

印尼华人文化卓越贡献/传薪者 杨兆骥先生千古



杨兆骥先生遗像



杨兆骥先生家属、亲人在灵堂前合影(苏查沃摄)

【本报讯】印华作协名誉主席，印尼华文教育/文化卓越贡献者、传薪者儒商杨兆骥先生，于2021年5月21日下午1时在雅加达达生院逝世。享年88岁。遗体在达生院殡仪馆治丧，并于5月23日以基督教仪式礼毕后在Jonggol桂林墓园山庄安葬。

春归乔木浓荫茂，秋到黄花晚节香。杨兆骥先生是寒门出身的第二代华裔，在偏远海岛松巴哇长大。少年时代，由于日军南侵，兵荒马乱，他13岁才上小学，既不会讲中国话，也不会讲印尼语，只会说松巴哇当地的土话。但不到30岁，便成为一位颇有造诣的语言学家，不仅精通中文、印尼文，还通晓

英语和日语；早在上世纪六十年代初，就编纂出版了《印度尼西亚语外来语辞典》和《印尼语词意辨析》专著，成为印尼华裔当年不可多得的工具书。杨兆骥早年当过华校教师。上世纪五十年代末至六十年代中期，他与印华文化斗士陈燕生、胡克智等人创办了具有历史意义的“翡翠文化基金会”，并共同主编过风靡侨界的综合性月刊《印度尼西亚语学习》。在华人惨遭禁烟的时代，他投身商界，开印刷馆谋生创业，也做国际贸易，均获成功；印尼民主改革之后，又开办书局，耗费无数心血钱财，组织编纂出版中文教材，影响深远。他集教育家、出版家、翻译家、编辑和商人一

身，走过峥嵘岁月，属于经历过过大时代的那一辈华人。他是文坛俊杰，商海弄潮，跌宕起伏，未忘慈悲为怀；也能仗义疏财，扶贫济困，曾将多位失业的华校同事安置在他的公司。作为日本阪田油墨在印尼东部的总代理，杨兆骥长期从事的这个生意，虽然赚钱却鲜为人知。而作为“全印尼唯一专售中文图书”的联通书局老板，他苦心经营的这个行当，却因多年亏本而在所不惜，令其声名远播。直至80岁时，荣获“第七届中华图书特别贡献奖”。

说起联通书局，虽然只有两间店面，但在当代印尼华社乃至海外可谓大名鼎鼎。雅加达六七十岁年纪的

华人没有不知道的。皆因印尼往昔排华岁月，直接导致两代华人的文化断层，从而变成了中文沙漠，联通书局就在开禁之后，成为戈壁滩上的一股清泉，冰山之上的一朵雪莲。

联通书局一路走来，惨淡经营，步履维艰。年老读者逐渐凋谢，来买书的人越来越少，书店的利润远不能支付成本。为长期坚持下去，杨兆骥不得不关闭了泗水和棉兰的书店，只留下了雅加达班芝兰唐人街这一间。即便如此，也仍入不敷出，每月的店租和人工费需要补贴一千五百万印尼盾，大约相当于六七千人民币。多年来，他只好一直通过其他事业赚到的钱来弥补书店

的亏损。杨兆骥说，他热爱印尼这片土地，但也喜欢中华文化的博大精深。他认为有必要把中华文化介绍给华族，让他们了解中国，学习中国；也把印尼文介绍到中国。通过书籍增进两国人民的交流。他是名副其实的“文化使者”。

2013年8月27日，时年80岁的杨兆骥迎来了他毕生难忘的光辉日子。由原中国新闻出版总署代表中国政府，将“中华图书特殊贡献奖”授予他，同时也授予另外五位外国学者。

2017年5月，乘着改革开放，华文教育事业一片繁荣景象的契机，杨兆骥以联通书局之名，组织一批优秀的骨干教师，编写出一套反映印尼国情，符合印尼学生需要的小学华文教材。这是目前唯一的一套印尼小学华文本土教材，这也是杨兆骥先生毕生所凝聚的结晶，是他对印尼华文教育的又一大贡献！

杨兆骥先生乃是印尼当代华人文化精英中的杰出代表。像杨

老这样有学问，有财力，又有如此干劲的华社人物，即便不是绝无仅有，也属于凤毛麟角。在这个国家长期缺乏人文训练的华裔族群里显得异常难能可贵。“春归乔木浓荫茂，秋到黄花晚节香”。值得欣慰的是，在杨兆骥逝世一年前，中国知名传记作家丁见先生专程来印尼为其撰写了人物传记《薪火传无尽》业已出版面世，得以让更多读者了解杨兆骥先生生平。

杨兆骥先生一生的作为，足以大慰平生，在印尼华人文化史上留下值得敬重的一页。

(本报记者 杨学科/丁见)



杨兆骥的传记



在祷告会上



杨胜鹏、杨森盛、杨健昌、童靖程吊唁致哀后与杨震楠等在灵堂前合影

首家脏鸭餐厅再推新品 继续传递巴厘传统美味 ——专访脏鸭餐厅 Bebek Bengil 创始人达卡女士



达卡女士在各名人到访餐厅的照片前



采访中



Bebek Bengil 正门

凡是到过巴厘岛的游客，必定要尝试巴厘岛的脏鸭。始于1990年巴厘岛第一家最享盛名的脏鸭餐厅 - Bebek Bengil 不仅在国内市场，在国内游客中也是无人不晓。《国际日报》巴厘分社记者近日采访创始人达拉 (Anak Agung Raka Sueni) 女士，就创业背景及背后罕为人知的故事，疫情前后销售情况对比及今后主要市场推销进行采访。

1. 您在当初如何想到创立以提供鸭肉为主的餐厅?

鸭子习性天生挑剔，白天在稻田总是择选较为干净水域活动，以稻田米粒为主要食材；巴厘岛人认为此高贵的特性似于上等阶级，因此鸭肉一直被认为享用“特权”牧师等级别的上等食物。当时我只是想让传统巴厘风味的鸭肉菜肴成为较为大众普遍的日常食物，因此萌发了开创以售卖鸭肉为主的餐厅。

2. 您餐厅开业至今最为成功的秘诀是什么?

目前有众多餐厅拷贝我们的菜单和店名，但我们的餐厅在疫情前每日络绎不绝均归因于对鸭肉的严格把控。首先，精挑鸭子：k 鸭色最好以白为主、干净健康，同时最好是9个月左右正可孵蛋的母鸭；在烧制过程中把握火候不可起皱达到最佳脆皮口感；此外，原生态饲养的鸭子都来自 Payangang 区及东爪哇 Uma-jang 区域的各家各户最生

态的家禽喂养，而不是大批量工业喂养。

3. 您人与巴厘岛人在您享受美食最主要的区别是什么?

当地人主要点最为招牌的脆皮脏鸭套餐，其配有三种酱料：翠绿辣椒、椰油红蒜，及番茄甜酱，并配有椰丝长青豆；中国游客则喜欢尝试各类脏鸭套餐，比如香烤、烟熏脏鸭等等，然后和同行分享；我觉得这可能是饮食和文化上的区别。

4. 目前是否有新菜谱的推广和促销?

针对疫情我们推广了更为廉价的 Bebek Balong (鸭肉丸汤)，搭配米饭并挤几滴柠檬入汤，非常清爽入味；同时，我们也继续推广一直被认可好评的 Bebek Base Lala (五香脆皮鸭肉)，此款混合各类巴厘特色的各类香料及 Bebek Sambal Hijau (绿酱香脆鸭肉)，看

似辣而非辣，也希望更多中国游客在未来游览巴厘岛可亲自品尝这些美味。

从生态饲料喂养到严格把关挑选，首家巴厘岛脏鸭不仅继续传递着巴厘传统的美味，更是发扬着巴厘的饮食文化，希望享有盛名的 Bebek Bengil 能够在未来以更多的新品美味迎合来自各国内外的的美食爱好者。

本报记者 叶露



达卡女士推荐鸭肉丸汤



花园式餐厅



招牌推荐系列：五香脆皮鸭肉(左)及绿酱香脆鸭肉(右)