

“西瓜两毛一斤，包熟！”
那喊声宏亮、厚实，还带点韵味，显得那么有信心。这一下子吸引了我，便捧上一只。卖瓜的汉子却捧起另一只说：“这一个包熟！”我默然了，请他剖开来看。

一刀下去，西瓜一分为二。可那西瓜只中心显出一圈淡淡的红晕，靠当中的几粒瓜子有些半黑，四周的瓜子还全是粉嫩的白色。用刀尖挑点尝了尝，非但不甜，反而酸中带咸，似有一股吃肥肉皮的感觉。这算什么瓜！

我们争执起来了。卖瓜的一口咬定是熟瓜。我于是恍然大悟：我上当了。原来我们两人对“熟”的标准不一样。

天底下有多少争执，都是因为争执的双方所持标准不一样啊！由此联想开去，如今广告上有那么些花花哨哨的东西，诸如“国内首创，誉满中华”啦，“信守合同，实行三包”啦等等，说得十分好听，十分有信心，等你买了他的货色，真上了当，争执起来，结果还是他无理。其原因就在于广告中全无一点过硬的质量指标，只不过是利用你对这些话的正常理解而已！

从西瓜包熟说到广告法

周国

你说瓜不熟么？他说瓜熟有红了，瓜子也半黑了；你说瓜是酸的，他说我当初喊买时并没有说包甜。你说瓜是他拣的，他说当时你何曾反对他帮你拣？总之是他有理。虽然顾客大都帮着我，但居然也有人这瓜算不得生，剖开了就得付钱。我和一切上广告的当的人一样，只好花八毛八分钱买这样一个又酸又咸、根本没法品味的西瓜回家了。

上当之余，心中不免发点想法：我若有权，一定在中国出它一部广告法，那上面要把质量标准写得明明白白，让买者一眼就能看清楚。就这西瓜吧，你说包熟，熟到几成？是否瓜子全黑了才算熟，半黑就算生？你说包甜，含糖度是百分之几？百分之几以下就属退货！推而广之，一切广告都要真实而过硬地来他几组数字，否则就按这个“广告法”办！让那些空喊国内首创、誉满中华，实行三包而其实什么也不包者尝尝法律的铁拳头！

谁是“清洪帮”的鼻祖

魏宽勇

“清洪帮”，年纪稍大一点的人都知道，他们曾受袁世凯的利用，刺杀宋教仁；1927年又为蒋介石所用，参与了“四·一二”反革命大屠杀；抗日战争时期，日本特务机关又利用他们进行奸细活动。这是他们的罪恶，人们记得很清楚。可很少有人知道，在太平天国革命时期，在孙中山领导的旧民主主义革命中，不管是人力上还是物力上都得到了“清洪帮”之一的洪帮的大力支持。在清、洪两帮中，清帮源于洪帮，洪帮的开山鼻祖是郑成功。

郑成功(1624—1662)，

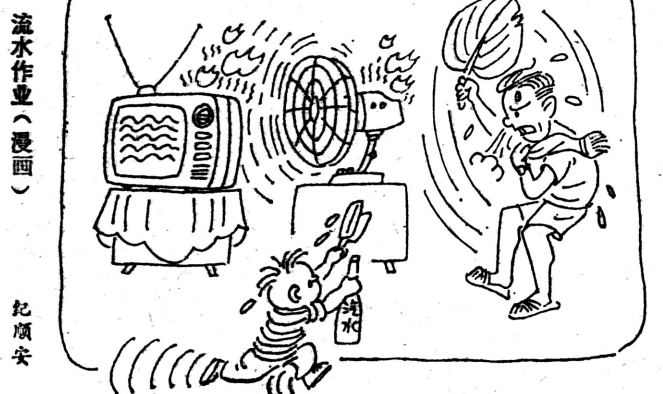
字大木，本名森，福建南安人。曾在广东起兵，从事反清活动。1661年，他率领将士数万人，自厦门出发，经澎湖，于台湾不寒而暑登陆，围攻荷兰总督所在地赤嵌城，击溃敌人从巴达维亚派来的援兵，经过八个月的战斗，一六六二年二月一日荷兰总督投降，使台湾重新回到祖国的怀抱。这时，他的谋士陈永华和蔡德忠等建议创设“汉留”，以反清复明为宗旨来团结天下志士。郑成功同意了他们的建议。于是，他们开山立堂，歃血为盟，正式成立“汉留”。

成立“汉留”以后，郑成功又派蔡德忠等进入福建，发展组

古人将夏至后的八十一分为九段，谓之夏九。还编有夏九九歌（见宋朝诗人陆游的《吴下田家志》）：

夏九九歌

一、二、三、四、五、六、七、八、九、十、十一、十二、十三、十四、十五、十六、十七、十八、十九、二十、二十一、二十二、二十三、二十四、二十五、二十六、二十七、二十八、二十九、三十、三十一、三十二、三十三、三十四、三十五、三十六、三十七、三十八、三十九、四十、四十一、四十二、四十三、四十四、四十五、四十六、四十七、四十八、四十九、五十、五十一、五十二、五十三、五十四、五十五、五十六、五十七、五十八、五十九、六十、六十一、六十二、六十三、六十四、六十五、六十六、六十七、六十八、六十九、七十、七十一、七十二、七十三、七十四、七十五、七十六、七十七、七十八、七十九、八十、八十一、八十二、八十三、八十四、八十五、八十六、八十七、八十八、八十九、九十、九十一、九十二、九十三、九十四、九十五、九十六、九十七、九十八、九十九、一百。



蓼花糖，是三原县的传统名贵食品，距今已有二百三十多年的历史。

相传其原名“辽化糖”。清光绪二十六年(1900年)，八国联军攻入北京，慈禧太后挟光绪皇帝仓惶出逃，驻蹕西安，地方官以“辽化糖”进献。慈禧太后品尝后赞不绝口，观其状象她所喜爱蓼花的穗形花序，一时兴起，赐名蓼花糖，从而成为名贵的宫廷食品。

蓼花糖以江米、黄豆、芝麻、白糖、食油(猪油或菜油)等为主要原料，这些原料都有一定的药用价值，也有一定的营养价值。蓼花糖中有人体必不可少的蛋白质、脂肪、葡萄糖和钙、磷、铁等物质，而且含量极为丰富。

蓼花糖形若鼓槌，个大体轻，色泽金黄，外皮密粘芝麻，香甜酥脆；内质膨松细腻，洁白如雪。吃



刊头设计 徐家权

宫廷食品 蓼花糖

吴树民



细致，操作复杂独特。从原料到成品，要经过泡米、粉米、蒸粉、配浆、制胚、凉胚、装缸、发糖、油炸等二十四道工序，历时半年方能完成。

近年来，三原县的蓼花糖厂由过去的一两家发展到近百家，年产量达数百万斤。其中以南关蓼花糖厂质量最佳，不仅在西安一百多家食品商店固定经销，还进了北京的颐和园、故宫等。全国人大常委会委员、清朝最后一个皇帝溥仪的弟弟溥杰，品尝了这个厂的蓼花糖后连声赞好，挥笔题词：“蓼花糖宫廷食品”。省质量检查所已把这个厂生产的蓼花糖，作为这一食品的标准。今年，该厂产品又打入国际市场，远销日本等国家。

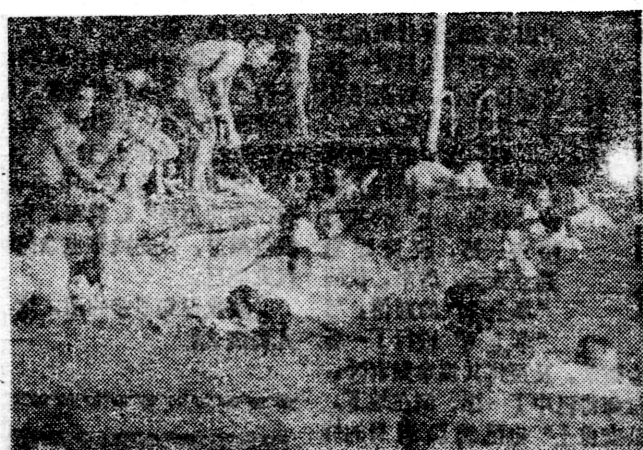
(题图：王凯新)

夏令时节话西瓜

刘玉新

西瓜在我国已有一千四百多年的历史。四千年前，古埃及人开始栽培西瓜，后来传入北非，又南下进入中东、印度等地。公元前四五世纪，西瓜从西域传入内地，改称“西瓜”。到唐五代时西瓜引入契丹，据说是一个叫胡桥的合阳人引入中原的。西瓜瓤甜汁多，不仅蛋白质含量很高，而且含有果糖、葡萄糖、氨基酸、苹果酸和多种维生素，以及钙、磷、铁等人体不可缺少的营养物质。因此，西瓜既能防暑降温，消解口渴，又是营养丰富的佳品。盛夏，如您

西瓜在我国已有一千四百多年的历史。四千年前，古埃及人开始栽培西瓜，后来传入北非，又南下进入中东、印度等地。公元前四五世纪，西瓜从西域传入内地，改称“西瓜”。到唐五代时西瓜引入契丹，据说是一个叫胡桥的合阳人引入中原的。西瓜瓤甜汁多，不仅蛋白质含量很高，而且含有果糖、葡萄糖、氨基酸、苹果酸和多种维生素，以及钙、磷、铁等人体不可缺少的营养物质。因此，西瓜既能防暑降温，消解口渴，又是营养丰富的佳品。盛夏，如您



炎夏游泳，其乐无穷

杨根年 摄

夏令食谱

经济凉面

李冬秋

大热天吃经济凉面，爽口开胃，既经济，又好吃。做经济凉面讲究佐料，要有葱、蒜、香油、辣椒面、芝麻酱、酱油、醋、花椒面、白糖、味精等，还可以配上豆芽菜、黄瓜丝、元白菜丝，使颜色呈青、红、白、黄，增加食欲。调佐料要因人、因时而异，青年人咸味重一些，老年人淡一些；天热时宜加重甜酸味，或者按个人喜好调配。其加工方法是：先把面条放在锅中煮熟(煮至九成)，

捞出放在干净的案板上，速加香油或熟菜油适量，再用筷子把面条抖散冷却，佐料在一个小碗里调匀，便可备食。

五香豆腐干

主料：豆腐干一斤。
调料：五香粉八钱，香油六钱，白糖一两，葱段八钱，姜片四钱，料酒一两，菜油二两，酱油一两，醋四钱，盐适量，大料四个，桂皮二块，水二斤。

加工方法：将菜油倒入锅内，油热后放入姜片葱段，再放入水和佐料，最后放入豆腐干，用小火

煨，入味即可。
(华山)

高跟鞋对你有害无益

卫尔康

高跟鞋是舶来品，欧美国家近来很少有人穿了。我国制鞋厂却为了利润，把它奉若至宝充塞了百货商店。不可否认，高跟鞋穿起来走路，胸部隆起，腰扭动幅度加大，增加了不少美感。尤其是个子较低的女同志，更愿意穿它。但人们应当问一问：欧美女士们为什么现在不穿了？因为穿高跟

鞋，血液都流向脚趾部位，要回流到上面却很困难，于是脚趾部位呈缺血状态，时间长了，很容易发生肿胀，如有脚癣等感染者，可能发生溃疡。除此之外，未成年的少女长期穿高跟鞋，骨盆易畸形生长，甚至造成生育困难。医师们认为高跟鞋的后跟，不能超过三厘米，超过这个限度就有害了。因此奉劝妇女同志千万不可为了赶时髦，穿上高跟鞋，以免招致意想不到的危害。

