

奥地利杭州华侨华人协会会长吴黎明：

侨情乡讯

把我的中餐厅打造成“老字号”

本报记者 严瑜

侨胞说·祖国在我心中⑫

奥地利杭州华侨华人协会会长吴黎明是一位杭帮菜大师，在海外从事餐饮业已30余年，2015年被浙江省餐饮协会授予海外烹饪大师称号。做纯正地道的“中国菜”，打造有文化底蕴的“老字号”中餐厅，是他的初心。多年来，他在维也纳用心经营，凭借一手好厨艺，让许多当地民众领略到中国美食以及其中蕴藏的中华文化之无穷魅力。

以下是他的自述。



图为吴黎明及其制作的杭帮菜。

(受访者供图)

2022“亲情中华·端午粽香”江苏网上特色营举办

本报电(朱安)近日,由中国侨联指导、江苏省侨联主办、南京旅游职业学院烹饪与营养学院承办的2022“亲情中华·端午粽香”江苏网上特色营在江苏南京举办,吸引来自美国、加拿大、意大利、法国、德国、西班牙等15个国家20家华教机构的近1000名海外华裔青少年报名参加。此次特色营活动以中华饮食文化串联传统历史文化,开展了以烹饪技能、文化美育、实践创新为特色的线上教学活动,旨在让华裔青少年走近中华民俗文化,领略中华文化之美。

在为期3天的活动中,南京旅游职业学院的几名老师通过直播授课的方式,向营员们讲授、演示了糯米粽、绿豆糕与香包的传统制作方法。营员们积极与授课老师进行线上互动、参与制作学习,并进行大胆创新,提出不少新式制作方法。同时,此次特色营活动还向华裔青少年讲述中华历史故事及祖(籍)国的传统习俗,给营员们送上一次收获满满的文化之旅,受到海外华裔青少年、家长及华文教育工作者的好评。



图为5月28日,2022“亲情中华·端午粽香”江苏网上特色营的老师和助教们以网络直播方式,为海外华裔青少年讲解粽子的制作过程。

(照片由江苏省侨联提供)

还原地道“中国味道”

1988年,我受奥中友协鲁家贤先生邀请,赴奥地利工作。在此之前,我已在国内从事餐饮行业多年,是杭州花家山宾馆的一名主厨。

我刚到奥地利维也纳时,当地华侨华人只有数百人,为数不多的中餐厅做的大多是改良过的中餐菜品,如咕咾肉、八宝辣酱等。我受邀为新开的奥地利四川花园饭店掌厨。初期,为了符合当地顾客的口味,我和其他厨师一样,花了不少心思来“调味”,菜品的做法与国内并不完全相同。

20世纪90年代中期开始,伴随中国改革开放的浪潮,中奥之间的商务往来和人文交流越来越频繁。一大批中国厨师走出国门,来到奥地利,推动了当地中餐业蓬勃发展。除了粤菜、川菜,中国其他地方的特色菜系也陆续“现身”奥地利。受此影响,我决定发挥自己的专长,将东坡肉、西湖醋鱼、龙井虾仁等地道的杭帮菜介绍给当地顾客,改变他们认为“中餐就是咕咾肉、八宝辣酱”的固有印象。

2008年,我在维也纳第五区投资创建了一家名为“碧和轩”的中餐厅,主打杭帮菜。餐厅不大,只有110多平方米、8张餐桌,但是我对餐厅布置和菜品都进行精心设计,既融合奥地利的古典风情,营造出古色古香的用餐环境,又保留杭帮菜的传统烹饪技术,还原出地道的“中国味道”。

由于饮食习惯不同,一些当地顾客起初尝到部分菜品时,不太能够接受。比如,他们觉得东坡肉过于肥油,甚至根据色泽判断是由可乐酱做成的。每当听到类似的反馈,我都会耐心讲解东坡肉的制作过程及所用调味品,带顾客细品这道传统名菜肥而不腻、香醇入味的口感。又如,不少顾客品尝“鲤鱼跳龙门”这道菜时,觉得味道很好,但是鱼刺太多。为此,我推陈出新,用当地民众常吃的鳕鱼替换鲤鱼,研发出一道菊花鳕鱼的菜品,口味与“鲤鱼跳龙门”非常接近,而造型更加美观,鱼刺多的问题也迎刃而解。

渐渐地,“碧和轩”在当地餐饮界的知名度越来越

高。除了华侨华人常来“解馋”之外,许多当地民众也纷纷慕名前来,领略杭帮菜的魅力。

传扬中华饮食文化

中华饮食文化历史悠久。我在海外开中餐厅,不仅要让顾客品尝美味可口的中餐,更要带他们感受中华文化的博大精深。因此,在设计菜品时,我会有意识地融入中华文化元素。

龙井虾仁是杭帮菜中的一道名菜,由清新碧绿的龙井绿茶与鲜活的虾仁一起制作,清口开胃,回味无穷。为了体现出这道菜的特色,我特意在摆盘时增加了一个中国传统的茶杯,里面盛了清香的茶水,是我从杭州带回的龙井新茶泡的。顾客就餐时,如果觉得虾仁口味偏重,可以倒一些茶水。更重要的是,我希望通过这样的形式,让顾客更好地了解这道菜品蕴藏的中国茶文化。

类似的中华文化元素,在我的餐厅里还有很多。虽然餐厅主打杭帮菜,但我在与顾客的交流中,也会向他们介绍中国其他的传统菜系以及彼此之间的口味差别,让他们了解中国饮食文化的丰富多彩。我相信,美食可以跨越地域、超越国界,成为不同文化相互交流的载体。

这些年,在经营餐厅之余,我还和维也纳大学孔子学院合作,开办了中餐体验课,邀请当地民众来餐厅学做中餐,了解中餐的口味特征和制作规程。

在教做中餐的过程中,我会尽可能选择当季食材。例如,在教栗子炒鸡块时,我向当地学员强调,要用嫩鸡和鲜栗。有的学员提出疑问:“为什么要用10月的鸡和栗子?”我告诉他们,中国有句俗语叫“金桂飘香栗子来”。金秋十月,栗子成熟,也是当年新鸡最为肥嫩的时候。用新鲜栗子和肥嫩新鸡同炒,栗子脆糯,鸡肉鲜美,菜品色泽红亮,是一道传统的秋季佳肴。而用普通食材烹制美味、精致、健康的菜肴,正是中餐的一个特色。我在教学中力图让学员明白:用容易获取的食材做一道色香味俱全的中餐,不是难事。

通过美食这座桥梁,我还结识了不少当地餐饮行业的朋友,并多次邀请他们到中国参加餐饮文化交流活动。在向海外传扬中华饮食文化的同时,推动中奥两国之间的文化交流,这也是我的一份责任。

推动中餐与时俱进

回望在海外从事中餐业的30余年,我经历过许多危机和挑战。例如,2010年欧债危机爆发后,欧洲经济不景气,高档餐厅生意受到冲击;随着中餐厅数量增多,顾客对中餐的要求不断提高,不仅讲究菜品口味,更重视餐厅的卫生环境;2020年新冠肺炎疫情暴发以来,餐饮业同样艰难重创。可以说,在全球化时代,海外中餐业需要应对各种全球性挑战。

面对发展过程中遇到的诸多课题,我坚持在严把菜品“品质关”的基础上,将传统与创新有机结合,博采众长,用“好味道”留住顾客的“胃”。每年,我都会更新餐厅的菜单。2020年疫情发生之后,我增加了外卖服务,并对外送菜品进行精心搭配,兼顾美味与健康。

在维也纳,我们这群“中国厨师”会经常聚在一起交流业务。虽然菜系不同,但大家在海外推广中餐的目标是一致的。从早年所有中餐厅都只会做四五道相同的菜品,到如今走进粤菜、川菜、淮扬菜等不同菜系的餐厅,每家的菜单都各具特色,我欣喜地见证了中餐业在奥地利由小变大的发展。

同时,我长期与家乡杭州的餐饮业同行保持密切联系。即便在疫情暴发之后,我们的线上联络也没有中断。通过与国内同行的交流,我及时了解国内中餐行业发展现状,也向他们介绍了我们在海外推广中餐的进展。大家相互取经,共同探讨如何用更好的烹饪技术,做精做细中餐。

时代在进步,中餐也应与时俱进,才能焕发出持久的生命力。我愿继续在海外尽自己的一份力,做有特色的精品中餐,打造有文化底蕴的“老字号”中餐厅,让更多外国友人感受舌尖上的中国风味。

马来西亚华人社团举办端午文化艺术节

由马来西亚多个华人文化社团联合举办的“端午文化艺术节”,5月29日在吉隆坡开幕,数百名当地民众出席活动,共迎端午。活动持续至6月4日。

据主办方介绍,本届艺术节活动丰富多彩,包括书画展、艺术讲座、儿童龙舟彩绘、“纪念屈原”诗歌朗诵会、水墨画展、中医讲座等。

马来西亚国会上议员刘华才表示,马来西亚是一个多元种族、多元文化并存的国家,华人文化在这里得到了很好的传承。端午节是中华民族的传统节日,希望未来有更多的年轻人参与其中,了解中华传统文化的魅力并将其发扬光大。

艺术节筹委会主席陈金昌介绍,除了各类文化活动外,主办方还准备了一只只粽子,免费向马来西亚民众派送,以吃粽子的形式迎接端午节,传播中华传统文化。(据新华社电)

陈中华——

“让更多人感受太极拳魅力”

杨宁 陈书雨

“易有太极,是生两仪,两仪生四象,四象生八卦。”太极拳蕴含着阴阳循环、天人合一的中国传统哲学思想,是中华民族宝贵的非物质文化遗产。陈中华师从陈式太极拳十八代宗师洪均生和冯志强两位大师,数十年用心钻研太极拳法,不断在海外推广太极拳文化。他开设的武馆和教学点分布在欧洲、美洲、澳洲等地。迄今为止,全球已有5万余人跟随他学习太极拳法。对陈中华来说,太极拳是中华千年文化的结晶,也是他的毕生追求。

学有所成 远渡重洋

陈中华幼时体弱多病,疾病几乎贯穿他的整个童年。那时,陈中华能进行的体育运动很少,太极拳是为数不多的他能适应的体育锻炼。

1979年,陈中华考上山东大学外语系英语专业。上大学后,他在努力提高英语水平的同时,跟随学校老师学拳。后来机缘巧合之下,陈中华听闻济南黑虎泉有位名叫洪均生的老师傅,比武百战百胜,便下决心挑战洪师傅。不料,这位白发苍苍的老者轻易将年轻力壮的陈中华打败。于是,陈中华心悦诚服,决定拜洪均生为师。陈中华回忆说:“我师父生性耿介,从不故弄玄虚,总能把难懂的道理讲明白,让我渐渐领悟太极的真谛。”

1985年,陈中华和妻子赴加拿大攻读硕士学位。在加拿大求学期间,陈中华从未荒废拳法,一有时间就在教学楼外的草坪练拳。渐渐地,他的太极功夫吸引了很多学生,他也意识到在海外传播太极拳文化的可能性。2001年,他开始全职教授太极拳。

传授拳法 弘扬国粹

陈中华深深热爱着博大精深的太极拳文化,不想将太极拳教学商业化。他认为,如果仅仅让学生模仿太极拳动作,而不去领会太极内涵,那无疑是对太极拳的亵渎。

在海外传播太极拳文化绝非易事。陈中华说:“面对中外巨大的文化差异,主要有3个问题很难解决。其一,

海外太极拳发展缺乏体系。我需要用大量时间编写太极拳教材,将教材逐字逐句翻译成英文。我也会在教材中加入一些中医经络、骨骼和中草药知识,帮助学生更好地理解太极拳文化。其二,在海外很难找到符合要求的太极拳拳师。很多赴国外留学的中国学生缺乏对太极拳文化的深入了解,而从国内请来的老拳师又面临语言不通的困境。我只能亲自培养既懂太极拳文化,又能用英语教学的拳师。其三,由于文化观念不同,一些外国人很难认同太极拳。为了推广太极拳,我多次组织太极拳相关讲座,为世界各地的人们讲解太极拳的哲学内涵。”

多年来,陈中华不仅传授太极拳的理论知识,还注重太极拳法的实践教学。香港陈式太极拳协会永远名誉主席孙中华回忆,他曾观看陈中华与一名弟子推手,“整场比赛没有花拳绣腿,更没有飞檐走壁,却让人感到震撼。”

十年树木 百年树人

2005年,陈中华回到家乡,萌生了建设大青山的念头。经过十几年的经营,大青山风景区游客络绎不绝,重大太极拳赛事接连不断。大青山国际太极拳培训交流基地项目在2015年被列入“中国文化产业重点项目”,大青山国际太极拳大赛也在2018年入选“中国体育旅游博览会体育旅游精品赛事”。

来大青山学拳的外国人,上有耄耋老者,下有垂髫小儿,有牛津大学的哲学博士,有新加坡的企业老板,有跳街舞的澳大利亚女孩,也有工人、运动员、程序员等。

陈中华的学生蒂姆也是太极拳的受益者。66岁的他在几年前病情严重时,甚至无法抬起手臂。与太极结缘后,他的身体逐渐好转,如今爬山打拳都游刃有余。因为深深热爱着大青山和太极拳,他决定全身心投入大青山太极拳基地的建设。

大青山上这样的故事还有很多,陈中华也在不断推动全民健身、弘扬传统文化。陈中华曾说:“在海外传播太极拳文化是我的初心,也是我的使命。我希望让更多人感受太极拳的魅力,让世界了解中国太极拳文化!”



侨乡新貌

近日,在福建省福州市侨乡博物馆,由福建省福州市文化体育和旅游局举办的“学非遗·迎六一”主题活动火热上演,省级非物质文化遗产项目提线木偶的精彩表演,赢得孩子们热烈欢迎。活动中,孩子们通过观看木偶剧表演、体验技艺等方式,“零距离”感受非物质文化遗产的独特魅力。

图为老艺人手把手教孩子们提线木偶表演技艺。

谢贵明摄(人民视觉)

侨博馆里学非遗

