

# 赴菲華文教育交流有感：一束微光，點亮華文傳播之路

中西學院 李蓮

站在菲律賓華教中心2025-2026學年度華語教師年中交流會的現場，看著身邊同行們專注的神情、臺上分享者真摯的講述，再到拓展活動中大家並肩協作的身影，我心中滿是感慨。這場交流會，不僅是一次教學經驗的碰撞，更是一場華文教育人初心與使命的共鳴，讓我對“華文教育”這四個字的重量，有了更深刻的理解。

交流會的集體備課教學分享環節，最讓我觸動的是關於“紙的起源”與“印字的內涵”的講解。當PPT上展示出羊皮、竹片、烏龜殼這些古老的書寫載體，再到“印”字背後手與足的象徵，我忽然意識到，華文教育從來不是簡單的識字與授課，而是在傳遞一種文化的根脈。

身處異國他鄉，華文課堂更需要打破文化隔閡，用當地學生能理解的方式，把漢字裏的故事、中華文化的底蘊講出來。就像前輩們說的，華文教師既是知識的傳授者，更是文化的擺渡人，要讓漢字的溫度，穿越語言的壁壘，抵達孩子們的心裏。

臺上華語教師的課堂模擬，讓我看到了華文教育者的堅守與創新。在菲律賓的華文課堂，我們面臨著語言環境差異等諸多挑戰，但沒有人選擇敷衍。我想起自己初到菲律賓時，面對學生們迷茫的眼神，也曾焦慮過、無措過，但正是身邊這些同行的經驗分享，讓我明白“因地制宜”才是華文教學的關鍵——不是照搬國內的教學模式，而是紮根當地土壤，讓華文教育落地生根。

文藝演出與拓展活動的環節，則讓我感受到了華文教育團隊的溫暖。舞臺上，老師們用歌聲、舞蹈表達對故土的

思念與對教學的熱愛；拓展場上，大家圍在一起搭建支架、測量尺寸，為了同一個目標互相出謀劃策。那一刻，年齡、教學年限的差異都消失了，我們只是一群為了華文教育奔赴海外的同路人。當看到大家齊心協力用報紙搭起的支架穩穩立住時，我忽然懂了：華文教育從來不是孤軍奮戰，而是無數教育者手拉手、肩並肩，用集體的力量撐起這片天地。在異國他鄉，這份同行者的情誼，既是慰藉，也是前行的底氣。華文教育，是一場漫長的奔赴。我們帶著對中華文化的熱愛，離開故土，來到菲律賓的課堂，面對的是不同的文化背景、不同的語言體系，甚至是學生們對“華文”的陌生。但這場交流會讓我看到，無論挑戰多大，總有一群人在默默堅守。從古老的書寫載體到現代的數位化教學，從單槍匹馬的授課到團隊協作的交流，華文教育的形式在變，但那份“讓華文之花在海外綻放”的初心從未改變。

作為華語教師，我們或許只是華文傳播路上的一束微光，但千千萬萬束微光彙聚，便能點亮海外華文教育的星空。此次交流讓我更加堅定，未來的日子裏，我會帶著這份感悟與收穫，在菲律賓的華文課堂上，用心教好每一個漢字，講好每一個中國故事，讓中華文化的根脈，在異國的土地上生生不息。

# 鄉味

僑中學院總校 劉芳

不知不覺，來菲律賓已有一年半了。菲餐多油炸、偏甜口，不合我的口味，便一直自己琢磨著做飯。包子、油條、水餃、饅頭這些家常飯食都能自給自足，唯獨煎餅，因炊具所限，這一年多裏始終沒能如願。菲律賓市場裏雖有類似的薄餅，終究不是記憶裏山東煎餅的味道。

在我心裏，山東煎餅該是齊魯大地最具特色和代表性的風味。

多年前的清晨，廚房總飄出面粉的清香。母親把提前備好的雜糧面和成麵團醒著——有時是單一的粗糧面，條件好些時會摻點白麵。圓形的鐵鏊子架在柴火上，燒得微熱時，她使用油布蘸點清油，快速在鏊子上抹一圈，接著抱起一團稍大的麵團，從鏊子邊緣推起，快速地在微熱的鏊子上飛快滾動，轉眼間一張圓圓的面皮鋪滿整個鏊子。隨後母親則利索地把變小發燙的麵團扔到大盆裏，又迅速拿起竹批子左右開弓，把不平整的地方抹平。母親手腕翻飛間，不平整的地方已被竹批子抹得溜光平滑，批子上偶爾會沾著個被抹下來的小面揪，我們姊妹幾個總會搶著塞進嘴裏。在那個物資匱乏的年代，這點帶著面香的小揪揪，已是難得的零食。

待鏊子邊緣的面皮微微翹起，母親用竹批子輕輕一劃，兩手一揭一甩，被暈得微黃的面皮在空中劃出一道金黃的弧線，穩穩落在高梁桿編的鍋鏊（pēi，當地方言）上。一張帶著柴火焦香的煎餅就這樣“誕生”了。剛烙好的煎餅溫溫熱熱，帶著雜糧特有的韌勁與獨特的面香，抹點黃醬，

卷上鹹菜、土豆絲、大蔥、饊子條……牙齒咬破薄脆的表皮，雜糧烤制的柴火味混著醬香濃郁的微鹹與菜鮮，微微燙嘴的熱氣熏，全是暖暖的、滿足的家常味兒。

後來日子寬裕了，母親會把我們愛吃的菜調成餡料，直接在鏊子上烙成“菜煎餅”；再後來，麵糊裏白麵多了，粗糧少了。有時她還會把搗碎的花生米混著芝麻、蔥花、香油調餡，做成“香煎餅”，果仁的醇厚混著煎餅的焦香，一入口便讓人忘了所有煩憂。再再後來，白麵饅頭漸漸成了餐桌主角，母親烙煎餅的次數越來越少，直到她走後，那口焦香酥脆的味道便徹底封存在了記憶裏。

如今山東煎餅的包容性、可塑性越來越強，花樣也愈發繁多。可在我看來，煎餅最好吃的方式還是最原始的模樣：一張微熱的煎餅，卷上大蔥與炸得金黃的饊子，咬下去，焦香、酥脆、微辣、清甜在舌尖交織。那是煎餅最經典的味道，也是對母親最深的思念，更是對故鄉底色的眷戀。

“人間煙火氣，最撫凡人心。”此刻身在異國的我忽然懂了，那口日夜牽掛的煎餅味兒，哪里只是食物的香甜？它是母親佝僂著腰身滾動麵團的身影，是柴火在鏊子下跳動的溫暖，是生活從清貧到豐足的印記，是祖國一步步由富到強的見證……

記憶裏的鄉味兒，從來都系著對故鄉的思念和家人的牽掛，系著那些再也回不去，卻永遠溫柔、安寧、祥和的歲月。



菲律賓華教中心 編



刮畫——申猴

怡省毓僑中學 沈金



博愛公益教育中心 張金麗  
剪紙——杏花春雨

攝影——菲國嫣紅

紅美禮示立人中學 魯翠麗



東棉光華中學 呂玉楠  
攝影——肆意生長

攝影——落日漁歌

怡省毓僑中學 孫麗康



# 豆腐腦的江湖：南洋甜與中原鹹

紅美禮示立人中學 魯翠麗

初到菲律賓，在菜市場看見熟悉的豆腐，心裏甚是歡喜。這裏的豆腐都切得方方正正，按塊售賣，一塊25或30比索，買時無需稱重，拿了就能走。可等我做菜前嘗了一口，卻愣住了——既酸又澀，完全不是河南豆腐的味道，還以為是買到了壞的，直到蘇校長解惑，才知道這酸味本就是菲律賓豆腐的特色，並非變質。起初實在不習慣，後來老師們也琢磨出了辦法：把豆腐煮一煮或蒸一蒸，酸味會淡不少，慢慢的，我們也漸漸適應了這份特別的口感。

而豆腐的姊妹豆腐腦，在菲律賓街頭另有一番模樣。當地人稱它“taho”，多是小販挑著擔子叫賣，和河南豆腐腦不同，這裏的“taho”透著南洋獨有的清甜：滑嫩的豆腐腦裏，從不加鹹鮮調料，只澆上濃稠的紅糖漿，再蓋上滿滿一勺透明而有彈性的西米珍珠，一口下去，甜味潤不膩，在熱帶烈日下喝上一杯，清爽得像海風拂過舌尖，連帶著暑氣

都消散了，只剩一份慵懶的甜意，溫柔又解暑。

若把豆腐腦比作味覺的江湖，菲律賓與河南的豆腐腦，便是兩座風格迥異的碼頭。

河南的豆腐腦，滿是市井煙火氣的實在。盛在粗瓷碗裏的嫩白豆腐腦，顛巍巍的透著新鮮。先淋上醬油、香醋，撒上榨菜碎、蝦皮提鮮，再挖一勺芝麻醬攪勻，最後澆上一勺紅亮亮的辣椒油——瞬間香氣撲鼻。入口是潑辣的香、厚重的鮮，從舌尖暖到胃裏，再配一根剛炸好的油條或油餅，就是清晨巷子裏最扎實的慰藉，像極了豫地人的性子，熱辣又實在。

同樣是豆腐腦，河南的鹹香濃烈，藏著北方的豪爽；菲律賓的清甜溫潤，裹著南洋的濕熱。它們看似同宗同源，卻在不同水土裏長出了各自的“脾性”。一口下去，嘗到的不只是味道，更是兩地人刻在骨子裏的生活底色。

# 一碗餃子一堂課

怡朗中山中學 王娟娟

為了上好《吃中國菜》的拓展課，我特意穿上從家鄉帶來的那件天青色旗袍。站在小六的華文課堂裏，我先舉起筷子示範“食指搭筷身、拇指壓筷頭”的姿勢，再握著孩子們的手腕輕提慢落：“夾的時候手腕要穩，像提著小燈籠走路，別讓它晃。”“中餐用筷子，西餐用刀子和叉子”的朗讀聲像細碎的風鈴，在教室裏輕輕搖晃，每一聲都裹著我手把手糾正握筷角度的耐心。

圍坐的孩子們瞪著圓眼睛，指尖捏著光滑的竹筷，笨拙卻專注地模仿。我拿出黃豆放在孩子們課桌上：“先試著夾豆子，找到筷子‘合力’的感覺。”林傑坦的手腕還在微微發顫，我用掌心貼著他的手背輕帶：“跟著我的力氣走，像跟著音樂打節拍，慢慢就穩了。”看著他們緊盯筷子的模樣，那股認真勁兒，像在捧著什麼稀世珍寶。我心裏軟下來，知道這不僅是學用餐具，更是他們正踮著腳，往中華文化的園子裏望。麵粉灑在課桌上的瞬間，教室裏突然靜了半拍。細碎的粉末在陽光下閃著金光，像撒了把星星。擀皮時，教室徹底熱鬧起來。麵團是我提前製作好的，我先把麵團搓成細條，用刀切成均勻的小劑子，再捏著劑子示範“按扁時要中間厚、邊緣薄，像給小月亮留個軟芯”。林傑坦學著我的樣子，把面皮擀得又大又圓，得意地舉起來：“像月亮！”我笑著點頭：“再把邊緣多擀兩下，包餃子時才不會

漏餡哦。”亞美美卻捏出彎彎的月牙餃，我蹲下來幫她調整褶皺：“捏的時候要順著邊慢慢捏，像給餃子穿花邊裙子。”最讓我揪心又感動的是李高山，他右手打著石膏，左手攢著擀麵杖，一下下慢慢推，面皮歪歪扭扭的。我找了個小號擀麵杖遞給他：“用這個輕一點的，左手推的時候，右手可以扶著桌面借力，咱們慢慢來。”

餃子出鍋時，熱氣裹著香氣撲滿臉龐。我先把調製好的靈魂蘸料放在碗中，又示範“夾餃子要從中間夾，輕輕提起來，蘸料時別浸太久”。孩子們用剛學會的姿勢捏著筷子，夾起自己包的餃子，蘸上辣椒水咬下去——“裏面的湯是甜的！”“太辣啦！”“用筷子吃更香！”此起彼伏的叫聲裏，我看見林傑坦給同桌遞紙巾，趕緊補充：“吃辣不舒服可以喝點溫水，朋友之間互相幫忙，就像餃子和醋一樣配呀。”下課前，孩子們用作業紙仔細包好剩下的餃子，說要帶回家給爸媽嘗嘗“中國味道”。咬著剛出鍋的餃子，麥香混著餡料的鮮在嘴裏散開，倒像把家鄉的煙火氣也含在了嘴裏，心裏暖得發慌。看著他們小心翼翼握著紙包走遠的背影，我想起課上說的話：“食物會迷路，但愛能找到回家的路。”這一碗餃子沒講大道理，卻讓我握著他們的手教過的筷子成了橋樑，讓一起揉過的麵團散發的麥香成了信使。或許文化的種子已經落在他們心裏，正悄悄發芽。