



# 反恐特警在苏西省立新功

■ 本报评论员:余凡

社会大众应该还记得,今年3月9日,国家警察反恐特警(Densus 88)在中爪哇省苏果哈尔佐(Sukoharjo)市的搜捕行动中,因嫌犯苏纳尔迪(Sunardi)医生全力反抗、驾车冲撞。特警在危急中开枪,嫌犯受伤送医不治。家属认为警方“过度执法”而抗议。

不少所谓“人权组织”乘势而起,表示要传召反恐特警进行听证,维护死者的“人权”,几个反政府政客抢镜发声,他们本末倒置,凸显嫌犯是“医生”,而不提“恐怖分子”,纷纷对特警进行无理攻击。但民众已看腻了他们的伎俩,更相信警方专业的说明。

3月21日,反恐特警首长马迪努斯(Marthinus Hu-kom)在国会第三委员会(Komisi III)的闭门会议上表明,特警于2020年逮捕了

232名恐怖分子,2021年则抓获370人,而今年截至3月20日,有56人入网。恐怖活动已呈下降趋势;但绝对不能放松警惕!

前不久,特警在爪哇岛逮捕了6名在本国网络宣传“回教国”(ISIS)的激进分子,他们是直接受叙利亚恐怖组织的指挥,形成有分工、联系的团伙,将国外灌输激进主义思维的套路和模式,翻译成印尼文,在社交媒体积极传播反政府的暴力主义思想。这证实了“国家反恐机构”(BNPT)多年来的担忧——激进主义思潮通过网络毒害着年轻一代的思想。

反恐特警(Densus 88)行动协助科(Bagbanops)科长阿斯温(Aswin Siregar)警官呼吁广大民众对社交媒体上的信息内容必须加倍小心,因为其中时常挟带恐怖主义的毒素。这批涉嫌受国外组织操纵的恐怖主义思想传播者,

他们的根系未被清除,还会继续传播激进毒素。并提醒民众,若收到类似的信息,不要胡乱转发,尽可能报警以便依法追踪处理。

3月26日,反恐特警再建新功。《独立网》(Merdeka.com)报道,警察总部公关厅(Div Humas)拉玛丹(Ahmad Ramadhan)警官公布,特警在苏西省(Sumbang)逮捕了16名恐怖分子。“抓捕行动是在周五实行的,其关系网还未搜集。”案情正在紧张的刑讯当中。

《讲坛新闻网》(TRIBUN-NEWS.COM)引述拉玛丹警官的话称,这十余名涉嫌的恐怖分子是在苏西省不同的城市被抓的。“其中12人在达玛拉雅(Dharmasraya)县,另4人则在打纳达塔(Danaraja)县。”相信他们还有其他联络网,警方正加大力气扫荡犁穴。

苏西省是“反佐科维”的

大本营,在2019年竞选总统连任时仅获约15%选票。苏西省也是“激进主义”的温床,印尼大学教授阿德(Ade Armando)因秉公直言,被苏西长老会撤销了“族籍”;宗教部长因扩音器(TOA)事件,被巴东(Padang)前市长抵制踏足苏西省。那里的政客背弃了先辈“殊途同归”、多元化的建国理念,背弃了班察西拉的信念。

《罗盘电视》(KOMPAS.TV)同日报道,反恐特警认为这16名嫌犯必然与某个激进团伙有联系,警方将再深入调查。据电台记者获得的消息,这批嫌犯将由苏西省押解到雅加达的国警总局接受刑讯,交代他们破坏国家安全、威胁民众生活的罪恶企图及违法活动。

网红政论员阿古斯(Agus Mar)在其(KBN Nusantara)平台发表谈话视频,大力赞赏反恐破案效率,希望

特警将躲在“蚂蚁洞”的恐怖分子也连根拔掉,把仇视国家的危险分子绳之以法。他也提醒那些质疑反恐特警、掩护恐怖分子的“政界精英”及“协会元老”,别偷换概念,妄称“国内没有恐怖分子”、“特警应到巴布亚镇压叛乱”,“对异议者进行劈头盖脸的攻击。他们以‘抗议宗教部长’为由,但队伍里出现‘总统下台’的标语牌,还对国家领导人进行侮辱,行为就像是暴力分子。卢迪推测,这事背后肯定有金主操纵、唆使,因为政府近来对多年前拖欠国库大笔资金的前朝权贵追收债款、扣押房产。权贵们对总统及秉公办事的部长们当然恨之入骨,这种‘不良之风’绝不能放任自流。

他的讲话获得1264位网民点赞,支持政府以严厉手段打击恐怖分子,惩罚那些支持、庇护激进主义、恐怖主义的“黑心政客”,维护印度尼西亚的团结统一。如今,恐怖主义已渗入了国家的各类机构、民间的各界团体,在近年来的各项事件中都能够看到端倪。

民间政论员卢迪(Rudi S. Kamri)于27日的“民族儿女渠道”(KAB)视频谈话中,对周五聚众示威的“阵线”及

“兄弟校友会”表达不满,质疑他们在“穆斯林占大多数”而政府给予言论自由的现实中,却总以“捍卫宗教”为由进行集会,动辄以“亵渎宗教”对异议者进行劈头盖脸的攻击。他们以“抗议宗教部长”为由,但队伍里出现“总统下台”的标语牌,还对国家领导人进行侮辱,行为就像是暴力分子。卢迪推测,这事背后肯定有金主操纵、唆使,因为政府近来对多年前拖欠国库大笔资金的前朝权贵追收债款、扣押房产。权贵们对总统及秉公办事的部长们当然恨之入骨,这种‘不良之风’绝不能放任自流。

如今,若有人说“国内没有恐怖分子”,或为“恐怖分子”开脱辩解;可以肯定,他们就是恐怖主义的支持者。我们应向军警及情治部门致敬,是他们挡住了恐怖主义的暗流!

## 悼念顾长福诗人

■ 巴厘:夏之云

震撼人心的噩耗传来,顾长福诗人走了。这么猝不及防,让人回不过神来,措手不及,难以置信。事发没有任何痕迹,就这么匆匆走了,一时令我惊愕叹息!

3月24日,才在“文友群”里,读到他发来的短讯,说他病情好转,全身体检,一切良好。经他当医生的儿子与媳妇的精心照顾,体质已迈向康复大道,我们都向他发出祝福。

本来这可喜的信息,群里文友们都倍感欣慰,都在为他的康复而道贺。孰料才隔一天,3月25日,噩耗传来,他却因心脏病突发抢救无效逝世。这一突如其来的突变,莫不令人悲痛万分!

犹记年前,他因中风半身瘫痪住院,经过延医治疗,加上他的乐观与自信,在与病魔斗争中,凭据他的坚韧毅力,坐在轮椅上,也坚持健身锻炼,对康复充满信心。表现了他对生命的珍惜重

视,还经常把他在轮椅上的健身操,发到视频里与文友们分享。文友们看到他乐观的精心锻炼,魁梧的体魄充满活力,一脸阳光的笑脸,还频频向文友们打趣问好,文友们深信他会很快康复,很快地开轮椅站起来。

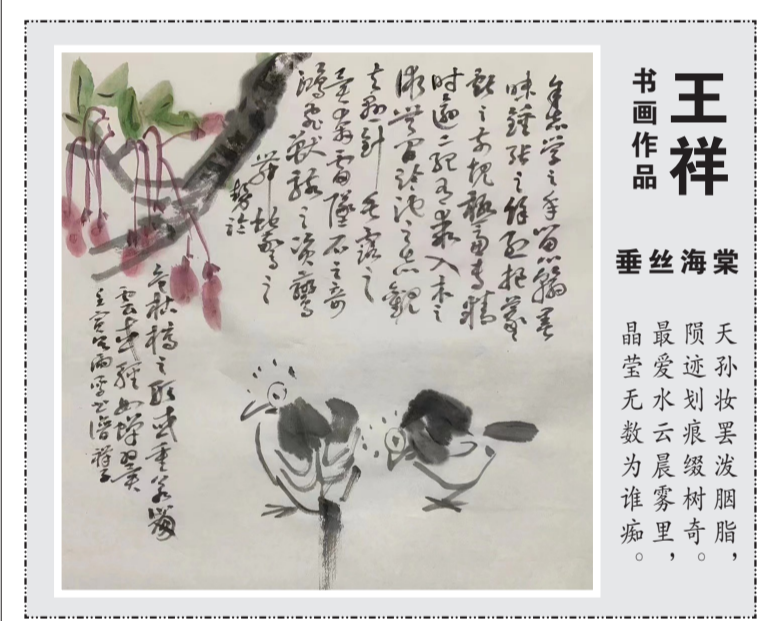
不久,从视频里看到他已无需坐轮椅,能够自如行动,还看到他与家人一起,到高超里聚餐用膳。今年春节,他与夫人魏桃风忙于迎接新春,也不忘对友族员工分发春节礼包,共度佳节。

顾长福文友在商场上,颇有建树,事业有成,却始终没有放弃对中华诗词的酷爱,半生努力耕耘,发表了数百篇的

诗歌,以及谱写歌谱,交由社团演唱。2016年,他把多年来的诗歌与歌曲,结集成书,出版了精装本的《顾长福钟摆诗集》,是他一路走来辛勤创作的荟萃,更是给东区文坛留下了宝贵的文化遗产。

2012年,顾长福荣获华侨大学授予“文学硕士”学位,并多次获得国内外文学大奖,足显他的才华横溢,是个名副其实的印华文坛的著名诗人,与雨村、北雁、阿里安、叶竹、茜茜莉亚等诗人齐名。如今顾长福诗人不幸离世,是印华诗坛一大损失。

孔雀东南飞——愿他一路走好! 印华文坛永远会铭记顾长福诗人。



## 泣悼顾长福诗人

巴厘:意如香

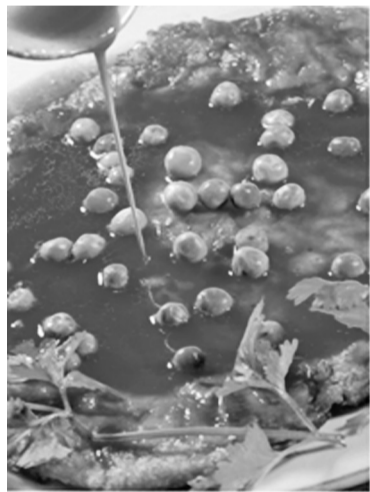
一个歌者  
常年吟唱泗滨旁  
吟咏心曲诉民情  
诗与歌和谐齐鸣  
音符跳跃诗吟诵  
挥舞方块字精魂  
字字珠玑句句理  
诉说衷心中华情

构建文友一家亲  
团结友爱互关照  
一朝病发坐轮椅  
坚持轮椅健身操  
举手投足显毅力  
诗歌吟唱不停歇  
诗人豪情冲霄汉  
不幸噩耗忽传来

感天地亲友泣  
长福啊诗人  
诗情感天天阴霾  
滨泗河水怒号涌  
送别诗人归黄泉  
天动容人悲泣  
安息吧  
您的诗词耀文坛  
吟咏心底显威力  
一路走好  
诗人已去音容在  
亲友永远缅怀您



顾长福与夫人魏桃风



## 芙蓉蟹 成为努山达拉饮食(文化)的名片

在很多印尼人的印象中,正宗的中国菜味道似乎都很清淡,基本不会添加多种香料、调料或椰浆。但是,中国南部有些菜系实际上也有使用香料、调料和椰浆的习惯,例如川菜。

面 Mi源于汉字“面”,在印尼常被误称为Bakmi/Bakmie,但Bakmi这个词实际上是指“肉面/加了肉的面”。Bak是闽南方言,意为“肉”。

面由小麦制成,已经成为印尼的“国食”。全国各地都生产面条:亚齐面、先达卷面、棉兰面、棉兰虾面(Emie)、邦加面、巨港白汤面(Mie Cendor)、楠榜面、雅加达面、日惹面、德德面、日惹勒德面(Mi Lethek)、玛琅拌面(Cwimie)、望加锡面等等。甚至连方便面也用mi/mie instan一词来表示,而且方便面在很早以前就写入了各种餐馆的菜单里,其中较为出名的有伽查玛达面(Mie Gajahmada)、克宁基卷面

## 印尼风味美食中的中国味 (5)

■ 阿吉·陈·伯罗莫古苏摩(AJI 'CHEN' BROMOKUSUMO)

(Mie Gang Kelinci)、纳卡面(Mie Naga)等。

如今,印尼几乎所有面食,无论是烹饪方法、配料还是汤汁味道都发生了变化。

米粉 “Bihun”源于“米粉”的拼音mi fen,意为大米制成的粉,闽南语发音为bi hun。印尼语中,Bihun即为由大米粉制成的面。这种食物的受欢迎程度一点都不亚于它的小伙伴——面条。几乎每个有面条供应的餐馆或路边摊都一定会有米粉。

粉丝 在中文指线状面,即粉丝,也有人会把它叫做“Tang-hun”即冬粉,意为“冬天的面”。台湾人和印尼某些地区的人便习惯使用这种叫法。粉丝还有一种叫法为细粉,意为细细的面。绿豆、根茎类(土豆、番薯、木薯)、西米和棕榈等磨成粉都可制成米粉。粉丝在印尼美食中很常见,可当主食,也可当配菜,例如肉丸鱼饼梭多汤和黄花菜/木耳汤饭里都有粉丝。

面条 也可写作Kuetiau或Kwetiau。在东南亚国家(新加坡和马来西亚)规范的书写为Kwayteow。中文写作面条。也有把它叫做沙河粉的,或简称为河粉。其实是一种由大米粉或是小麦粉做成的宽面,在中国南部地区较为常

见。做法主要是与蔬菜、肉丸、虾、鸡蛋(可能也有腊肠)一起翻炒。此外,棉兰的特色炒粿条也很出名。

后来,出现了湿炒粿条,做法是不和配料一起翻炒,而是先将配料放入到浓稠的酱汁中煮熟,然后浇淋在粿条上面。浇汁前,有的人会将粿条放入沸水中焯熟,有的选择将粿条放到锅中炒熟。

米线 也有写成“Miswa”。源于mi xien(米线)。在印尼,人们习惯在春节吃米线,或是在生日宴上作为长寿面,因其质韧不易断。其中一种做法是将米线与丝瓜、鸡蛋和一点儿高汤一起煮,佐以虾仁或虾米。

网丸 字面意思即“剁碎的肉”(Shredded meat)。源于词“肉丝”。闽南方言发音为bak so。旧时,制作肉丸的时候,会用刀背敲打肉块至柔软,然后再剁碎,因而肉丸被叫做“剁碎的肉”。

肉丸也可列入印尼“国菜”之列了,是一种家喻户晓的食物。其种类丰富多样:牛肉丸、猪肉丸、蟹肉丸、鸡肉丸、鱼丸、鱿鱼丸、蟹肉丸等等,不胜枚举。甚至还有用草莓、朝天椒、奶酪、香肠或是动物骨髓做出的新花样。

肉包 在雅加达街头,有很多摊

贩推着小车兜售各种馅料

的肉包,其中最常见馅料有加了调料的鸡肉碎、红豆沙或绿豆沙。以前,三宝垄有各种“Yen”(应该是客家人名最后一个字的发音,如源等)为尾音的肉包很有名,如Yung Yen(永源),Sioe Yen(秀源),或Djioe Yen(秋源)。他们的小推车很特别,棕色车身上用红字写着自家品牌名,玻璃窗口一侧配有圆把手的铝制蒸笼屉。

肉饼 字面意思为“肉饼”。“Bakwan”源于“肉丸”一词,闽南语发音为bak wan。玛琅肉丸是一道非常值得品尝的招牌菜,味道和配菜与Bakso汤有一些差别。玛琅肉饼一般与肉丸豆腐、扁食一起煮,再配上油炸扁食一起食用,通常不加面或米粉。

馅饼 字面意思为“肉馅饼”。Bakpia源于“肉饼”一词,闽南方言发音为bak pia。两个分开的词在演变过程中合在了一起。现在大多数Bakpia已经不再以肉为馅,红豆沙、黑豆、巧克力、榴莲等都可以做成馅饼,所以叫Bakpia这个叫法很容易误导别人。不知从何时起,这种馅饼逐渐成为了日惹特色糕点,被叫做Bakpia Pathok。

馄饨和扁食 馄饨和扁食是一对好搭

档,馄饨面可谓是家喻户晓的美食。把肉馅包进面粉制成的薄皮里就能做成馄饨。猪肉、牛肉、鸡肉、虾仁或者混合肉都可以做成馄饨馅,有时馅料里也会拌入煮熟的蔬菜碎、香菇粒、葱丝或香菜。

该词源自中文“馄饨”,印尼语发音为huen thuen。在福建省南部和台湾地区又叫扁食,闽南语发音为pian sit。随着时间的推移,“pian sit”的发音被本地居民改成了pang sit,而后写作pangsit。

烧卖 这种食物与馄饨很像。不同之处只在于在烧卖中肉碎一般会加入西米粉,因而烧卖的馅料吃起来更有弹性。Siomay源于“烧卖”一词,字面意思是“烧煮后售卖”。闽南语读作sio mai,即是印尼语siomay一词的原型。

通常来说,印尼的烧卖有两种:有皮烧卖和无皮烧卖。有皮烧卖即中式烧卖:带薄皮且顶上撒有萝卜丁;另一种没有薄皮且蘸辣椒酱食用的烧卖则是印尼风味,通常叫“万隆烧卖”。

点心 当听到点心这个词,浮现在脑海里的是一个小小的竹制蒸笼里盛着的小吃。我们常吃的几种点心有虾饺、凤爪和春卷。Dimsum源于“点心”一词,意为“小吃或零食”。这个发音其实是粤语发音,但这种读法现已传遍世界各地。

在华南地区,吃点心的习惯很是普遍,特别是在多数人都使用粤语的广东地区。该

地区居民的早餐吃法通常就是一口点心,一口绿茶。

实际上,Dimsum的“正式名称”为yum cha或是yam cha,是粤语中“饮茶”的发音,意为:品茶或喝茶。饮茶可以说是华南地区的老传统了,特别是在广东地区,大街小巷有很多茶馆。可能对于盎格鲁-撒克逊人来说,相对于“yam cha”,“dimsam”一词更容易发音,听起来也更舒服,所以这个词流传度更广。

芙蓉蟹 也常写成Puyunghai或Buyunghai,而口音浓重的中爪哇人称之为Buyunghe。该词其实源于“芙蓉蟹”一词。中国几种方言中“蓉”字都发yong(yung)音。这道菜的做法出处已不可考,但可以肯定的是这种食物是西式煎蛋饼的变种。从字面上看,芙蓉蟹的意思是“芙蓉花形状的鸡蛋”,因为这种煎蛋摊开来圆圆的形状很像芙蓉花。芙蓉蟹最初的做法是将鸡蛋、蟹肉、洋葱和其它食材搅拌混合,然后入锅煎炒,起锅后与番茄酱、生菜、青豆或胡萝卜等一起吃,所以它也被称为芙蓉蟹(Fuyunghai)。人们认为这道菜源自华南沿海地区,而广东正好就是华南沿海省份,所以它的名字可能是根据粤语发音取的,即fu yung hai(hai是粤语中“蟹”的发音)。现在芙蓉蟹的做法不再添加蟹肉,但是产生了很多新的创意做法。

(原载《华人在印尼民族建设中的角色和贡献(第二册)》。本篇未完待续)