



中秋前夕,加拿大华人文化艺术团体联谊会主席张俭收到了从徐州寄来的烙馍。“这烙馍,和我母亲当年做的一模一样。”张俭感叹道。离开中国近40年,这位在海外深耕文化传播的徐州人,每逢中秋,最割舍不下的仍是这一口家乡的烟火气。

“你看这烙馍,薄如纸、韧如绸,中间微微鼓起,像不像一轮满月?”张俭将烙馍轻轻对折,又笑着回忆,小时候每到中秋,母亲总会烙上几十张馍,一家人围坐在院子里,夹上两勺自家炒的小干鱼、几片把子肉,“那味道,已经刻在骨子里了。”

在海外生活的漫长岁月里,张俭尝试用过平底锅、电饼铛复刻记忆中的味道,却始终差了几分火候。“不是温度不对,就是面醒得不够。后来我才明白,差的不是手艺,是那片土地的温度。”

如今,每逢中秋,他总会托家乡亲友寄来烙馍。即便跨越重洋,烙馍没了刚出炉的香软,张俭仍会仔细蒸热,配一壶清茶慢慢吃。“吃一口,就好像又回到了徐州的老院子里,仿佛还能听见父母唠叨。”

如果说烙馍是张俭味蕾上的乡愁,那么云龙山则是他最想重游的家乡景点。

“小时候常爬云龙山,山上的兴化禅寺、放鹤亭,每一处都藏着故事。”他记得最清楚的,是北宋隐士张天骥放鹤、苏轼写下《放鹤亭记》的典故——后来在海外传播中华文化,这成了他最爱讲的片段。“苏轼在徐州不过两年,却留下那么多诗篇。我想,文化的根,就是这样一代代传下来的。”

近年来,张俭也多次回国,每次必登云龙山。站在山巅俯瞰徐州城,他惊叹于故乡的巨变——高楼拔地而起、街巷日新月异,但云龙山的青石阶、古寺庙依旧如初。“山还是那座山,月亮还是那轮月亮,只是看月亮的人,成了游子。”

如今,张俭带领的华人文化艺术团体已成为多伦多多元文化中一道亮丽的风景。从龙文化节到中秋庆典,他始终致力于让更多海外友人了解中华文化的深厚底蕴。

“中秋不止是吃月饼,更是一种情感的寄托。”张俭说,每年中秋,他都会在活动中设置“家乡味道体验区”,邀请华人朋友带来各自的家乡特色美食。而他自己,总会端出一盘烙馍,向好奇的外国朋友讲述自己的徐州故事。

“文化的传播,需要耐心和温度。”张俭说,“你把它摊薄了、烙香了,别人自然愿意尝一口;你把故乡的情怀讲真了、讲深了,别人自然能听懂。”

“月亮在哪都是一样的圆,但只有故乡的月亮,才能照进人心里最软的地方。”这句话,他用了40年去体会。而这份跨越山海的中秋情,正如他手中那张烙馍——看似平凡,却嚼得出千般滋味;看似单薄,却承载着半生乡愁。



“虽然离开十多年了,但最难忘的还是小时候那碗浓香扑鼻的徐州米线 and 肥而不腻的把子肉。”当电话连接到柬埔寨金边,林果谈起家乡徐州时,语气里满是怀念。她深耕海外市场多年,但味蕾始终牵挂着故乡的风味。

十多年前,因工作调动,林果从国内转战柬埔寨市场,与团队一起开拓了当地空白的心车领域。在柬埔寨,林果身边的华人伙伴以南方籍居多,这让每一次与徐州同乡的偶遇都显得格外珍贵。“哪怕只是聊几句家乡话,分享记忆中的味道,都能让人感受到家的温暖。”林果感慨道。

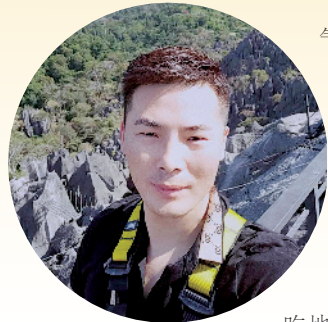
“偶尔遇到同乡,聊起米线、把子肉、地锅鸡,总能瞬间拉近距离。”电话的另一头,林果深情地描述着记忆中的徐州味道:米线的精髓在于熬制数小时的大骨汤底,配上特制肉酱和爽滑米线;而把子肉更是让人无比挂念的美味,肥瘦相间的五花肉经精心炖煮,入口即化,香气四溢。这些味道不仅滋养了她的童年,更成为她身处异国他乡时最珍贵的精神慰藉。

如今,便捷的交通与通信让乡愁不再遥远。林果时常与家人视频,每一两个月便能回国一趟。更让她欣喜的是,金边陆续开设的中式餐馆,让家乡风味得以漂洋过海,温暖着游子的心。

在林果看来,无论走多远,徐州始终是支撑她砥砺前行精神厚土,而这份乡情,亦如米线的醇厚、把子肉的香浓,历久弥新。中秋佳节,林果通过镜头送上对家乡的深情祝福:“虽然身在金边,但徐州的每一条新路、每一座新园区都让我自豪。愿家乡的发展如中秋圆月,圆满光明;祝父老乡亲阖家安康,万事如意!”

每一口徐州味,都是想家的理由

——几位海外徐州人的中秋思乡情



在老挝的徐州人张晨:

一份地锅鸡,承载半生乡愁

本报记者 吴一凡

中秋前夕,老挝甘蒙省塔克的天气依旧湿热。张晨正检查着新进的东风柳汽乘龙汽车,他站起身来擦一把汗,望向东北方向:“这时候的徐州,该入秋了。”

12年前,因兄长在老挝工作,张晨远赴异国创业,一直从事汽车代理商的工作。事业在他乡稳稳扎根,味蕾却始终牵挂着故乡。“每次回徐州,第一顿必吃地锅鸡。柴火灶、铁锅边贴满面饼,鸡肉烂而不散,饼子吸饱汤汁……”张晨说着,眼里泛起笑意。

在他的行李箱里,总有半箱空间留给家乡特产:烙馍、馓子、小孩酥、封装把子肉等。这些看似寻常的食物,成了他与老挝朋友分享的家乡“美食名片”。一张薄如纸、韧如绸的烙馍,卷起酥脆的馓子,再夹几片把子肉,便是他中秋夜最郑重的仪式。“吃一口,就好像又回到了我家的老院子,听父母在耳边唠叨。”

如果说地锅鸡是味蕾的狂欢,那么云龙湖则是他心底的柔软。小时候常去游泳捉虾的河道,如今已成为旅游胜地;每两年必登的云龙山,石阶依旧,山下的城市却已高楼林立。“去年回去还得开导航。”他感慨道,“但山还是那座山,月亮还是那轮月亮。”

今年7月返乡时,张晨特意去云龙湖畔坐了一下午。回乡的日子,他看到徐州地铁穿行、高架蜿蜒,想起童年时学校组织去淮海战役烈士纪念馆的春游,想起冬天和玩伴扒地瓜的野趣,想起藏在学校后巷的美味米线。“徐州变得更现代化了,但藏在街巷里的烟火气没变。”

如今,张晨正计划搭建一座双向交流的桥梁。他希望能够将徐州的农业经验与特产引入老挝,同时把老挝的优质产品带回家乡。“我想让更多老挝人尝到徐州的味道,也让徐州人了解老挝的风情。”

中秋夜,他会在院子里摆上从家乡带来的烙馍和小孩酥,配一壶清茶,对着月亮慢慢品尝。“老挝的月亮也很圆。但只有徐州的月亮,能照见我家老院子的树影。”



在英国的徐州人孟路:

让徐州美食香飘英国街头

本报记者 彭家一

家乡的味道,是刻进徐州人骨子里的记忆坐标。

当月光流淌成河,总有一种味道,比月色更先抵达游子的心间——那是烙馍卷馓子的焦香,是地锅鸡升腾的烟火气,是沱汤滚过舌尖的暖意,是伏天羊肉汤里沉浮的乡愁。

在这里,我们邀请6位身在异国的徐州儿女,以乡愁为筷,以回忆为盛,共赴一场名为“故乡”的筵席。愿这缕穿越山海的徐州味道,承载千里之外的凝望,让游子在新一轮圆月下,与故乡深情相见。

傍晚的英国格拉斯哥街头,一家挂着“徐州地锅”招牌的小饭店座无虚席——食客里既有来自中国五湖四海的留学生,也有不少当地居民。

推门而入,浓郁香气直扑鼻腔,铁锅中的地锅鸡正咕嘟冒泡。“万物皆可地锅!”店主孟路笑着掀开锅盖,热气蒸腾间,锅边的面饼吸饱了汤汁。这一口热气腾腾的徐州味,是他在异国为故乡写下的最暖情书。

“我最想念的家乡味道,还是徐州烧烤。”在异国他乡推广徐州菜的孟路,心底最眷恋的仍是家乡炭炉上滋滋作响的羊肉串。

2018年去英国之前,孟路一直在徐州做餐饮生意。在英国做了6年中餐厅厨师后,他发现当地中餐市场里,川菜、粤菜、东北菜都很常见,唯独缺少了徐州味道。这份“空缺”,让他下定决心在爱丁堡开了第一家“徐州地锅”店。

令人惊喜的是,第一家店迅速走红,成为当地华人争相打卡的网红店。张若昀、唐艺昕等明星的打卡,更让“徐州地锅”在社交平台意外出圈。今年8月,孟路又在格拉斯哥开了分店,从最初只有20个座位的小店,到如今两地开店,他让徐州味道在英国悄悄扎下了根。

“中国地锅鸡非常美味,强烈推荐”“食物太棒了,我们还会再来”“这是我吃过的最好吃的中国菜”……在谷歌地图上,不少当地食客留下热情好评。

正如孟路所说:“美食无国界,锅灶连天涯。”来自世界各地的食客,正跟着他的“徐州地锅”,触摸到一段关于徐州的味觉记忆,也架起了中西文化交融的小桥梁。

今年的中秋节,是孟路在英国过的第七个中秋节,他在店里和员工们共度佳节。当被问及未来,孟路腼腆一笑:“我想把店开到伦敦去,让更多同胞尝到家乡味,也让更多外国人爱上徐州菜。”

从爱丁堡到格拉斯哥,再到梦想彼岸的伦敦,孟路将对故土的思念,炖成一锅锅沸腾的地锅鸡,让徐州味道在异国飘香。这升腾的锅气,便是他写给故乡最深情的长诗。



在澳大利亚的徐州人胡清:

难忘徐州街头清晨的烟火气

本报记者 李莎莎

“一碗热腾腾的沱汤,是刻在味蕾里的家乡记忆。”谈及对故乡的念想,在澳大利亚悉尼深耕多年的胡清,至今难忘徐州街头清晨的烟火气。

“沱汤不仅是一道小吃,更是乡愁的寄托。它的独特风味里,藏着徐州人的朴实与热情。”除了沱汤,胡清也常常怀念徐州的地锅鸡、烧烤等。这些美食,已成为她与家乡文化的情感纽带,也是在海外与同乡相聚时,最能唤起共鸣的话题。

尽管远在南半球,胡清却始终把家乡放在心上。她致力于为徐州籍人士搭建一个温暖的互助平台,帮助新移民和留学生适应海外生活。“我们希望像大家庭一样,帮助新移民和留学生顺利适应海外生活。”胡清介绍,他们会提供从学业咨询、住宿安排到生活安全指导等一系列免费服务,让初到异国的同乡能感受到实实在在的支持。

与此同时,胡清也在积极通过文化活动推介家乡。如举办中秋联欢会等,邀请当地政要、华人代表等共聚,推广徐州的文化形象。胡清表示,通过这些活动,不仅凝聚了乡情,还让更多人了解徐州“一城青山半城湖”的城市魅力,促进了中澳之间的文化交流。

“徐州是生我养我的地方,那里的一草一木都刻在我的记忆里。”中秋佳节,胡清通过越洋电话送来对家乡的深情祝福,“虽然在悉尼,但我的心永远向着徐州。愿家乡的月亮更圆、山水更美,父老乡亲们阖家欢乐、万事如意。我会继续努力,让更多人认识徐州、了解徐州,让这座美丽的城市走向世界。”

饮食的调适往往藏着异乡生活的智慧。徐工沙特阿拉伯子公司海外服务管理经理张成告诉记者,当地大米价格偏高,虽暂别熟悉的米香,他却在食材的探索中解锁了别样的餐桌风景。

“总有一些味道,会在不经意间提醒我们:别忘了昨天从哪来,也要记得明天要往哪去。”对张成来说,这味道就是家乡徐州的那一碗热腾腾的手擀面,既有烟火气,也藏着思念。

“羊汤手擀面,和面时要优选高筋面粉,加入适量的水,进行揉、搓、和。紧接着,要把和好的大面团不停地在桌面上反复摔打,让面团更筋道。面团经过反反复复地摊、擀、摊、擀……面团变成面饼,面饼又变成一张薄薄的大面皮,再把面皮切成粗细均匀的面条,看着就让人直流口水。”提起徐州的手擀面,张成的话匣子就关不上了,“尤其是伏羊节期间,巷子里的面馆飘着羊汤的香,手擀面拌上炖得软烂的羊肉,撒把葱花,吸溜一口,热乎气从喉咙暖到胃里。一碗地道的徐州羊汤手擀面,面条筋道有弹性,汤汁呈乳白色,再浇上红红的辣椒油,瞬间让人食欲满满。”

参加工作以来,一碗面所承载的,除了乡愁,更有生活的重量。“牛吃草,我吃饭。原本那个自娱自乐的美食专家早已不见,取而代之的是为了奋斗而随便扒拉两口。”张成说,在异国的日子里,干煸炒面拉条子、鸡丝面汤烤包子,本应得到满分的中亚美食也只是他生活的佐料。

一碗面,是张成走进他乡的钥匙,也是他观察世界的窗口。“它曾是我的骄傲,是我抵触他乡的偏执,是我回应家人的慰藉,更是我藏在胃里的乡愁。如今再煮面,看着锅里翻滚的面条与热气,总会想起故乡的月亮。”

原来“月是故乡明”,从不是别处的月不亮,而是因为故乡有面香和家人的牵挂。就这样,张成把乡愁“煮”进了每根面条里,无论走多远,一尝便知归途。



在沙特阿拉伯的徐州人张成:

手擀面里,有烟火气也有思乡情

本报记者 王正喜