



祖国的慰问温暖海外游子心

据《人民日报海外版》报道 新春来临,普天同庆。海外游子虽然身处异国他乡,但同样期盼共享传统佳节的温暖和喜悦。连日来,中国驻外使领馆纷纷开展“温暖迎春”慰问活动,送上“春节包”、办起联欢会,浓浓的年味慰藉海外游子心。

使领馆精心准备“春节包”,传递来自祖国的关爱与温暖。防疫物资、家乡食品、春联、福字……包裹里品种丰富的物资,承载祖国满满的挂念。不少人录制开箱视频,在社交平台上展示收获的关怀,喜悦之情溢于言表。

不少使领馆“打开大门”,办起了多姿多彩的线下庆祝活动。歌舞表演、功夫展示、戏曲唱段……好戏连台,海外同胞纷纷感叹“仿佛回到了祖国”。活动现场最活跃、最兴奋的莫过于小朋友,他们或出生在海外,

或常年生活在海外,难得体会原汁原味的中华文化。部分使领馆专门设置中国文化体验展台,吸引小朋友学习剪纸、画京剧脸谱、写毛笔字;还有的使领馆专门给小朋友准备了熊猫玩偶等特色礼品,让他们爱不释手。

在使领馆开展的“温暖迎春”慰问活动中,一些使领馆工作人员长途驱车,为距离较远的同胞提供异地办证和咨询服务。这样的实践印证了中国外交始终保持人民外交本色。过去一年,使领馆为生活工作在180个国家的460多万中国公民接种疫苗;外交部“12308”领事保护热线24小时运转,全年受理求助来电近50万通;着力打造“智慧领事平台”,不断创新云端办照、视频公证、在线预约、移动支付等便民措施,努力让海外同胞少跑腿、多办事。

收获祖国的温暖关怀,海外同胞回馈的是拳拳爱国心、殷殷报国情。他们中有援外人员,为当地人问诊看病、传授技术,成为中国大国担当的有力注脚;他们中有中资企业员工,坚守工作岗位,全力保障项目推进,用中国速度、中国质量诠释合作共赢;他们中有孔子学院中方教师,利用一方讲台,传播中华文化,为中外民心相通搭桥铺路;他们中有海外留学生,身在异国求学,心系祖国发展,立志学好本领奉献祖国。

新年新气象。祖国的关怀温暖人心、催人奋进,将激励海外中华儿女继续讲好中国故事、弘扬中华文化、深化中外友好。他们的步伐将迈得更加踏实和坚定,因为大家心中都有十足的底气:伟大祖国永远是每一位同胞的坚强后盾。

(高文成)

新西兰政要与华人同贺中国春节 盛赞新中友好关系发展

据新西兰中华新闻社报道 新西兰华人社团联合会会长黄玮璋日前在奥克兰举行以“促进新中友好关系发展”为主题的“欢聚同庆兔年新春佳节晚宴招待会”,200多位来自新西兰社会各界的嘉宾、侨领及知名人士应邀出席,同庆新春佳节中国年。中国驻新西兰大使馆公参叶素、中国驻奥克兰总领馆副总领事王俊超及多位新西兰政界官员出席了当晚的招待会。

当晚的招待会上,洋溢着喜庆的“中国年味儿”,来宾们无不被这喜庆的中国元素而感染。随后,新西兰移民部、交通部部长迈克尔·伍德、新西兰国家党国会议员保罗·戈尔德史密斯、北帕默斯顿市长格兰特·史密斯、新中友好协会全国主席克里斯·立普斯柯姆先后登台发言,纷纷表达了他们对新中友好关系重要性的看法。

苏格兰福建联合会 庆祝创会8周年

本报讯 近日,苏格兰福建联合会在苏格兰举办了成立8周年典礼暨爱心慈善晚宴,350名来自各界的嘉宾参加。现场举行了包括敲鼓、舞狮、中国民舞、武术等中国传统文化的精彩表演,令观众们大饱眼福。

8年来,苏格兰福建联合会传承敬老爱老优良传统,每逢春节、端午节、中秋节,都会举办敬老活动,得到当地的认可和赞扬。同时苏格兰福建联合会也关注下一代的教育,开设了传统舞狮课等,注重培养华裔新生代学习中国传统文化。

(苏格兰福建联合会供稿)

新春庙会美食节在挪威举行

据《欧洲时报》报道 2023“欢乐春节——新元贺岁 古韵新春”庙会美食节日前在挪威举行。中国驻挪威大使侯悦、挪威外交部官员、中资企业外籍员工代表、奥斯陆大学汉学系学生代表、Asker学校中文教师、中挪家庭和侨胞、留学生代表等近百人一起逛庙会、猜灯谜、品美食,共度今年元宵佳节。

活动中,身着中国民族服饰的文化志愿者们则在迎宾区准备就绪,用流利的中、挪和英语欢迎前来参加活动的各国嘉宾。

侯悦在致辞中说,美食是中华文化的重要组成部分,希望通过举办庙会美食节,让大家更多地了解中国文化,也欢迎大家有机会去中国,亲眼见证中国社会的飞速发展,体验中国文化的博大精深。

中国驻莱索托大使走访慰问在莱侨商

据中国驻莱索托使馆消息 近日,中国驻莱索托大使雷克中赴莱索托南部马费腾地区走访慰问当地中国侨商。在莱华商总会会长林用炜、福建同乡会会长俞其辉、福清同乡会会长陈县明、华人警民中心主任吴明思以及中资企业商会会长李文书等陪同。

雷克中一行走访了建材店、汽配店、超市等多家华侨华人所经营的商铺,同店主们亲切交谈,详细了解大家的经营发展情况,认真查看商铺安防设施,听取侨商困难诉求和对使馆工作的意见建议。他充分肯定在莱侨胞勤劳勇敢、敢闯敢拼的创业精神,团结一致、互帮互助的友爱之心和热爱祖(籍)国、心系桑梓的赤子情怀,对在莱侨胞在弘扬中华文化、促进中莱友好方面所作的积极贡献表示赞赏和感谢。

侨商们热烈欢迎大使一行到访,衷心感谢驻莱使馆在新年伊始即带来祖国的关心关怀,表示在莱侨商将始终心系祖(籍)国,合法合规经营,回馈当地社区,持续为中莱友谊发展做贡献。

美国华裔烹饪家以行动力挺中国餐馆

据美国《世界日报》报道 作为知名食谱作者和烹饪家,66岁的华裔名厨杨玉华(Grace Young)数十年来一直坚持在美国纽约华埠采购食材的习惯,不料2020年新冠疫情暴发,原本热闹的街道空无一人,她决定声援中国餐馆,除了致力宣传中国餐馆影片,还筹募资金向华埠餐馆购买餐食,转赠给有需要的人。

身为华埠社区主要代表之一,杨玉华对中国餐馆有强烈使命感。去年,因为杨玉华维护并分享中国传统烹饪的作为,赢得了茱莉亚·柴尔德(Julia

Child)奖和詹姆斯·比尔德(James Beard)年度人道奖。

不过杨玉华全心投入烹饪世界的契机并非中国菜,而是受到名厨茱莉亚·柴尔德的启发。13岁时,杨玉华说服旧金山烹饪教师阿拉尔朵以洗碗打工换取旁听法国菜烹饪课的机会,“回想起来,当时真是胆大包天。”杨玉华表示。

杨玉华自1979年移居纽约,协助出版40多本食谱,却对广东菜相当陌生。“伴我长大的美味佳肴,从来没有花时间去学习。”于是,她下决心要将父母的食谱全部记录下来,作为留给下一代的

礼物。

原本计划出版食谱,最后竟变成回忆录。因为与父母讨论食谱的过程中,杨玉华意外挖掘出双亲的过往,得知父亲早在1940年代就在华埠开了一家餐馆,“这不仅让我知道家人的食谱,还进一步了解家人的故事。”

杨玉华陆续在1999年出版《中国厨房的智慧》(The Wisdom of the Chinese Kitchen, 暂译)、2004年《炒锅的气息》(The Breath of a Wok, 暂译)以及2010年《炒翻天》(Stir-Frying to the Sky's

Edge, 暂译)等记录中国传统烹饪食谱和锅具的书籍,成就备受肯定。

尽管杨玉华迟至30多岁才开始使用炒锅,但她仍努力揭开亚洲传统锅具的面纱,“称之为炒锅,但不止于此,炒锅可以用来蒸、煮、煎、炖、烟熏”。杨玉华透露,即使外出旅行,也会把炒锅装进行李,因为每个炒锅都有一个不同的故事。

如今杨玉华签名的“法国厨师食谱”连同她家里的炒锅与精美瓷器,皆收藏在“国立美国历史博物馆”,她还受邀出任该馆食品历史顾问委员会委员。