

首都市長選戰

梅傑

我國是自由、民主、法治的國家，色彩鮮明，憑著亞洲四小龍之一的經濟地位，崢嶸國際。由於我國的政經優勢，牽動著世界與我有關的國家的政經策略。於是，我國首都市長選舉，很自然地也引起世界各國的關注，加上我國食品聞名世界，暴露食安問題之後，可謂舉世矚目矣！

在自由、民主的國度裡，選民已經成熟得可以不受黨派的左右，而明白表現自己的立場。顯示人民自主意識抬頭，我國五十萬太陽花學運，便是一例。這一股震撼人心的龐大氣勢，撼動了藍綠兩大陣營的危機意識，在在影響著未來兩大陣營原有的版圖。這一記鞭響，似乎也給自信滿滿的對岸，帶來些許隱憂。固不論未來對國家前途影響如何，至少是我國朝向民主之路又邁進一大步。

兩個爛蘋果？

過去的選舉，是以「選賢與能」，作為票選時的主要訴求。甚麼時候竟演變成：「兩個都是爛蘋果，我們選擇那

一個比較不爛的吧！」如此不堪的境地。

這個原因，許是有的候選人自己覺得民調不如對方的高，於是抹黑對方，醜化對方，以打擊對方的形象，或可提升自己的民調支持度。這種手段，已成為現在競選過程中必然會被運用的戰術。殊不知攻擊對方爛，並不能證明自己不爛。於是，這一方也毫不示弱地掀其底牌，甚至把最不利於對方的一面，暴露無遺。於是，兩個爛蘋果就這樣在各種各樣抹黑對方，醜化對方的選戰中產生了。

也因為這樣的惡質選舉文化，使得更多的優秀人才，為了愛惜自己的名聲，寧可被世人遺忘，自行單飛，不敢涉足競選領域；深知這世界上並沒有所謂的完人，即使各種條件都很好的人物，都仍然有其缺點，一旦參與競選行列，便有可能被對方抹黑醜化一番，至終還要讓選民奉上一個「爛蘋果」的雅號，豈是優秀人才所能承受得起的，令人扼腕。

平心而論，真正有心要為國為民奉獻心力的候選人，相信他（她）們的素質與能耐，都要比一般人高，比一般人

強，才會懷抱著捨我其誰的決心，挺身而出。因此，他（她）們是抱持著某種使命感驅使，雖千萬人吾往矣的大無畏精神，向未來可圖可為的偉大抱負迎戰，是值得吾人大力支持的俠士。不幸的是，惡質的選舉文化，往往把這些好的蘋果也被染成爛蘋果了。真的那麼爛嗎？事實不然，他（她）們的素質都要比一般人好。

建立危機意識

選戰到了這種不管你死我活的地步，而熱情的選民也跟著名嘴們所撩撥起的熊熊戰火，展開驚心動魄的唇槍舌劍，打得天昏地暗，茶飯不思，卻把為國舉賢能，為民謀福祉的最高宗旨，都拋諸腦後，甚至有那禁不起一激一氣的民眾，血壓天天升高，徒然自亂陣腳，亂我軍心。

反觀對岸，已儼然成為世界經濟大國之列，接著更積極朝向未來最熱門的服務業的開拓，眼看陸人的商業前景蒸蒸日上，而臺商在大陸已漸現失其優勢地位，甚至中國還撿下「一個深圳，打敗臺灣。」的豪語，對我國未來的生存發展，不啻是個警訊。

又據報導 2014/10/7 行政院院長江

宜樺在出席立法院備詢時表示：「大陸網軍無時無刻都(不)在測試我方政府的網站，同時攻擊民間網站，演練網路攻擊的實力，並企圖竊取我方機密，但我方會盡最大力量防堵，也有能力確保最關鍵的資訊基礎設施不會被攻佔。」江宜樺說：「兩岸關係並不是那麼平安無事，在平靜的表面下暗潮洶湧。大陸對台灣政治上的企圖心……會不斷整備進攻台灣……我方也不會有任何鬆懈。」可見中共謀我日亟，恨不能立時統一，以早日完成中共領導人的千秋大業。

然而，兩岸統一，最大的障礙，就是政治的不同。特別是代表民主色彩的選舉文化，我們有，對岸沒有，這是值得國人珍惜和鼓舞的。希望永遠維持現狀，除非中共的政策有所改變，至少目前的走向是：「忘記江胡，努力學習！」我們願以審慎樂觀的態度，看待這塊大餅的發展。是國人追求民主之餘，務必要團結一心，每屆選季，齊心協力展開君子之爭，讓選民平心靜氣來決定取捨，並將國人的聰明才智，投向國家實務建設及精神建設方面去發展，一起努力創造國家新的榮景。

國家為重

所幸有這麼一群藍系選民，似乎也感應到來自天庭兩蔣英靈的感召。據悉這一票人念茲在茲的是：「國家！國家！」前得國家栽培，後受國家俸祿，此生矢志不移，必定投藍營候選人一票，已成為他們畢生忠於黨國的職志：他們不計個人成敗，一切以國家為重。又據媒體披露：還有不表態的那一群藍系選民，正在默默地、鬱悶地在那兒觀望……我們相信到了危急時刻，他們還是會傾巢而出的，這種情形，不乏先例可循。追本溯源，到底我們不是美國人，我們是臺灣人，道道地地的中華民國人，心中唯國家為重，不為個人！

因此，只要你我受對方抹黑醜化我方候選人的影響，而且相信他們應有的水準與能耐，我們不必以悲情來「含淚投票」，我們要像那一票人矢志不移的精神，數十年來在國家的保護下，在自由民主的天地裡順利成長茁壯，在至高無上的法治庇護下子孫繁衍，湧的自是愛護黨國的滿腔熱血，才得以繼續保持國家現有的實力。讓我們合力築起藍色的忠義長城，以十足的信心，一票一票地砸下去，以維護家國繼起的生命。

中華民國103(2014)年十月二十四日

你認識印尼有多少(下)

張忠春

二、相見禮儀：印尼人講究禮節，拜訪印尼人家裏，在主人沒請你就坐前，客人不可貿然就坐，請坐後客人應按主人指定的位子就坐。告辭時，須向主人道聲「謝謝」、「麻煩您了」等敬語。印尼人重尊卑、上下、長幼等級觀念較強。對成年男子一般要用「Bapak」或「Pak」相稱。下級對上級，雖然上級年紀較輕，也要稱呼他「Bapak」或「Pak」，否則會被認為對他不敬。對成年女性一般則用「Ibu」或「Bu」相稱。在長者、上級、客人座位前經過，一般要彎腰並將右手向下伸到右膝處，以示對他們的敬重。

三、餐飲禮儀：印尼人習慣吃西餐，由於受當地華人的影響，他們普遍也喜歡中華料理，但不吃豬肉。除在官方場合使用刀叉外，一般都習慣用右手抓飯。印尼人擅長烹調，巴東牛肉是馳名東南亞的美味佳肴，印尼的風味小吃種類很多，人們普遍喜歡吃辣的，辣椒、辣椒醬是餐桌上常見的佐料。他們

在用餐時，有邊吃邊喝涼開水的習慣。曾受荷蘭人統治長達三百多年的印尼，飲食文化上，除了受中華文化的影響外，某種程度上也融合了荷蘭料理的精髓，因此餐飲比較樸實簡單；再加上當地特殊的香料及物產，使得印尼料理和其他東南亞國家料理不同。印尼人以米飯為主食，喜歡辣食及油炸食品，食物料理以炸、烤、煮三種處理方式較多，最常見的菜肴有雜拌什錦涼拌菜、烤牛、羊、雞肉串（Saté）、烤魚蝦等。

四、商務禮儀：印尼人特別注重送名片。初次相識，客人就應把自己的名片送給主人，否則將會受到主人的冷遇。名片文字用英文。印尼人喜歡平和的聲調、不擺架子的姿態和尋求一致的良好願望。所以，與他們對談態度謙遜些並放低聲音。在印尼，進別人家或辦公室或與別人談話都要摘下太陽眼鏡。

五、旅遊禮儀：在印尼旅遊，如果是自由行，手上一定要有一份旅遊圖，可到旅遊中心索取。印尼和英國及歐洲其他國家一樣車靠左行。在公共汽車上，常看到坐著的人為站著的人拿東

西，男人為老年人、婦女讓座的美德。在小車站上下公共汽車時，不要等車子完全停下來才上下車，因車子總是在移動的。在街上叫計程車招手即可。火車通常都很擁擠，要提前訂票。住宿時，除高級大飯店外，可為房價討價還價。

要想住上價格低廉的地方，可尋找一種小型混合旅店。住宿在這種旅店洗澡時，不要開口要熱水，那裡的熱水不是用來洗澡的。在印尼的大百貨店價格是固定的，但在一些小商店，尤其是攤販則要使勁還價，但講價時態度要友好。印尼的盾幣在世界上算是面額相當大的貨幣，一萬塊錢台幣換算成印尼盾約三百萬，如果二分之一是一萬盾紙鈔，什麼皮夾放得下這麼厚的紙鈔啊！在印尼，路邊攤的確挺便宜的，但一般商店裡的物價水準，其實也有直逼台灣物價水準。在雅加達剛下飛機就可能遇上交通堵塞了，道路並不算小，唯獨人口真的太多，汽機車也多，加上行車禮儀實在不佳，還不時可以看到在車陣中瘋狂穿梭的機車騎士，在台灣，看著機車鑽來鑽去也看得夠多了，但像雅加達這樣，機車亂竄到快車道又瘋狂變換車

道時，那台灣真的是相當守規矩到不行了。

六、主要禁忌：印尼人忌諱別人摸他的頭部（除非家人對自己的小孩），認為頭部是神聖不可侵犯的部位，代表著一個人的尊嚴。印尼人忌諱別人用左手給他遞東西。這是因為印尼人習慣便後用左手撩水沖洗，左手被認為是不潔的，如用左手遞東西，對方會覺得不尊重他。如你實在騰不開右手而不得不用左手遞時，你一定要說聲「對不起」，以示謙意。印尼人在叫人、招呼人時忌諱隨便用手，尤其是用食指示意，認為那是對人的不敬。印尼人忌諱夜間或在黑暗陰森森的地方吹口哨，因為人們認為吹口哨會把到處遊蕩的幽靈招引來。

印尼與眾不同的習俗

穆斯林在宰殺雞鴨牛羊時，都要對著西方，一邊唸可蘭經「奉阿拉的名宰殺你。」一邊下刀才行（而且唸可蘭經不可以放錄音帶代替）。他們只能吃這種唸過經宰殺的動物，回教餐廳吃的也是唸過經的肉。虔誠的穆斯林除了不吃豬肉，有的連無鱗的海鮮都不吃。回教徒在工作及飯前，都先說句「感謝真

主」。

印尼人敬煙時，總是將煙盒先磕一下，使幾支煙露出煙盒，然後再將煙盒遞到客人面前，客人取煙時，一般先將露出煙盒最長的那支煙按進煙盒，然後取露出煙盒最短的一支，以示謙虛。從煙盒中取一支遞給別人，或遠拋給別人被認為是對人不敬。

不少印尼人性格比較幽默，愛開玩笑，如不是出於惡意，即使玩笑過火一點，也不必生氣。印尼人跟其他東方民族一樣，對問年齡並不特別介意，但對受過西方教育或有地位的人，最好不要問及。

印尼人不喜歡當面打呵欠，如果難以控制，要用右手將嘴捂上。在同別人說話時，將手放在臀部會被認為對人不敬、不禮貌。印尼人常用笑聲來掩飾震驚，但他們對嘲笑別人錯誤而反感，也不能模仿任何人的動作，否則會傷害他們的感情。

國人簽證及入境應注意之事項

一、赴印尼得於印尼政府指定之機場、港口申請落地簽證，停留期限三十天（入境日起算），費用三十五美

元。落地簽證僅可在印尼從事旅遊觀光、社會交流及公益表演，不可開會、簽約與勘查。商務簽證停留期限六十天，但不能坐辦公桌，被查到視同非法工作。不論持何種簽證入境印尼，逾期停留一日罰款為三十萬印尼盾，須繳納罰金後才能離境。

二、倘申請印尼一個月以上長期簽證，應依不同事由備妥印尼政府所規定之相關文件，持效期六個月以上之護照，逕洽駐台北印尼經濟貿易代表處辦理。

三、於印尼境內因故不慎遺失護照時，需先向當地警方報案申請遺失證明，再前往駐印尼台北經濟貿易代表處申請入國證明書，之後再至印尼雅加達移民總局申請出境許可，手續完備後方可離境，因手續稍繁瑣，務請妥善保管護照。

印尼的主要日常食品

印尼地處熱帶，人民的主食是大米、玉米或薯類，尤其是大米更為普遍。大米除煮成飯外，還喜歡把大米或糯米用香蕉葉或椰子葉包起來後，

像粽子一樣煮。把兩片椰子嫩葉編成菱形空心包包，裝入大米煮熟，稱為

「Ketupat（戈杜巴

德）」，然後連葉

子切成兩半，取出

米飯，再切塊來

吃。把大米用香蕉

葉包起來，約十五

到二十公分長、四

到五公分直徑的長

圓形米包，煮熟後（如右圖），切片

來吃，稱為

「Lontong（倫

冬）」。將糯米

加上椰肉渣和棕

櫚紅糖調勻後用

椰子葉或香蕉嫩葉包成方行或長條筒

型，再用竹線綁，煮熟後吃，稱之為

「Lepat（樂巴德）」，「樂巴德」也

有鹹味的。以上美食目前都多用白鐵質

模型製做，為保有其傳統葉香味再加層

葉子。印尼人民也喜歡麵食，如各種麵

條、麵包、蛋糕等。印尼的糕餅及麵包

類都以歐式為主，起司及奶油味道較

重。



由於印尼人民近百分之九十都信仰伊斯蘭教，伊斯蘭教徒是不接觸豬隻，更不吃豬肉，而是吃牛、羊、雞肉和內臟及魚蝦之類。印尼是一個盛產香料的國家，印尼製作菜餚喜歡放各種香料，如辣椒、紅蔥、黃薑、沙薑、蒜頭、豆蔻、香茅草、茴香子、丁香、咖喱等佐料。因此一般的食物特點是辛辣味香。

印尼百姓喜歡吃「沙爹(Sate)」，「登登(Dengdeng)」等。「沙爹」是牛、羊、雞肉串，製作方式講究，先把鮮嫩的牛羊雞肉切成約兩公分方塊，淹在香料的調料裏，再用細竹條串起來，用碳火烤，邊烤邊沾調料汁，使串肉散發出陣陣的香味，烤熟後蘸辣椒花生醬一起吃，味道鮮美可口。「登登」是牛肉乾，製作方式也很考究，先把牛肉切成薄片，浸泡在已加上糖及香料的醬油裡，然後曬乾。吃的時候，用油炸，味道也很美。

印尼盛產魚蝦，吃魚蝦也很講究，煎、炸、燻、烤、煮都有。特別的做法是將整條魚開膛後，在魚肚裏和魚外層都塗上厚厚的香料辣醬，然後用碳火烤或蒸熟來吃，有的先用香蕉葉包起來

後用碳火烤或蒸來吃，兩種味道各不相同。

印尼風味小吃種類很多，主要有炸香蕉（特種香蕉）；炸甘藷或芋頭片（厚片是原味，薄片是甜的為多）。糯米團(Lemper)約八公分長，五公分寬，三公分厚，它的餡普遍是將煮熟後的雞肉撕成絲狀，和多種



佐料一起炒乾，做成米團之後，用香蕉葉包起來，兩邊各插上小竹籤固定，然後用碳火烤到香蕉葉有點焦，使糯米吸收香蕉葉的特殊香味。還有數百種的烤製糕點。

印尼人還喜歡吃涼拌什錦菜叫「加多加多(Gado-gado)」和黃薑飯(Nasi Kuning/Nasi Udak)。

什錦菜的做法是：

先將數樣蔬菜，如高麗菜、豆芽菜、長豆，胡蘿蔔、洋芋、豆腐等切好，有些是生吃，有些用水燙煮，有些用油



炸，待稍涼後裝盤，淋上用油炸花生粉為主加上其他種種佐料加少許糖、鹽、

醋調煮的醬汁，上面撒些紅蔥酥，再放幾片蝦餅(Kerupuk Udang)或豆餅(Emping Belinjo)，這是印尼的大眾

菜。如果油炸花生粒及佐料都現場在礫床上搓成醬汁，再把蔬菜類放入礫床攪拌而成的什錦菜叫「Pecel」或「Jolek」，如果「Pecel」同樣的做法但全用生菜叫「Karedok」。以上涼拌什錦菜可配上白米飯，「倫冬」或「戈杜巴德」。

什錦黃飯的做法是：把黃薑洗淨，然後在礫床上搓成末，對水榨出濃汁，



加上椰汁、香茅草和香橘葉(Daon Jeruk Purut)。將大米洗淨，然後放入上述汁葉煮熟，出鍋後即成黃米飯。吃時，飯上

蓋以肉絲、登登、炸黃豆和紅蔥酥等。印尼人視黃色為吉祥的象徵，將黃米飯用模型堆成金字塔形，置於大盤子中央，四周擺放多種菜餚



就成了禮飯(Nasi Tumpeng)，在婚禮和祭祀上必不可少。還有一種飯叫



「物督飯 (Nasi Uduk)」，印尼百姓男女老幼都喜愛，做法是將大米洗淨放入鍋內，然後放入香茅草、香蘭葉及薩拉姆葉 (印



尼月桂葉)，放一點點鹽鈞味，用適量的稀椰汁水煮熟，就成了可口的「物督飯」。路邊飯攤所擺放用香蕉葉包成一份份上方已撒了

些油蔥酥、紅辣椒及其他配料的飯，絕大部分是「物督飯」。打開飯包，直接平放於桌上或盤上，就可開動了，如再搭配一碗牛肚索多湯 (Soto Babat)，那真令人拍案叫絕。

印尼人吃飯不用碗筷，而是用盤、勺和叉子，在非正式場合也喜歡用手抓飯。抓飯時，先把米飯盛在盤上，然後用右手手指將飯捏成小團，送到嘴裏一口一口地吃。飯桌邊上要放一碗清水 (講究的在清水中放檸檬片)，邊抓飯，邊不時將手指沾沾清水，以免米飯沾粘在手指上。喜歡手抓飯的人，覺得這樣吃很開胃。

由於印尼盛產咖啡，所以喝咖啡很普遍，如同中國人喜歡茶一樣。早餐時，印尼人一般是喝咖啡加麵包、其他甜點、或者是油炸香蕉。有些人，餐餐都要吃飯，早餐也不例外，沒吃到飯不算是用過餐。

印尼由於地處熱帶，人們喜歡冷飲，除冰淇淋、汽水外，還有種類繁多的冷飲，如用嫩椰子、芒果、百香果等其他水果製作的各種冷飲。薑是涼性，處於熱帶的印尼百姓也喜歡喝加了香料的甜薑湯叫「Bantek」。穆斯林不能喝烈性酒，起碼在眾人面前不喝，只喝少許的啤酒。

印尼盛產各種熱帶水

果，尤其是香蕉品種多達幾十種。有一種香蕉 (如下圖)，叫「Pisang Batu 或 Pisang Biji」，香蕉肉像蕃石榴 (芭樂) 般長很多的軟子，台灣市面沒見過。不同品種的香蕉，吃法也不同，有生吃的、有煮來吃的、有



用油炸的、有用碳火烤的。用油炸的，一般是先將香蕉去皮、切成兩半，用稀

麵裹上，再用油炸。用火烤的，一般是先把快成熟，甜度不很高的某種香蕉去皮在碳火上烤，烤到半熟時稍壓扁，再放回碳火上烤熟。炸香蕉、烤香蕉和炸甘藷是喝咖啡的最佳搭配。

印尼的飲食文化已趨國際化。在首都雅加達，世界各國的風味菜肴，如中國菜、歐式菜、泰國菜、越南菜、日本菜、朝鮮菜、印度菜，應有盡有。尤其是中國菜，印尼較大一點的城鎮都開設有中國餐館，遊客走到哪里，都不必擔心吃不到中國菜肴。中國餐館中，粵菜、川菜、湖南菜、上海菜、山東菜餐館都有，但粵菜餐館最多。

餐桌上常用的飲料有各種果汁、

礦泉水、以及啤酒。印尼產量最大的礦泉水，牌子為「Aqua」，在訂餐時若要礦泉水，說「阿瓜」即可。印尼國產的一種啤酒，牌子為「賓當 (Birang)」，在印尼國內享有盛名，大小飯店都有供應。餐桌上常用的果汁有椰子水、橘子汁、西瓜汁、白香果汁等。新鮮的椰子在印尼各地、各旅遊景點隨處可見，且價格便宜，椰子水是很受歡迎的飲料。