

这句话。它直到目前仍被译为形容得恰到好处，因为它解释了許多现代问题的本质，如那教师常抱怨的，他们的学生不用为算術費心，以及出版商发现那些节录本的书藉，往往比原本来得畅销；而那些日常读物附加插图的比例也日渐增加。

同时，我们也可以注意到那些大学生，当他们在读书时，必须同时打开收音机，否则难以安坐于书桌旁。那要去海濱度假的游客，常要隨身攜帶唱机，撲克牌和种种娛樂用品，因为海洋本身亦如其他任何娛樂用具，都无法長久使人着迷。

那些根埋得不深，且生長期短暂的植物，往往表现突然奔放的生命，然後瞬息枯萎，它们有些是靠种子来繁殖，有些则是枯萎的根或茎，長期地沉在地裡，忍受乾旱的煎熬，只待雨季来临，以便展現它那短促而数星期的生命！

大半这些植物都很渺小，一如花園裡常种的草本植物，但一開花，立刻一团簇錦。它们在沙漠裡瞬间造成动人心弦的美景。同样地，高寒冰霜初解，短暂的温暖季节降临时，北極地巨的植物也表现为同样的景观。这些植物，迫不及待

地发芽，快速的结果，他们像似一群纨绔子，不懂得谨慎节约，預備将来，但却给这个在界荒涼的角落带来异样之光彩。

## 肉圓的作法



肉圓嫂

- 材料：
- |         |         |
|---------|---------|
| (1) 粘米粉 | 2 杯     |
| (2) 水   | 7 杯     |
| (3) 甘藷粉 | 3 杯     |
| (4) 豚肉  | 1 1/3 磅 |
| (5) 香菇  | 10 朵    |
| (6) 竹筍  | 1 小罐    |

先把(1)(2)的材料混合，用慢火把它煮開，不能用大火以免鍋底燒焦。在煮時要隨時拌合以免沈澱，等它煮開之後，離火放著讓它涼，一邊可把(4)(5)(6)之材料切絲，或者切小塊隨各人之喜好，先把它調味炒起來，待米糊冷之後，把(3)之番薯粉，分好幾次慢慢拌合米糊之中，接著在已準備好之容器，最小型之 pie shell，或者是放醬油用之小碟子，在上面塗些油，用差不多 2 湯匙之米糊塗在底層，要塗得很平均，以免有洞，會破，然後放些肉絲比，也可放蔥屑比較香，接著又把些米糊塗蓋在上面。(特 21 頁)

孽滿身，雙手血腥的正是這位小蔣（賊）！「大地飛龍」清楚地預言，雖然小賊或有良心發現，痛改前非之一日，却沒有人能替他贖去滿身的罪惡！納命來的正是小賊自己。

「大地飛龍」更提醒我們，賊人是永不會自己榮現天良的。不甘受壓迫的英勇百姓才是使小賊夢醒的恩人。同胞們，只要我們努力，奮鬥，暴力終會向正義低頭的！

(上接17頁)

燒一大鍋水，等水開之後把它放着蒸約10分鐘，看見米糊已變透明就可了，放着待稍涼之後，在上面塗些油，比較好拿下來，燒一鍋溫油以可蓋上肉圓，把已做好之肉圓放進去煮，之後，就可加些香菜大蒜作料，這些分量可以做約20個，(在店裡所買之12吋之片粟粉差不多等於一杯，所以要用三色)。

