

时笑：你好！很高兴收到你的贺年片，谢谢！你问我怎么样？知道你指的婚姻问题。怎么说呢？我常常是“自找苦吃”。

约会的时候，我却念念不忘我的初恋……，这位军官最后一次约我时半天没说一句话，临分手时，他强行微笑着握了握我的手（劲用的很大、有点疼），说了声“再见”便骑上军用摩托走了。

痛苦的表情，想想妈妈的忠告：“你身体不好，如在学校能遇到一个稳当、诚实的小伙子，就可以考虑。”再想想自己，再过两年就要变成“老姑娘”那将会是什么下场？就这样，他约我看电影什么的，我都随他去了。

家庭劳动付孩子报酬不对

一九八八年元月二日《陕西工人报》第三版刊登了一篇题为“孩子参与家务劳动应付报酬”的报道。看后，我表示沉默，但是，当这篇报道被我的孩子发现后，立即引起反响，他说：“孩子在家干点活，还要领取报酬，有必要吗？”

如：洗碗、倒垃圾、端煤块等等，从未涉及什么报酬，得到的仅仅是家人的表扬和邻居们的赞赏，但是这些表扬和赞赏却在他们那幼小的心灵上留下了很深的印象，变成了他们帮助家人干活的动力。

为了让孩子从小养成一个自觉劳动的好习惯，我认为，作为家长来说，应当保护他们的劳动热情，向他们多讲一些助人为乐的好人好事，鼓励和帮助他们多参加一些学校、社会组织的义务劳动。

咸阳：侯岳俊

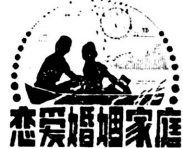
我曾发誓今后不再嫁人。几年过去了，看来你当时笑我幼稚是对的，不嫁人是不可能的。两年前，一个很偶然的机会我又认识一位毕业于某军校的很年轻的军官，他举止潇洒，知识博广，事业心强，可以说一表人才，但每当与他

最近，我的一个同事无论干什么总约我去，他毕业于交大地理系，从同事角度讲，我对他印象不坏，但我不愿

你说呢？祝万事如意！ 晓晓×月×日

一位女大学生的信

这是一位女大学毕业生给她的一位朋友的信。征得本人同意，我们换了姓名将它发表了。这封信会引起那些正在和准备恋爱结婚的大龄青年的议论和共鸣或者非议么？目前我们还不知道，但我们期待着。



宴会的座次

过去，人们对宴会的座次很重视，都有一定的规矩。现在就从桌子的放法说起。

桌子的放法有两种：一是桌缝朝南或朝北方向，一是桌缝朝东或朝西方向。前者一般是用于座西朝东或座东朝西的房间，后者，一般是用于座北朝南或座南朝北的房屋，都以面朝外的一边为大。



本版编辑 周 矢

座)应和主要客人(首座)的相毗连，便于敬酒谈话。宴会必须请主要客人或年长者在最大的位置上，过去在官场中，则要按官位尊卑依次入座，这就是所谓“朝廷序位，乡党序齿”。

刊头设计 忠民

谨防用秤捣鬼

我把市场上短斤少两的惯用手法总汇了七条，现公之于众。

- 一、使用麻杆秤。即提毫没有活动刀卡，而是用绳子直接穿的秤，用这种办法称东西，重心在尾方偏移，一般一斤东西要差半两到一两。二、使用套筒秤。按照标准，秤的头、尾包有铜(铁)皮部分是固定的，而有些商贩把头、尾的铜皮做成活动的，可以推进或拉出。三、使用水银秤。秤杆是空心的，中间灌有水银，称东西时，主人根据需要要将水银移动，改变重心。

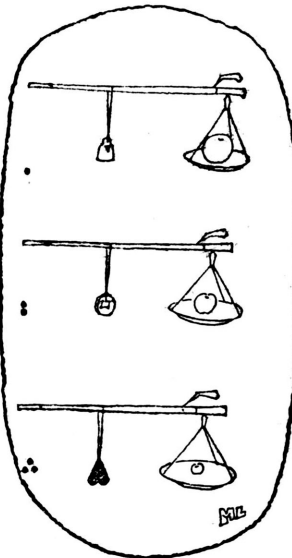


西安名吃——葫芦头

李冬秋

肠肥不腻，汤鲜味美的葫芦头，是雅俗共赏、风靡古城的风味小吃，已有七十多年的历史。它是以前猪大肠为主料制作的一种带汤小吃，因原料中有猪的直肠，直肠形似葫芦，故得名葫芦头。

制作葫芦头，关键是洗涤好猪肠、猪肚。洗肠时必须用食盐、醋反复揉搓，再刮去附在肠上的粘液脏物，放入清水中反复漂洗，然后投入开水锅中煮约二十分钟，待肠、肚发硬时捞出，



市场行情 马良作

一块肉皮放在盐中焖，等到肉皮发胀，中间无黑云斑即好。

炒熟，再将肉皮下锅，翻炒几下，盖在盐中焖几分钟，再翻再焖，到肉皮回软卷缩，再慢慢翻炒，炒到肉皮泛白但未全熟，再从盐中取出，降低火力，中取

肉皮胀发有油发、盐发两种。干肉皮用碱水洗去污腻，再用清水漂洗干净，晾干后胀发。油发：肉皮和冷油一起下锅，油要多，火候不宜过旺，使油温度逐渐上升，到肉皮着热卷缩，皮上泛起一粒一粒小白泡时，可捞出稍冷十分钟，等气泡瘪去，锅中油的热度增高，再逐张下锅余发，余到皮再逐张下锅余发，余到皮鼓胀不再卷缩，表示发透。使用时，用开水浸泡，再用温水漂清即可。

如何胀发肉皮

杨子荣迁墓及其他

彭仲勃



不久前从某家报纸上看到一则新闻：东北某市领导视察一座烈士陵园时，发现东北剿匪时牺牲的战斗英雄杨子荣的墓及碑宏伟太过，显然超越了烈士生前一个小小排长的“规格”，因此决定为杨子荣迁葬，并减低墓碑的高度，以名副其实云云。

实问题是极为看重的，因此制礼作乐者便绞了许多脑汁为之立下许多规格，如皇帝老儿死曰“崩”、诸侯曰“薨”，乱用是要杀头的；再如五品以上的官儿坟前许立龟趺螭首的“碑”，高四尺以上，而五品以下则只许立“碣”，方趺圆首，高不可逾四尺。诸如此类，难以缕述。所以为杨子荣迁葬改碑是有经可据的，但老夫人的这段公案则翻遍三坟五典也寻不着祖宗遗训，因为古人封建，讲究夫贵妻荣，官女当上皇后，一样筑地宫，卧皇陵；妓女从良，丈夫官至宰相，一样封为一品诰命，死后并肩享受龟趺螭首的高待遇。并且我国人民自古有个传统道德(不知道是美德还是败德)观念：人死为大。过去的法律，开棺见尸是要论罪的。即使对已死的敌人，除非苦大仇深，很少鞭尸三百。伍子胥

这样做了，人们尚能理解。但今天我们的个别“四品州官”为了正“规格”，竟让一位人民爱戴的战斗英雄不得安眠就实在让人心里不是滋味了。何况炎黄子孙自古有崇祖的习俗，假如作此新“礼乐”者是郑三炮、蝴蝶迷的后代，自不足怪。然而怪就怪在他们正好是杨子荣等先烈的碧血浇注的土地上培养出来的革命接班人，这就只好令人用过时的“数典忘祖”“忘本”之类词藻来解释了。遗憾的是建国之初未将烈士们追赠为师长、军长，以至遗下今日之患。不过笔者相信，杨子荣这样的“小排长”，雷锋这样的“小战士”，即使尸骨无存，他们在人民心目中却有光辉夺目的丰碑，而热衷于为死人定“规格”的个别领导干部，“薨”后连自己的夫人都愤愤不满，更从何谈万民敬仰呢？

再放入清水中洗净，直至色白光亮，干净无臭为止。煮肠肚也很重要。先将猪肚猪肠投入沸水中烧开撇去浮沫，再用慢火煮半小时，其间要经常搅动，然后压上铁鼻子加锅盖煮约四小时，用漏勺，筷子先捞大肠头，后捞细肠，再捞肚子，沥干水分待用。熬汤：猪骨头洗净、砸断，投入水中旺火烧开，撇出浮沫，见汤色发白时，下母鸡一只，食盐适量，烧二十分钟后，放入调料包(花椒、八角、上元桂)，小火继续熬至汤浓即可。

配料和食法：葫芦头的配料

莫在居室中擦皮鞋

皮鞋，上面粘附着大量细菌、病毒、肠寄生虫卵和尘埃。在城市或工厂集中区的居室中，每立方厘米的空间里，本来就已有各种飞尘微粒五百至一千个。如还在居室中擦皮鞋，将会使室内的飞尘、细菌成十倍、甚至百倍地增长，污染居室空气，危害人体健康。(卓兆根)

除肠子外，还要配入猪肚、熟猪肉、粉丝、蒜苗等。高档的另加水发海参，水发鱿鱼、熟鸡肉等。葫芦头的吃法也较奇怪，先将熟肠肚切成七、八分长的坡刀片约五、六片，配猪肉2片(切寸半长，二分厚)或加入水海参、鱿鱼、熟鸡肉各两片，整齐地排在焯好的馍块上，用滚汤反复浇“冒”三、四次，加熟猪油、味精、调料水、青菜，最后再浇适量开汤即成。吃时配醋蒜、泡菜、辣子酱等小碟。如果不愿泡馍吃，以原碗葫芦头(叫单走)就罐罐馍吃亦可。

家中无人自浇花 如因出差等原因，家里没有人浇花怎么办？可在花盆旁放上一个盛凉水的大玻璃瓶，再找根吸水性较好的宽布条，一端浸入瓶内，另一端埋入花盆土里，这样，至少半个月左右，土能保持湿润。(秋耕)

