



# 总统指示关注本国产品

■ 本报评论员:余凡

3月25日,当激进“阵线”在雅加达举行反政府示威时,佐科总统昂然地吹响了经济领域的“集结号”!在国家机关、国营企业及本国工商业界投下了震撼弹、强心剂。

《点滴网》(detik.com)当天报道,在巴厘岛举办的“热爱国货实际行动”大会上,聚集了内阁部长、各机构领导、各省省长及国企高层;讨论对于本国产品的关注与支持。

大会在“天堂之舞”(Tari Cendrawasih)的歌声中开幕,旅游部长山迪亚卡(Sandiaga Uno)及统筹部长卢胡特(Luhut B.Pandjaitan)致欢迎词,接着由佐科总统作出指示,总统在讲话中明确表达了对现实中国仍有大量国外产品输入印尼的强烈不满。记者们都议论了,在指责某些部门“偏好国外产品”

的陋习时,总统二度提到“愚蠢”一词。

我们不妨读一读总统讲话中的精彩片段。开讲时直指国际形势:“我们都知道,世界各国正面对经济困局,无论是因为新冠肺炎疫情、技术颠覆(disrupsi teknologi),最近更被战火搞得落花流水。所以,全球局势不稳,所有计划不能以依照老数据、旧习惯。”

总统表明,这两周来频频接到法国、中国、加拿大、德国等国家元首的电话,全都困惑于如何解决能源匮乏的问题,国际油价从每桶60美元,如今升至118美元。他说:“可以想象,我们只提高10%,示威持续3个月;而今原油价格已暴涨两倍,即为100%。”

天然气涨价,粮食涨价,包括大豆、小麦都被拖累而涨价,因为主要产地是乌克兰、俄罗斯及白俄罗斯,而那

里发生了战乱。加上集装箱的紧缺,使运费飙升5倍。总统说:“我们必须了解目前的形势,其趋势最终将造成通货膨胀(inflasi)。千万注意,目前我国引发的通货膨胀可控制在2.2%左右,美国从以往的低于1%,如今已升至7.5%,所有国家的通货膨胀都超过了;而土耳其竟然高达近50%。”本国的具体表现获得国际的认可。

总统接着剑指国内形势:“面对如今的困境,所有省、市、县长,国企董事必须了解并找到解决的途径。而最易做到的,是如何将国家预算(APBN)、地方预算(APBD)以及国营企业(BUMN)的预算,尽可能使之成为我们自己经济增长的‘扳机’(trigger)。”“我们在采购方面必须统一要求,对本国的产品表示信心,为‘印尼制造’而骄傲。”

“请别先鼓掌。我们若观察服务采购的情况怎么样?工作表现并不理想,没有宏观布局,我们的指标四处流失。现在,宏观要管好,微观必须追赶。”总统深有感触:“调查实况,让我悲哀,所采购的都是国外产品。其实,我们具备巨大的购买能力,中央政府有526兆盾,地方政府总计有535兆盾,数额更大。别忘了,还有国营企业,我细数一下共有420兆盾。这是巨大的款项,数额惊人!但我们却从未认真关注过如何正确利用。”

总统提高声调说:“如果不进行改良,我们就太蠢了。竟然偏好购买国外产品,还继续这样吗?不!当然不能!”采购国外产品,就是我们就业机会流向国外,让我们的国内资本外流(capital outflow)到别国。请尝试把采购方向转向国内,我们若都

购买本国产品,这意味着有厂商投资和开拓就业的机会,据初步估计,可以创造出2百万个工作岗位。

总统加重语气说:“如果不决心改革,我再说一遍,我们就太蠢了!请别鼓掌,因为我们尚未采取行动。倘若在5月底能达到400兆盾的指标,届时欢迎大家拍掌庆祝。”“刚才早上我查了一下目前已有多少?刚达214兆盾。我们不能再放任了,譬如监控探头(CCTV)还从国外买来,而国内已能制造。这怎么搞的?还认为我们是落后的国家?”“医疗器械,医院用的病床,在日惹市(Jogja)、帕卡西、当格朗都有,为何还继续卖进口货?”

“铅笔、纸张、圆珠笔,是进口的。我们是怎么搞得?莫非大家只着眼工作细节,以至于不明白所买的都是进口的物品。”总统感叹:“这种情况不能再延续,必须停止!以便不久之后我们的国内经济能快速增长。”并对几个主要部门指定了数额不等的指标。

总统提起:“我常听到国内企业申诉,‘印尼国家标准’(SNI)很难处理。这是什么样的证书?对国内产品,必须简化。别程序繁杂、费用高昂,缴这还那的。如此为难,中小企业(UKM)何时能取得SNI认证呢?简化后,所有国内产品可以列入电子采购目录。”

在结束讲话前,总统警示说:“利益已摆在我们眼前,预算充足,用自己的经费购买本国产品应该不难吧!我将继续用心监督,并请最高检察院院长(Jaksa Agung)协助,避免进口的货物却贴上国产的标记,因为经常发生市场运作的‘聚合器’(aggregator)。”

“热爱国货”不应仅是口号。反过来,国内厂商也要提高“国货”的品质及性价比,让消费者放心满意。总统以国家长远利益为重,希望政府官员、工商界也能以总统为榜样。

## 资深老作家李金昌《西厢文集》



李金昌近影

■ 巴厘:意如香

现年96岁的资深老作家李金昌前辈,给我寄来一册《西厢文集》,是李老前辈近期的作品影印专著,宝刀未老,老而弥坚。李老是印华文坛难得的寿星翁,至今笔耕不断,作品见报率广,堪称是文友们的写作楷模。

犹记十多年前,李老前辈率领泗水金门艺术团,前往峇厘神仙岛,首轮献演了一部峇厘

传奇事迹,江金花(kangjinwei)下嫁峇厘土王的舞台剧,首次用舞剧的表演形式,在峇厘艺术宫隆重公演,一时引起轰动,让江金花的传奇故事,在峇厘岛传扬开来。

据传:十二世纪中,福建的一艘商船队,开进当时还是荒野的峇厘岛,进行商业交易。江金水是船家公主,美丽如花,一时吸引了当地土王,苦苦追求。由于当地土人惯于生吃肉类,因此多满口獠牙。江金花提出三个条件,如若土王答应方愿下嫁。一、停止食用生肉。二、居民成年前都需磨牙。三、一切祭奠都需烧香用中国古铜币。

土王满口答应,终于举行了隆重的王宫婚礼。从此那三个婚嫁条件,婚前磨牙、不吃生肉,用中国古铜钱烧香膜拜,一直沿用到现在,成了峇厘居民代代相传的民俗。而且江金水的随从,还把中国农垦、水利、梯田、建筑、饮食,传授给当地居民,所以中国文化在峇厘

影响深远,江金水是功不可没的。

李金昌前辈带领的一连几晚闽南艺术献演,促成了江金花传奇在峇厘岛家喻户晓,如今峇厘艺术团,以峇厘传统的歌舞,把江金花传奇故事,定期在UBUD动物园艺术团表演,更是让江金花传奇传扬海内外。

李老前辈善于发掘历史史迹,多年后,他又收集出版了一本史册《金门忆昔》,记录了日本军国主义强征金门马夫的血泪史,详尽记载了马夫被奴役的血迹斑斑,把日本军国主义的暴行暴露无遗。此书引起了金门各界的极大震撼,金门县长特意在金门岛树立了一座马夫纪念碑,特邀李金昌前辈亲临

揭牌,让马夫血泪史永远激励后人,莫忘历史,谨记日本侵略军犯下的滔天罪行。李金昌资深作家还曾荣获《亚细安文艺营》文学奖,是印华文坛的殊荣。如今李老前辈仍然老当益壮,还在努力不懈耕耘,为印华文坛添砖加瓦。祝福李金昌前辈挚友,多多保重,印华文坛需要您,文友们敬重您,凭借您的明锐思维,必能书写出更多的精品佳作,为印华文坛留下宝贵的文化遗产。



李金昌著作

### 一起奋斗走向未来

——为井里汶作协分会廿周年而作

■ 井里汶:云凤

春雨绵绵  
春风吹绿千鸟  
虾城诞生了  
“华文文学俱乐部”  
弘扬华文文学  
传承中华文化  
心连心  
流淌中华情怀  
迈开坚定步伐  
走过风雨二十年

《虾城放歌》  
记录二十年飞越  
诗韵飘香千里传  
填补文学空白  
为印华文坛  
增添绚丽光彩  
散发汶华文化内涵  
《我爱浪漫》  
书写爱的浪漫潇洒  
散发智慧真善美  
《风从洛水来》  
颂扬华人拼搏精神  
谱写千岛华人  
中华文化赤子心  
浓浓的思乡情怀

“华哈哈”节日晚会  
演绎中华民族舞蹈  
传扬中国经典故事

巾幗英雄花木兰  
端午屈原爱国情  
秦香莲千里寻夫  
大公无私包青天  
七仙女下凡人间  
八仙过海各显神通  
中国古代四大美女  
闭月羞花沉鱼落雁  
刘关张桃园三结义  
孟母三迁  
教子有方千古传  
醉人美丽“山歌后”刘三姐  
旗袍神韵秀舞台  
春天的故事  
回荡虾城星空  
潜移默化  
华夏精髓海外传

“华文文学俱乐部”  
凝聚汶华文学爱好者  
团结汶华人  
不论来自何方  
为着共同目标  
一起奋斗 走向未来

注:《虾城放歌》是老兵主编井里汶文友第一本文集。《我爱浪漫》是凡若文友文集。《风从洛水来》是云凤文友文集。

## 印尼风味美食中的中国味(6)

■ 阿吉·陈·伯罗莫古苏摩(AJI'CHEN' BROMOKUSUMO)

水饺

水饺是馄饨的变种,在中国北方和沿海东部(上海及其周边地区)深受喜爱。Suikiau源于“水饺”一词,闽南语发音为“cui kiau”,但也有读作“sui kiau”,因为即使同属福建省,不同县市间的闽南语也会有不同的口音。但人们更加接受“sui kiau”这个叫法。与馄饨不同,水饺的皮更厚更有弹性,形状像西式油饺Pastel。而馄饨形状扁圆(有时也有三角形的)。但是水饺和馄饨的馅料是相同的,主要都是剁碎的肉根据个人口味拌入不同的蔬菜。

锅贴

水饺和锅贴几乎无法区分。水饺一般会煮熟汤吃,而锅贴则是干的。将水饺放在有一点油或是不放油的平底锅上煎熟或烤熟就变成了锅贴。Kuotie源于“锅贴”一词,字面含义为“贴在锅上”,中文的这种命名方式十分形象贴切。

春卷

春卷也是广为人知的民间小吃。即便不同地区或城市有不同的做法,馅料各不相同,但外观形状都是一样的,即将薄皮裹馅卷成圆柱形,再入锅炸至表皮金黄香脆。春卷的薄皮一般是用面粉或豆腐皮做的,而馅料可以是单一蔬菜(如三宝垄特色春卷中的竹笋)或是由胡萝卜、豆蓉、卷心菜等蔬菜切丝搅拌混合而成。有的馅料还会放入虾仁、

鸡肉粒、牛肉末、猪肉末、蟹肉、鱿鱼等食材。

Lumpia源于“轮饼”一词,闽南语发音为 lun pia,意为“圆圆的糕点”。这个读法传到印尼后就变成了“lumpia”,并沿用至今。但有些地方仍称其为“lunpia”。

“春卷”的“春”指春天,“卷”的意思是将某物卷起来,国际通用的英文叫法Spring Roll即是对中文的直译。闽南方言中的“春卷”的发音为 jun kin,印尼语常写作 chun-kin。

豆腐 黄豆浆凝结成块就变成了豆腐。“Tahu”源于“豆腐”一词,闽南方言发音为“tau hu”。“Tau hu”久而久之就被简化成“Ta hu”,写成“Tahu”并沿用至今。豆腐可能是移居印尼的华人带来的最著名、传播范围最广的食物了。豆腐品种多样,其中比较特别的有 Tahu pong(油炸豆腐干)和 WedangTahu(豆腐花)。

Tahu Pong 是三宝垄的特色小吃,20世纪30年代就已经出现在三宝垄街头。这种小吃是将油炸豆腐干、鸡蛋、油炸虾和腌萝卜放入碟中,再淋上一层薄薄的酱油即可,散发出浓郁的大蒜香气。

这种小吃为什么叫Tahu Pong呢?其实这是 TahuKo-

pong一词的缩写。爪哇语中“kopong”是“空”的意思。也可理解为源于“膨”字,印尼语读作Beng(与“Benar”中的“e”同音),闽南方言发音为 phong,意为膨胀,鼓起。

WedangTahu(豆腐花)也是三宝垄及其周边地区很有名的小吃。不过,不同地方会有不同的叫法。在棉兰,人们把 wedangtahu 叫做 tau hu hua,“Tau hu hua”源于“豆腐花”一词的闽南语发音,而普通话发音为 doushuo,在闽南语或潮汕话中的字面含义为“豆腐开花”。当然,豆腐花来自中国,那里的社会也十分喜爱这道美食。豆腐花的初始形状和味道其实与豆腐是一样的,只是吃法不同。在成型的豆腐花里撒上一撮松脆的油酥小虾(Rebon)和咸菜丝,放点葱或香菜,再浇上一点儿鲜酱油提鲜,滑嫩鲜美的咸口豆腐花就做好了。常与油条或馒头搭配食用。

豆腐花是中国移民传入的中华风味美食在印尼本土化的另一个例子。而中国的油炸豆腐干也与印尼甜辣味的汤汁融合碰撞出新意。汤汁由生姜和爪哇糖/棕榈糖熬制而成,汤色金棕,甜辣爽口。这种加入了姜汁的养生

吃法,在豆腐花原产国(中国)和世界其他地方都不曾见到。

梭多肉汤

梭多肉汤是又一道著名的印尼美食,每个地区的梭多汤都带着各自的区域特色,棉兰的梭多汤会加入椰浆或虾仁;北加浪梭多汤会加入豆瓣酱;古突士梭多汤会加入鸡肉或者特制牛肉,还有三宝垄梭多汤(班贡梭多汤、瑟兰梭多肉汤、波克兰梭多汤等)、巴东梭多汤、巴达维梭多肉汤、外南梦的罗杂梭多肉汤、望加锡梭多汤等等。

这些梭多汤的汤汁都很美味,无论是加浓椰浆或者稀椰浆,无论汤色是清淡还是澄黄。梭多里的荤料也五花八门,有鸡肉、虾仁、黄牛肉、水牛肉和鸭肉,甚至还有鸡杂和牛杂(鸡肚、牛百叶、肺、心脏等)。配菜和调料更是丰富多彩:粉丝、豆芽、葱、番茄片、薄饼片、芹菜、油炸红蒜末和白蒜末,蚬粉等等。

丹尼斯·伦巴认为,Soto源于“草肚”一词,拼音caodu,闽南方言发音为 chau to。而拉塞尔·琼斯(2008:295b)则认为是源于“烧肚”,拼音shaodu,闽南方言发音为“sio-to”。“cao”字面含义为“草”,“shao”的意思是烧煮,“du”的意思是肚子、百叶或牛杂。草

字当然与印尼丰富的香料有关。

梭多汤逐渐成为全印尼最常见的美食之一,搭配不同的调料和配菜,形式和做法各异,色香味俱佳。

酱油

酱油是味道咸香的纯黑色液体,英文为 soy sauce,驰名中外。

相较于“Soy Sauce”,印尼人民更喜欢 kecap 这个叫法,但并不知道 Kecap 这个名字从何而来。其发音很像 Ketchup(番茄酱),但是含义却相差甚远。最接近 kecap 的可能是“茄汁”这个词,广府方言或广东话中叫“ge cap”,久而久之变成了“ke cap”。Kecap 这个名称可用于表示其他几种常用酱料:鱼露/鱼酱(Fish Sauce)、英式酱料(伍斯特郡酱料)、蘑菇酱油、咸酱油、甜酱油等。

甜酱油能提升食物的鲜味,丰富食物的味道,是炒饭、炒面、烤肉串和红烧肉汤等美食的主要调料。

酱油起源于中国,历史可以追溯到公元2世纪,当时并不是主要的调味品,因为盐非常贵,就用酱油替代盐。后来,酱油通过商业贸易传播到了整个亚洲。酱油

何时进入印尼的呢?没有明确的书面记载。据传,1737年的时候,东印度贸易公司(VOC)已在销售咸酱油。然而人们普遍认为酱油早在1737年之前就已进入印尼,且是中国移民们带来的。

酱油是大豆发酵的产物。不同的制作人会选择不同的发酵材料来制作酱油。最常见的材料有黄豆或黑豆、炒干的大麦粒或小麦粒、卤水(Brine)、米曲霉或酱油曲霉。

在酱油的发展过程中,由于印尼本土居民不是特别喜欢酱油的味道,中国移民们于是别出心裁地加入某些香料和悠久的历史印尼红糖,结果大获成功。香甜的新式酱油一经问世就受到了印尼本土居民的追捧。

在印尼,每一个酱油生产商都有祖传“秘方”。每个城市都有自己的招牌酱油,给当地菜品添彩增色。

(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)



梭多肉汤