

海外华人:

守护移民史 共筑未来路

张红雷蕾



美国游客在斯坦福大学考古中心观看早期华人移民文物。

近日,美国斯坦福大学考古中心举行了名为“地下之城”的文物展览,展品均为早期硅谷华人移民的出土物品。此次展览旨在还原1887年美国加州圣荷西市中国城的旧貌。展览的创办者荣美立希望把“城下之城”继续推广到纽约、西雅图等地,让更多的人了解在美华人的早期移民史。

共保历史和文化

斯坦福大学“地下之城”文物展,并不是美国华人艺术家荣美立创办的第一个以早期华人移民史为主题的展览。她早在2004年就在爱达荷策划了一组关于华工修建铁路、开采金矿的展览,并在去年与圣荷西当代艺术博物馆合作,首次将中国城挖掘物品公诸于众。

最近,越来越多的华人民间组织认识到了保护早期华人遗址、完善海外华人移民史的重要性。

据美国《侨报》本月9日的报道,美国南加圣博纳迪诺县中国城遗迹目前面临被拆除的命运,多个华人团体纷纷表示,要力争保住“中国屋”。

加拿大纪念铁路华工基金会创建了名为“连接纽带”的网站,通过珍贵的历史图片和采访数据,记录了华工在加拿大上百年的历史。

不只民间团体,各国民政组织也为华人历史的传承出力。新西兰政府曾设立一笔500万新元的基金,资助新西兰华人历史研究、文化和语言保护等工作。

加拿大境内的3处华人遗址,包括维多利亚华埠、温哥华哈宁角华人坟场和巴克围致公堂,都被评为具有国家历史价值的景点。



早期澳大利亚华人移民所使用的信封和收据。

然而,那些最早移民海外的华人,却长期处于屈辱和黑暗之中。去年10月,广东省东莞展览馆展出了100多幅旧版画、照片等历史文献资料,展示了清末大批华工在所谓“卖猪仔”过程中的不幸遭遇。

最早赴美国和加拿大等国的华人也面临相似的命运。19世纪的淘金热掀起了一股华人移民潮。1882年美国通过了臭名昭著的“排华法案”,限制华人入境。并于1910年在天使岛设立移民监狱。无数华人在暗无天日的拘留中丧生,而残害他们的罪证“天使岛”则永远地保留了下来。

据日本《中文导报》14日报道,年仅28岁的在日华人研修医生吕富永因长期加班、积劳成疾而猝死家中,这是日本首位被认定为“过劳死”的外国人研修医生。

日本医生严重不足的问题导致了在岗医生往往过度劳累。据悉,吕富永去世前,每月平均加班时间超过80小时,最多的时候曾达到121小时。

这绝不是一个例。据西班牙《华新报》报道,2011年11月,马德里一位38岁的温州商人因突发脑溢血不幸辞世。当天夜半时分,他仍按照惯例在自己的店里忙碌,却料突然栽倒在地,不省人事。

“过劳死”频见报端,凸显海外华侨华人健康困境。华侨华人在异国谋生,实属不易。他们割舍儿女情长,背井离乡闯荡天涯,为了解决生计问题,起早贪黑、辛勤劳作,凭借坚忍的意志在陌生的环境里打拼。

然而,面对文化、生活习惯等诸多挑战,很多海外华侨华人,特别是形单影只、无依无靠者,为了安身立命而透支身体、终日劳作。

别拿健康

赌明天

崔亦谦

他们往往健康意识淡薄,身体不适就咬牙扛着,得了病很少求医问药,更别提坚持日常锻炼和保养了。

然而,事业绝对不是逃避健康问题的理由。“身体是革命的本钱”,健康是成功人生的前提条件;当人已不在,自己的豪情壮志、家人的殷殷厚望也都随之灰飞烟灭。

试想,年轻时仓促挣钱把健康抛在脑后,上了岁数患了重病不得不将血汗钱砸向医院,苦心积攒的资本到头来却打了水漂,如何能不叫人扼腕叹息。

疲于奔命的华侨华人,请放慢疾行的脚步。在艰苦创业过程中,不要忘记提醒善待自己,珍惜生命。要抓住一切机会加强锻炼,补充睡眠,防止疾病的侵袭;要学会积极的自我调节,坦然面对,培育乐观的心态。

“磨刀不误砍柴工”。真正的智者顾及事业也不忘健康,珍爱生命是对自己负责。华侨华人在奋力赶路的同时,也当忙中偷闲、劳逸结合,正视健康问题,积极改善体质,打造真正“无坚不摧”的强健体魄。

●加拿大 第八届杰出华商颁奖盛典举行

据中新社电(朱峰)近日,第八届加拿大杰出华商颁奖盛典举行,该年度活动由加拿大中华商会主办,旨在开拓中加经贸发展商机,提升华商在加拿大社会的整体形象与知名度。

中国驻多伦多总领事房利应邀出席,他对颁奖盛典的成功举办和各位获奖者表示祝贺,并向各位来宾致以农历蛇年新春的祝福。加方联邦、省市三级政要在讲话中高度赞扬中国的经济发展和社会进步,一致赞同保持和发展中加关系,并表示将继续致力于推动中加在各领域的友好合作与交流。

●德国 柏林举办京剧专场演出



据中新社电(苏丹)日前,应柏林中国文化中心邀请,南京市京剧团优秀中青年艺术家一行25人,赴德国首都柏林,为德国观众倾情演绎了京剧经典折子戏。南京市京剧团成立于1962年,每年上演大量优秀传统戏、新编历史剧和现代戏,足迹遍及全国各地,还曾先后赴澳大利亚、日本、印尼、美国、韩国、英国、瑞典、挪威、希腊等国家访问演出,广受观众好评。

图为在柏林中国文化中心举行京剧专场演出的中青年艺术家。

●北京 国侨办举办离退休干部团拜会

据中新社电 近日,国务院侨办在机关举办离退休干部2013年新春团拜会。国务院侨办主任李海峰出席团拜会并代表办党组向老同志拜年,并衷心祝愿老同志新春快乐、身体健康、阖家幸福,希望他们继续关心侨务工作,为侨务工作发展建言献策。

会议指出,2012年是侨务工作科学发展迈出坚实步伐的一年,侨务工作各项事业的发展,离不开离退休老同志的关心和支持。在新的一年里,侨办的工作,包括离退休的工作,希望继续得到老同志的关心、支持和批评。

事实胜于雄辩,移民史展现出的历史真相,任何国家都不能熟视无睹。2006年,加拿大联邦政府正式就1923年的“排华法案”和不平等的“人头税”道歉。2012年6月,美国正式以立法形式就“排华法案”向全体美国华人道歉。

为了更美好的未来

对于很多致力于保护早期移民遗址的华人来说,全世界的华人都有着共同的祖先和文化背景,古老的早期建筑则寄托着一种浓厚的情感。在他们看来,这些遗迹的保存,不仅能宣扬文化传统,也能帮助后代人了解当时华人的生活、缅怀祖先的奋斗史。

事实上,早期华人移民在采金矿、修铁路的同时,也为当地经济发展做出了重要贡献。他们的历史,不仅仅是海外华人的历史,也是所在国历史重要的一部分。

托马斯·索威尔在其著作《美国种族简史》中称,在很多方面已融入了美国社会的华人社群,仍然保存着自己独特的价值观和种族认同感,这在美国种族史上绝对是“可观的成就”。而华人勤奋好学的传统,也使他们在当地的地位不断提升。

2012年8月,澳大利亚国会众议院通过决议,表彰华人移民对澳大利亚建设做出的积极贡献。

为纪念华人移民巴西200周年,巴西联邦参议院于2012年12月举行了特别大会,向旅巴华人华侨为巴西经济社会发展做出的贡献和成就表示敬意。

荣美立在重现早期华人移民史的过程中采访了很多老一辈华人。她坦言,许多人不愿意回忆这段痛苦的历史,但他们最终都将自己的经历毫无保留地讲述出来。因为他们明白,不忘过去,是为了更好地走向未来。



美国圣博纳迪诺县中国城遗址上的“中国屋”。



美国推出蛇年邮票

据美国《世界日报》报道,美国邮局与华人小区同庆农历新年推出的蛇年邮票于16日在全美同步发行。

蛇年邮票的首日发行礼16日早上在旧金山市政大楼内举行,由旧金山市长李孟贤主持。过去美国邮局为配合贺年邮票首日发行礼同时在会场出售新邮票,但今年发行礼只举行庆祝仪式,不设售卖邮票摊位。

蛇年邮票的面值为“永远”(Forever),适用于以后一般信件的基本邮价,不受邮票涨价影响。每张蛇年邮票共有12枚,售价为5.40美元,单一枚邮票的售价是45美分。(中新社发)

卫生操作规范培训,获得许可证之后,才可以将“家庭厨房”制作的食品公开销售。允许家庭制作的部分不含肉类的烘焙食物、糖果及干面条类的产品对外出售。同时,总销售额不能超过3.5万美元,到2015年才可以有5万美元的销售额。

不过,随着“家庭厨房”逐渐兴盛,市面上也出现了一些私人贩售食品的现象,包括肉粽子、台式香肠、广式烧肉等华裔人士喜欢的食品。但是,这些食品都不在“家庭厨房”的合法销售范围内,食品安全也存在一定隐患。这些非法贩售食品的业主钻了一时“空子”,却很有可能后患无穷。

专家指出,规范合法的经营才是发展的正道。根据正规的法律程序登记注册,并购买商业保险,保证产品质量,及时报税等等……只有这样,才能赢得顾客的信赖,才能让店主无后患之忧。相信在日益完善的经营下,会有更多的中华美食通过“家庭厨房”流传海外,让华人同胞们大饱口福。



加州华人“家庭厨房”渐红火

邢若宸

方便实惠,质量有保证

据美国侨报网报道,美加州出台法案:自2013年起,部分“家庭制造”的食品可以贩售,但肉类食品仍是禁止“家庭厨房”生产贩售的。

“家庭厨房”服务社区

以前,长期旅居海外的华人同胞,总是会到中餐馆去寻找各地美食。现如今,人们可以走街串巷,来到华人社区中的“家庭厨房”,享受比中餐馆还要地道的中华美食。

居住在洛杉矶拉朋地的李先生,来自山东。他做出的“山东大馒头”在当地小有名气,到他家买食品的顾客络绎不绝。他家也销售发面饼、葱油饼、手抓饼、包子等各种主食。因为口碑好,在儿子的帮助下,李家开拓了市场:将加工好的面食冰冻起来,送到华人聚居地区的小商店里贩售,与店家分享销售利润。

除了吸引居住在附近的客人外,有些店家打出广告,为自己的食品赢得更多的销路。肉粽16美元10个,零售2美元1个,小笼汤包20美元50个,荠菜馄饨15美元65个……这些都是南加华文媒体上可找到的“家庭厨房”广告报价。为了能配合顾客的时间,很多“厨房”的产品都接受预订:一般早上订货,下午就可以取货了。

经营仍需正规化

为保证规范经营和顾客权益,加州政府出台法案并规定:从2013年元旦开始,业者需要参加加州公共健康局食品