

賺錢的人，難得抽空為同胞服務。賺錢後，拿些錢出來幫幫忙，實是應該。另一方面一天到晚忙着為人服務的忙人，除非是精力特別充沛，可能找不出太多時間去忙賺錢的事，所以一到要錢的時候，必定要厚臉皮去找人募捐，此時，有錢人多出一兵，可使事情順利發展，如此互相配合，是很合理且有效的。總之，台灣已經有這種認識，能夠互相合作，團結力量，這該是台灣人能出頭天的重要先決條件。

台協食譜

~鈴~

台南米粉湯(二人份)

材料：米粉半磅，碎肉半磅，紅蔥頭三粒，醬油六大匙，糖二大匙，油二大匙，白醋二小匙，蒜頭二粒，高湯四碗，味素酌量。

作法：

- 將米粉在開水中燙撈起，分放在二湯碗內。
- 將紅蔥頭切粒，放在二大匙油裡炒香，隨放入碎肉以慢火炒至水份蒸乾後，加入醬油六大匙，及糖二大匙略炒，隨即倒入 one quart 的 sauce pan 加水四分之一杯，用小火煮一小時。
- 蒜頭切碎，各放些在米粉上，每碗澆上白醋一小匙，少量味素。
- 將熱高湯分放入米粉內，上面鋪上碎肉即成，吃整碗攪拌一下。

