

# 海外华侨华人的端午节： 粽香飘万里，遥寄思乡情



每一份粽子被装在红色的纸袋里，纸袋上还有一封“端午家书”。(受访者供图)

## 中国侨网6月26日电 题：海外华侨华人的端午节：粽香飘万里，遥寄思乡情

今天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了，肉用酱油、黄酒和香料腌制了三天，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。

在西班牙，侨胞们在巴塞罗那“餐餐美食”中餐馆前排起了长队，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。

这次“万水千山·粽是情”活动由

浙江省侨缘公益会、浙江省侨联餐促会、巴塞罗那青田同乡会共同主办，从6月23日至6月25日，每日在巴塞罗那凯旋门大众食府、批发仓库区好运来餐厅、圣诞科洛马餐餐美食餐厅三家中国餐厅向侨胞发放3240个粽子。

“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。“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饭和粽子。”

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



美国中餐馆“深井烧腊美食坊”销售的粽子。(美国《侨报》/李青蔚摄)

满花瓣……。”端午当天，瑞士苏黎世有一场“云上过端午”活动，华裔女孩儿杨熹昀身着汉服、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、东菇、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，美国罗德岛州华人协会副主席陈和栋还是习惯于自己在家包粽子。“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。