爱琴海边，中国城里有家华文报

本报记者 王丕屹

▲希腊雅典中国城

爱琴海边的希腊雅典，是西方文明的摇篮，是欧洲哲学的发源地，这里曾出现了苏格拉底、柏拉图、亚里士多德等大哲学家。2005年，中国商人吴海龙在这里办起了一份名为《中希时报》的华文报纸，用绵薄之力，在西方世界传播东方文化。

《中希时报》读者受众座谈会

▲希腊顾客在中国城内购物

华商办华媒

吴海龙，希腊华商，来自浙江青田。雅典“中国城”的商户叫他“吴老板”，《中希时报》的同仁叫他“吴社长”。《中希时报》社在“中国城”楼上，11年来，吴海龙早已习惯一栋楼里不同的称谓。

2001年，吴海龙刚刚踏上爱琴海边传说中的希腊时，雅典华侨华人还不多，吴海龙做自己擅长的国际贸易，并在2005年开办了希腊“中国城”。雅典市中心的“中国城”定位于中国商品批发市场，主要由中国商户经营服装、鞋帽、箱包、饰品、百货、建材等，商户主要来自中国浙江、福建。产品除了销售至希腊全境外，还吸引了塞浦路斯、阿尔巴尼亚、马其顿等国家的小商贩来采购。

与此同时，吴海龙忽然发现身边的华侨华人和中国留学生多起来，华侨华人在雅典开了中餐馆、办了旅行社，甚至有些“华二代”孩子都到雅典当地学校上学了。吴海龙决定创办希腊第一分华文报纸，2005年1月1日，双周刊《中希时报》诞生，第一期发行了3000份。

新媒体报道

《中希时报》创办以来，见证了中希关系的发展，旅希华侨华人力量的壮大。先后参与并报道了2008年北京奥运圣火采集仪式和2011年在希腊克里特岛支援帮助中国从利比亚撤离中方人员。

“中国城赚钱，华文报烧钱”，这是吴海龙无奈的总结。但对于这份报纸，吴海龙是有感情的。他说：“华商办报纸是肯定不赚钱，但就想在希腊华侨华人中传递中国信息，传播中华文化。”当互联网和移动互联网浪潮铺天盖地般袭来时，头脑灵活的“吴老板”意识到，《中希时报》不能单单是一份报纸了，希腊中文门户网站“希中网”上线，为希腊华侨华人和中国留学生提供中文的新闻信息，希中网还开发了微博、微信等。

登陆希中网，网友除了可以了解全面的希腊新闻外，还可以找到希腊的旅游信息。初来乍到的留学生或中国游客几乎可以在希中网上找到一切需要的信息。因为，希中网专门设置了“生活在希腊”的栏目，租方、买车、找工作、办签证、学希腊语等生活信息的小广告一条接一条。

多语言传播

众所周知，2009年10月，希腊政府突然宣布，2009年政府财政赤字和公共债务占国内生产总值的比例预计将分别达到12.7%和113%，远超欧盟规定的上限。鉴于希腊政府财政状况显著恶化，全球三大信用评级机构相继调低希腊主权信用评级，希腊债务危机正式拉开序幕。吴海龙的“中国城”，很多商户退租关门歇业，报纸的订阅量也随之大幅下滑，发行量固定在2000份。

危机尚未过去，报纸有了转机。2015年8月，创办10年的《中希时报》在原有中文版面基础上推出全新的希腊文版，向希腊主流社会免费赠阅，让希腊读者看到全方位多视角客观的中国新闻，向希腊主流社会展示不断变化的中国。

《中希时报》希腊语版面每星期出版8版，关注中国的政治、经济和社会新闻。此外，还有会选登中希两国交往活动以及旅游、教育等新闻，向希腊主流社会传播最直接的中国好声音。中国驻希腊大使邹肖力发来贺信，希望《中希时报》不负众望，真正成为中希之间一座友谊、团结、合作的桥梁。

京剧复兴面临明志时刻

乔 平

4月25日，82岁的中国京剧艺术家梅葆玖病逝。提及京剧，中国人首先会想起梅兰芳，梅葆玖正是梅兰芳幼子。传承梅派衣钵，尽展梅家风华。梅葆玖不仅延续了梅氏唱腔的神韵，也作为中国京剧的灵魂人物之一，致力于让传统艺术在现代社会重生。他的离世，令诸多华人戏迷格外惋惜。

他既传承又革新，不仅坚守经典，也超越经典。《霸王别姬》、《贵妃醉酒》、《穆桂英挂帅》……这些经典曲目让京剧爱好者过足了瘾。为了让京剧和时代、和年轻人更近，他录制了交响乐伴奏版的《贵妃醉酒》，令公众更新了对京剧的印象。用新媒体技术“复活”梅兰芳、将京剧《嫦娥奔月》做成动画短片，都在他的京剧复兴议程里。

他收徒授艺，因材施教，带出了一批响当当的梨园新秀。为了不让艺术断层，他在全国范围内遴选好苗子，收了李胜素、董圆圆、张晶、张馨月、田慧、谭娜、胡文阁等40多位弟子，言传身教，精心培养。这些弟子延续了梅派艺术的精髓，也逐步成为中国京剧界的重要力量。

他发起京剧海外巡演，并把国粹艺术带给世界。2014年是梅兰芳诞辰120周年、中美建交35周年，梅葆玖带队重新走访其父80多年前的巡演之路，奉上10部梅派经典剧目共60场。在美国林肯中心及肯尼迪艺术中心，观众们领略东方艺术的美，京剧赢得了世界的掌声。

梅葆玖的一生，是以复兴京剧艺术为信仰的一生。有舆论担心，传人远去，是否意味着京剧的式微之路在加速？灵魂人物虽然凋落，但纵观其一世所为，后世当从中窥得京剧复兴的核心观念，在传承中不断革新，探索让京剧从小众走向大众的方法。

其实，京剧在这几年里的公众关注度是在攀升的：一是2010年京剧申遗成功，让中国人重新审视这项传统文化的魅力；二是在“文化走出去”的大背景下，外国人对京剧文化的迷恋，反过来也助推了中国国内对京剧的兴趣；三是一些流行音乐借鉴传统剧艺元素来提升内涵，也引导了更多人去欣赏传统剧艺的美；四是整个京剧共同体自身在革新方面的努力，让京剧摆脱厚重古板的枷锁，以更清新多元的面目走近公众，尤其是年轻人。

不论是梅葆玖“超越经典”的探索，还是去总结年轻人爱上京剧的理由，都表明：一项艺术要有生命力，就必须从高高的“国粹”宝座上走下来，扩大受众基础，更好地对接市场，对接受众的口味。走出深闺，外面的世界很精彩。为此，一要增加公众接触京剧的机会，如各种展览讲座、京剧进小学课堂，从小培养孩子对传统艺术的审美，“京剧的魅力就在于，你要么不认识它，认识它就会喜欢它”。二要更新公众对京剧的陈旧认知，通过让京剧与时尚元素、新媒体技术、写实生活题材的有机融合，在保留本体的基础上大胆创新，让年轻人知道，听戏并非是一种老派的生活方式、旧时代的审美和晦涩的艺术语言，而是另一种生活情趣和生命享受。三要开发开拓文创衍生品，扩大京剧文化传播，像京剧动漫鼠标垫、京剧脸谱艺术品等，都很受老中青各代的欢迎。

梅葆玖辞世引发海内外对京剧复兴话题的聚焦，再现了社会对京剧式微的焦虑，也是京剧共同体凝聚心力、完成他的遗愿的一个明志时刻。

（摘自美国《侨报》）

●日本

中国人才受企业欢迎

兰 君

近年来，受到日本企业强化海外事业和访日游客增加影响，日本国内企业聘用外国人才的需求高涨。为应对这一需求，关西地区的新兴企业相继加入到支持聘用外国人服务和接纳外国人实习的行列。中国和东南亚国家留学生日益被日本企业欢迎。

据报道，大阪市一家相关运营聘用新毕业生网站的公司，4月开始接受有意愿在日本企业就业的外国留学生登记。该公司运营的网站用日语刊登了留学生的经历和专业等信息，企业方面可以邀请相关学生参加本公司的说明会和面试。该公司与以关西大学与大阪大学为中心设立的国际财团合作，也从关西大学和大阪大学以外的关西圈大学聚集留学生，目标为2016年度登记人数达到500人。该公司相关负责人表示：“以中国和东南亚等亚洲出身者为中心，专业性高的理工科人才和能够成为日本与别国桥梁的人才需求高涨。”

4月22日，京都市的一家企业与印度工科大学合作，在该大学校内开设了一家咖啡店，作为印度学生求职活动的聚会地。该公司免费为学生提供饮料，预计每天将有2000名学生到场。企业在此可以与学生交谈，举办说明会。

受到访日外国游客市场扩大影响，也有企业通过实习引进外国留学生。大阪市的一家公司在神户市运营相关商业设施。该公司与神户山手大学的现代社会学部观光文化学科合作，使一定期间实习的学生能够取得学分。现在已经有2名学生正在工作。为对应来自海外的游客，增加能够说外文的职员很必要。该公司已经运营相关商业设施多年，公司也正在商讨聘用优秀的留学生作为正式员工。

（摘自日本新华侨报网）

日本企业招聘会现场

●加拿大

中餐馆厨师紧俏 华裔苦学盼入行

魏 明

曾子才（左）与潘佑南

加拿大温哥华地区中餐馆厨师严重短缺，温哥华社区学院的厨艺学生未毕业已获聘做兼职厨师。有厨艺教师指出，餐厅工作虽辛苦，但厨师如今供不应求，地位已今非昔比。同时，也有海鲜酒家店主坦承员工工时长，难吸引年轻人入行。

现年23岁的华裔移民潘佑南说，10岁随父母移民温哥华，过去曾在温哥华市兰加拉学院就读，成绩一般，一年后，到一家台式餐厅当帮厨，发现自己对烹饪很有兴趣，于是在3个月前，报名学习亚洲厨艺课程。

潘佑南说，过去在台式餐厅工作时，仅能做一些简单的洗菜、切菜工作，根本无法学到真正的厨艺，但学了几个月，经过导师细心指导，自己功力大增。他称：“我现在已经可以烧出一桌像样的粤菜，最拿手的是三杯鸡及蜜汁牛肉。”最近在导师介绍下，潘佑南已在菲沙街一家餐馆当兼职帮厨，工作时间是下午3时到晚上9时。潘佑南表示：“我平常需7时起床，上午到校学厨艺，下午去餐厅打工，虽然很辛苦，但我觉得自己还年轻，希望能拼一拼，将来存钱开餐厅。”

社区学院亚洲厨艺课程主任曾子才说，温哥华经济近期好转，中国移民增多，中餐业有转旺迹象，多家中西餐馆纷纷开张，确实餐厅厨师严重短缺。他说：“最近就接到许多电话，希望可介绍学生去工作。”

有酒家店主抱怨，即使愿意支付月薪3100加元，也难以请到帮厨。身兼卑诗省亚洲餐饮业东主商会会长的列治文市玉庭轩海鲜酒家店主钟日刚指出，现在本地年轻人认为餐厅工作时间长，因要在晚上及假日工作，无法配合家人休息时间，薪水又不是很高，导致愿意投身餐饮业、在厨房工作的年轻人极少。不过，钟日刚也说，中餐厅的人事及材料成本都比西餐厅高，若餐厅员工待遇一切比照白人，恐怕许多中餐厅必须被迫加价，只能关门歇业。他说：“最近餐厅厨师奇缺，已为厨师加薪，平均每月加200到300加元不等。”

曾担任厨师工作的曾子才表示，温哥华是一个由移民人口组成的大城市，早期欧洲移民最先将法国菜、意大利菜引入。近20年来，由于大量亚裔移民来到，使亚洲餐饮大受欢迎，单是中餐厅就有约2000家，水平更是居北美洲之冠。他说，如今厨师供不应求，地位已今非昔比。曾子才说：“厨师过去往往被认为是比较低微的职业，但近年在媒体提倡美食文化下，社会普遍对熟练掌握烹饪技巧的厨师给予更多尊重，令许多学生纷纷报名厨艺课程。”

（摘自加拿大《星岛日报》）

旅法二胡演奏家获骑士勋章

孔 帆

旅法二胡演奏家果敢法国文学艺术骑士勋章授勋仪式，日前在中国北京法国驻华大使馆举行，在京音乐界人士、社会名流应邀出席了活动。

法国驻华大使顾山亲自为果敢授予法国骑士勋章并致辞。他高度赞扬了果敢为法国与中国乃至全世界的艺术交流所做出的成就，称赞果敢是真正的艺术大师，为传播中国传统乐器在世界的影响力作出杰出贡献。顾山大使还详细地向大家介绍了果敢在艺术领域取得的辉煌成绩。

果敢在发表获奖感言时表示，他热爱中国和自己的第二故乡法国，赞扬法国的人文理念让他坚定了传播中国传统文化艺术的决心。果敢还即兴在现场演奏两首中法乐曲，在之后的酒会活动上，各界人士纷纷向果敢表示祝贺。

果敢是首位获得法国文学艺术骑士的中国二胡演奏家，他是中国二胡宗师果俊明之子，现居法国巴黎。他用二胡艺术在世界80多个国家巡演近2000场，出版各类唱片60余张 ，并用他的传统二胡音乐与古典音乐、爵士乐、流行乐、电影音乐、现代音乐和世界各国民族音乐进行大量的合作和演出。他曾在世界各大音乐厅演奏，二进纽约卡内基音乐厅举办果敢纽约卡内基音乐厅个人独奏音乐会，引起轰动；他经常与世界各大交响乐团合作并与世界钢琴巨星郎朗等大师合作，引发国际上对果敢二胡艺术的轰动效应和关注；他被媒体称作为“在全世界宣传中国二胡最多的艺术家”，被《纽约时报》称赞为“杰出而华丽的演奏家”，《洛杉机时报》称“果敢是一个奇迹”，欧洲各大媒体称他为“二胡大师”、“二胡英雄”，法国媒体称果敢为“中国二胡国王”。

近几年，果敢又回到中国为家乡父老表演，他在辽视春晚与郎朗和霍尊的中国风组合再次引发全国观众对传统音乐文化的轰动与热爱。2015年底，法国政府和法国文化部授予果敢“法国文学艺术骑士勋章”。

（摘自《欧洲时报》）

果敢现场演奏中法名曲