

留学生 寻年味



大饺子很有样



鲁东大学留学生逛所城里

本报讯(YMG全媒体记者 邵彤 李歆茹 通讯员 李敦杰 李亚茹 王继阳 摄影报道)春节的脚步临近,节日的氛围渐浓,在烟台的外国友人也参与其中,体验中国传统文化,花样迎新春。1月17日上午,芝罘区委宣传部联合芝罘区向阳街道新时代文明实践所,邀请来自鲁东大学的外国留学生们相聚所城里景观大街,逛所城、包饺子、学鲁菜、赏非遗烙画,品不一样的“烟台年”。

腊月的所城里大街张灯结彩,烟火气十足。第一次包饺子的留学生们目不转睛地看着厨师的动作。“今天我们包的是咱烟台的特色——大鲅鱼水饺,先把调好的馅儿放进饺子皮儿里,再把皮捏起来……”李师傅手把手教外国留学生包起了鲅鱼水饺,一个个可爱的饺子从他们手中“诞生”了。“煮好的饺子要先喝汤,再吃饺子,第一碗煮好的饺子不能吃光,要剩几个,寓意着年年有余,给新的一年留个好彩头。”李师傅告诉大家。“我没有吃过鱼馅儿的饺子,这是我吃过最好吃的饺子!”品尝着自己亲手制作的美味,来自俄罗斯的留学生玛丽阿竖起大拇指,她说,“我的家乡没有在传统节日吃饺子的习俗,来到中国以后,我爱上了吃饺子。”同样来自俄罗斯的留学生阿李莎告诉记者,回国以后她要让家人也尝一尝中国的饺子。

走进所城里一臻文化赏传统非遗葫芦烙画,来自蒙古的留学生李菲跟着师傅拿起电烙铁学起了葫芦烙画的制作。“在中国过年太有意思了,虽然在葫芦上画画很难,但我喜欢挑战。我今天在葫芦上写了‘平安’,希望2023年大家都平平安安。”李菲举着自己的作品骄傲地对记者说。

在另一处活动场地本家大院,鲁菜的香气从厨房飘来,来自法国的留学生西丽亚完美地完成了传统鲁菜“黑鱼焖豆腐”的烧制。剖鱼、备料、煎鱼、颠勺……在师傅的指导下,一道色、香、味俱全的鲁菜由西丽亚亲手制作完成。“我对中国文化非常着迷,师傅告诉我,鲁菜是中国传统四大名菜之首,这次能顺利地做完这道菜多亏了师傅的细心指导,我太骄傲啦!”西丽亚说。

“今天是我特别开心的一天,我体验了很多中国新年的传统活动,让我对中国有了更深的了解,我希望能留在中国。”活动结束后,越南留学生小云意犹未尽地说,“我真的很爱中国,中国人对我们很热情、很友好。祝福我的中国朋友们春节快乐,大吉大利!”



学习葫芦烙画



包鲅鱼水饺



制作鲁菜“黑鱼焖豆腐”



了解葫芦烙画的历史



看啥都新鲜



法国留学生西丽亚制作的鲁菜“黑鱼焖豆腐”出锅