

礼尚往来是中国传承久远的传统，随礼也是华人生活中不可缺少的一部分。据报道，近年来，在一些华人社会，随礼有些变味儿，不断攀升的“份子钱”成为不少华人家庭的经济负担，“礼金”超越“情意”，留给人们的只有无奈和不情愿。

礼金看涨吃不消

据报道，郑先生是一位意大利华人，最近正为接连不断的请柬犯愁。他说，像他这样50岁左右的人，子女都到了结婚的年龄，特别是老乡很多，所以礼金自然就少不了。从4月份以来，郑先生已经参加了20多场婚礼。最近几年算下来，每年最少也要出3万到5万欧元的礼金，礼金成为生活中一个不小的负担。

在当地的华人社会，礼金虽未有明文规定，但习俗间有着无法摆脱的框框。叔伯、姨舅亲一般婚礼要出礼金3000到5000欧元；好友或好友子女结婚一般礼金为1000欧元，普通朋友最少也要奉上500欧

很长的历史。在华人企业初创时期，就有华人长者建议，为了让后生们从结婚开始，能够有安身立业的资本，希望亲友们根据自己的能力在新人结婚时凑一些钱，好让新人从结婚的那一刻便可独立创业。

分析认为，这种建立在相互信任基础上的互助模式，为华人家庭渡过困难，为华人创业初期贡献不小。然而，随着攀比之风盛行，礼金也成了一种“面子”的象征，参加婚礼的人必须根据自己的身份与新人的亲疏缴纳礼金。

礼金本是加强人与人之间感情的一种必不可少的方式，然而高额的礼金给华人造成了一定的经济负担和心理负担，特别是对一些低收入的家庭，影响他们正常的生活质量。同时，人情消费上的攀比之风，也影响到了华人社会团结互助的优良传统。

务实方便传真情

不少有经验的华人建议礼金多少量力而行，不要给自己造成较大的经济负



痛心的礼金 变味的人情

孙少峰 彭亮



囊中羞涩

元，而且有逐年上升的趋势。

一年奉献几分礼金，对于小有家资的华人家庭也许算不了什么。但是，近年来受债务危机影响，华人收入不断下降，不断上涨的“礼金”对于家底较薄的华人家庭来说，不能说不是一种负担。

攀比之风违传统

生活在西班牙的华人刘女士也同样压力山大，因为近期她也连续收到了好几份被称为“红色炸弹”的请柬。上个月，有一个闺蜜的小宝宝出生，做阿姨的她包了红包，花了300欧元。下个月，她的一位远房的表哥和一位老乡又要结婚。最让她纠结的是，红包到底该包多少？尽管自己收入微薄，但少了不仅被人视为失礼，还丢了面子。

据了解，华人婚礼礼金的兴起，已有

担。同时，面对连续不断的请帖也要善于学会拒绝，实在不想参加的婚礼宴席完全可以不参加。送礼金只是一种礼尚往来的行为，给了对方到时候还会随回来，没必要给自己太大的心理负担。

其他族裔的经验值得借鉴，据了解，在意大利，当地人举行婚礼，庄重、喜庆中带有一种务实的简朴，亲朋好友在新人大婚时大多是送一些实用的生活用品，或为新人送上一束美丽的鲜花表示祝福。而严谨务实的德国人则愿意直接将礼金折成实物。新人会在婚礼前数月找一家自己喜欢的百货商场，挑选结婚所需用品，然后拟好清单，注明价格发给亲友，便其赠送。

礼金本是亲朋好友间沟通情谊、传达祝福的手段，只有量力而行，不拘形式和数量，真正地做到务实方便，将真情包裹其中，才能让人们把“份子钱”送得舒心，使得开心。

图片来源：新华网

孙嘉鹏： 人小艺高

陆杰夫

据美国《侨报》报道，不久前代表湾区参加加州举办的中国武术比赛，并夺得多项冠军的孙嘉鹏（Richie Sun），是来自硅谷、就读萨拉托加高中的华裔少年。今年10月，他将代表美国队参加在中国安徽举行的国际传统武术锦标赛。

自小就迷上中国功夫的孙嘉鹏，跟随少林武术教练习武才4年，凭借不畏艰苦的顽强毅力，以及练武的执著精神，短短数年就在少林的棍、拳、刀等项目上练就了一身好功夫。

今年5月，孙嘉鹏参加全美《武术杂志》举办的虎爪武术比赛，赢得了14-17岁年龄组的3项冠军和1项全能冠军。6月，他

又在加州举办的金州武术锦标赛中赢得了同年年龄组的3项冠军，从而获得了代表美国队参加今年10月在中国安徽举行的第6届国际传统武术锦标赛的参赛资格。

对于目前取得的成就，孙嘉鹏觉得距离自己心目中的偶像——李小龙还相差得很远。他表示：“尤其是要到少林武术的发源地中国参赛，相信参赛选手个个都非常厉害。不过，我希望通过到中国参赛，与大哥大姐们切磋武艺，开拓眼界，积累自己的参赛经验。”

稚嫩的脸上流露出一种自信的孙嘉鹏，在其练武的武馆内接受采访时，还老成地以他武术教练的口吻说，习武让他悟出了“气、精、神”的少林武术的精髓。



始终鼓励儿子习武的孙嘉鹏母亲徐静立表示，当获得代表美国队到中国参赛的资格时，儿子的心情既兴奋又紧张。虽然距离10月份还有数个月的时间，“儿子已经全力投入紧张的训练中。不过我不断地提醒他，放轻松，以平常心参赛。名次不重要，重在参与”。

谈及未来是否想成为名扬全球的李小龙式的人物时，孙嘉鹏笑答道，目前的理想当然想成为一名“能打遍天下无敌手”。同时他也坦言，李小龙是他的偶像，习武则是他的最大爱好，“因为它既能锻炼身体，又显得非常地酷”。

图为华裔少年武术冠军孙嘉鹏

图片来源：中新网

“中国寻根之旅”夏令营——汉唐文化行活动于7月8日至15日在西安举办，来自丹麦、西班牙、比利时、美国、加拿大等国的100名海外华裔师生计划通过“寻根之旅”，感知中国文化，增强民族认同感。12日，海外华裔来到位于陕西省延安市宜川县壶口乡的壶口瀑布，感受中华民族精神。壶口瀑布是中国第二大瀑布，也是世界上最大的黄色瀑布，其奔腾汹涌的气势是中华民族精神的象征。

张远摄



华裔师生游壶口

近日，据国务院侨务办公室通报，国务院侨务办公室和教育部联合印发了《关于华侨学生在国内接受高中阶段教育有关问题的通知》，规定华侨学生身份认定后可参加中考，可以和当地户籍学生享受同等高中教育的相关政策，为华侨学生的升学带来了便利。

雪中送炭解难题

“陪读妈妈”增加、国外学区房抢手……中国国内许多家长费尽心思想把孩子送出国，接受更好的教育。然而，出人意料的是，海外的华侨们却热衷于将子女送回中国读书，接受中国文化的熏陶。近年来，华侨子女回国读书热度不减，但由于对政策的理解偏差，以及优质教育资源的短缺，的确出现了有些华侨子女回国上学难的问题。

2009年，《关于华侨子女回国接受义务教育相关问题的规定》出台，华侨子女回国接受小学和初中义务教育得到了实现。然而，当这些孩子需要进入高中学习时，又遇到了一大难题：很多在国内接受义务教育的华侨子女因没有户籍，按照当地的政策，无法参加中考。这又让多少的“慈母严父”操碎了心！

华侨子弟回国来 想读高中不再难

孙莹双

有分析人士指出，许多侨乡针对此问题，纷纷出台政策，力争保障华侨权益，让他们的孩子都能在中国顺利就学。然而，从全国范围看，仍然有不少的华侨子女被高中教育拒之门外。该《通知》的发布可谓雪中送炭，实现了国内高中教育对全体华侨学生的覆盖。

政策保障便利多

《通知》的最大突破在于，规定华侨学生可以在其父母出国前户籍所在地或其祖父母、外祖父母户籍所在地进行身份认定并参加高中阶段学校考试招生，与当地户籍学生享受同等政策。

张先生是意大利华侨，他回国投资购置房产，一直在上海居住，他的女儿目前就读初中，明年即将面临中考。当地政策规定，只有认定了华侨子女、归侨子女、归侨学生（简称“三侨子女”）的身份后，华侨学生才能升学以及享受照顾加分。张先生的女儿由于没有在中国落户，便无法进行归侨子女的身份认定，这让张先生大为伤心，她的女儿也将面临无试可考、无学可上的尴尬境地。

该《通知》的出台，一扫张先生心中的

阴霾，烦恼迎刃而解。他的女儿就算没有户籍，也可在张先生出国前的户籍所在地进行华侨学生的身份认定，继续完成高中学业。

同时，《通知》对学籍和学费问题也进行了规定：各地教育行政部门和高中阶段学校应当根据华侨学生所持中国护照建立学籍；被高中阶段学校录取的华侨学生应按照规定缴纳学费，收费标准与当地学生一致。

过去，收取择校费、借读费、赞助费等虽然被明令禁止，但仍有学校暗箱操作，大肆收取学费以外的费用；学籍户籍分离、学籍混乱等现象也屡见不鲜。该通知在很大程度上为华侨学生回国接受高中教育提供了政策保障和学习便利。

任重道远齐努力

《通知》虽然从根本上解决了华侨学生在国内接受高中阶段教育的问题，也保持了与义务教育阶段相关政策的连续性和一致性，但是华侨子女回国读书仍然有许多令人忧虑的地方。

高中教育虽已惠及全体华侨学生，但大学教育仍然任重道远。近年来，想在中国上大学的华侨子女越来越多。据有关专

华人餐桌上的“揽客经”

王雯婷

中华美食遍布天下，吸引了大批的海外“吃货”。但最近在英国，中餐业的发展似乎并不景气。为了吸引更多的顾客，华人经营者们绞尽了脑汁。

据报道，以曼城为例，当地多所中餐厅因为经营不善，不得不休业。但与之相对的，不少华人经营的自助餐厅却因其价格低廉、菜式多样、方便快捷等优点广受欢迎。

JRC Global Buffet 是一家华人经营的大型连锁自助餐厅，可以为顾客提供中餐、日式料理、泰国料理等上百种菜品，而且一顿饭只需15英镑。该餐饮集团的执行董事、英国中华总商会常务副主席庆龙在谈到JRC丰富的菜式时说：“一个人午餐只能吃几种菜，但顾客脑子里有了印象，就有晚餐、下次、下次下想要把菜都尝遍的想法。”至于价格，庆龙表示：“自助餐厅的主要客源原本就是收入中等偏低的工薪阶层及中下阶层”，价格实惠，自然能吸引众多食客。

当然，想要赢得顾客的青睐，除了可以在菜式、价格上做文章，也可以在经营模式上下工夫。想要吃美食却懒得跑怎么办？没问题，叫个外卖就能将喷香饭菜送到身边。据《英国侨报》报道，一家以布里斯托为基地的中餐外卖连锁店计划在未来5年内开设超过100家分店。

这家名为Hotcha的中餐外卖店由James Li-ang创立，他在谈及创业原因时说：“在看到英国目前中餐外卖的整体情况后，我发现尽管外卖店林立，但是没有一个是叫得响的品牌，所以Hotcha就诞生了。”而在谈到成功之道时，他表示，管理是成功的关键，过去的几年中他们尝试改善整体的操作流程，使其达到最优化。

虽然有不少方法能够吸引顾客的眼球，但归根到底，食物的品质才是取胜的关键。在伦敦北三区犹太人聚居的Golders Green有一家“湖南湘菜馆”总店，这家保留了传统正宗湘味的餐厅可谓是英国第一家湘菜馆。为了保证湘菜口味的纯度，店里的厨师都是来自湖南且拥有多年餐馆经验的厨师，全部的湘菜配料也是从湖南空运而来的，这家餐厅因此被不少人称为“传统湘菜伦敦泰斗”。

图为JRC自助餐厅 来源：英国红领巾网

