

# 北京:推进“世界侨商创新中心”建设

本报记者 聂传清 文/图

11月17日,北京市政府侨办主任刘春锋、石景山区政府区长夏林茂、首钢总公司董事长靳伟等代表三方在北京共同签署了《加快西部地区转型发展推进“世界侨商创新中心”建设战略合作协议》。

签约仪式由北京市副市长程红主持,国务院侨办主任裘援平出席。由中国侨商会邀请的来自11个国家和地区的40余位海内外知名侨商出席了签约仪式,并考察“新首钢高端产业综合服务区”。

## “世侨创新中心”落户首钢

“世界侨商创新中心”是北京市政府侨办、石景山区政府和首钢总公司为深入贯彻京津冀协同发展国家战略,落实北京市委、市政府“加快西部地区转型发展”工作部署,充分调动海外侨务资源服务首都经济社会发展而共同推动的重点项目。

建设“世界侨商创新中心”,旨在以其为引领,发挥聚焦效应,促进更多优质侨务资源聚集“新首钢高端产业综合服务区”,并积极带动石景山范围内的西长安街沿线发展布局,加快北京西部地区转型发展进程。

首钢总公司董事长靳伟表示,建设“世界侨商创新中心”将从三个层面同步推进:一是围绕整个新首钢园区的建设工作,与侨商资源进行广泛深入的合作,形成园区的符号和特色。二是在新首钢高端产业综合服务区中打造侨商创新中心核心区,建设地标性建筑,吸引国内外侨商资源,重点引进创新要素,通过政策孵化、资本运营等途径,为侨商提供平台和机会,把侨商资源转化为提升首钢园区水平、服务首都经济结构调整的重要力量。三是积极支持石景山区申请设立京津冀一体化创新实验区,



签约仪式

引进侨商资源,推动京津冀一体化政策创新、资本聚集、产业拓展。

首钢创立于1919年,以钢铁业为主,兼营矿产资源业、环境产业、装备与汽车零部件制造业等。2013年末公司资产总额近4000亿元人民币,连续3年位居世界500强企业。北京市“十二五规划”将首钢北京地区钢铁冶炼全面停产腾退出的空间命名为“新首钢高端产业综合服务区”,是北京西部地区转型发展的核心区。该区域规划占地面积8.63平方公里,主要用于发展高新技术产业和高端制造业、生产性服务业、文化创意产业和大中型制造企业总部。

## 下一个投资北京的着力点

改革开放以来,一大批侨商和专业人士在北京这片热土上耕耘发展,打造出金宝街、世界城、百度、百盛、新东方等著名品牌,为首都经济建设社会发展做出了独特贡献。随着北京成为京津冀协同发展龙头城市,侨胞正以独特的国际视野和商业眼光,寻找下一个投资北京的着力点和良机。

国务院侨办副主任庄荣文说:“‘世界侨商创新中心’建设合作协议的签署,拉开了建设世界侨商中心的序幕,也为侨商参与北京新一轮的开发建设提供了机遇。”

他透露道,国务院侨办通过多次调研,与北京市侨办、首钢集团就共同建设“世界侨商创新中心”达成共识,将海外华侨华人中的成功企业家和专业人才引进园区,共同为“新首钢高端产业综合服务区”的建设添砖加瓦。

庄荣文表示,世界侨商创新中心必将成为海外侨胞服务京津冀协同发展的重要平台,同时也为海外侨商及专业人士实现事业重大发展提供广阔的舞台。北京市常委、统战部长牛有成认为,推进“世界侨商创新中心”建设是实现侨商发展和地方经济社会发展双赢的重要举措。

## 长安街上“侨味”三地标

未来,在素有“中华第一街”美誉的长安街上,“世界侨商总部聚集区”、“世界华商中心”,与“世界侨商创新中心”将一起形成三处新地标,成为北京“世界城市”建设的靓丽名片。

“自首钢2010年迁至曹妃甸后,让这座在新中国成立后创造若干第一的地方成功转型,是北京的一大任务,而新成立的‘新首钢高端产业综合服务区’,是西长安街上的重要节点,同时又赋有文化创新的内涵。”牛有成认为,首钢是一个传奇的地方,充满希望的地方,孕育创新的地方,侨商来此发展必大有作为。

他表示,“世界侨商创新中心”建设将引领“新首钢高端产业综合服务区”的发展,并积极带动石景山范围内的西长安街沿线发展布局。协议三方也将以创新的团队、创新的精神、创新的工作为侨商服务,把“世界侨商创新中心”打造成为高端要素聚集、创新创业活跃、生态环境优美的园区典范。他认为,“世界侨商创新中心”的建设,将进一步推动海外有实力的华侨华人企业分享首都北京发展机遇,为北京汇集更多的国际性发展要素,并带动更多的海外华侨华人把自身事业发展与祖(籍)国的发展联系在一起。



华商参观首钢

# 雷学金:畚族侨领的民族情怀

牛宁

在老一辈的海外侨领中,雷学金德高望重,名气很大,被尊称为“雷公”。但雷学金本人非常低调,网络上几乎找不到关于他的专访资料 and 文章。他是北京市首届华侨华人“京华奖”特别荣誉奖的获得者。最近,他在北京接受笔者访问时说:“做人要学会感恩、知恩图报,再富有,也不能忘记自己最初的民族情怀。”

雷老先生祖籍福建南安,畚族,著名的海外侨领,是美国加州等4个州及加拿大、澳大利亚福建同乡会名誉会长、顾问,曾任世界越、柬、寮华侨联合总会主席,北京奥运会水立方场馆建设的十大大额捐资人之一。

## 精诚所至

1929年,雷学金出生于福建南安县码头镇坑内村的一个畚族农民家。由于家境贫寒,尚未读完高中的他,便在18岁这年远走他乡,搭乘货轮到了越南西贡。

这段时间里,肯吃苦又聪明的雷学金从一家染坊的打杂工,做到一家布匹店的经纪人,再到门店经理。那时的他,怀揣一万元现款辗转于各个小店之间。4个月后,他的手里也有了20多万元的现金。“有了这些钱,我可以做大点的生意了。”雷学金说。

一次非常偶然的机会,雷学金陪同一位不懂日语的朋友前往日本度蜜月。市场敏锐度极高的雷学金,刚刚到达东京帝国酒店,便在房间的黄页上找到同样经营布匹生意的三井商社的地址与电话,随后,他亲自登门拜访,求得合作的机会。

三井商社社长得知一位越南商人要来谈合作,当即表示邀请他共进晚



雷学金(中)与中华民族园的少数民族演员合影

餐。席间,雷学金的热情与智慧博得在座的日本人的赞许。“雷先生厉害,我们同意卖给你600万码麻纱布。”社长当场承诺,并在第二天就签下600万码麻纱布的买卖合同。当这批600万码麻纱布的生意做下来,雷学金赚了400万美元,也一跃成为超级富豪。

## “给老外开眼”

位于北京的北四环边,与奥运村毗邻的中华民族园,占地达60公顷,园内环境优美,绿树成荫。最吸引游客的是,园内按1:1的比例,使用少数民族当地的原材料,复制了56幢具有中国56个兄弟民族风格的建筑物,并由其本族的工作人员进行管理,极富特色。

中华民族园之所以能在北京奥运会前投资建成并对外运营接待中外游客,雷学金的贡献可谓不小。上世纪90年代初,不少海外富翁纷纷进军京城的房地产,后来均获得丰厚回报。但雷学金却反其道而行之,从事无利可图的项目,兴建中华民族园。

为什么雷老先生要剑走偏锋呢?雷老先生的回答是:“我在世界各地投资都赚钱,但在大陆只花钱,绝不赚大陆一分一分钱!”雷老先生的话掷地有声,而且一直坚持了30多年。

谈起建设中华民族园的意义,雷先生幽默地说:“我要建给老外开开眼界的。”雷先生说,中国56个兄弟民族和睦共处,虽然文化习俗、宗教信仰各不相同,然而大家都共同注重尊老崇祖的儒家思想。祖宗在先,子孙在后,不得僭越;提倡敬老爱幼,和睦邻里,相安而居,体现了中华民族博大精深、宽宏仁爱的文化传统。“这就是建中华民族园的深远意义。”

### 15年吉庆生肖设计大赛 启动

主办单位:北京市文化局  
承办单位:北京今日美术馆  
协办单位:文化部外联局、北京日报

### 羊年吉庆生肖设计大赛 面向全国华人征集作品

本报电(张芳)由北京市文化局主办、今日美术馆承办的“2015羊年吉庆生肖设计大赛”11月19日在京启动,面向全球华侨华人、外国友人征集“羊”年生肖形象作品。获奖作品将成为2015年海外“欢乐春节”活动的纪念品,向海外宣传中华文化。

北京市文化局对外联络处处长孙波表示,春节文化和生肖文化已得到国际社会的广泛关注和认同,海外6000万华侨华人是其重要的载体。每年由中国文化部牵头组织的“欢乐春节”活动不仅是全球华侨华人的年会,更吸引了众多外国观众的参与,成为宣传中华文化的重要阵地。

据了解,本次大赛面向国内、国外所有热爱设计的专业及非专业人士征集作品,分为国内、国外两个赛区,参赛者需提交生肖羊的平面设计作品和作品简介,作品需以“欢乐春节·三羊开泰”为主题。



# “家乡味觉纪念馆”的坚守与融合

吕文宝



“威记”自打面



“威记”的老板

近年来,中国美食在海外发展得越来越丰富,中餐随着华人的迁徙脚步而走向世界。湖南的麻辣小龙虾、上海的生煎包、陕西的羊肉泡馍、山东的煎饼果子、香港的早茶、台湾的珍珠奶茶……对于每一个离开故土的华侨华人来说,这些不仅仅是餐桌上的美味,更是他们记忆里的“家乡味觉纪念馆”。在保留那一份记忆中“家乡味”的同时,华人的饮食特色也不断与当地进行融合,形成新的味道。

## 坚守:保留传统“家乡味”

中国人对食物怀有特殊的情感,尤其是对于远离故乡的海外游子而言,无论奋斗的脚步走多远,很多人依旧坚守着传统的手艺和味道。

美国洛杉矶华埠的“宝记”中餐馆,从1946年开业至今近70年没有换过菜单。这家中餐馆刚开业时提供的是老式叉烧、云吞、炒饭、炒面等改良过的美式中餐。而像开胃炸米条、芙蓉蛋这样如今在中餐馆几乎难寻踪影的老式菜品,也成为这里的招牌。

随着时代的发展,“宝记”成为当地保留下来的唯一一家中餐馆,也成为洛杉矶几个华人聚集区中最老的一家。

如今已65岁的餐馆老板伍国说,那份坚持了将近70年的菜单,给忠实的顾客保留下那个老味道。他说,只要自己经营这家餐厅,就会坚持这份从来没有改过的菜单。

和伍国一样坚持着家乡味道的华人还有很多。在马来西亚,有着50余年历史的“威记”面档至今还在用古法手工揉面,不依赖任何机器。因此,“威记”的全蛋面香滑可口,吃不出碱水味。在马达加斯加的塔马塔夫,“顺德大厨”陈经源也坚持在广东大城市酒楼做已经近乎绝迹的“柴火煲”。

## 融入:杂糅形成新风味

在不断的迁徙和文化交流中,华人的饮食文化不仅仅

保留着传统的“中国味”,还逐渐与当地的食材和烹饪方法相融合,发展出新的味道。

新加坡的娘惹菜就是食物融合的典型代表,它由华人和马来人的饮食融合演变而来,是中国菜与东南亚菜式风味的混合体。娘惹美食杂糅进了多元的调味方式,既有中国菜的内涵,又有马来菜的特色。

娘惹菜结合了传统中国菜的烹饪技法与南洋的特色香料。在食材上,除了一般的鸡鸭、牛羊、海鲜、蔬菜,娘惹菜还应用了很多当地特产配料,例如菠萝、椰浆、香茅、南姜、黄姜、亚参、椰糖等。在风味上,娘惹菜口味浓重,讲究酱汁,层次分明,所用的酱汁都由起码十种以上香料调配而成。

在美国,“美式中餐”被趣称为中国“第九菜系”,其混合了亚洲、欧陆、拉丁和本地风味,以左宗鸡、芝麻牛肉、李鸿章杂碎和鱼香茄子为典型代表。

“美式中餐”与传统中餐的最大区别之一,就是前者大量使用甜酸酱。此外,美式中餐倾向于把蔬菜当成点缀,而在传统中餐里,蔬菜和米饭(或面条)是整份菜品的主要组成部分。

## 创新:营销方式多样化

除了口味的融合与演变,中餐在海外的营销方式也超越了传统的餐厅销售,变得更加自由和灵活。

在美国,通过网络社群媒体宣传和外卖中国小吃就有着不错的效果。住在奇诺(Chino)小镇的李小姐,经营名为“Amy私人厨房”的粉丝网页,专门制作和售卖风味小吃,一周限定接20个订单,客户得开车到奇诺取货并付款。

Amy的菜单上有清炖牛肉面、竹笋色拉、卤肉饭、鱼酥羹等风味小吃。为了避免和实体中餐馆的冲突,菜单每周都会更新。靠着好手艺,粉丝网页光顾率很高,很多人会积极询问新菜单内容。

李小姐用Google窗体制作菜单,有兴趣的食客只要在网页点击,就可获得当周菜单内容,只需在线填写后回传,连电话也不必打,所有过程都通过网络完成。

美国一位华人自称卤味专家,他用580天老汤做的一批麻辣小龙虾,在微信上限量出售,很快就被抢购一空。

从四川火锅到兰州拉面,从桂林米粉到西湖醋鱼,人的迁徙促成了食物的相逢,中国美食带着温暖的人文情怀,在海外用一种特有的方式向人们传递着有温度的中国文化。

# 博茨瓦纳华人社团为民众义诊

立。中国(福建)援博茨瓦纳医疗队是根据中博两国政府签订的议定书成立的医疗团队,始派于1981年1月,至2014年共派出医疗队13批,派出各类专业人员373人次。第13批医疗队于2012年3月4日抵达博茨瓦纳,共有46名队员,分别在哈博罗内玛丽娜公主医院、弗朗西斯敦加圭医院工作。

30多年来,中国医疗队共为博国民众诊治各类病患150多万人次,其中住院病人28万余人次、施行各种手术12万多人次,抢救危重病人3万多人次。



图为博茨瓦纳华人慈善基金会会长南度茂(左)和援博医疗队队长郑首年签署合作备忘录。

本报电(张红红)博茨瓦纳华人慈善基金会会同中国援博茨瓦纳医疗队日前签署合作备忘录。双方将密切合作,每年为博当地民众或社区儿童义务提供免费体检一次或两次。该义诊将面向博不同区域和群体。首次义诊将于2015年初举行。博茨瓦纳华人慈善基金会会长南度茂、援博医疗队队长郑首年出席签约仪式。博茨瓦纳华人慈善基金会同援博医疗队在提升在非华侨华人形象、服务当地人民、回馈当地社会等方面做出了各自的努力。博茨瓦纳华人慈善基金会成立于2012年,为在非洲的慈善公益组织,由在博热衷于公益和慈善事业的华侨华人联合发起并成