

海外中餐馆香飘五大洲

孙少锋 陈秋圆

侨界关注

法国“名单”评选的国际美食2018年排行榜近日揭晓。评选出全球最杰出的1000家餐厅中,中国上榜餐厅达123家(包括香港、澳门和台湾),超过法国的118家,位居世界第二。日本共有134家餐厅上榜,排名第一。

据悉,该排行榜于2015年由法国人首创,收录165个国家的1.6万个优秀美食地点,参考500多个专业美食指南和民众在线点评,得分靠前的1000家餐厅进入排行榜。

排行榜创始人之一泽普里克表示,中国作为美食大国,考虑到人口、国土面积和餐厅数量,上榜数量排名第二并不奇怪。他表示,随着全球各地对中国美食的了解和认可,今后会有更多中国餐厅进入榜单。

中餐馆海外飘香

“民以食为天”。中国饮食文化源远流长,博大精深。中国味道不仅誉满神州,还飘香海外。在世界各地,有华人的地方就有中餐馆。据不完全统计,目前海外中餐厅约55万家,市场规模超过2500亿美元。

在中餐业相对发达的美国、荷兰、英国、德国、法国等国家,人们能吃到菜品十分丰富的中餐,且保持原汁原味。

“我几乎每天都吃中餐,因为这边中餐馆很多,味道也很好。”在美国纽约大学学习的常元元接受本报采访时表示,在纽约华人多,中餐馆做得跟中国国内基本是一样的,能让人们尝到“家乡的味道”或“记忆中的味道”。当然也有一些专门针对商务人士的美式中餐。

除了华人,海外中餐馆还吸引当地人前来品尝,并逐渐得到他们的认可。中国国侨办外派教师、泰国泰华通讯记者协会理事张杰近日拜访了泰国美速市智民学校校董会副主席、“广东花园饭店”老板何锦江。在接受本报采访时,张杰表示,该饭店坚持做广东菜,有自己的特色,所以,顾客不仅包括华人,很多泰国人也是慕名前来品尝,生意很好。何锦江说,在泰国,很多中餐馆都“泰化”了,但他认为在融入当地,适应当地人的口味的同时,应保持自己的独特性。

所谓“一方水土养一方人”,也决定了一方人的饮食习惯。如今,越来越多的中国人到海外旅游。在品尝当地美食之余,如果能在异国他乡吃到熟悉的味道,会让旅途增色不少。

“我们去中餐馆吃饭,主要是满足胃和味觉的要求”。

2018年1月2日,据《欧洲时报》报道,十年前,《欧洲时报》推出过一次特别系列:欧洲华商风起云涌建商城。这篇报道见证了欧洲华人商城的兴盛时期:从欧洲北部的英国、瑞典到最南端的西班牙、意大利,整个欧洲都掀起了一股兴办中国商城的热潮;在法国,位于巴黎北郊的大型批发商业中心的商城一个接一个,俨然形成了欧洲最大华人商圈;在德国,共有中国商城20多家,特别是柏林、法兰克福等城市,还出现多家中国商城并存的局面。

十年过去了,经历了几次经济危机的华人商城,今天怎么样了呢?

在法国巴黎时尚中心,除了自有品牌,还有创业理念,升级空间。恒通集团董事局总裁胡奇业说,时尚中心是华人商城多年发展的一个“结晶”,它的建成和运营有其独特的意义,商城的发展带动了周边产业,创造更多的就业机会。

胡奇业说,他们对入驻商家进行了严格的筛选,抬高了门槛。商家除了要有实力,还要有品牌,有潜力。其实,这也是一次洗牌,是一个优胜劣汰的过程,同时,也倒逼华商对自己的产业进行转型和升级。“华商的年轻化,是我最感到自豪的。”胡奇业说,“‘华二代’开始走向前台,300个入驻商家中,大多数‘老板’平均年龄都在25岁左右,他们大都受过高等教育,熟悉欧洲文化、法律,更加重视品牌,重视开发自己的产品。从‘走量’到‘品牌’,这是一个飞跃。”

新一代的华商更加注重宣传自己的品牌,这些都是搭建网络平台的基础。胡奇业说,我们要打造一艘“华商旗舰”。

法国忠兴集团董事长吴忠说,老华商不仅要向年轻一代学习,更应多看看中国国内的先进企业,积极开展跨界学习。此外,主要依靠贸易及服务业起家的华商还应着重考虑如何有效地与资本市场对接。老一代华商在转型大趋势面前,要扬长避短,务实进取,这样,华人的事业才会在新时代水涨船高,实现更大的发展。

在2018年法国及欧洲经济回暖的良好形势下,相信华商将从新起点站上新高度。

(据中国侨网)



图为中国兰州牛肉面

图片来源:资料图片

在中国兰州工作和生活多年的穆建刚,最近和家人在欧洲旅游的过程中,品尝了法国巴黎特色中餐厅“活着的面条”的拉条子和牛肉面。在接受本报采访时,他说:“牛肉面味道挺好的,有中餐的特点,但不是兰州牛肉面的做法,应该属于拉条子一类。”他表示,国外的中餐比较注重口味和口感,以满足中国游客的要求。

因地制宜谋发展

从黄焖鸡米饭在美国开旗舰店到兰州牛肉面在日本注册商标,从创意煎饼果子火爆美国街头到改良版铜包肉俘获俄罗斯“吃货”,世界各地对中国美食认可度越来越高。从中国味道到世界美食,从飘香到扬名,是中国美食品牌的塑造,更是对中国文化的认同。在擦亮中国餐饮的“国际招牌”时,不同地区的中餐馆有着不同的做法,主要涉及是保持原汁原味还是口味改良的问题。

“在北海道,中餐馆的顾客以当地日本人为主,因此我们将菜品进行改良,以适应当地人的口味。”“聚宝天津饺子”老板朱勇在接受本报采访时说,15年来,他不断推出具有中国特色的新品菜,如爆三样和涮羊肉。“当地人越来越接受这些新口味,也挺爱吃的。”此外,华人生日或聚会时也会到他的饭店,他会做一些他们喜欢的正宗中国菜。“相比我刚来日本时,日本人对中华料理的印象在一点点地改进。”

“原汁原味本身就是很大的特色。”常元元说,纽约的中餐馆不能代表全美国,但在华人顾客多的情况下,口味正宗会更受欢迎。“熊猫快餐”这种美国化中式快餐的连锁店,在美国其他地区如中部和西部更多,它满足的是美国消费者对于异域口味的需求。

近年来眉州东坡、花家怡园、海底捞、大董等一批餐饮企业掀起了一波到海外开店的潮流。杨铭宇黄焖鸡米饭在全球有超过6000家门店,也是第一家通过美国食品药品监督管理局批准的中国快餐店。

尽管“走出去”的做法不同,其背后都掩藏了打造世界连锁餐饮企业的野心。

“中国菜讲究是色、香、味,不同的人做出来的会不一样,

因此如果按照一种规模化的方式去做连锁,跟西餐相比,中餐会有一定的难度。”何锦江表示,“越是中国的越是世界的”,饮食并不是单纯的饮食,也是一种文化,而离开文化包装的饮食注定走不远。

转型升级众推力

中国烹饪协会会长姜俊贤认为,随着中国经济实力和国际地位的不断提升,中餐已经具备了走向国际化的实力。中餐逐渐向规范化、高端化方向发展,在海外的形象也在不断提升。世界中餐业联合会会长杨柳说,“从小规模、碎片化、实体经营向多样化、专业化、网络化经营发展,海外中餐业正迎来新的发展态势。”然而中餐的发展仍面临一些问题,困扰其进一步转型升级。

除了文化差异及由此带来管理思维的差异,劳工制度的不同使得餐饮企业无法照搬中国的管理体系,培训和管理制度都需要重新设计。此外有些食材和调料等难以从中国进口,厨师难以获取工作签证,则是中餐馆面临的现实急切问题。

何锦江说,华人在海外开餐馆,要考虑到当地的情况,如食材选择等,并满足顾客的需求。“提高技术,让顾客认可,这是餐馆面临的一些困难,也是追求。”

“跟10几年前相比,现在日本对厨师的工作签证要求更严了,要求有10年的工作经验,而且要办理相应的在职证明。”朱勇坦言,在中国,厨师的工资不断上涨,而且流动越来越快,因此符合签证条件的厨师比较少,手续办不下来。“现在最头疼的就是厨师。中餐馆要中国师傅,请不来厨师,最后就只好关门了”。

姜俊贤认为,在中餐“走出去”的过程中,希望得到中国国家层面的指导与扶持,希望相关主管部门制定具体的扶持政策,在需求较大且条件成熟的国家和地区建立中餐海外帮助机构。

近几年来,国家的支持正成为中国餐饮品牌海外发展的“后盾”。作为“海外惠侨工程”八大计划之一,2014年,国侨办推出“中餐繁荣计划”,旨在通过学历教育、技术培训、在线授课等一系列扶植体系,支持海外侨胞中餐事业发展。

华 社 区

华人科学家被称“基因修改者”

日前,据英国《自然》杂志网站报道,刘如谦,一名华人生物学家,发明了自然界中没有的基因编辑工具,有朝一日可能挽救生命。《自然》杂志评价刘如谦为2017年科技界十大人物之一,称其为“基因的修改者”。

刘如谦痴迷于“编辑”。十多年来,他一直是基因编辑技术研究领域的先锋。刘如谦的职业生涯充满冒险色彩。在加州伯克利读博期间,他发明了一种办法,把非天然氨基酸融入活细胞中的蛋白质。2017年10月,他在布罗德研究所的团队发表了研究成果。

刘如谦实验室以开创性的方法培养新酶,然后再加入基因编辑。开发基于CRISPR技术的疗法。这种不惧风险的个性,让他在基因组编辑领域获得丰硕成果。刘如谦表示:“我们团队的成员充满才华且非常投入,我特别感谢他们,他们的见解和努力是真正重要的东西,他们才是获得这项认可的真正人选。”

(据新华网)

美华裔市长就职 为华人服务

日前,美国会众议员赵美心为加州蒙特利公园市市长林达坚主持了就职典礼,加州众议员周本立同时为副市长陈赞新主持了宣誓仪式,加州财务长江俊辉、洛杉矶华裔民选官员以及两百多位政商界嘉宾到场祝贺。

加州众议员周本立为副市长陈赞新主持了宣誓仪式,随后国会众议员赵美心为林达坚主持了宣誓仪式。林达坚、陈赞分别发表了就职感言,两人表示会继续发扬团队合作精神,把蒙市打造得更加美好,进一步开发蒙市的商业建设。

(据中国新闻网)



图为赵美心(左)为市长林达坚主持宣誓仪式
高睿摄

华人代表首次参与伦敦花车巡游

一年一度的新年花车巡游于2018年1月1日在英国伦敦举行。与以往不同的是,今年的巡游首次出现华人表演队。由伦敦华埠商会派出的大型龙狮队等与全城民众一起欢庆新年的到来。

今年是伦敦新年花车巡游第32届,吸引了来自20多个国家的8000多名表演者参加。

伦敦华埠商会首次派出138人的大型龙狮队参加巡游,其中包括一条35米长的金龙和10只南狮,是英国历年来最大型的舞龙演出。同时他们还派出了印有“一带一路”宣传标语的金龙鼓车,零距离地向英国民众展示中国文化。

(据新华网)

美华人玫瑰花车游行

美国当地时间2018年1月1日上午,第129届美国玫瑰花车游行在加利福尼亚州名城帕萨迪纳市盛大登场。

此次花车游行路程全长5.5英里,现场观众近百万,久负盛名的美国玫瑰花车游行已有逾百年历史,是美国规模最大、吸引观众最多的新年庆典之一。在众多形态主题各异的缤纷花车中,几辆凸显“中国元素”的花车备受瞩目。

图为代表当地华人社区的花车,花车主题是“鱼跃龙门:自强不息”。

中新社记者 张朔摄



美华裔花滑小将表现亮眼

谢萍

据美国中文网2018年1月3日报道,2018全球体育界即将迎来一大盛事,韩国平昌冬奥会定于当地时间2月9日至25日举办。其中有一项赛事格外引人注目,那就是华裔传统强项花样滑冰。

作为滑冰与舞蹈的结合,花样滑冰一直被视为最具观赏性的冬奥会竞赛项目,又被称作“冰上芭蕾”。在这项比赛中,美籍华裔之光关颖珊曾获奖无数。不过,新生代的华裔花滑小将们正在崛起。现在的美国花样滑冰国家队中就有不少华裔身影,女单陈楷雯和男单陈巍更是引人注目。

这些华裔小将们是否可获殊荣代表美国出征平昌冬奥会,继续为冲击关颖珊未竟的梦想而战?正在火热进行中的2018年美国花滑锦标赛很快将给出答案。

2018年美国花滑锦标赛于当地时间2017年12月29日在加州圣何塞揭幕,赛事持续一周。美国花样滑冰锦标赛主要包含4个单项:男子单人滑、女子单人滑、双人滑和冰舞。这项赛事被视作2018年平昌冬奥会美国队资格大考。

此前赛事决出的结果,美国队本次在男单、女单和双人方面各有三个参赛名额,冰舞则只有一个参赛名额。本届锦标赛的结果将会为美国队出征人选最终定

锤。其中,华裔主力军在国际赛场上的表现功不可没。2017年的世界锦标赛上,女单陈楷雯顶住压力获得第四名,成为美国队最好成绩。男单陈巍在世界花滑大奖赛上虽然出现失误,但依然以微弱优势获得冠军。

除了陈楷雯和陈巍外,同样身为美国花滑国家队队员的女单张圆圆和男单周知方,在本次花滑锦标赛中的表现也值得关注。

除了奥运会参赛资格的争夺外,本次美国花滑锦标赛的赛程之外,还有各个不同级别的比赛。作为开赛,少年组比赛中也有不少华裔未来之星亮相。

在2017年12月29日结束的少年组级别的比赛中,华裔小将们也斩获了不俗的战绩。尤其是在双人滑比赛中,更是在亚军和季军组合中双双出现了华裔的身影。

花滑一直是美国华裔的传统优势项目,在随后进行的数场稍高级别比赛中,华裔的成绩更令人可喜。预计在接下来的数场比赛中,将有更多华裔选手获得佳绩。

此外,华裔小将们在本次花滑锦标赛中取得成绩不仅是他们自己的荣耀,也是华裔父母的荣耀。在美国,要培养一个花滑明星,华裔父母要付出巨大心血。

目前少年组级别一个花滑参赛选手每年的滑冰相关

开销至少两万美元。

不同于中国、俄罗斯等国家培养的花滑运动体制,美国花滑运动员在真正成名之前的很长时间都由家庭自主培养。这不仅要求花滑运动员的父母投入大量的时间和精力,还意味着巨大的经济开销和支出。

(据中国侨网)



18岁的陈巍,生于犹他州盐湖城。在2017年美国花样滑冰锦标赛上,陈巍以5个超高难度的四周跳成为美国锦标赛举办50多年来最年轻的男子冠军。陈巍现为美国花样滑冰国家队队员。
官子俊摄