

华侨华人过端午： 粽香飘万里 遥寄思乡情

中新社北京6月25日电（吴侃）25日是中国传统节日端午节，疫情下海外侨胞们过端午的形式与往年不同。虽然少了赛龙舟、舞龙舞狮等热闹的活动，但漂洋过海的粽香却始终延续，传递着浓浓的乡情。

“粽叶卷成‘漏斗’的样子，先放一勺糯米，放三块酱肉，再盖一层糯米……”在法国侨胞王薇给记者传来的端午视频中，她丈夫正在教一双儿女包粽子，孩子们包出的粽子有模有样，王薇则在一旁弹奏古筝，为包粽子活动伴奏助兴。

王薇的老家在浙江嘉兴，虽然在法国定居多年，她和家人每年端午仍会自制正宗的嘉兴肉粽。“我老公是法国人，但他很喜欢中国文化，去年我教会了他包粽子，今年轮到他教两个孩子了。”

“粽叶和糯米是两周前就在华人超市里买好的，肉用酱油、黄酒和香料腌制了3天，糯米也要加入酱料浸泡一夜。”王薇说，她也会把粽



子作为伴手礼送给邻居，外国朋友很喜欢这来自中国的风味。

西班牙的侨胞们在做好防护的基础上，于巴塞罗那“餐餐美食”中餐馆门前排队领取侨社发放的爱心粽。6个结实饱满的四角粽绑在一起，有咸甜两种口味，一袋袋分发到侨胞手上，不少领到粽子的侨胞还拍照打卡留念。

“仅10分钟，1080个粽子就发完了。”活动主办方之一、西班牙巴塞罗那青田同乡会会长周建虹告诉记者，活动从23日持续到25日，每天向侨胞发放3240个粽子，“希望这些粽子可以给疫情下

的人们带去关怀，也想借此提振和宣传中餐”。

在马来西亚槟州，华人高国钦在粽子专门店订购的粽子端午节一早就到货了。“我们家都爱吃咸粽，馅料有腊肉、肥肉、咸蛋黄和香菇，今晚的祭祖活动后，我们一家老小就会聚在一起吃粽子。”

高国钦介绍，马来西亚的华侨华人来自不同地方，包的粽子也比较多样，有福建肉粽、广东咸水粽、海南枕头粽、潮州粽等。“最具特色的当属融合了中国味道和南洋做法的娘惹粽，糯米要用蝶豆花染成蓝色，馅则是椰

肉丝。”

“艾草挂在门前，粽子香飘满天，戴上小香囊，篮子装满花瓣……”端午当天，瑞士苏黎世有一场“云上过端午”活动，华裔女孩杨熹昀身着汉服、佩着香囊，演唱了一首端午民谣。

活动主办方、苏黎世中国传统文化协会会长陆金莲告诉记者，共有110名苏黎世华裔青少年参加活动，他们朗诵端午诗词、包粽子、编五彩绳、做香囊、画龙舟……“我们每年端午节都会举办大型活动，今年只能线上举办，但丝毫没影响孩子们对端午民俗的热情。”

在美国，不少华人食客来到洛杉矶蒙特利公园的中餐厅“深井烧腊美食坊”，购买招牌“鲍鱼太爷粽”。鲍鱼粽的馅料由鲍鱼、干贝、咸猪肉、冬菇、栗子等精制而成，一个粽子比手掌还大，足有一斤多重。

餐厅创始人福哥介绍，虽然今年原材料涨价，但鲍鱼粽还是维持往年的价格，“为了开拓市场，我们今年还推出了符合华人口味的传统肉粽，销量也不错”。

虽然市面上可以选购到品类丰富的粽子，美国罗得岛州华人协会副主席陈和栋还是习惯自己在家包粽子。“我包的粽子里有虾干、冬菇、腊肠、干贝，糯米中还掺入了花生粒，全家人都很爱吃。”

“我来美国38年，每年都会和家人一起过端午、吃粽子。”在陈和栋看来，“端午”是抹不掉的文化记忆，更是消不去的浓浓乡愁。（完）

来源：中国新闻网