

澳大利亚华人来华寻根 追溯牧羊华工开拓史

“我们希望能为1848年从厦门赴澳的300余名牧羊华工寻根问祖。现在中国强大了，澳大利亚华人在各个领域也有了建树，但我们不能忘却先人的这段历史。”澳大利亚圣乔治华人纪念碑委员会主席陈逸民5月12日在上海接受采访时说。

当日，澳大利亚圣乔治华人纪念碑委员会访华寻根团一行到访上海市侨联。此前，寻根团已赴福建厦门、泉州参访，于5月10日至15日在上海开展寻根交流活动，其间参观上海侨史发展陈列展、外滩、豫园、南京路、同济大学等地，追溯华人迁徙与发展的历史脉络。

华人作为澳大利亚的开拓者之一，为当地开发和发展作出贡献。圣乔治华人纪念碑委员会是昆士兰州的华人社团，旨在纪念1848年从厦门赴澳的300余名华工。

“当年，这批华工主要承担牧羊工作，在陌生环境中艰苦开拓，为当地经济发展作出贡献，多数人合约期满后滞留当地，最终长眠异乡。遗憾的是，2017年当地野火焚毁早期华工木制墓碑，先墓历史一度模糊。”陈逸民说。

陈逸民表示，这批华工曾被冠以贬低性称谓，未留存真实姓名。世人多熟知后期澳大利亚淘金华工，却鲜少了解更早的牧羊华工。火灾后发现的中文墓碑，让当地华人下定决心留存这段历史。如今，一些土著家族沿用龙、沈等华人姓氏，亦是华人扎根当地的鲜活佐证。

圣乔治华人纪念碑筹建工作于2017年启动，得到各界积极捐助。2019年3月，圣乔治华人纪念碑在圣乔治公墓落成。在陈逸民看来，纪念碑不仅填补澳大利亚早期华人史的空白，见证华人作为澳大利亚开拓者的历史，更成为澳中民间友好的象征，推动多元文化的包容与理解，也激励年轻一代铭记先辈奋斗历程，传承华人坚韧不拔的精神。

寻根团带着历史情怀来华，成员涵盖老华侨及专业人士。圣乔治华人纪念碑委员会理事何德森祖籍中国香港，在澳40多年来深耕华人社群，创办华人论坛、筹建华人博物馆，主动发声传递华人力量。他深切感慨中国建设成果，表示回去后将借助广播节目向澳大利亚民众讲述中国发展现状。陈逸民的女儿、圣乔治华人纪念碑委员会秘书长王铮则认真记录影像，留存寻根历程。

陈逸民表示，此次寻根旨在寻访华工后人、溯源先辈过往，目前行程成效显著，已搭建交流联络机制，后续将组织更多澳大利亚华人来华寻根，深挖合作契机。

(来源：中新社 作者：范宇斌)

侨界关注

近来，福建省晋江市一个名为梧林的传统侨村持续吸引外界目光。在这里，以“潮起十三州”为主题的第五届梧林南洋文化月暨娘惹文化季自4月30日开幕以来已累计接待游客约10万人次。这个拥有600余年历史的侨村，2016年入选中国传统村落名录。近年来，梧林传统村落持续打造中国首个“娘惹文化体验村”，由娘惹文化串联起的妆造、美食、手工等主题体验游已成当地常态活动。

深耕侨乡本土文脉，“老村落”讲“新故事”——

一个百年侨村的娘惹新韵

本报记者 张红

沉浸式体验“娘惹的一天”

清晨的阳光漫过梧林的番仔楼花窗，换上一袭可峇雅轻纱上衣、搭配蜡染纱笼，簪一朵绢花、执一把团扇，游客便能在青石板路上沉浸式开启“娘惹的一天”

穿娘惹服饰、品南洋咖啡、尝娘惹糕点、看非遗演艺、逛侨乡古厝，从日间沉浸式体验到夜间灯火长桌宴，一站式感受闽南文脉与南洋风情交融的魅力。在梧林，这样的场景已成为日常风尚。

“南洋咖啡口感醇厚，味道偏甜，奶底是灵魂。传统的南洋咖啡在烘焙咖啡豆时会加入糖，另外，调制咖啡时必会使用炼乳。根据当前流行的少糖潮流，我们也对店里的咖啡进行了调整，在尽量保留南洋风味的使用。”梧林一家咖啡馆的主理人蔡灿艺是第一批在村子里开咖啡馆的人之一，“2021年我回村开店的时候，是和一位旅居菲律宾的华侨合作，他在菲律宾就开着咖啡馆。我们一直坚持做经典咖啡，希望能把

南洋咖啡文化做到极致。这两年，来到村子游玩的东南亚华侨越来越多，新加坡和马来西亚的客人告诉我，我们的咖啡味道和他们那边很像。这让我非常开心。”

“我自己就特别喜欢酸辣口味的菜系，这正是南洋菜的特点，所以我特意去学习了融合菜的做法，然后在村子里开了一家南洋菜馆。”温语2023年在梧林开了自己的南洋菜馆，随着梧林热度攀升，温语又开了第二家店。“这家店是非遗手工体验馆，有时我也会制作甜品售卖。店里有漆线雕、金箔绣、娘惹珠绣、南洋玻璃纸灯等项目的体验，适合游客研学。这个店的创意源自我和游客的闲聊。体验类的项目可以让游客在村里的游玩内容更丰富。”她说。

百年村落焕发崭新魅力

梧林的新生，始于对侨乡根脉的守护。闽南长期以来有“下南洋赚大钱，回乡起大厝”的传统，村里的每一栋老建筑，都是海外侨胞桑梓情深的见证

在梧林村生活。”蔡灿艺当时在外创业，从事外贸行业。村子的巨大变化震撼了他，也吸引着他。“开咖啡馆对我而言是跨行业，心里没底，咖啡馆开业之初又遇到疫情，难上加难。但是我觉得，作为本村人，如果我不坚持，别人怎么可能跟进。”努力终究有回报。如今，蔡灿艺的咖啡馆蒸蒸日上，他又开了第二家店，专营港式菠萝包，还加盟了一家主打姜母鸭的饭馆。蔡灿艺笑言：

“我的外贸生意一直没有停，但是大家都笑我，现在已经把副业当成了主业。”

温语是江苏人，吸引她来到梧林的是一张旧照片，照片中是朝东楼矗立在一片花海中。朝东楼的外表是欧式穹顶、科林斯式柱子、镂空窗花，内里是二进四开间格局的闽南大厝。朝东楼始建于1930年，由梧林旅菲华侨蔡成斜所建。主体工程完工之时，为了支持祖国抗战，蔡成斜、蔡怀

真父子决定——暂停装修，将装修款悉数捐出。不仅如此，蔡成斜的三子蔡怀表加入菲律宾华侨义勇军同志会总会，参与抗击日寇，最终壮烈牺牲。抗战胜利后，蔡怀表的名字被铭刻在菲律宾马尼拉华侨义山的纪念碑上。这样的故事，在梧林还有很多。

“我记得很清楚，2021年4月，我在泉州的旅行途中来到了梧林。那时候的梧林，人不多，店铺也少。我很喜欢这里，很快就决定留在这里，给我的人生一个新起点。”温语说。

许君媛也是被吸引而来：“2022年，我在晋江五店市传统街区工作，无意间看到朋友圈里梧林村的照片，很漂亮。恰好这里有适合我的工作机会，我就过来了。到现在，我依然觉得这里的生活有色彩、有韵味。”

梧林的未来会更好

在梧林，每一位经营者都是文化传播者，他们以各自的方式守护侨乡文脉、活化娘惹文化，对村落的未来满怀期待

验村’。今年的主题‘潮起十三州’有两层含义：一是呼应历史上闽南先民漂洋过海的精神版图；二是体现梧林连接过去与未来、本土与南洋的文化坐标。我们首次邀请马来西亚檳城娘惹博物馆、皇家御厨、餐饮世家等马方代表深度参与茶咖对话。”

晋江市凤栖梧林文旅产业发展有限公司董事长林婉玉介绍，“未来我们将继续完善家国情、醉闽南、意南洋三大动线，讲透侨批、下南洋、娘惹文化的叙事，让文化可

感、可体验、可传播，把梧林真正建成有生命力、可持续的文化地标。”

“我坚信，梧林的未来会更好。这里的娘惹文化、侨乡底蕴让我着迷。接下来，我可能会尝试将茶文化和香文化融入民宿体验，和民宿的客人分享慢下来的生活，把心放下，静下来。”郑晋说。

“我希望接下来能够和景区多一些联动，更好地推广闽南文化和娘惹文化。”温语说。

“我在咖啡馆承担了讲解员的角色，向客人讲解南洋咖啡的特点与制作方法，也会用本村人的视角讲述我们村的故事。”蔡灿艺说，“我们为村子的发展而骄傲，很多村民都像我一样返乡创业，海外的亲朋好友回乡的次数也大幅提升。比如我香港的亲人，以前一年就回来一次，现在是隔三岔五就会回来，还会带上朋友一起来。”

从村民返乡创业，到外来经营者扎根深耕，梧林的人气越来越旺。曾经外出务工的村民，如今开起妆造馆、民宿、特色小店，在家门口就能增收致富；海外华侨回乡频次大幅提升，从一年一次到常回家看看，这座百年侨村，正以文化为桥，重新凝聚起海内外侨心，在传统村落保护与乡村振兴的道路上书写精彩篇章。

“五一”期间，梧林每天都有马来西亚舞蹈秀，是由梧林《侨批往事》剧目演员融合马来西亚传统音乐、娘惹服饰等南洋文化，创作的舞蹈剧目。



身着娘惹服的游客游览梧林村。

本文图片均由晋江梧林传统村落提供



抗战时期，不少乡贤将建房资金捐给抗日救国，留下了至今仍被称道的“最美烂尾楼”朝东楼，承载着华侨毁家纾难的家国情怀。曾经，这些建筑因年久失修日渐破败，村落一度面临沉寂。当地政府在深入了解相关情况时，决定成立梧林传统村落保护发展工作领导小组，实施整村保护和有序开发。2021年，梧林景区正式开放。如今，梧林的人气逐渐升高。

“2020年，我回来看到了村子的变化，决定返乡创业。”蔡灿艺生在、长在梧林村，“我太爷爷去了菲律宾，爷爷奶奶后来去了香港。在我们村，几乎家家户户都有成员在海外。我们的传统是家中长子必须留守老家。我父亲是长子，所以我们一直

“何为娘惹？那是我们的先人从闽南出发，将中华的礼俗与南洋的风土糅合在一起而长出的独一无二的文化。”马来西亚檳城峇峇娘惹博物馆馆长唐宝琼说。

娘惹文化，以中华传统文化为根基，融汇马来风情、西洋元素，在服饰、饮食、建筑、民俗上多元共生。温婉精致的娘惹风情，承载着南洋侨民的岁月记忆，串联起山海文脉，既尽显跨域交融之美，更珍藏华侨心系故土、叶落归根的家国情怀。

“梧林娘惹文化季自2022年创办以来，已连续举办五届。梧林之所以能够成功举办南洋文化暨娘惹文化季，核心在于这里同南洋之间存在着剪不断的‘血缘、地缘与文缘’三重联系。梧林是闽南侨文化的活态样本，也是‘国内首个娘惹文化体

一炉烧饼出 全是“浙”里情

13岁就开始学做烧饼的浙江丽水缙云籍侨胞施传明，两年前投亲来到巴西圣保罗。他卖过眼镜、守过仓库，最终是靠着一炉缙云烧饼，在圣保罗站稳了脚跟。

今年以来，圣保罗中华美食庙会频频举办，烧饼炉子一开，咸香松脆的缙云烧饼、金华酥饼就迎来如云食客。炉前帮忙擀面的巴西姑娘琳达·拉莫斯对记者说，“巴西人觉得这是最好吃的比萨，中国人觉得这是最好吃的家乡味。”

守着炉子看施传明烤饼，有种质朴的烟火气。面是一大早揉好的——凌晨3点多起床，前一天留的老面剂子添上几大勺小麦粉，掺进温水，揉到面团光滑，“老面发的，可比酵母的来得香”。半肥瘦的猪后腿肉剁了，梅干菜剁细，调盐调糖，这是关键，“咸淡全靠手感”。

巴西木炭火起得旺，炉子很快烫起来。炉火烧到260多摄氏度，施传明徒手探炉贴饼，稳、准。饼坯刷上糖油，一个个“啪”上炉壁，只消三两分钟，

面皮“嗤嗤”鼓起泡泡，肉香菜干香喷涌而出。凌晨5点，第一炉缙云烧饼就出炉了。

“青田人特别勤快，这个烧饼特别适合在巴西打拼的青田人。”旅居巴西快30年的浙江丽水青田籍侨领郑贵勇告诉记者，凌晨两三点钟赶早市，天蒙蒙亮时刚好忙过一阵，一个烧饼，一杯豆浆，一碗小馄饨，“正好吃到这口家乡味道，什么辛苦都不必说了”。

施传明告诉记者，缙云烧饼好吃，在于“缙云风物丰富”。当地山脉绵长，盛产五谷杂粮，眼下正是小麦成熟季，“908”麦子磨的面粉做饼最是柔软醇香；梅干菜的芥菜选用本地“细叶九头芥”，且取九芥最幼嫩的“峰尖”，以“低盐回卤、三蒸三晒加工”传统工艺做成菜干。

缙云烧饼有厚有薄，特别薄脆的也叫“缸饼”。面香、肉脂香杂糅梅干菜晒过日头的草本陈香，在施传明烧饼店00后运营总监杜温祥看来，“直击灵魂”。

21岁的杜温祥在巴西出生，回中国故乡缙云念完了初中。他钟情家乡风物，熟悉巴西西餐饮食习惯，也熟悉中国社区商业新零售模式。两人搭档，“土工艺，洋包装”，将烧饼店经营得风生水起，每天单小麦粉就要耗掉四五十公斤，连梅干菜每次从国内备货都要百来公斤斤。

“采购国内食材并不难。”施传明说，缙云当地近年发展“烧饼经济”，缙云菜干、缙云烧饼桶、炉芯、原辅料供应等全产业链共同发展，他的两个烧饼炉和数百斤食材全系从中国运出。

日前，缙云一组官方数据成为热搜：缙云烧饼2025年(全产业链)年产值已超40亿元，在16个国家和地区开店迎客，全球近8000家门店。在负责圣保罗中华美食庙会组织的浙江青田籍侨领王力平看来，圣保罗目前有200余家中餐馆，其中就包括这两年新开的四五家缙云烧饼店，“正是烧饼经济出海的缩影”。(来源：中新网 记者：林春茵)



侨乡新貌

“五一”假期，广西壮族自治区来宾市忻城县莫土司衙署游人如织。中国织锦工艺大师、自治区级壮锦非物质文化遗产传承人蒙如君(左)，现场展示壮锦织锦技艺，向游客讲述千年壮锦的文化故事。

樊绍光摄(人民视觉)