

“谣言流水线”盯上新疆棉花,美西方不为人权为霸权

国际锐评

当前,美西方一场针对中国新疆棉花的闹剧正在上演。有些欧美企业基于所谓“强迫劳动”谎言,声称不用新疆棉花。这些行为的背后,其实是美西方“谣言流水线”的最新操弄。

这些声称拒用新疆棉花的企业称,它们的决定是基于“瑞士良好棉花发展协会”(BCI)的判断做出的。关于这个组织,外界已经进行了不少起底。它表面上是一家非政府组织,背后金主实际是美国实施对外渗透的重要机构之一——美国国

际开发署。这就不难理解,该组织为何无视其上海代表处提交的“新疆项目点从未发现一例‘强迫劳动’”的实地调查结果,而选择采纳反华智库“澳大利亚战略政策研究所”的虚假报告作为所谓判断依据了。

事实上,回顾近年来美西方炮制的一系列涉疆谎言以及据此对中国施加的所谓“制裁”,就会发现,将新疆棉花与“强迫劳动”挂钩,依然是一个熟悉的“谣言流水线”产品:先由反华势力资助的学者、智库凭空捏造出所谓涉疆报告;无论报告多么错漏百出或危言耸听,BBC等西方主流媒体都照搬引

用,大肆炒作;反华组织推波助澜;政客以此为由推动对华制裁……

显然,这条“谣言流水线”上的操作者,故意无视这样的事实:新疆棉花生产早已高度机械化,根本不需要大量采棉工。数据显示,2020年新疆棉花机械采摘率已达70%。而且,新疆采棉已经进入“互联网+”时代,种植户可以通过手机App足不出户订购机器采摘服务。那些谣言制造者难道是说新疆“强迫机器劳动”?

作为新疆的支柱产业,棉花业对改善当地民众生活发挥了重要作用,成为维吾尔族聚居地区民众的主要收入来源。

西方政客一边假惺惺地“关心”新疆民众的人权,一边却想方设法将新疆棉花“隔绝”在国际供应链之外,打压那些雇佣新疆少数民族员工的中外公司,简直是对“人权”的莫大讽刺。

正因此,新疆棉纺工人在近日一场新闻发布会上愤怒地说,西方人士没有实地考察,就发起对新疆棉纺织业的抵制,就是想砸掉新疆棉纺工人的饭碗。

实际上,在这一算计背后,美西方势力有着更深的图谋。

众所周知,新疆曾是中国暴恐多发地区。得益于中国行之有效的治

疆政策,新疆过去四年多再也没有发生一起暴恐事件,当地经济社会发展和民生改善取得了前所未有的成就。2020年,新疆历史性地消除绝对贫困,GDP增长3.4%,高于全国1.1个百分点。

但是,那些唯恐新疆不乱、害怕中国发展的西方反华势力坐不住了。他们将黑手伸向新疆棉花,就是企图借此损害维吾尔族民众发展和就业机会,破坏新疆反恐成果,继续给中国发展制造安全挑战。日前,加拿大著名视频博主丹尼尔·邓布里指出,美国一些政客为了实现自己的地缘政治利益,正走在支持恐怖

主义的道路,而这正是他们一贯的伎俩。

显然,涉疆问题的本质与人权无关,而是反分裂和反暴恐问题。那些盯上新疆棉花的美西方政客关心的也不是人权,而是自身的霸权,为此不惜助纣为虐、破坏全球反恐大局。

中国已经不是100年前的中国。近期,中方针对美英欧加基于谎言的所谓制裁进行了坚决反制。美西方政客不要低估中方维护国家主权、安全与发展利益的决心,不要在错误的路上越走越远。一切推行霸权主义的强盗行径,必将走进历史的死胡同!

椰風星雨

本报评论员:余凡

3月28日印尼东部时间上午10点半,发生在南苏省首府望加锡(Makassar/锡江)市天主教堂(Gereja Katedral)篱笆门外的自杀式恐怖袭击震惊国内,警方确定2人死亡,另有14人受伤。在总统的呼吁和督促下,国家警察总部叙述调集人手对案情进行刑侦。

《罗盘网》报道,已知嫌犯是居住在望加锡市本托亚拉(Bontoala)区 Bunga Ejaya 村迪奴布街(Jl Tinumbu I)第132巷的26岁青年L某及其妻子YSR。该街里长(RW)韩卡(Hamka)向记者介绍说:L某是家中长子,小时候很随和,5岁时就丧父了。但自从决定由大专辍学后,感觉到他变得沉默寡言,不愿意与邻居往来,而且经常深夜才回家。

里长感慨称:L某变

得脾气暴烈,当他母亲履行习俗仪式中的barazanji时,会受到他的指责,他甚至不吃非他亲手屠宰的鸡肉或牛肉。”“突然接到他已结婚的消息,我们都不知道新娘是谁,因为不是经过民政部门注册的婚礼。婚后搬到别的巷子,刚才警方搜查时发现5颗子弹的房子。”“出人意料,大家以为是参加一般的诵经活动,当听闻爆炸案嫌犯是本区的L某,大家才知道是他夫妻俩。”“可怜他的寡母,只开了小食铺,靠着女儿帮忙照料。男孩刚从大专辍学,加入歪道邪门。但愿这是最后的悲剧角色。”

国家警察总长西吉(Listyo Sigit Prabowo)将军公布,L某和YSR是于6个月前由利沙迪(Risaldi)撮合结婚为夫妻的,而利沙迪作为南苏JAD宗教团体头目,并于2012年参加过菲律宾佐罗(Jolo)的恐袭行动,因其

极端的反政府活动早在1月份被警方逮捕了。将军说:L某还为其母亲留下遗书,内容是向母亲告别,为了‘圣战’宁愿赴死。”

望加锡的爆炸声还在耳边萦绕,雅加达一带又响起警报。媒体报道,首都特区警察厅长(Kapolda)法迪尔警督(Fadil Imran)于29日宣布,警方在西爪哇省勿加西市Bekasi及雅加达东市的珍德区(Condet)的4名恐怖分子居处搜出了5个集合式炸药。“从被起获的5个铁罐炸弹(bom toples),其炸药总重达3.5公斤,根据警察专家对TATP(triacetone triperoxide)材料的评估,足以组装成70个水管炸弹。”而TATP的爆破威力甚大,被专列为“high explosive”的高爆性危险材料。警长补充说,5个炸弹属于轴芯炸弹(bom sumbu)并可随时应用,警方另外搜到装有4公斤丙酮、硫磺、闪粉等材料的铁罐。

在逮捕行动中,警方也搜获了包含丙酮(acetone),氯化氢(hydrogen klorida/HCl),温度计、铝粉及铅粉(Gotri)等炸药原料。警长说:“所幸首都特区警察的Densus 88专案组成功检测并截获上述危险物资。”初步审问,在勿加西被捕的37岁居民ZA负责采购炸药原料、物资,并传授组装炸弹的技术。第二名嫌犯BS(43岁)则挑起调制炸药材料的任务。第三名嫌犯AJ(46岁)协助前两嫌犯,并筹谋进行恐怖活动的准备工作。

而在珍德区被捕的第四名嫌犯HH(56岁),与首犯ZA一道负责活动经费、传发组装炸弹的视频,并制定恐怖袭击策略及技术性的计划。这些嫌犯将被控违反2018年第5号宪法的第15或第9节的“根除恐怖主义犯罪行为”条款,最少可判15年监禁。

雅加达东区警察局长

(Kapolres)艾尔温(Erwin Kurniawan)警官称,因一部分炸药不可能安全移走,只好在原地引爆。余下的炸药则被送往距离约850米远的Batu Ampar足球场进行引爆,警方在场地中挖了一个大坑,首次引爆时伴随着橙色的烟雾腾空而起,其后的两次引爆则迸发强烈的火光;三次引爆的声浪震耳欲聋,远在百米外都清晰可闻。在警方的严格管控及谨慎处理中,炸药引爆任务于傍晚6时左右安全、顺利结束。

在珍德区的逮捕行动中,警方也在恐怖嫌犯住处搜到一批某被禁团体的成员证、团体的绿色特制夹克、团体旗帜以及宣传书刊,足见当事人来头不小。法迪尔警察厅长(Kapolda)表示,警方将彻查“被禁团体”与恐怖嫌犯的关联,专案组将为民众揭开真相。警方的雷霆行动及事态的迅速发展,让某些团体组

织、反对阵营及政客公知慌忙与“恐怖分子”撇清干系,但他们几年来的“偏激言论”已被民众所熟知,想推卸责任已为时晚矣!

YouTube平台的CokoroTV播放政论员阿德(Ade Armando)精辟的评论,他严词责问某些政要“也应对望加锡爆炸案负责”,政客因反政府而以宗教话题煽动愚昧,间接推动激进分子采取恐怖手段。此外,德尼(Denny Siregar)提到“恐怖分子是什么宗教?”以美国3K党、德国纳粹、叙利亚ISIS为例,认为“恐怖主义”是不分宗教的。艾果(Eko Kuntadhi)更单刀直入地以“坦白承认望加锡的夫妇是XX教”为题,认为相关激进团伙已准备向包括雅加达东区法院的数个目标发动炸弹袭击。大家若有兴趣,可直接上网详细收听。

当望加锡市发生爆炸事件时,就有政客、公知迫不及待的指责警方的疏忽,却对恐怖袭击不发一言;如今,警方已迅速采取逮捕行动,人赃俱获,不知“政棍”又要如何评论?

廖省:彬赞

中华民族是很讲究饮食的,饮食也成了中华文化的一个环节,中国大菜系里鲁菜、川菜、粤菜、闽菜、苏菜、浙菜、湘菜、徽菜对各种烹调方法都有不同的名称说法和做法,下面就给大家讲解一些常用到的烹饪名称和制作方:

1. 余 cū ā n 有时俗写为川。把生的菜肴放在滚沸的水中,稍稍一烫,刚刚一熟立即起锅食用。这种烹法是在取其鲜嫩。

2. 焯 chā o 把菜肴放在滚沸的水中,稍稍一煮,立即捞起。不过余多半是对一道菜品而言,如余丸子,余肉片……而焯多是指对捞起来再做别的菜品之原料而言。如北京小吃白菜馅饺子,就先将小白菜放在开水里焯一下,然后再捞起来剁馅即是。此外各种吃用的蔬菜,如菠菜、小白菜、豆芽等略煮一下,捞起来,以备拌用,那也是焯。总之焯的都是材料。余的则是菜品,并且都有汤菜。

3. 炒 chā o 有广义和狭义。广义是常把炒字作一切烹饪活动的总称。凡是动锅做菜的,不论是烹是煮……都称为炒菜,狭义则是众多

4. 浸 jìn 用极热的鲜汤,置于钵内或大碗中;然后将易熟菜肴切薄,使之易熟,一齐倒在汤内烫熟食用。取其鲜嫩好吃。如云南“过桥米线”。此烹法,一要使汤很热,因此多半用很多油的汤

以保热;要食物不可太多,以免烫熟。此外还有一种油浸,是把油烧滚后,等其温度稍稍下降,把物料倒入,使其在油内浸熟,如常吃的炸辣椒油就是这样制作的。

5. 烙 là o 原则上不放油,也不放其他东西。而专把要烹的东西放在锅里,用温和的火力将其焙熟叫烙。如:北方烙饼。

6. 烤 kǎ o 与烙都是不用油(或其他东西),直接弄熟。不同的是,烙用锅、铛等,烤则不用锅头,而是用火的辐射力,直接把东西弄熟。

7. 烹 pē ng 烹也有广义狭义之分。广义是常说的烹调,狭义单指一种烹法即把菜肴煎炸至熟。然后把佐料如葱花或糖醋等,倒在锅内与热油相遇激起一种热气,浸入菜肴内,同时以极快手法加以搅拌。立即起锅,烹的食物往往很香。

8. 涮 shu à n 用易熟的食材,或把肉等切成薄片(极薄)而到易熟的程度,然后夹起一片或少许,在沸汤中摆动晃晃一下,立即取出食用,这就叫做涮,例如:涮羊肉、涮鱼片。

9. 煮 zhǔ 这是一种最普遍的烹法。即把食物放在水里,借着水的热力而弄熟。

10. 炆 qī à ng 用酒、醋及强烈佐料,拌入海鲜中,使之闷焗而吃就叫炆。

11. 煎 jiā n 也就是一种炸。不过用油量要少,不能浸过所炸的厚度,可以说是一种浅炸,炸时火候不要太大,一面煎了再翻过另一面

煎,反复煎炸到熟,或至煎黄为止。贴是煮一面,煎则是两面。

12. 煨 wē i 用少量水把菜肴置入,然后以极小火力,慢慢煮烂,焖烂。

13. 煊 bi ā n 用大火把菜肴慢慢焙干,不仅把外面附着的水烹干,甚至把菜肴内部所含的水分也焙出一部分来,使原来脆而硬的变得软化(北方俗称“塌秧儿”)如干煸四季豆、干煸茄子等。

14. 煲 bā o 把全部菜料加好佐料,置于特别锅内,多入点水,以小文火慢慢烧煮烂叫煲。这大概是广东人的明目。如广东煲仔菜。

15. 熬 áo 这也是用水来煮,是长时间慢慢的煮烂;其目的是把菜肴的原味道熬出来。汁比菜肴本身更重要。

16. 炖 dù n 投入料物于汤内,旺火收汤,加热至熟。也算是煮的一种。情形与煨差不多,也是用小火长时间慢慢煮烂;不过比煨所用的水要稍稍多一点,例如炖肉。

17. 烧 shā o 在这里很难讲。烧饭、烧菜,代表一切烹饪,炖肉叫红烧肉,烩的茄子叫烧茄子,烤的鸡叫烧鸡……烧同烤、烩、炖,同时都不是,实是一个烹饪通用名词。

18. 蒸 zhē ng 凡是利用水蒸气把菜肴烹煮的就叫做蒸。蒸的方法,通常都是锅中放着水,锅上架着蒸具(一般都是用笼屉也叫蒸笼)。蒸具与水保持距离,纵令沸水也不触及。一切菜肴连同佐料放在蒸具中,然后

用大火烧锅中的水,使蒸气上升,把菜肴烫熟、烫烂,这就叫蒸。

19. 焖 mē n 亦作炆。烩或炒的菜肴,烧到一定的程度时,用锅盖把菜盖严,使气不外溢;然后把火弄小,用文火慢慢把菜肴烹熟,汁也随着的浓缩,这就叫作焖。煮饭时先用大火煮开,等水快熬干时,把火关小慢慢地煮熟,我们叫做焖饭的,其理由就如此。

20. 烩 hu i 菜肴事先煮熟或炸熟,用时放在一起加水滚煮,然后再勾芡,使成稠浓之多汤菜,是谓谓之烩。如烩三丝,但也有不限烹煮的如烩生鸡丝。

21. 爆 bà o 凡是利用强烈大火,将菜肴下锅,用迅速动作,拌炒几下,立即出锅,北京的所谓爆肚,名字虽叫爆,实则是把羊肚放在水里一余,马上捞起来,蘸佐料吃,与吃涮羊肉差不多,是不能当做爆来论的。

22. 熘 liū 使用少量油把菜肴烹煮,与炒一样;其不同之处是在要起锅前,要加入淀粉内勾芡,起锅后不仅腻糊,并且还稍有粘汁,非常润口。

23. 炸 zhā 用大量的油放在锅内,烧热;把要烹的菜肴投入(有的在油不太热时投入的),用油的热力把它炸熟,油愈多愈好,要能漫过所炸的东西。

24. 焗 jú 一种烤的烹法。如广东东江的油焗鸡、盐焗鸡、虾。这种烹法在北方不多见。

25. 贴 tiē 不论用炸或用火烤都可以,要点是只煮一面;使得一面焦香,一面松软。如锅贴、天津贴饼子熬鱼就是一面焦。

26. 芡 qi à n 烩菜的汤与主料相等或略多于主料。

27. 腌 yā n 腌是冷菜的一种烹饪方法,是把原料在调味卤汁中浸渍,或用调味品加以涂抹,是原料中部分水分排出,调料渗入其中,腌的方法很多,常用的有盐腌、糟腌、醉腌。

28. 拌 bàn 拌也是一种烹饪方法,操作时把生料或熟料切成丝、条、片、块等,再加上调味料拌和即成。

29. 卤 lǔ 卤是把原料洗净后,放入调制好的卤汁中烧煮成熟,让卤汁渗入其中,晾凉后食用的一种冷菜烹调方法。

30. 冻 dō ng 冻是一种利用动物原料的胶原蛋白经过蒸煮之后充分溶解,冷却后能结成冻的一种冷菜的烹调方法。

31. 熏 xū n 熏是将已经处理熟的原料,用烟加以熏制的一种烹调方法。

32. 卷 juǎ n 卷是以菜叶、蛋皮、面皮、花瓣等作为卷皮,卷入各种馅料后,裹成圆筒或椭圆形后,再蒸或炸的一种烹调方法,薄饼、春卷、肉卷、虾卷就是。

33. 拔丝 bā s ī 拔丝是将糖(冰糖或白糖)加油或水熬到一定的火候,然后放入炸过的食物翻炒,吃时能拔出糖丝的一种烹调方法。

34. 蜜 mì zh ī 蜜汁

是一种把糖和蜂蜜加适量的水熬制成的浓汁,浇在蒸熟或者煮熟的主料上的一种烹调方法。

35. 扒 pá 先炒,加汤和调料后,微火至接近熟,再以旺火收汤,出锅前勾芡,如同烧。

36. 烧 shā ozh ī 准备好姜、葱、蒜切片和调料放入锅中清水煮出味道,放入所有的调味料,小火慢煮一直煮到汤汁浓稠。

37. 滑 hu á 又称酱,将已煎炸好或烫熟之食物,加入调好味,勾好芡之稠汁中拌匀,使菜肴上桌时滑嫩可口,其作法与烩很相似,但所用之汤汁比烩少,例如醋溜丸子。

39. 烘 hō ng 用微火烘烤。

40. 焙 bè i 用微火加热烧烤。多用在制造药材、茶叶、烟叶等过程中使用。使物料脱水变干变硬的过程。

41. 焐 wù 温和久热。如同熨。

42. 泡 pào 在烹调前把用拌有佐料的醃汁浸泡食材。

43. 扣 kò u 将主要材料处理好,依序装入碗里,再加上佐料或调味料,蒸或焗至熟透,吃时倒盖于盘中的烹饪方法,例如:梅干扣肉。

44. 冲 chō ng 用开水或酒浇注。

45. 风干 fē ng g ā n 把腊肉、蔬菜、水果之类放在阴凉的地方让风吹干。

汉字文化·烹饪的名称和方法

