

莫嗜酒成癮

李孝希

逢年过节，亲朋相聚，美酒佳肴，喝上两杯，助个兴儿，倒也添乐添趣。但如非要喝个一醉方休，弄得众人扫兴，这就不妥了。

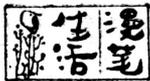
说起酒，它产生于何年何月，至今众说纷纭，莫衷一是。然酒的酿造与广泛饮用，确已源远流长；至少周人杜康公之酿酒说，已被世人肯首。

古往今来，帝王将相、志士仁人喜酒者比比皆是。曹孟德“何以解忧，唯有杜康”的诗句，脍炙人口。“酒仙”李白借酒或弄高力士之说，亦广为流传。陶潜作诗必不离酒，因有“渊明之诗，篇篇有酒”之说。至于那酒鬼儿“竹林七贤”之一的刘伶，民间早有“一醉三年不醒”的趣闻。文人骚客中，酒后茅塞顿开，诗兴大发，妙笔生华，写出了好文章的人，也是有的。但仔细想来，饮酒毕竟不能成癮。因为大量饮酒不仅会造成酒精中毒，有损身心，而且会遭害后代。古人贪杯，事出有因。旧时

社会，不平的事儿甚多。显赫的达官贵人要及时行乐，便纸醉金迷，花天酒地；怀才的志士多被冷落，便愤世嫉俗，借酒浇愁。世传李白死于酒醉入湖捉月的神话，多少也包含着对诗人因不得志而过度饮酒的惋惜。陶潜、刘伶醉后的神态，并不比今日醉卧街头的酒徒好多少，此时此刻再去作诗，实不足信。

杯中之物还能引出许多非肌体的“病”来呢。如果说荧屏银幕上的坏蛋大多是酗酒后方去作恶，似有因解之嫌，那在现实生活中，酒后耽误工作，出了事故的事，就无庸置疑了。甚至还有极个别的，醉熏熏地干出伤天害理的勾当，被法绳绑上刑场了结生命的人。如此看来，这酒是万万贪不得的。

新春将至，杂七杂八地说了酒之弊端，似不讨人喜欢。笔者确无煞风景之意思，实为嗜酒成癮者戒。



西安照相馆、大上海美发厅经理 杨金发，我们这幢在大街繁华地段拔地而起的高楼是很引人注目的。这个在西北地区首屈一指的照相、理发中心，筹备了三年多时间，终于在新春前夕，迎接了第一批顾客。新



喜梅图 樊昌哲

迎新除尘 打扫卫生

解玉秀

迎新除尘，打扫卫生，是我国人民一项传统的习俗，至今已有一千多年的历史。在建设社会主义精神文明的今天，除尘迎新，美化生活，更有它积极的意义。迎新除尘，对于预防疾病也有一定科学道理。冬天气候寒冷，人们很少敞开门窗，加之阳光照射不足，房间和用具上总免不了积有灰尘或病菌，有些越冬蚊蝇和蚊蝇等害虫的

虫卵也会藏在各个角落。所以，进行一次彻底清扫，是消灭害虫、细菌，防止冬春传染病的一项有效措施。另外，房间的灰尘微粒还会随着气流散布在空气中，人经常吸进灰尘，容易患气管炎、咽炎、肺病等，影响身体健康。在新春佳节即将到来之际，让我们大家一齐动手，大搞一次室内外卫生，过一个文明、清洁、健康、愉快的春节。

介绍几种春节菜

于世福

编者按 这几个菜的做法，是一位自学烹饪的普通工人根据自己多年的业余实践摸索出来的。菜谱用料普通，比较经济实惠，制作也不难，一般家庭很容易做到。春节期间您不妨试试。

五味椒盐鸡
原料 嫩光鸡一只，蜂蜜少许。
制作 将鸡洗净，用花椒、精盐将鸡身内外抹匀，腌四小时放入盆内，加葱、姜、料酒、酱油各适量，蒸两小时取出，用净布擦干水份；将蜂蜜抹遍鸡全身，下油锅炸至枣红色捞出装盘；花椒、精盐各适量炒成末，加味精、胡椒粉、白糖各适量拌匀，盛入小碟与鸡一同上桌，蘸食。

冬菇烧豆腐
原料 去皮豆腐三两块，水发冬菇二两，鸡蛋一个，面粉一两。
制作 豆腐切成五分见方的块放入碗内，精盐、味精和水各适量，浇在豆腐上腌半小时；鸡蛋磕入碗内加适量水淀粉调成糊，先将豆腐滚上干面粉，后拖上蛋糊，下油锅炸出嫩黄色捞出；葱花炆锅，

下冬菇煸炒，加高汤烧开下入豆腐，盐、味精调味，汤快干时勾薄芡出锅，淋上香油即成。

芙蓉肉片
原料 猪里脊肉三两块，鸡蛋四个取清，水发木耳、油菜心各少许。
制作 将肉洗去血色，切成肉茸放碗内，加盐、味精、料酒、水淀粉各少许以及蛋清搅匀；锅内加清油半斤，烧至八成，用小勺舀满肉茸徐徐倒入油中，使成薄片，炸至嫩熟捞出；葱花炆锅，投入油菜心煸炒，加高汤适量，见开下木耳、肉片翻炒，盐、味精调味，勾芡包尾油即成。

海米烧白菜
原料 水发海米一两，白菜嫩帮八两，水发木耳三钱。
制作 白菜轻拍切成象眼块，开水稍烫捞出；锅内加油烧热，先下海米滑散，再下白菜、木耳翻炒，加酱油、精盐、白糖、高汤适量，文火稍煨，味精调味，勾芡，包尾油即成。



红烧鲢鱼

原料 鲢鱼一条约一斤半，五花肉一两。木耳、胡萝卜各数片。
制作 将鱼刮鳞，去鳃、脏，洗净，两侧各划成月牙形花纹，用酱油、味精、盐和料酒调汁，浸遍鱼身内外，腌四十分钟；猪肉切成薄片；锅内加油三两块热，将鱼煎熟捞出；葱姜蒜炆锅，投入肉片、萝卜煸炒，加酱油、高汤、精盐、白糖、醋各适量，放鱼加盖烧开，将鱼翻个，放入木耳，改小火焖一会儿，见汤汁去半，将鱼盛盘，余汤加味精调味，勾芡，浇在鱼上即成。

芝麻肉片

原料 精膘肉三两，鸡蛋一个，面粉一两半，白糖二两，醋一两二钱，芝麻少许炒熟。
制作 将肉切成长方片，加盐、味精、料酒各适量腌制片刻；鸡蛋和面粉加水调成稍稠的糊；糖、醋加适量水和淀粉兑成糖醋汁。锅内加油五两烧热，将肉片拖上蛋糊炸至浅黄色捞出，待油温回升重炸至深黄色捞出；锅内留油少许，倒入糖醋汁用勺搅动，起泡时加入热油少许，待汁烘起投入肉片，连翻几下挂满糖醋汁即刻装盘。撒上芝麻即成。

漫话西安灯节

高佐洲

农历正月十五为元宵节，也叫“灯节”，是我国民间一个富有诗意的传统节日。是夜，大街小巷花灯盏盏，庭房院落红灯高悬。人们涌向街头观赏花灯，心旷神怡，兴趣盎然。

相传，汉代的长安城已有元宵张灯的风俗。唐代，长安灯节更为兴盛，张灯时间从一夜改为三夜。十五至十七的夜晚，燃灯千万盏，簇簇如花树。最为有名的是杨贵妃之姊韩国夫人，她有八十尺高的灯树百枝，置高山之上，光明夺月，百里之外都能看见。元宵节观灯，历代相沿成俗，至今不衰。

自十一届三中全会以来，每逢新春佳节，各种花灯纷纷上市，人们漫步在昔日称为“灯市”的西安竹笆市、西木头市一带，犹如进入了灯的世界。灯市上有金鸡报春、蜂飞蝶舞、鱼跃鸟飞、雄狮猛虎，形象逼真，栩栩如生。还有荷花灯、梅花灯，花朵娇媚。灞桥的火葫芦、樊家的羊灯、周家巷周家的鬼灯、李家村的五莲灯、三兆的大花灯最负盛名。又有塑料精作的龙灯、戏曲脸谱灯，方形玻璃灯上还饰以“吉祥如意”、“五谷丰登”等祝福字样，工艺精巧，造型美观，品种繁多，美不胜收。

正月初十以后，灯市盛况空前，人们喜气洋洋地扶老携幼来到灯市里边观灯，边选购。正月十三至十六，古城西安的夜晚确是一幅奇景，万盏灯火大放光明，好象仙女撒下无数颗明珠，把偌大个西安古城打扮起来，大街小巷变成了皓光闪烁的银河。

今年的灯节又将来临，相信会有更多、更新的能反映时代风貌的花灯，为西安古城增添异彩。



迎春图

(剪纸)

傅培昌