂六区副区长阿娜莉亚·卡布雷拉向记者表示，在她看来，中法文化有许多相似之处，两国人民也有很多相同点，“比如，我们都热情开朗，愿意分享交流。里昂华侨华人举办的文化活动有助于让里昂民众更好地了解中国，也将让我们成为更好的朋友，希望今后这样的活动越来越多。”

打开更多扇窗

“第七届‘中国文化周·多彩贵州’活动通过丰富多彩的内容，以当地里昂民众喜闻乐见的形式，形象、立体地展现了多彩贵州的风采，对当地民众了解贵州、了解中国发挥了重要作用。里昂华侨华人分布在不同行业，活跃在不同领域，始终心系祖（籍）国，在深度融入当地社会的同时，积极传播中华文化，不仅丰富了当地多元文化，也为促进中法人文交流、民心相通注入动力。”中国驻里昂总领馆代总领事李振平向记者表示，在中法建交60周年和中法文化旅游年之际，华侨华人可以继续施展才华，组织多种多样的文化活动，增进中法两国民众相知相亲。

“贵州不仅有壮丽的自然风光、旖旎的少数民族风情，还有众多气势恢弘的桥梁和火爆出圈的‘村超’‘村BA’。在华侨华人的牵线搭桥下，欢迎法国朋友们来贵州做客，亲身感受贵州的好山好水好生活。”季洁说。

对于已经开启的2024年，罗坚和许多法国华侨华人一样，充满期待，更充满干劲。“本届‘中国文化周’活动几乎场场爆满，是一次很好的尝试。小熊猫学校的孩子们通过少数民族服饰秀，体验了中国少数民族文化，更加期待去贵州看看。今年，我希望能带法国华裔青少年们到贵州参加‘中国寻根之旅’夏令营。此外，今后我们还将考虑延续这次的思路，每年的‘中国文化周’聚焦中国一个特定地方，以此打开更多扇窗，让法国朋友看到中国的博大精深、异彩纷呈。”罗坚说。

张竹也已列下满满的计划表，打算在新的一年里向法国民众讲述更多中国故事。“今年，我将赴法国多地参与贵州宣介活动。此外，贵州等地的少数民族刺绣对许多法国民众充满吸引力。将中国少数民族刺绣艺术与法国的时尚元素相融合，设计出兼具中西特色的艺术作品，是一个值得努力的方向。”张竹说。

“每当我为法国朋友清唱中国戏曲选段时，即便他们不懂中文，也都听得非常专注，眼里闪着亮光，许多年幼的孩子都安静下来，侧耳聆听，并且非常乐意跟我学唱。这让我相信，文化和艺术令我们心灵相通。”冯涛说，她将继续发挥所长，以戏交友，带更多法国朋友通过中国戏曲走近中华文化、走近中国。

美食文化代代相传

陈秋霞
翟李强

米浆摊平，加热半分钟，一张晶莹剔透的粉皮便成形了，徐国芬麻利地将馅料均匀地铺在粉皮上，再用竹片卷起，淋上秘制酱汁，撒上生菜丝，一盘爽滑劲道、鲜香可口的越南卷粉上桌，门口的食客早已排成长龙。

徐国芬的小吃店位于中国最大的越南归侨安置镇——广西壮族自治区北海市侨港镇。20世纪70年代末，大批越南归侨被安置于此，也带来了越南和暹罗风味美食。

今年春节期间，被当地人称为“深夜食堂”的侨港风情街上，游人摩肩接踵。归侨侨眷们制作的糖水、炒冰、卷粉、春卷、蟹仔粉、煲仔粉等特色美食吸引广大食客。

徐国芬的母亲是越南归侨，她从小学便跟着母亲学做越南卷粉，在菜市场摆摊售卖。如今40岁出头的徐国芬已是制作越南美食的行家里手，经营多家越南卷粉店。

“春节期间，卷粉店生意火爆，一天能卖几千条卷粉。我们有20个工人，其中一半是归侨侨眷。”徐国芬说。



图为徐国芬在制作卷粉。

翟李强摄

“卷粉最初只有猪肉木耳馅。后来，我们增加了虾仁萝卜、豆角猪肉、叉烧马蹄、香菇鸡肉、鲜鸡蛋等5种馅料，都卖得很好。”徐国芬将传统手艺玩出新花样，制作的海苔味虾饼同样畅销。

凭借经营卷粉生意，徐国芬一家早已从初到侨港时搭建的简易房搬进了商品住宅区，过上幸福生活。

70后越南归侨吴玉明在侨港风情街经营一家煲仔粉店铺，传承家风味，是侨港镇热门“打卡点”之一。

“以米粉、鲜汤为主料，按食客口味加入猪肉、牛肉、牛腩、鱼丸、海鲜、香葱、酸笋等为佐料搭配，用泥煲大火煮沸，这样的煲仔粉才叫靓、正。”吴玉明说，煲仔粉的精髓在于食材新鲜，保证汤浓鲜、粉爽滑。

吴玉明出生在越南婆湾岛，生于船、长于船，是典型的置家人。而他并没有像祖辈一样“以海为生”，20岁便开店卖煲仔粉，最初店面只有5平方米，顾客几乎都是本地人。如今店铺有100多平方米，吸引海内外游客闻香而至。

随着生意越做越大，吴玉明还开办了民宿。作为侨港镇美食协会会长，吴玉明计划带领越来越多归侨侨眷，探索利用具有侨越特色的置家“古早”味，抓住游客的“胃”与“心”。

“最关键的是保留老味道。我们筹划出一本书，集结侨港的特色美食，让侨港美食文化代代相传，也让食客了解美食背后的文化故事。”吴玉明介绍，如今，越来越多侨港年轻人接手父辈的美食店，为传承“老味道”注入新活力。

徐国芬、吴玉明等人的生活变化是众多归侨侨眷的缩影，也折射出侨港镇的变迁。经过近半个世纪发展，这片昔日的荒滩已发展成为一座以渔业为主，工业、商业、旅游业齐头并进的新城镇。

小镇上色彩绚丽的楼房鳞次栉比，沿街商业店铺林立，新晋网红“打卡点”层出不穷，当地着力打造融汇侨乡历史文化、置家民俗风情、海滩休闲度假等为一体的旅游项目。2022年，侨港小镇获评国家AAAA级旅游景区。

伴随小镇的发展，当地居民的生活条件逐步改善，从前“以海为生”的渔民或加入旅游行业，或从事海产品加工，又或经商谋生，营生手段越来越多元化。

(据中新社电)

浙江温州非遗米塑造型多样贺新春

巧手捏出浓浓年味

周健 侯人玮 李艺

“这是我们乐清人的特色年夜饭，有鲳鱼、黄鱼、乌贼、炒年糕……”日前，在浙江温州乐清，市民陈女士参观当地非遗文化馆新馆时，看到这些“菜品”误以为真，仔细观察后才发

现都是米塑作品，拿出手机拍照，与朋友分享。米塑，又称“粉塑”，是侨乡温州独有的民俗工艺。以煮熟的米粉为原料，捣成糕团，添加多种食用色素制作成人物、走兽、花鸟、海鲜、水果、蔬菜等工艺品。

乐清米塑温州市级非物质文化遗产代表性传承人郑小红是上述“年夜饭”的创作者。她介绍，这桌年夜饭一共有30道菜，都是具有乐清传统特色的菜品，以海鲜居多，还搭配寓意美好的寿桃等，“这桌菜我花了3个多月来制作，里面的炒年糕寓意年年高、步步高，黄鱼寓意年年有余，花甜寓意‘路路通’，都是正宗的乐清老味道，可以引起大家的共鸣”。



图为米塑作品《破步龙》。

郑小红供图

“时代一直在变化，以前老一辈的年夜饭很多菜品都看不到了，我做这一桌‘菜’就是想留住这些菜品，让更多人能记住这段时光，更加了解这一代人。”郑小红此次还特意捏了一只米塑龙虾，放在自家的年夜饭餐桌上，寓意龙运当头，幸福相伴。

在温州泰顺，泰顺县非遗米塑代表性传承人张甜清花了一个月时间，用灵巧的双手捏出了泰顺特有的国家级非遗“破步龙”。

走进张甜清的米塑工作室，醒目位置摆放着寓意龙年吉祥的米塑新作《破步龙》：在平静如镜的水面上，衣着喜庆的10名舞龙人，举着盘旋起伏的彩龙，在狭窄的破步上腾挪。

“龙年到了，少不了做龙文章。米塑这种传统手艺要紧跟时代创新，才能引人关注和喜爱，传承才有可能性。”张甜清介绍，《破步龙》米塑是他近年着力创作的泰顺特色系列米塑作品中的新品。目前，米塑作品中既有泰顺廊桥、土楼等人文建筑，也有库村、徐岙底等古村落。

（来源：中新网）

侨乡新貌

木棉盛放



近日，广东省佛山市顺德区勒北村勒北渡口旁的木棉盛放，成为一道亮丽风景线。图为勒北渡口旁盛开的木棉。王国荣摄（人民视觉）