



海外观察

□ 李明阳

在国外突发疾病怎么办?

人在异国打拼,本已不易,突发疾病,更是让本就本就不易的生活雪上加霜。

2021年底,一名在安哥拉打拼的浙江籍张姓侨胞突发脑出血,情况紧急,他也没有单位和亲人。危急时刻,当地华社伸出了援手。

浙江总商会理事会汤伟东等人得到消息后,迅速赶往医院协调救治。当地华古医院院长积极联系各方资源,为其康复治疗寻求更好的效果付出了大量努力和心血。

侨胞病情稳定之后,浙江总商会又发动当地华社募捐,至2022年3月18日,已经筹集到超过1200万宽扎,还有热心人在不断捐款。

令人欣慰的是,张姓侨胞目前恢复情况良好。

这样的故事并不是孤例。

2022年春节前夕,独自在南非打拼的浙江籍华侨鲍先生突发脑梗,左侧肢体偏瘫,生活无法自理。受到疫情和航班政策等影响,在中国的家人无法前往南非照顾。

“一个人在异国他乡,生了

病真的很无助,家人也很着急。”接到鲍先生家人的求助,台州市侨务部门将心比心,多次与他们沟通联络,询问鲍先生的身体状况,并建议其前期先在当地医院治疗稳定病情。同时,积极与南非台州商会对接,共同协助鲍先生回国。

南非台州商会会长陈建立告诉鲍先生的家人,“你们放心,鲍先生回国的事南非台州商会一定帮忙。”“台州华侨的事就是南非台州商会的事,我们义不容辞。”

在多方努力下,鲍先生终于踏上了回国之路,目前已经顺利回到中国,在接受完隔离之后,将进行进一步康复治疗。

在海外突发疾病实属不幸,但幸而有这样温暖的华社侨团、驻外使领馆、国内侨务部门,为陷入困境的同胞送去支持和希望。

如果在海外遇到类似的情况,除及时就医外,可以向当地侨团、华助中心、驻外使领馆、国内侨务部门等求助。

愿每一位在异国他乡打拼的游子健康平安!(中新网报道)

天下美食



□ 原田信男

从长崎到东京:中国菜在日本

可是,刚刚进入近代,中国在英国挑起的鸦片战争中失败,改变了自古以来人们对中国的看法。西欧列强在殖民地的统治,大大影响了日本的统治阶层,明治四年(1871年)缔结了《日清修好条约》,两国大体建立了对等的外交关系,但不久以后的日本也踏上了与西欧列强相同的道路。

终于,两国在朝鲜、台湾的问题上对立加深,终致“日清战争”的爆发。日本进入明治时期后,文明开化取得成功,刺激了对西洋的梦想,虽然同是亚洲同胞,但世人也普遍开始蔑视曾经的大国中国。

当然“清国”也和日本一样推进西洋式近代化的发展,装备了最新式的军舰。明治二十四年(1891年),代表“清国”近代军事装备的北洋舰队,对神户、横滨进行友好访问,显示其军事实力。7月14日,“清国”在横滨港招待皇族、大臣、议员、军人等登上定远号军舰,举办盛大聚餐会,在那里享用的是豪华的西式立餐宴会。虽然两国都拥有各自的烹饪体系,但在对外交往中,却又不得不附和西洋文明的饮食方式。

在这种外交形势下,曾经博得好评的中餐不得不低落下来,明治三十九年(1906年)的东京,中餐馆只有两家,大概是日比谷的陶陶亭和日本桥的偕乐园。尤其是偕乐园是明治十五年(1882年)开业的高级中餐馆,明治二十八年出版的《实用料理法》中的中餐部分,收录了其食谱。

其餐饮的等级分为上等、中

等、普通三类,要求最少4位客人用餐,每人费用分别为1日元50钱、1日元、75钱,上等餐看包括:芙蓉燕丝、白汁鱼翅、金钱鸽蛋、鸚鵡崧、水鸭片、炸虾球、东坡肉,再加上点心烧卖和紫菜汤,另外还有6样小菜。偕乐园其不同于长崎的卓袱料理,是真正中餐,器具与庭园的塑设优美,服务人员礼貌周到,是个绝好的餐馆。

与明治时期位于横滨的面向中国人开设的餐馆不同,其食客不仅限于生意人或高级官员,这是正式营业的中餐馆。但是日本在“日清战争”、日俄战争中获胜后,从明治末年(20世纪初)起,迈出了打入中国的步伐。大量的日本民间人士涌入中国,中餐渐渐走进日本人的生活。所以大正时期的日本出现了面向普通大众的中餐馆,尤其在关东大地震后迅速增加。在那之前的中餐主流,是通过横滨传入的广东菜,是用广东话称呼的,不久烹饪用语变为北京话。这意味着开始向

北京菜为中心转化。

丸本彰造在为山田政平译注的《随园食单》所作的序中说,大正时期军队伙食改善之时,丸本曾建议采用中餐,鼓励其继续研究。总之,经过满洲等事情,日本人带回的中餐烹饪法在这一时期广泛传播。中餐馆数量激增,日本人经营的中餐馆也出现了。满洲的殖民地化也为中餐添了一把火。

横滨的中华街上,第二次世界大战前只有几家中国面馆,第二次世界大战后变成了100多家店铺相连。现今的世界上,数量最多的餐馆种类,如果算上比萨饼店,就是意大利餐馆,但如果以客人座位数来算,则是中餐店的规模最大。

当然这主要依靠华侨的支持了,在欧洲,有一些东南亚人也像模像样地经营中餐馆。但在日本,因为历史背景,很多日本人在中国生活的经验,中餐的日本化也很明显,与在其他国家红火的中餐馆相比,多少有些不一样。

(选自《日本料理的社会史》)



被日本化的中国菜:东坡煮



海外生活

泰国华人潮剧演员的“戏剧人生”

□ 王腾 宋宇

傍晚6点,在泰国华裔较多的那空沙旺府一个偏僻乡村里,灯光四射,锣鼓开场,中国潮剧《洛神》正在临时搭建的舞台上演。

今年54岁的许庆安饰演《洛神》中的曹操,作为泰国“青囊玉楼春”潮剧团的老戏骨,这位来自广东潮州的老生演员,面对台下寥寥无几的观众,叹了口气说:“天壤之别了。”

回忆起20世纪90年代刚来泰国演出时的光景,许庆安说,那时潮剧团有100多人,演出时常有上千名观众,而现在潮剧团只剩30多人,观众有时比演员还少。

75岁的伊尔坤祖籍广东,身着红色旗袍的她台下屈指可数的观众之一。

和伊尔坤不同,9岁的泰国少年素帕空·尼绒让听不懂潮州方言,却在台下看得入迷,作为潮剧团的粉丝,他说:“台上的演员很漂亮,像天使。”

80余年前,“青囊玉楼春”潮剧团漂洋过海,来到泰国。作为泰国潮剧团中的翘楚,剧团曾

受邀为泰国王室演出,也曾赴中国海南献艺。

许庆安说:“剧团名字中的‘青囊’是指演员的行囊。”如今,一辆卡车就能装满剧团的全部家当,从曼谷的永久戏台,到四处走穴的戏班,“青囊玉楼春”的变迁也折射出潮剧在泰国面临的困境。

潮剧的观众多为年长的泰国华人,随着时间推移,这种古老戏剧艺术的受众逐渐减少。泰国如今只剩约30个潮剧团。

“新冠疫情让剧团雪上加霜,曾经每年平均300场的演出,现在已不足百场,”泰国潮剧公会副主席、“青囊玉楼春”潮剧团团长吴桂德说,潮剧不仅是源自中国的古老戏曲剧种,也是连接千千万万泰国华人的精神纽带,自己只要还有一口气,就会坚持将潮剧发扬光大。

演员的流失,同样制约着潮剧在泰国的发展。

对于66岁的第三代华裔陈素鸾来说,这是她登台表演的最后一年。作为剧团最年长的演

员,她8岁时因家境贫寒被父母送进剧团学艺。剧团给了她父母一笔钱,签下8年合同。

陈素鸾至今仍戴着带有父母照片的项链,她说,自己并不记恨父母,因为他们给自己找到了热爱的事业。

在泰国绵延百年的潮剧,未来将没人历史的年轮,抑或焕发新的光彩,是留给这一代潮剧人的命题,而81岁的泰中戏剧艺术学会创始人庄美隆试图给出他的答案。

成立40余年的泰中戏剧艺术学会,正努力推动潮剧本土化发展。“我们一方面尝试将泰语融入潮剧表演,让更多泰国观众易于接受,一方面计划在曼谷建立中国戏曲学校,培养包括潮剧演员在内的专业人才。”庄美隆说,即使整个行业正在凋零,他也决心为后代保留这门艺术。

午夜时分,舞台上的灯光熄灭,许庆安脱下戏服,钻进两平方米的帐篷。几天之后,他将跟随剧团赶赴下一个演出地点,在这座流动舞台上,继续他的“戏剧人生”。(新华社报道)



东京街头的中华料理店

中国是四大文明的发源地之一,有悠久灿烂的饮食文化。正如我们了解到的,除农耕这一大技术外,大酱、酱油、豆腐、酒、醋、面条,甚至寿司等,都来自于中国,这种饮食文化被带到日本,给予了我们的饮食文化巨大影响。中餐以悠久的历史传统为后盾,呈现出多姿多彩的状态。

中国地域辽阔,由于不同地域的食物生产情况和食品原料大不相同,形成了各种各样的菜系。中国有“南船北马”、“北麦南稻”这样的谚语,以长江为界,华北以牛羊肉和乳制品、面食类居多,华南以鱼贝类等水产品、猪肉、大米为主。口味上则有“南淡、北咸、东酸、西辣”的分别,南方的广东菜、北方的京味菜、东面的上海菜、西边的川菜是有代表性的菜系,表明口味的偏好在不同地域差别极大。

日本的近世时期,中国人只能局限在长崎居住,明治开放后,虽然可以到横滨和神户了,但他们都是从事贸易的华侨,其饮食的源头,是东面的上海菜系。开放后居住在横滨的美国人、英国人

的雇工,是从香港、上海带来的中国人,当然厨师也不例外。

进入明治时代后,在横滨与神户等地,随着贸易量的扩大,中国商人之外还有大量中国劳动力进入日本。明治三年(1870年)的横滨,中国人的数量从开港时的寥寥百人增加了10倍,达到了千人。中国人大量地涌入了贸易集散地——港口城市。

横滨和神户就这样出现了中华街,中国餐馆也随之出现。但当时还是面对中国人经营的,不对日本人开放。而且自古以来,虽然有过神田秀吉那样企图侵略中国的人,但人们基本上对中华思想怀有景仰之情。

近世的日本已兴起国学,虽有学者夸耀本朝的优越性,但由于大国中国是文化的源泉,具有异国情调的卓袱料理广受欢迎。一些中国传来的饮食,如正月的屠苏酒、杂煮、七草粥,五月的粽子,以例行节日的形式在日本固定下来。从中国传过来的饮食体系都在日本的餐饮文化中扎下根来,这一点是不能忘记的。