

## 《鱿鱼游戏》影评

蒙郡华人家长会小记者:许路亚 指导老师:Julie Yang

本评论包含剧透,慎入。

Netflix 推出的新韩剧《鱿鱼游戏》风靡全球。该节目于 2021 年 9 月 17 日首播,现在的点播量是一般节目的 102.9 倍,并有望成为 Netflix 有史以来最受欢迎的节目。

究竟是什么推动《鱿鱼游戏》成为业内的顶峰?

故事讲述了成奇勋,一个负债累累的离婚男子,被神秘人邀请去玩儿童游戏,并与数百名同样深陷财务陷阱的人争夺现金大奖。一旦失败,代价将是死亡。

带有社会评论的节目和电影并不少见,许多人认为,《鱿鱼游戏》与 2019 年的电影

《寄生虫》一样,是一部对韩国社会缺乏阶层流动性的现象给予深刻剖析的电影。但《鱿鱼游戏》离奇、超现实的布景,以及用玩儿童游戏这样天真无邪的方式来反衬出失败的代价即是死亡的沉重及可怕,这种强烈的讽刺手法在此剧亮相前是前所未有的。不过,《鱿鱼游戏》的成功不仅仅归功于其新颖的前提设置。

一方面,电影中可爱而显幼稚的场景设置完美地营造了令人不安的讽刺气氛。从超现实的操场到古老的韩国小巷,所有游戏发生的空间都令人毛骨悚然地想起玩家们童年的场景。受 M.C.埃舍尔的“相对论”启

发,玩家们穿过的古怪、多彩的蜿蜒楼梯和大厅,突出了与黑暗生活的隔离,但也暗示出他们正身处的另一种黑暗。剧中在大屠杀或气氛极度紧张的时刻播放“蓝色多瑙河”和“带我飞向月球”等平静、浪漫的配乐,强调了对生命的漠视——这令人不寒而栗。

而且,《鱿鱼游戏》中不乏多面的人物,暴露了人性的多面性。从神秘而看似冷酷的前卫到心地纯良的外来移民工阿里,再到奇勋心机深重的前同学尚佑,该剧的演员涵盖了各种不同背景、个性和道德标准的人群。出于私人动机和绝望的驱使,一些主角绝对不能被称为好人,而一些反面人物也并非是非冷酷而凶残的精神病患者。为救自己而陷害阿里的尚佑,同时也是在阿里没钱的时候给他付车费、买晚饭的那个人。在节目的大部分时间里,前卫似乎都是游戏的策划者,故意通过射击黄俊浩警探的肩膀来挽救他的生命,而且之后表现出明显的痛苦。奇勋本人的性格也有很多不足——一个赌光

母亲钱财的儿子,一个有爱心但不称职的父亲,更甚者,他自认善良却在形势所迫时和尚佑一样作恶。尽管难以正视由道德沦丧和自私而导致的残忍、欺骗、暴力、懦弱和无耻,但正像一把重锤,狠狠地敲击在社会冷酷的这一事实上,让《鱿鱼游戏》从心理上牢牢地抓住观众。

凭借新鲜、有趣的概念和完美的执行,《鱿鱼游戏》以其直白的残酷和电影般的光彩,成为一部让人一坐下就会看到底的必看之剧。

本文由美国蒙郡华人家长会少年记者俱乐部(CAPA JRC)成员进行了采访、录音、撰写、翻译和摄影。小记者俱乐部有 26 名蒙郡高初中学生。他们创建了一个双语平台,以传递信息并为社区服务。

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCA0gy1W1ZCcgDvDiLAyObbA>

Instagram: @capa\_jrc

博客: <https://capajrc.org>

## 被忽视的亚裔老兵历史

蒙郡华人家长会小记者:Hongjing Fang 指导老师:Julie Yang

11月11日是老兵节。在这一天,成千上万的人对为美国效力的老兵们致敬和与感恩。人们通常会默认老兵是白人或者黑人,但是事实上亚裔士兵在美国建国初期就服役于军队。

亚裔士兵最早为美国而战的历史可追溯到 1815 年,那正是 1812 年战争打得热火朝天的时候。据安德鲁·杰克逊将军的记载,至少有一位亚洲军人在新奥尔良战役中作战。

美国内战期间,亚裔军人服役于南北双方军队,他们大多是被白人水手收养的中国人。尽管这些华裔为他们的军队出生入死,

但他们仍然没有获得很多回报。一个典型的例子是一位名为 William Ah Hang 的华人,他是第一个入伍美国海军的亚裔。1872 年,他入籍美国,可惜不久之后美国政府剥夺了他的公民身份。Hang 声称他的身份是被违法注销的,并且决定再次去申请公民。不幸的是,在 1872 年美国颁布了排华法案,致使所有的中国人不能成为美国公民,Hang 也因此完全失去了成为公民的机会。

1917 年 4 月,美国正式参加第一次世界大战。美国政府颁发了招兵告示,众多亚裔与黑人和西班牙裔人组成了“非白人”军队。大部分亚裔军人负责后勤工作,没有作

战。

23 年后,美国被迫参加第二次世界大战。此时,亚裔踊跃参军,亚裔军人的数量直线上升。其中最具有影响力的是华裔、日裔和菲律宾裔军人。据维基百科记载,将近 20000 名华裔男性士兵(占居美国总男性华裔 22%)为美国军队效力。与其他亚裔军人不同,大部分华裔是与白人处在同一个军团,这主要是因为中国与美国在当时是盟友。自战争开始,菲律宾裔军人也一直在前线作战,他们为战争作出的重大贡献被广泛宣传。一些白人也参加了菲律宾军团,其中最传奇的是战斗英雄 Arthur Williams Wermuth Jr.,他刚入伍时就与众多菲律宾裔军人并肩作战。另外一群为美国做出巨大贡献的亚裔是日裔军人。尽管他们受到严重的歧视,但是将近 33000 名日裔美国人组成独立军团参战。可耻的是,这些日裔军人经常被当作炮灰。

虽然亚裔军人在美国军事历史中一直是不起眼的角色,但他们仍然为美国军队作出了不可磨灭的贡献。现如今,大概 60000 亚裔军人在服役,占美军总人数的 4.3%,与亚裔在美国总人口的占比(5.9%)相当。因此,亚裔对美国军队的贡献不少于其他族裔。做为亚裔美国人,在老兵节这个特殊的节日里,对包括亚裔老兵在内的全体老兵致敬是及其重要的。

本文由美国蒙郡华人家长会少年记者俱乐部(CAPA JRC)成员进行了采访、录音、撰写、翻译和摄影。小记者俱乐部有 26 名蒙郡高初中学生。他们创建了一个双语平台,以传递信息并为社区服务。

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCA0gy1W1ZCcgDvDiLAyObbA>

Instagram: @capa\_jrc

博客: <https://capajrc.org>

## 感恩节手工

蒙郡华人家长会小记者: Jessica Zhang 和 Bojie Li

指导老师:Julie Yang

当感恩节来的时候,人们会经常对别人表示感谢。一个感谢的办法是给别人做礼物。有创意,漂亮,自己做的手工是送给别人,表示感谢最好的礼物。做手工也是跟你的朋友和家人很有趣的活动,留下美好记忆。下面介绍一色容易好做的手工你可以试一试:

1.感恩节火鸡手工 参考: Tulip Color Crafts

任何时候都可以自己动手做手工。自己做的火鸡手工可以让家里更有趣。手工简单又容易,谁看到都会感到高兴。这些手工做的火鸡是送人的最好礼物,也可以当装饰。

以下是作伙计手工所需的材料:

-折叠用纸(建议用棕色,橘色,或是红色)

-胶水

-玻璃瓶

-粘纸用的眼睛

-剪刀或者其他类似的工具

以下是步骤:

1.把手放在折叠纸上用笔描出手的轮廓

2.按照描出的轮廓剪出手的形状

3.你喜欢的颜色,你可以把玻璃瓶涂上跟整体协调的颜色

4.把玻璃瓶上下翻转,在中间贴上粘纸

用的眼睛

5.用橘色的折叠纸剪出来一个三角形

6.把橘色的三角上下翻转贴在眼睛下面

7.把剪出来的“手”排成一个半圆(像上面的图片)

8.把每一个“手”粘到玻璃瓶上

2.涂上的橡皮 参考: Crafts by Amanda

每年秋天,许多人都会为他们的秋季寻找色彩和节日气氛。无论是囤积橙色、棕色和黄色枕头,还是对南瓜香料拿铁过于沉迷。在仍然拥抱秋天精神的同时与孩子们一起这样做的一种方法是画橡皮进行装饰。这些几乎可以放在任何地方,也可以放在罐子里作为礼物。

以下是此工艺所需的材料:

-橡皮(商店购买的或天然的)

-制作各种颜色的丙烯酸漆

-平漆刷

-调色板

-牙刷

以下是步骤:

1.如果您使用的是天然发现的橡皮,则必须先将它们清洗并晾干。把它们收集在一个碗里,然后用牙刷清洗它们。

2.将丙烯酸涂料倒在油漆托盘或蜡纸上

3.给橡皮的底部涂上颜色,然后放在衬有蜡纸的烤盘上晾干。(我发现平漆刷最适合均匀绘画)

4.您可能需要两层或三层油漆

5.完全干燥,最好过夜

6.根据需要安排或包装!

本文由美国蒙郡华人家长会少年记者俱乐部(CAPA JRC)成员进行了采访、录音、撰写、翻译和摄影。小记者俱乐部有 26 名蒙郡高初中学生。他们创建了一个双语平台,以传递信息并为社区服务。

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCA0gy1W1ZCcgDvDiLAyObbA>

Instagram: @capa\_jrc

博客: <https://capajrc.org>

## 与众不同的感恩节食谱!

蒙郡华人家长会小记者: Vicky Shan, Chaiwey Chen 指导老师:Julie Yang

感恩节是美国的传统节日。人们都会从四面八方赶回家跟家人聚餐,并感恩过去一年里的收获。节日气氛非常浓厚,大家也都会非常开心,但是为所有人准备食物会需要很多时间和精力。所以这个月,我们为大家准备了两个简单又美味的食谱,保证色香味俱全。如果你想在全家人面前展示你的厨艺,就请往下看吧!

独特的土豆泥: A Unique Spin on Mashed Potatoes:

在每一家的餐桌上都会看到一盘香喷喷的土豆泥。作为感恩节必不可少的菜,它是怎么来的呢?让我们穿越到 1700 年的法国。当时,法国人把土豆当成一种低下,对人体有毒的食物,甚至全国都禁止吃土豆。幸好有人勇于尝试并发现它不仅没毒,还挺好吃。于是土豆便流行了起来。

19 世纪的时候,土豆泥是又便宜又方便的食物。到现在,已经变得很普遍了。这款土豆泥在基础的食谱上加了一点“小心机”,让它更有独特风味。(点击这里可以看到完整的菜谱哦!)

需要的食材

-1 1/2 杯全脂奶油

-2 瓣大蒜,切末

-30g / 2 tbsp 融化的无盐黄油

-1.25 千克 / 2.5 磅 土豆 1 tsp 盐

-1/4 tsp 胡椒

-2 1/2 杯奶酪碎(最好是格鲁耶尔奶酪或马苏里拉奶酪),

-2 tsp 百里香叶, fresh (optional - but highly recommended)

步骤

准备:

1.将黄油、奶油和大蒜放到一起,搅拌均匀,放到旁边。

2.将烤箱预热至 180°C/350°F。

3.将土豆剥皮,切成大概 1/8" x 3 毫米的薄片。

操作:

4.把所有食材分成三份来制作三层。

5.放一部分土豆到烤盘,倒一部分奶油酱,并撒一部分盐,胡椒,和百里香叶。

6.再撒上四分之三杯奶酪碎。

7.重复第五步至所有食材都在一个烤盘里。(除了奶酪碎)

烤:

8.盖上一层锡纸,放入烤箱烤 75 分钟左

右,或者直到中间的土豆可以用筷子插进去。

9.撒上剩下的奶酪碎,并再烤 10-15 分钟或者当奶酪成金黄色。

10.稍微放凉 5-10 分钟就可以上桌啦!

本文由美国蒙郡华人家长会少年记者俱乐部(CAPA JRC)成员进行了采访、录音、撰写、翻译和摄影。小记者俱乐部有 26 名蒙郡高初中学生。他们创建了一个双语平台,以传递信息并为社区服务。

Youtube: <https://www.youtube.com/channel/UCA0gy1W1ZCcgDvDiLAyObbA>

Instagram: @capa\_jrc

博客: <https://capajrc.org>

蔓越莓馅饼

“苦梅”,(我们现在说的蔓越莓)是美国原住民食谱中的“常住客”。当拿破仑来到北美的时候,原住民们把这种果子介绍了给他们,还教他们制作“pemmican”,一道将蔓越莓与干肉和脂肪一起捣碎的菜。从蔓越莓的普遍性来说,清教徒和原住民们极有可能把它摆上了第一个感恩节的餐桌。

到现在,蔓越莓馅饼是你提供的最美味、最经典最有节日风味的开胃菜之一。这个食谱将它做成三口一个的迷你型点心,而且不仅在感恩节可以做,所有节日和派对上都是拿得出手的。点击这里可以看到完整的菜谱哦!

原料:

-1tsp 融化的咸黄油

-2 杯新鲜蔓越莓

-2-4tbsp 红糖,根据你的口味调节用量

-1/4 tsp 肉桂粉

-2 张(1盒)冷冻酥皮,提前解冻

-2(8 盎司)布里干酪,每片切成 12 片(保留外皮)

-1/3 杯无花果蜜饯

-1 个鸡蛋,打散

-粗糖

-新鲜百里香,点缀用

步骤:

1.将烤箱预热至华氏 425 度。在烤盘上铺上羊皮纸。

2.在一个中等大小的碗里,混合黄油、蔓越莓、红糖和肉桂。

3.将每片酥皮切成 6 个方形并撒上大约 1 tsp 无花果蜜饯,留大概 1/4 英寸的边框

4.在上面放上 2 片布里干酪,然后将蔓越莓堆在布里干酪上,将它们压入布里干酪中使其稍微粘附。

5.将糕点的边缘向内折叠,包裹布里干酪。

6.用打好的蛋液描过四周的边缘,撒上粗糖。

7.烘烤 15-20 分钟或直到糕点呈金黄色并且奶酪融化。

用一些新鲜的百里香叶点缀每个馅饼,添加一点喜欢的绿色和一点咸香就可以吃啦!如果你喜欢蔓越莓和布里干酪,你一定会爱上这些迷你点心。