

宿舍的老三失恋了,在宿舍不住地流泪,大家开始劝他。老三断断续续地说:“三年了,我为她打饭、占座、洗衣服什么都干,就这样分手了,我受不了。”

大家说人家不要你了,就说明她对你没感情了,你还在这里伤心,一点意义都没有。老三擦了擦眼泪,说:“她怎么对我没感情了,分手的时候都把我感动坏了。”

大家赶紧问她是怎么表现的?老三说:“当真要分手的时候,你们是没有看到那个场面,她都哭了,怎么能说没感情,我就是想不明白,她都哭了,为什么还抛弃我?”

就在我们愣神的时候,躺在床上睡觉的老大,翻了一个身坐起来,说:“她可能喜极而泣吧!”

彻底没了

今天,上班的时候,我对面的强子气呼呼地来了,我问他怎么了?强子说:“别提了,今天我骑电动车出门,在路上看见100元钱,于是把车停下支好去捡钱。前面不远还有钱,我又捡了100元,往前一看不远处还有,我飞快地跑过去捡,原来还是100元。”

我一听来了兴趣问:“你没有继续往前看看么?”强子说:“怎么没看,我跑出去好远,检查的可仔细了,这回彻底没了。”

我安慰强子说:“没了就没了,你也别生气,现在不是捡了300元么,做人不能太贪。”

强子叹了一口气,说:“贪什么啊!我说的没了,是说电动车没了。”

# 近4000亿养老金已到账 你的“养命钱”将投向哪里?

7月23日,人社部新闻发言人卢爱红在今年二季度新闻发布会上介绍,目前我国已经有14个省(区、市)与社会保险基金理事会签署了委托投资合同,其中3716.5亿元资金已经到账并开始投资。那么目前,这近4000亿的“养命钱”都将投向哪里?

## 将投资哪些领域?

按照《基本养老保险基金投资管理办法》规定,养老基金限于境内投资。投资范围包括:银行存款、国债、养老金产品,上市流通的证券投资基金,股票,股权,股指期货,国债期货等。此外,国家重大工程和重大项目建设,养老基金可以通过适当方式参与投资。范围限定为中央企业及其一级子公司以及地方具有核心竞争力的行业龙头企业,包括省级财政部门、国

## 为何要进行投资?

为何要进行养老金的投资?人社部相关负责人解释,当前,我国经济发展进入新常态,人口老龄化的挑战越来越严峻,在这个背景下,加快完善养老金投资政策,

## 如何保证不出重大风险?

“养老保险基金是群众的养命钱,我们在拟定这个管理办法时,最主要的考虑就是保证基金的绝对安全,不能让老百姓的养命钱出现重大风险。”人社部相关负责人介绍,“在安全第一的原则下,我们对养老保险基金的投资运营,从制度上、组织上、工作上都会有一系列的举措来保证基金的安全。”

据介绍,投资管理办法对严格控制风险做了多方面的制度安排和政策规范。例如,管理办法分别

# 九旬姐妹首次公开慰安妇身份

侵华日军南京大屠杀遇难同胞纪念馆22日消息,近日工作人员在赴湖南岳阳看望“慰安妇”幸存者群体时,两名年逾九旬的老人首次公开“慰安妇”身份,控诉侵华日军暴行。据悉,94岁的彭仁寿和90岁的彭竹英还是一对同月同日生的亲姐妹。

94岁的彭仁寿回忆,1939年秋,年仅14岁的她被日军抓进了慰安所,受尽凌辱。日军用刺刀在她腹部划了一道约十厘米的伤口后,将她丢弃,幸好及时救治才保住了性命,但永远失去了生育能力。90岁的彭竹英不仅是日军“慰安妇”制度的受害者,也是细菌战的受害者。

据中国慰安妇问题研究中心统计,第二次世界大战期间,有约40万名亚洲女性沦为日军“慰安妇”,其中包括逾20万名中国妇女,遭受灭绝人性的摧残。

南京利济巷慰安所旧址陈列馆馆长苏智良介绍,在彭氏姐妹公开身份之前,中国大陆登记在册的“慰安妇”幸存者仅有14人。

(摘自老年日报)



## 美食菜谱之十：辣椒炒鸡

●主料：三黄鸡1只(约1500克)；

●配料：青红辣椒、五花肉、姜、八角少许；

●调料：调和油、盐、生抽、料酒、蚝油、辣椒酱少许；

●营养：鸡肉含有维生素C、E等,蛋白质的含量比例较高,种类多,而且消化率高,很容易被人体吸收利用,有增强体力、强壮身体的作用,另外含有对人体生长发育有重要作用的磷脂类,是中国人膳食结构中脂肪和磷脂的重要来源之一。鸡肉对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不凋、贫血、虚弱等有很好的食疗作用。中医认为,鸡肉有温中益气、补虚填精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。

●做法和步骤：1、鸡处理干净,鸡肉切成四方小丁,青椒、五花肉切小段备用；2、锅中放油,油热倒入姜、八角,加入鸡丁翻炒,再加入五花肉一起爆炒；3、鸡丁爆炒至金黄色,加入料酒、盐、蚝油、辣椒酱,倒入青红辣椒和生抽翻炒即可。

●烹饪小技巧：1、炒鸡可用纯正菜油,味道更佳。2、建议选购品质好的三黄鸡。3、如果吃不了辣,可以用辣椒油代替辣椒酱。

(记者 赵帅帅 / 文 沈三 / 图)

# 乾隆吃完西瓜 手书对联送店家

## 古代人吃西瓜也是千姿百态,各有各的讲究



瓜是个古老象形文字,这个字两边像瓜蔓,中间瓜藤垂下,结出一个又圆又大的果实,就是瓜了。

炎炎夏日,正是西瓜上市的好时节。“空调+西瓜”,被很多人奉为绝佳的夏天打开方式。作为一种大众喜闻乐见的时令水果,如今西瓜被人们发掘出了各种吃法:抱着吃,切块儿吃,西瓜皮还能做出一道炒菜。

如此解暑的水果佳品,在古代可是个稀罕物,古人是如何享用的呢?就像高冷的文言文一样,古代人吃起西瓜来也是千姿百态,他们不仅会吃,还吃得优雅。

## 最早的“吃西瓜”场面

在辽代墓葬壁画上发现,3个“西瓜”距今近千年



▲辽代墓葬壁画上的“西瓜图”

瓜字虽早已有之,不过西瓜原产非洲,漂洋过海来到中国,那是西汉以后的事情了。刚刚传到中国时,只有皇室成员以及王公贵族才有资格享用西瓜。建炎三年(公元1129年),南宋官员洪皓以礼部尚书的身份出使金国,希望求得宋金和平,返回被掳的徽、钦二帝。但不想却被金人扣留长达十五年之久,直到绍兴十三年(公元1143年),才得以回到南宋。回来时,洪皓带回了金人种植的西瓜种子,最早种植于皇家特供菜园中,从此江南有了西瓜,西瓜也就在大众中普及起来。

中国古人最早的“吃西瓜”场面,是在内蒙古辽代墓葬壁画上发现的。“西瓜”出现在墓主人“宴饮图”中。图上可以清晰地看到,在墓主人面前的砖砌浮雕黑色方桌上,放有两盘水果,一竹编式浅盘内放有石榴、桃和枣等水果;另一黑色圆盘内赫然放着3个大西瓜。

据考证,此墓筑于辽圣宗耶律隆绪太平六、七年(公元1026、1027年)间。也就是说,这3个“西瓜”距今已近千年了。

如此看来,古代贵族非但爱吃西瓜,也喜好吃“水果拼盘”!而且拼盘的内容一点儿都不比今天的少!

## 风雅之士为之吟诗作赋

乾隆吃西瓜后赠一副对联,店家因此生意火爆

在古代,西瓜不仅是上层人士高端聚会的必备佳品,还常常被风雅之士拿来吟诗作赋。据传,辽道宗曾在皇城的元和殿内设“西瓜宴”,大宴群臣,并请文人雅士助兴,以西瓜为题吟诗作赋,“凡佳作者赐御(西)瓜十枚”。

乾隆皇帝也曾留下咏瓜的名句。相传,有一次乾隆与大学士纪晓岚微服私访,口渴了就到一家店吃了一个西瓜。乾隆对店家言道:“这瓜不能白吃,

送您一副对联如何?”于是提笔写道:“堂中摆满翡翠玉,弯刀辟成月牙天。”店家见这字写得凝厚稳健,俊逸潇洒,神韵十足,越看越喜欢,随即请人制成匾额悬挂于瓜店门楣之上,引得买瓜之人络绎不绝。

在文人中,最会吃瓜并能吃出道理来的,应该是明代大才子解缙。据说他撰了一“西瓜联”,上联是:坐南朝北吃西瓜,皮向东甩;下联是:自上而下读左传,书往右翻。

## 释疑

### 西瓜何时引入中国?《新五代史》最早出现“西瓜”一词

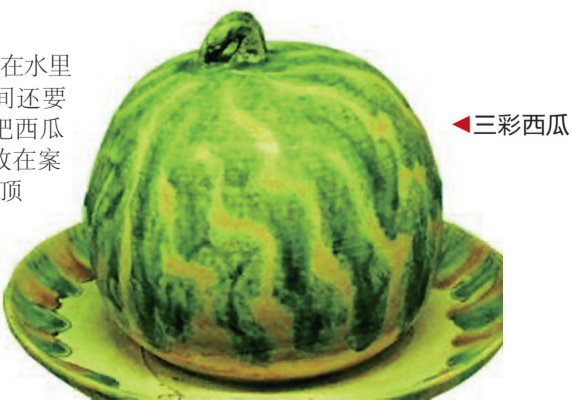
如果西瓜原产于非洲,那么何时引入中国的?持“进口瓜”观点的学者中间也有分歧,有“汉代说”、“南北朝说”和“五代说”等。其中,“五代说”最为广泛,也是主流观点。其依据来自信史。在欧阳修主编的《新五代史·四夷附录第二》中,第一次出现了“西瓜”这一名词。

《新五代史》的史料出处,是胡峤《陷虏记》中的说法。胡峤是五代后晋华阳(今安徽绩溪县华阳镇)人,契丹会同十年(公元947年),其作为宣武军节度使萧翰掌书记随入契丹。萧翰被告发谋反遭杀,胡峤受牵连被契丹扣押了七年,一直到后周广顺三年(公元953年)才被放回中原。《陷虏记》即记述了他在契丹7年间所见所闻:“遂入平川,多草木,始食西瓜,云契丹破回纥得此种,以牛粪覆棚而种,大如中国冬瓜而味甘。”

胡峤在笔记中,还交代了契丹的西瓜又是从何而来,“破回纥得此种”,即明代科学家徐光启在《家政全书》中所说的“种出西域”。而“西瓜”得名,也因为“种出西域”。胡峤还交代了契丹人是怎么栽种西瓜的,其所记的“牛粪覆棚”技术,至今还为内蒙古东北部瓜农所使用。

“种出西域”一说,似乎没有人怀疑,但对西瓜具体进入中国内地的时间,到上世纪90年代又冒出了一个新的观点,1991年8月,陕西历史博物馆收藏到了一只“三彩西瓜”,由此出现了西瓜在唐代传入中国的“唐代新说”。

(综合新华社、北京晚报)



▲三彩西瓜

## 贵族吃瓜吃得百转千回

嘉靖皇帝怕有人毒害他,只吃宫内瓜园种的西瓜

在明清时代,西瓜被奉为水果贡品之首。有些皇帝喜欢吃西瓜甚至到了疯狂的程度,简直是吃货中的“战斗机”。据记载,嘉靖皇帝非常爱吃大兴的西瓜,为此令人专门给他开辟了一个小瓜园。因为他生性多疑,总怕有人要害他,所以每当西瓜花落定果后,就派亲信太监在瓜园里看守,直到采摘后亲自送到宫里供他食用。而其它瓜园所进奉的“贡瓜”他一概不吃,以防有人下毒,“贡瓜”赏赐给众臣,以表皇恩。

慈禧太后更是对西瓜青睐有加,而且她吃得颇为苛刻:吃西瓜时只吃瓜瓤中心的那么一

## 老百姓吃西瓜也有讲究

富人家吃冰镇西瓜,一般人家用“井拔凉”镇西瓜

同样,旧时老百姓吃西瓜也有着各自的讲究。和现代人一样,明清时百姓也爱吃冰(水)镇西瓜。有钱的人家多是到冰窖买些碎冰,放进特制的木箱,然后将西瓜置于碎冰之上,待西瓜通体清凉之后再吃。而一般的人家则多用“井拔凉”镇西瓜,俗称“凉水镇西瓜”。

他们打出冒着寒气的井

水,倒入盆中后把西瓜在水里泡上三四个小时,其间还要再换一两次水,直到把西瓜泡得清凉,再捞出来放在案板上,用菜刀先切下瓜顶上一片,擦凉刀,再把西瓜切分开瓣,一家人围在一起,你一块,我一块,吃得畅快淋漓。