



跨越百年,他们让华裔新生代遇见一战华工

当地时间 4 月 7 日,百余人齐聚法国北部的诺莱特华工墓园,纪念第一次世界大战期间遇难的华工。

作为活动的组织者,法国外籍兵团退伍华人协会会长徐大玉、法国华侨华人会主席蔡君柱讲述了其中的故事。每逢清明、一战停战纪念日等时间节点,他们和不同的人,用不同的语言,一遍遍讲述着华工的故事。



法国外籍兵团退伍华人协会会长徐大玉

跨越百年的记忆

“众弟兄,大家来听,你我下欧洲,三年有零,光阴快,真似放雕翎……”这是一战期间流传于山东威海卫的一首华工出洋歌。

一战爆发后,渴望加入国际社会的北洋政府创造性提出“以工代兵”计划,以民间的形式先后向法国、英国共输送 14 万华工。华工身强力壮,在一战西线战场负责挖地道、排雷、运输物资等工

作,不少人在这个过程中牺牲,他们为一战结束作出不可磨灭的贡献。

战争结束后,部分法国华工并未立即返回中国。大约有 3000 名华工留在法国,他们有些在工厂打工,有些处理战后工作,他们打扫战场、掩埋尸体、修建坟墓。一些华工在清理战场时遇到未爆炸的炮弹,献出了生命。

逝者无名当铭记

一战结束后很长一段时间,西方社会并未对华工的重大贡献给予足够认可。他们的付出和地位,被有意无意地掩盖。

徐大玉表示,华工中有 2 万人永远留在了这片土地,目前只有 1589 人有记录被分别安葬在 24 个陵园,其中大部分人的遗骸被埋葬在诺莱特华工墓园,还有很多先辈的遗体不知道被安葬何处。

每逢清明前后,旅法华侨华人都前往诺莱特华工墓园,这座墓园由英联邦公墓委员会于 1920 年修建,是欧洲最大的华工墓园,近 900 名华工长眠于此,其中一些华工连名字都没有,只有一个编号。然而,逝者无名,却当铭记。

法国山东商会代表刘傲禾表示,一战华工多来自山东农村,来到欧洲后,他们经历着西方文明冲击、中外文化差异及生活上的

不适,但并未影响他们的勤勉工作。明年,法国山东商会将主持纪念活动,以缅怀百年前吃苦耐劳、不怕牺牲的乡亲。

“中国劳工的贡献和事迹正被越来越多的人知晓、传颂,这就是旅法侨界每年组织大型纪念活动的意义。”法国华侨华人会主席蔡君柱表示,“通过这样的活动,我们不仅向先辈们致以最崇高的敬意,也提醒着后人铭记历史,珍爱和平。我们要永远怀念先辈们的付出和牺牲,珍视和平的来之不易,努力为实现和平、促进民族团结贡献自己的力量。”



法国山东商会献花

两国友谊的珍贵篇章



华裔青少年为一战华工献花

今年的纪念活动由法国侨界主办,法国华侨华人会、法国外籍兵团退伍华人协会、法国山东商会承办,活动希望让更多人了解华工的故事,让华裔新生代了解和平来之不易。

活动现场,中国驻法国大使馆、旅法侨界代表、欧洲时报中文学校的老师及孩子们等华侨华人与法国政府代表参与活动。法国华侨华人会、法国外籍兵团退伍华人协会、法国山东商会、法国青田同乡会、法国国成联谊会、法国中法友谊互助会等 20 多个侨团代表献上鲜花,法国索姆省副省长、努瓦耶勒市市长等当地政要参加纪念活动。

“我们的先辈曾经为法国这

片土地流血牺牲,为维护世界和平奉献生命,他们不但在战后为重建法国做出了贡献,还留下来成为第一批组建巴黎唐人街的华人。”徐大玉表示,这是中国与法国的共同历史

及记忆,今年是两国建交六十周年,回顾一战华工历史,能够更好地证明两国友谊地久天长。

(徐文欣 来源:中国侨网 徐大玉 / 供图)

海外生活 “老中餐人”在西班牙为“新中餐”探路

在西班牙从事餐饮业近 30 年,巴塞罗那中餐业协会会长沈岱曦和妻子夏蓉自称“老中餐人”。从经营“老外版中餐”到探路“新中餐”,他们致力于让中国味道在西班牙引领“新食尚”。

“过去很长一段时间,当地人对中餐的印象是便宜的快餐。”沈岱曦和夏蓉说,早年间中餐业者担心当地人接受不了正宗的中餐,于是迎合他们的口味,改造出一套“老外版中餐”,代表菜是春卷、三鲜炒饭和杏仁鸡,以至于在很多当地人印象里中餐只有这几道菜。

沈岱曦和夏蓉 1995 年移民西班牙,刚开始在亲戚家的酒店工作,后来在巴塞罗那拥有了自己的酒店,曾经营“老外版中餐”

和连锁自助餐超过 20 年。

随着中餐在海外的认知度和认可度越来越高,沈岱曦和夏蓉重新进行市场定位,于 2018 年和 2019 年在巴塞罗那创办了以“新中餐”为特色的中国花园餐厅和君子兰餐厅。中国花园餐厅位于巴塞罗那市中心,食客来自世界各国的游客为主,君子兰餐厅则主打亚洲餐,加入了泰国菜和马来西亚菜。

在沈岱曦和夏蓉看来,“新中餐”要突破传统中餐理念,不断吸纳和融合住在国的食材和烹饪方式。在追求地道口味的同时,也注重菜品的摆盘和呈现,将传统中式元素和现代审美相结合。

“比如,我们会用菠菜汁和墨

鱼汁把饺子皮制成不同颜色,在区分荤素的同时,也增加视觉上的美感;在炒饭里加入西班牙著名的黑猪火腿丁,让当地食客更有亲切感;当地人习惯性认为深红色酱汁是咸的,我们就将糖醋里脊的酱汁改成了橘子汁。”沈岱曦说。

“我们也会通过改刀和变型,让菜品更好地呈现。”夏蓉说,在当地人的饮食习惯里,肉类和海鲜要做到无骨、无壳、无刺、无腥。“于是我们将鱼骨剔除后,将鱼肉改花刀,如一朵朵菊花在盘中盛开;将虾仁裹上面包糠炸制,吃起来香香脆脆;烤鸭则准备了北京烤鸭、广式烤鸭、盐酥鸭、橘汁鸭等不同品类,满足不同的口味。”

“中餐业者自信心的提升也是‘新中餐’与‘老外版中餐’最大的不同。”沈岱曦说,现在西班牙很多中餐馆都会在刀叉旁放一双筷子,餐厅的装修也更多地体现中华文化元素;肉夹馍、煎饼果子等中国小吃加入中餐馆的菜单,深受当地食客欢迎,这在以前也是不敢想象的。

“以前我们不敢轻易改变菜单,像现在我们的菜单里有温州拌面这样的地方小吃,以前是不敢放进去的,也没有底气介绍给

老外吃。后来我们慢慢地加一些纯粹的中餐进去,和他们说这种做法来自于中国,是纯中式的,他们也感到很新奇。”沈岱曦说。

“新中餐”也成为当地一些大型活动的时尚之选。沈岱曦和夏蓉的中餐团队常年承接企业年会、艺术展等活动的餐食服务,他们会根据酒店、古堡或博物馆等不同场景,准备契合主题和氛围的中餐菜品。

“其实去西班牙的五星酒店做中餐我心里很忐忑,毕竟是在别人的主场工作。”夏蓉说,西班牙的酒店和古堡的厨房设备不适合做中餐,更不用说几百人的宴会餐食,很多菜品要提前在自己的厨房里准备好,期间要与酒店厨师进行多轮沟通。

她说:“在与西班牙厨师团队合作时,常常遇到思想和理念的碰撞。比如他们做南瓜汤等汤品时习惯用机器打碎食材,而中餐习惯把豆腐、菌菇等食材在汤里完整呈现,我就会从中餐烹饪逻辑和食用习惯的角度解释为何这样做,这其实也是厨艺和美食文化交流的过程。”

业余时间,夏蓉也在西班牙霍夫曼烹饪学校进修学习。学习期间她常常和老师们交流中餐业在当地的发展,倾听他们的建议,也学习他们将烹饪当做艺术来做的态度。

“其实不管是中餐还是西餐,



巴塞罗那中餐业协会会长沈岱曦和妻子夏蓉 受访者供图

要更好地呈现一道菜,从食材的选择到味道的搭配,从菜品的摆盘到最佳享用时间都要下足功夫。”夏蓉说。

“1958 年,巴塞罗那第一家中餐馆大华饭店建立,此后中餐业在风雨中持续发展,如今已经有足够的底气征服当地人的味蕾。”沈岱曦说,据不完全统计,巴塞罗那目前有 500 多家中餐馆,还有很多主打“新中餐”的餐馆在西班牙陆续开起来,一些老牌中餐馆也向“新中餐”方向转型。

沈岱曦认为,不管呈现的方式如何升级,判断一道菜是否符合最基本的标准还是好不好吃,要先满足食客的口和胃,才能谈中餐文化的弘扬。“未来我们还会不断学习和探索,让更多人体验到舌尖上的中华文化。”

(吴侃 来源:中国新闻网)



夏蓉与西班牙厨师团队合作准备“新中餐”菜品