

## 侨情乡讯

## “百年航程 赤子侨心”主题展开幕

本报北京电（记者高乔）5月17日，由中国侨联主办的“百年航程 赤子侨心——庆祝中国共产党成立100周年主题展”在中国华侨历史博物馆开幕。展览由探寻光明、同仇敌忾、迎接黎明、维护侨益、情系桑梓、春天故事、砥砺前行等7个单元组成，共展出300余件展品，集中展示了在中国共产党领导的革命、建设、改革和发展的历史时期，广大归侨侨眷和海外侨胞作出的重要贡献。

中国侨联党组书记、主席万立骏出席开幕式并发表讲话指出，举办这次展览，就是要以回顾中国共产党波澜壮阔的百年历史来明理增信，以展示百年党史和华侨史的交汇融合来崇德行力，通过展览的生动表现形式大力提升中国侨联党史学习教育的多样性、参与性和影响力。本次展览充分发挥中国华侨历史博物馆作为全国爱国主义教育示范基地存史育人的作用，全面展示国家级专题博物馆丰富的馆藏资源和侨史研究、展览制作能力，通过生动鲜活的事例、伟大的历史瞬间、珍贵的档案史料，生动再现了广大归侨侨眷和海外侨胞在救国图存中对中国共产党的历史选择和衷心拥护，在新中国建立和建设中与中国共产党风雨同舟的奋斗历程和光辉业绩，彰显褒扬了广大归侨侨眷和海外侨胞“爱国、爱乡、爱家人”的可贵精神。

据悉，本次展览由中国华侨历史博物馆、中国侨商联合会、浙江省丽水市人民政府、江门博物馆联合承办，中国华侨华人研究所协办。展览将持续至7月中旬。

## “锦绣中国梦”全球短视频大赛启动

5月18日，由深圳市侨办、深圳市归国华侨联合会、深圳市海外交流协会主办的“锦绣中国梦”全球短视频大赛即日启动。活动面向全球征集短视频作品，鼓励从不同视角描绘心中的中国梦。作品征集时间截至今年7月18日，全球的短视频创作者、爱好者可关注“深圳侨务”微信公众号搜索关键词“全球短视频大赛”或通过大赛官网报名参与。

本次大赛正值庆祝中国共产党成立100周年之际，旨在通过短视频形式讲好中国故事，致敬为民族复兴做出贡献的革命先烈、华侨华人、海归精英等群体，展示中华民族繁荣发展、奋斗进取、开放包容的形象。大赛分为国内和海外两个赛区，时间跨度为今年5月至7月，包括全网作品征集、评委评审、优秀作品展示与表彰等环节。大赛设置一、二、三等奖、优秀奖等综合奖项；最佳创意奖、最佳特效奖、最佳剪辑奖、最佳传播奖等单项奖项；最高奖金达一万元。获奖作品将于7月25日公布。

参赛者上传的作品将在官网进行展示并投票，观众可登录大赛官网、H5链接投票。同时，为保证大赛的专业性，大赛组委会还组建了一支由专业视频制作机构、动画行业大咖、媒体机构等组成的专家评审团，将从主题思想、内容创意、视频制作等多方面对参赛作品进行综合评审。最终按照网络投票占比40%，评委投票占比60%的方式角逐出大赛一、二、三等奖。大赛获奖作品将在官网进行持续展播，并将有机会作为官方宣传视频在海内外媒体、线下地标大屏等场景进行宣传和展示。

（据中国侨网电）

## 侨乡新貌



## 白鹭鄱阳湖畔哺育忙

近期，在位于鄱阳湖畔的江西省南昌市新建区象山森林公园内，已安家筑巢的鹭鸟进入孵化哺育旺季。象山森林公园有着“鹭鸟王国”的美誉，每年都会吸引白鹭、苍鹭、夜鹭等种类的鹭鸟飞抵栖息和繁衍后代。

图为5月18日，在南昌市新建区象山森林公园内，白鹭和雏鸟们在一起。

新华社记者 万象摄

## 我的侨乡·我的家

图为兴隆热带花园俯瞰。 资料图片

## 海南万宁：兴隆小镇侨味浓

本报记者 李嘉宝 何欣禹

香味浓郁的咖啡，清凉可口的角滑，风格别致的竹楼尖塔，身着鲜艳筒裙的女子……漫步在海南省万宁市兴隆镇，浓郁的东南亚热带风情处处流淌。在这个由太阳河哺育的小镇上，生活着来自泰国、越南、印度尼西亚、马来西亚等21个国家和地区的归侨。

从上世纪50年代起，一批批归侨来到兴隆华侨农场安家。他们筚路蓝缕，奋力拼搏，改造荒山荒地，建设新的家园，小小兴隆逐渐热闹起来。这里种植着橡胶、咖啡、香茅、可可等多种热带作物，还汇集了10多种语言，20多种服饰和风俗，人称“小联合国”。

在兴隆，最浓不过“侨”滋味。

## “把南洋美食做成侨乡金招牌”

刚在兴隆有名的“南洋风味”餐厅坐定，热情的老板娘詹舒敏就端上了新鲜出炉的美食：包裹着椰丝的木薯球软糯而不失弹性，清凉的角滑充满斑斓叶的香气，鲜嫩的咖喱鱼丸散发着诱人的甜辣味……“快来尝尝印尼的地道美食！”詹舒敏笑着说。

还不到中午，店里二三十张餐桌几乎满座，身着印尼传统小褂的服务员忙着招呼客人。柜台里，各色糕点整齐摆放，让人不由挑花了眼。

“食材选择、酱料配方和点心技艺，都是从祖辈那手把手传下来的，已经成了我们家的传家宝。”詹舒敏说。

詹舒敏是归侨三代。上世纪50年代，她的爷爷奶奶带着五个子女从印尼苏门答腊岛回国。那时，詹舒敏的爸爸还不到两岁。在兴隆华侨农场扎根后，归侨们还保持着原来的生活习惯，各类南洋风味小吃在兴隆流行开来。

“印尼小吃色香味俱全，就是做起来麻烦。”詹舒敏指着眼前这道木薯球说，“单说外层的椰丝，就是个大工程：要经过开壳、去皮、切丝几道工序，再用白糖混着红糖来炒。”

小时候，詹舒敏常常跟在奶奶身后，看她用石春、石碾等工具碾碎香料，做出各种美食。如今，在“南洋风味”餐厅的厨房里，香味如故。“咖喱酱、椰浆、斑斓汁这些必备食材，都是我们用新鲜的原材料加工而成的。”詹舒敏说，“这些传承上百年的手艺，如果消失了就太可惜了。”

从小小的地摊到如今的红火铺面，詹舒敏开店七八年了。“生意越来越好！赶上国庆黄金周这样的旅游旺季，等位的客人能排到100多号。”她高兴地说。平日里，街坊邻里的老归侨们也经常三五成群来这里聚会，品美食，演歌舞，唠家常，热闹极了。

2018年，詹舒敏远在印尼的姑婆（爷爷的妹妹）来到兴隆团聚。看着80多岁的爷爷、奶奶和姑婆一起做印尼美食的场景，詹舒敏感慨万千，“这样的画面，爷爷奶奶曾给我讲过无数遍，这是他们年轻时候的生活。我们一定要把南洋美食传承下去，做成侨乡的特色金招牌！”

## “兴隆咖啡走向更大的市场”

给远道而来的客人奉上一杯浓郁的咖啡，这是兴隆人独特的待客

之道。品上一口，醇厚甘甜的味道在舌尖间弥漫开来，令人回味无穷。“兴隆咖啡是焙炒咖啡。这种焙炒技术是在东南亚传统工艺的基础上，经过几代人不断锤炼最终形成的。”在兴隆华侨农场的太阳河咖啡厂，车间主任高方彪娓娓讲起了往事。

涙涙流淌的太阳河将兴隆一分为二，“太阳河”咖啡的品牌就取自于此。上世纪50年代，从南洋归国的华侨们在兴隆华侨农场开荒辟地，进行生产自救。考虑到橡胶林生长周期长达8年，归侨们提出种植水稻、香茅和咖啡树等短效作物来弥补收成。

“兴隆华侨农场培育了新中国第一棵可可树，诞生了新中国第一家咖啡厂。”高方彪自豪地说，“我的师傅陈卓明就是一位印尼归侨，如今已经80多岁高龄了，父亲和我都是陈师傅带出来的徒弟。”

过去，炒咖啡豆用的是大平底锅，各个环节都依赖人工，一刻都马虎不得。19岁时，高方彪就来厂里当了学徒。在他的记忆里，陈卓明是位严厉的师傅。“观颜色、听声音、盯火候、勤翻炒，陈师傅把要领细细告诉我们，可以说是手把手教。”高方彪说。

现在，焙炒车间里早已用上了各种机械化装置，大大提高了产出效率。高方彪也成长为炭烧咖啡首席烘焙官和传承人。当年的小学徒，如今也收了徒弟。“我的大徒弟王保辉是归侨三代，他爷爷奶奶是从南洋归国的华侨。”高方彪说，“这座咖啡厂是几代兴隆人的记忆，也凝聚了归侨侨眷们的心血。”

经过60多年的发展，曾经小小的咖啡厂，已经成为一座集咖啡种植、农副产品加工开发、观摩旅游为一体的园林式厂区。人们不仅可以在咖啡厅里体验原汁原味的兴隆咖啡，采购新鲜出炉的咖啡豆，还能参观附近的咖啡种植园。

今年3月，中欧地理标志协定正式生效，万宁兴隆咖啡入选该协定保护名录。在首届中国国际消费品博览会上，太阳河咖啡深受参展企业和游客青睐。

“走向更大的市场，我们准备好了！”谈及未来，高方彪自信满满。

## “绿水青山里藏着金山银山”

灰白的头发，黝黑的皮肤，略显凌乱的胡须——眼前这位老人，是兴隆有名的“愚公”。时隔两年多，记者第二次来到兴隆热带花园采访，郑文泰精神矍铄一如往昔。“我刚刚逛完园子！”老人笑着说。

这个园子可不简单。这是一座占地面积约1.2万亩的热带花园，涵盖4000多种物种，许多濒临灭绝的植物在这里得到迁地保护和繁殖，并形成群落。

在兴隆，郑文泰的传奇故事几乎家喻户晓。他1945年出生在印度尼西亚，1960年回国。早年，郑文泰闯荡南海，在建筑设计、酒店经营等行业做得风生水起。

1992年，一场大病过后，郑文泰对人生有了新的感悟：“钱财乃身外之物，要做自己真正想做的事情。”

“不能让建筑取代环境。”在建筑设计行业深耕多年，郑文泰一直坚持这个理念。他毅然卖掉在香港、广州等地的产业，与兴隆华侨农场合作，在5800亩的荒野坡上启动热带雨林修复工作。

兴隆也是郑文泰年轻时奋斗过的地方。1964年，归国后的郑文泰来到兴隆华侨农场。在这里，他半工半读完成了华侨大学植物分类细胞学课程。

近30年如一日，郑文泰拿出上亿身家，将沙化贫瘠的上万亩荒地野坡改造成了鸟栖虫鸣的绿色乐园。

“你这次来，我有新玩意儿招待你们！”郑文泰眨着眼睛，带着孩子般调皮的笑。说话间，他端出了点心饮料。

椰子饼干蘸牛油果酱，再搭配上桃椰芒果汁，的确新奇。“这些美食的原材料，都来自园子里的植物。”郑文泰说。

这是郑文泰如今的新工作。闲不住的他推动兴隆热带花园与海南大学食品学院、华南理工大学食品学院开展合作，共同研发绿色健康食品。热带花园内，还挂牌成立了两个研学机构，每年寒暑假都有大学生前来实习，近距离开展植物学和食品学研究。

“绿水青山里藏着金山银山。要打造好兴隆的绿色产业链，我还有很多事要做！”郑文泰说。

## 百年传承的“鸭母捻”——

## 海内外潮汕游子记忆中的味道

李怡青

说起“鸭母捻”，潮汕地区的人们几乎无人不知这种传统小吃。外出工作多年的陈斌动情地说，“‘鸭母捻’这个名字虽土气，可是却尤为亲切。对我们在外打拼的游子而言，听到这个名字都能感受到家乡的味道。”

“鸭母捻”据传源于清代，名字取自它的形状：制作好的成品“鸭母捻”在汤中像极了白色母鸭在水上漂浮戏水。“捻”字在潮汕话中的意思即是鸭、鹅等禽类在水中上下游动的样子。

潮汕的老一辈居民对其更是熟悉。70岁的陈炳说，以前“鸭母捻”的沿街叫卖声就像百听不厌的乡曲。“鸭母捻”在旧时可是高级的食品。以前，物产没这么丰富，没有那么多花生、猪油。小时候，只有亲戚朋友远道而来，母亲才会用“鸭母捻”待客，寓意甜甜美美。

制作“鸭母捻”的原料是糯米粉、绿豆、花生、红豆、芋泥、芝麻糖、猪油、葱。“鸭母捻”制作讲究尊古法制。其中，糯米粉的制法是将糯米浸水一日夜，带水

细磨，用布盛接，布下加压去掉渣，取细粉晒干备用。此法一直流传至今。

汕头一家老牌甜汤店老板李小乐表示，他们家的“鸭母捻”甜品店传到他已经第三代了。他们一直以来都是选用优质糯米来碾浆制作。这样口感比较软，而且嚼劲，吃起来更有糯米香。直接用现成的糯米粉很难做出这样的口感，也没这种糯米香。

李小乐说，为了迎合年轻人的口味，他在“鸭母捻”原来的馅料里加入了红豆、燕麦薏米、菠萝等食材。即便现今美食品类繁多，他制作的传统小吃“鸭母捻”还是深受当地年轻人的喜爱。

目前，汕头、潮州、揭阳都有著名的“鸭母捻”甜品店。这些店铺是人们对潮汕旅游的必到打卡点。一碗“鸭母捻”汤中还配有银耳、白果、甜鹌鹑蛋，售价在10元人民币左右。

在潮州市太平路以“鸭母捻”闻名的胡荣泉甜品

店，客人络绎不绝。一位正在探店拍视频的博主说，这是她第一次来潮汕，专门做美食探店专辑，有几个视频特别介绍了潮汕的传统小吃。目前她的账号有19万粉丝。“鸭母捻”视频获得了400多网友的收藏和500多网友的点赞和评论。网友们对这个名字特别的小吃很感兴趣。

正和朋友一起品尝“鸭母捻”的郑阿姨表示，这是她第一次吃“鸭母捻”，虽然和汤圆同是糯米制作，但其味道区别很大。说是豆沙馅，可是吃起来特别香，店家可能加了花生仁、芝麻、葱油等多种馅料调和出独特味道。

潮州菜已有数千年历史。历代民间美食家博采众家之长，精心制作，逐步形成丰富多彩、独具地方特色的菜系。潮汕小吃以品种多样、用料讲究、制作精细、配料独特、味道可口闻名中外。如今，一碗甜甜的“鸭母捻”更像是一份情怀，是潮汕传统文化的传承，承载着海内外潮汕人对家乡的思念之情。

（来源：中新网）