

# 美国政客贼喊捉贼的老伎俩不必在世界面前再“露一手”了！

## 国际锐评

美国政客和西方媒体又合力“唱双簧”了。英国《泰晤士报》1日在一篇报道中援引所谓“美国情报来源消息”称，中国在俄罗斯对乌克兰采取特别军事行动前夕，对乌方军事及核设施发动“大规模网络攻击”。该媒体还声称，有关指控来自乌克兰国家安全局。这个谎撒得太过“离谱”！乌克兰国家安全局立刻通过多家社交媒体辟谣，澄清并未向任何媒体提供上述消息，并不掌握有关数据，也未对此进行调查，

《泰晤士报》所谓“调查结论”和该机构没有关系。这不啻是对美国政客以及配合表演的西方媒体狠狠打脸！微软前高级情报分析师凯文·鲍蒙在社交媒体转发《泰晤士报》报道时写道，“这是一个完全和彻底的虚假故事”。

事实上，要说到网络攻击，美国才是名副其实的黑客帝国，而中国是网络攻击的主要受害者。中国国家互联网应急中心日前检测发现，2月下旬以来境外组织通过攻击控制中国境内计算机，进而对俄罗斯、乌克兰、白俄罗斯进

行网络攻击。经分析，这些攻击地址主要来自美国。而就在不久前，美国政府前高官曾公开呼吁对俄进行网络攻击，试问这两者之间到底有何联系？近期中国两家网络安全企业还发现，中国公民使用的账号密码、办公文档、私人文件、电子邮件、QQ等社交软件都成为美国国家安全局的网络攻击目标。

事实再清楚不过：所谓中方对乌发动“网络攻击”的报道，不过是美西方借乌克兰危机嫁祸中国的最新手段，是彻头彻尾的谣言。外界注意到，在俄乌军事冲突爆发前后，一

些美国政客和媒体就不断联手，刻意散播有关中国的假消息。从诬称中方事先知晓俄方的军事行动，到造谣中国可能向俄提供军事和经济援助，美国一些人颠倒黑白、造谣生事的本领堪称“炉火纯青”。正如一些分析指出，美国竭力想把中国“拉下水”，就是想丑化中国形象、离间中俄关系、对外转嫁矛盾，试图从世界乱局中攫取更多地缘政治利益。

中国不是乌克兰危机的直接当事方，始终在劝和促谈并提供人道主义援助。反观之下，谁最希望俄乌继续打下去？谁又从这场不幸的

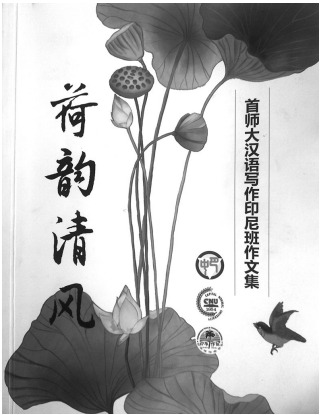
冲突中坐收渔利？国际社会看得清清楚楚——作为乌克兰危机的始作俑者，美国需要这场战争打压俄罗斯、破坏欧洲追求战略自主的努力，并让美国军工复合体赚得盆满钵满。就像美国前国会议员加巴德所说，美方只要保证不接纳乌克兰加入北约，就可以阻止战事爆发，但美国政府不这么做。

至于这些年美国政客贼喊捉贼的“双标表演”，简直不胜枚举：他们诋毁他国缺乏“民主”“人权”，却无视美国沦为“全球最大抗疫失败国”，近100万美国人不幸死

于新冠疫情。他们指责别国威胁世界和平稳定，结果是自己在全球各地挑动矛盾，为穷兵黩武制造借口。在日前提交美国国会的2023财年预算案中，国防开支高达8133亿美元，创下历史之最……这些套路在国际社会聚光灯下不断“穿帮”“露馅”，让美国政客假道义、真霸权的虚伪面目暴露无遗。

倒打一耙、贼喊捉贼——美国政客这些老伎俩不必在世界面前再“露一手”了！洋相出得越多，骗术越不灵验，再不收敛，信誉真要彻底扫地了！

## 《荷韵清风》香飘文坛



巴厘：意如香

袁宽主席寄送来一本《荷韵清风》，扑面而来，犹如荷花诗韵优雅的风茂，轻轻飘送在赤道炎热的星空上，送来的是一股文坛新秀的勃发风韵，注入了文坛清新荷韵的亮丽，让我这进入耄耋之年老朽，会心为之一笑，欣喜地看到了文坛的新希望，把我们一向来认为印华文坛“青黄不接”、“后续无人”的顾虑，一扫而空。

因为从《荷韵清风》写作者身上，从他们焕发出来不懈努力的学习精神，以及清韵朴质的写作风格，有望青出于蓝。另外疫情期间各地接连创办的副刊与期刊，如《硕河桥》、《覆舟山》、《火种》、《东区文苑》、《文友庭院》、《文艺火炬》等等，涌现了许多多年轻写作者，文友文集更是一本紧接一本脱颖而出，呈现了印华文坛的生命力。文友们的创作激情不因疫情肆虐而消失，反而涌现了众多的文坛新脸

孔，人才辈出，终于让我们警觉，所谓“青黄不接”、“后续无人”的顾虑，其实是过于悲观的短视之见。《荷韵清风》是“首都北京师范大学”汉语写作印尼班学员的作文集，是由文坛女将袁宽、陈美致、王燕精心主编，“首师大”任课教师李卫英、李红、刘士红老师的精心教学指导下，由老中青学员组成的作品集。有学而不倦、80岁高龄的在职教师，也有二十左右、充满阳光的年轻人。他们都怀着一股学好华文华语，不让华文在印尼断层的崇高志向，潜心学习，学而知不足，并都学有所成，书写的作品清新可喜，很有发展潜力。虽然难免良莠不齐，质量尚待提高，但深信假以时日，他们中的一些人，一定能如棉兰90后、准红学家李伟琪博士一样，在文坛里崭露头角，成就一番写作伟业，成为印华文坛代代有人的后续俊彦人才。我们满怀信心，乐见新秀辈出，再接再厉！

诚如李卫英老师在序言里指出：“书写文章的根本是为了拓展人的精神，是要为灵魂寻找一个美好的方向。所以以真诚为原点，不断努力，一定会有一个质的飞跃。当你学会诚挚地投入大千世界的怀抱，世界必将回馈你更灵动的文字”

李卫英老师用中国著名作家巴金一句闪亮的

话，激励大家：“我写作不是我的才华，而是我的感情，对我的祖国和同胞，我有无限的爱”。是的，一个负责任的写作者，一定要有家国情怀，对社会的责任感，“先天下之忧而忧”，深入社会，感悟社会的良知，书写出社会心声，而不是无病呻吟，尽在个人情感上发牢骚，怨天尤人，徒然倍增伤感，对人对自己皆无益。

细细品味《荷韵清风》这本文集，出污泥而不染的清韵荷花，营造出书面造型出众清丽，很有吸引力。翻开书本，篇篇文稿图文并茂，色彩插图，张张照片靓丽可爱，资深作者叶丽珍、陈美致、林来荣、洪念娟，苏淑英、叶冬珍、苏歌个个充满阳光自信，老将带新秀，很有感染力。《荷韵清风》多留空白的排版格调，是诸多文集所独到少见，颇有新鲜观感，正是女将主编们独具匠心的力作，难能可贵，很有收藏价值。

庆喜——终于手头上拥有了《荷韵清风》，犹如迎春到。中国伟人诗词：“风雨送春归，飞雪迎春到，已是悬崖百丈冰，犹有花枝俏。俏也不争春，只把春来报，待到山花烂漫时，她在丛中笑。”

借用爱国词人辛弃疾的一句名词作结：“众里寻他千百度，蓦然回首，那人却在，灯火阑珊处。”

## 北干：李庭蓁

2021年4月6日，许菁栽老师以私聊寄来他与陈德贤一唱一和的诗句，紧接着又寄来寒松子的唱和。那时我对《唱和诗》一窍不通，但马上心生一念，为何不收集成排，刊登在《硕河桥》园地，让后辈学习古典诗词？我请示许老师，他说：“好的，你收集吧！”我通报《硕河桥》创始者文苗，要他跟唱和，他说：“好！”我自己也不甘落后，要求自己，学习用平仄法唱和。

第一排，五位文友的《唱和诗》诞生了！他们四位是中流砥柱，许菁栽老师是《唱和诗》创始者，我是打杂的义工，负责收集、排版、投稿报馆的服务员。

2021年4月22日，印华日报副刊《硕河桥》园地第72期，第一次刊登《唱和诗》。我一口气刊登了三排《唱和诗》，第一排五位、第二、三排六位，多了位梁怀一。好兴奋！5月6日，《硕河桥》第74期，一口气刊登了四排《唱和诗》，许老师邀了孙国静、容仙翁、童行早、王悦山、李恩海加盟。

许老师看《唱和诗》排已有十位文友来唱和，要我试试投去国际日报。我说：“好！”

5月7日，第一次把《唱和诗》投给国际日报，5月8日，国际日报刊登我们的《唱和诗》了！好欢喜！国际日报又把唱和诗排命名为：《日本核废水》唱和诗，刊登出来。从那时起，《唱和诗》就有一个标题了。5月26日，我投去一排，5月27日，国际日报以《中华腾飞礼赞》刊登出，传寄给文友们国际日报的电子版，大家更积极唱和了！6月7日投《端午》唱和诗排，6月10日，农历五月初一，《端午》唱和诗刊登啦！文友们怀着无比沉痛的心情，缅怀屈原忠贞不渝、

## 《唱和诗》源起

爱国爱民，把悲愤注入《离骚》这流芳百世的绝唱，写下一篇又一篇的唱和……

5月30日，接到文苗老师指示，要我把《唱和诗》发去讯报给廖春柳总编辑，并寄给我廖总的联络号码。我很快地与廖总联系上，并按照她给我的投稿邮箱号码，当天马上发《唱和诗》排投稿讯报。讯报也刊登《唱和诗》了！真是乐坏了棉兰的唱和文友们！他们终于可在棉兰版报刊阅读自己的唱和佳作了！

我们不要求每位文友对平仄，但起码要押韵、要对主题。不是吗？大家可阅读报刊登的《唱和诗》排，不是全都有用平仄法写的。只是有部分文友愿意学习将失传的古诗写法，那该各自见仁见智吧！

这就是《唱和诗》源起。在许菁栽老师不懈努力下，众文友的扶持下，《唱和诗》队伍越来越壮大。前辈资深、学富五车长者，都来坐镇《唱和诗》。他们以激励后辈的慈怀，为弘扬中华古典诗词文化，展露各自人格魅力，演绎文学风采，让古典诗

词走入更多人的视野……

曾参与唱和的文友芳名：容仙翁、许菁栽、孙国静、童行早、寒松子、邓喜来、廖世敬、田心、王悦山、王悦成、金梅子、燕飞翔、潜水艇、李恩海、梁怀一、文苗、杨源秋、苏歌、寒酸客（已故）、吴夏兰、王芳、杨蕙芳、陈慧珠、侯斐珍、李庭蓁，共二十五位。谢谢大家的支持，有您们真好！

诗词本来就是一种文字游戏，《唱和诗》是展现个人不同的观点和智慧，一篇《唱和诗》真的是七彩缤纷、五味杂陈，令人百看不厌，叹为观止！

古人说：“不学诗，无以言。”古典诗词是中华传统文化优秀瑰宝。它涵盖了中华儿女思想观念、人文精神、道德规范的重要载体，是世界了解中华文明的一扇窗口，也是四大文明古国仅存古中国的原因之一。

文友们大多不愿被平仄法约束，喜欢写自由奔放的新体诗，那也不错！就让新旧交织，绽放出万紫千红、百花齐放的古典诗，新体诗满园芬芳的美诗世界吧！

## 听红楼叹世道

廖省：林越

女娲补天，遗块石头在滩涂；  
宝石俯瞰尘世，一念迷糊。  
绛珠将枯，感恩温玉沾雨露；  
黛玉痴心前缘，清泪以赎。

假作真时真亦假，  
命好运多舛，感叹黄泉路。  
无为有时有还无，  
情断离恨天，悟透闻钟鼓。

疫情天灾，惊世骇俗；  
自古人间多少苦？  
生死荣辱，微若沙土；  
风霜故国老松树。

战火纷飞血泪成河，  
群雄磨刀枪，为争霸主！  
百万难民怆然四顾，  
何时公宽怀，和平共处。

金钗权贵今安在？  
红楼凭栏叹迟暮；  
单边防疫力不逮，  
明朝新曲谱山谷！

## 印尼风味美食中的中国味（10）

阿吉·陈·伯罗莫古苏摩（AJI' CHEN' BROMOKUSUMO）

中文“十五夜”或者“十五冥”。这两个词在闽南方言中的发音都是“Cap Go Meh”，意思都是农历十五的夜晚。不同仅在于“冥”，这个字是“夜晚”的另一种表达形式。

元宵 Lontong 和开斋节 Ketupat 哪一种更早被印尼厨师发掘没法考证。目前没找到任何资料提及这两种美食的来源。元宵 Lontong 的历史极大可能要追溯至第一批中国移民来到印尼扎根的时期。随着两种文化的碰撞磨合，故乡的味道也就渐渐地在异国度里生根发芽，开出了不一样的花朵。

也是在中国移民的到来之后，农历春节才渐渐为印尼本地人所知。一系列隆重的春节庆典活动以“元宵节”收尾。汉语元宵节，几乎没有印尼人听说过这个节日，更别说它的另一个叫法“上元节”。为方便起见，印尼人随后把“元宵节”简称为 Cap Go Meh，取自闽南方言，意为农历第十五夜，又叫月圆之夜。

元宵节最初的庆祝方式就是

吃特色食物“元宵（印尼语为：Ronde）”。元宵的做法就是把黏乎乎的糯米团搓成圆球的形状，寓意阖家团圆。可能印尼当地人不太能接受糯米黏乎乎的质感，于是中国移民们改良了元宵的做法，创造性地发明了一种用大米做原料的“元宵”，即后来的 Lontong。

为迎接满月的出现，人们也把 Lontong 做成圆球形。从已有上千年历史的粽子制作技艺中获得灵感，形成了一套制作 Lontong 的方法。

元宵美食最初的版本有猪肉。为了尊重信仰伊斯兰教的本地居民，便将猪肉汤底改成椰浆鸡汤（Opor Ayam），配上其他符合宗教规定的食材，再加入 Lontong。

但是，“Ayam Opor”从何而来？什么时候开始在印尼出现？创始人是谁？配方调制改良者又是谁？什么时候开始传遍全印尼？至今没有任何饮食文化研究人员或者文献资料能解释。最齐最标准的元宵 Lontong 由 Lontong、Ayam Opor（椰浆炖鸡）、Ayam Abing（棕红色的椰浆鸡汤）、辣椒酱炒鸡杂、椰浆炖茄子或葫芦瓜、茶叶蛋、炒红蒜和卤味黄豆粉组成。

Ketupat 是开斋节期间必

吃的食物。据说，Ketupat 或叫 Kupat，是由伊斯兰“九大贤人”之一的苏南·加利查卡（Sunan Kalijaga）带到爪哇岛上的，他的原名为 Gan Si Cang。苏南·加利查卡为开斋节及 Ketupat 的普及作出了杰出贡献。

我们并不知道用编织好的椰子叶来包裹 Ketupat 这种方法的出处。但许多文献资料记载，Ketupat 蕴含重要的宗教意义：编织椰子叶的复杂程度象征着人类多重罪过，里面包裹的白色饭团表示心灵的圣洁纯净，而撕开椰子叶露出里面洁白的饭团则寓意获得真主的宽恕，洗清罪过，重获新生。

人们庆祝开斋节的到来一定会吃 Ketupat，配上椰浆炖鸡汤和炒辣椒酱。有时还有巴东牛肉和炒椰丝等等。这些风味配菜使 Ketupat 成为印尼特有的美食，而不仅仅只是一道传入印尼的阿拉伯菜。下面将介绍元宵 Lontong 和开斋节 Ketupat 的一些主要配菜。

椰浆炖鸡

多数时候我们看到的椰浆炖鸡是黄色的。但实际上椰浆炖鸡有两种，白汁椰浆炖鸡和黄汁椰浆炖鸡。在印尼，Emak 们更喜欢采用白汁的做法。Emak 是指已经融入印尼

文化、喜欢穿印尼女性传统服饰格巴雅（妇女长袖上衣，Kebaya）的华人妇女。印尼本地居民通常更喜欢做颜色鲜艳的黄汁椰浆炖鸡，认为更有益身体健康。黄色汤汁其实是因为加入了姜黄粉。人们认为姜黄的性味和椰浆起到很好的互补作用，具有良好的保健功效。此外，汤汁呈金黄色很吉利，因为金黄色即金子的颜色，寓意繁荣富裕。

辣椒酱炒鸡杂

中国人崇尚红色，春节主色调也正是红色。而这道红艳艳的辣椒酱炒鸡杂可以说非常符合中国人的喜好。但是，中国实际上并没有这样的菜式，因为大多数中国人口味清淡，很少吃辣。而这道菜里放入了椰浆和很多“重口味”调料，比如印尼特制辣椒酱，气味浓郁辛辣。

虽然中国确实有几个地方的人喜食辣椒，比如四川地区，但川菜里也基本不会加椰浆和这道菜里用到的其他调味香料。

红汁椰浆炖鸡

红汁椰浆炖鸡是三宝垄特产，别的地方都吃不到。有的人称之为“Sate abing”。“Abing”这个词来源于爪哇语，用来形容暗红色（爪哇语

红色是“Abang”）。如果可以，干脆把这道菜叫做“红肉汤”（Opor merah），更为形象直观。

它的做法比一般的 Opor 更为复杂，因为不直接使用椰浆，取而代之的是一种制作工艺繁复的调料。首先要将椰子肉切条切丝，加入锅中炒干，接着不断翻炒直至呈深棕色，最后将其碾磨出红棕色的浓汁才算大功告成。这种红棕色的液体用来替代椰浆，除此之外其他所有调料完全相同。但为了保持汤汁的棕红色，姜黄粉会减量。

由于工艺复杂，耗时费力，这道菜可以说是最奢华的春节美食了。再加上很多人做的“红肉汤”并不好吃或者一点儿都不正宗，这就使得一口地道的“红肉汤”愈发珍贵奢侈了。

炒红蒜和卤味黄豆粉也是必不可少的特色配菜。卤味黄豆粉的做法如下：黄豆拌入一点儿酱汁炒干，然后出锅研磨成深棕色的粉末。

元宵 Lontong 味道独特，成为一种全年都可吃的家常美食，不再仅是元宵节特供。以至于“Lontong Cap Go Meh”这个名字变成了一种通称，不再特指元宵 Lontong。随着时间的推移，似乎再也没有多少人真正了解这道美食的起源和其背后蕴含的丰富的文化意义。

（原载《华人在印尼民族建设中的角色和贡献（第二册）》。本篇完）

