



廣東月刊

Kwong Tung Association of Atlanta
5137 Hampton Lake Dr.
Marietta, GA 30068

KWONG TUNG MONTHLY

第二十一卷第八期(總二四二)

www.gd-atlanta.net

出版日期：二〇一〇年八月二十日

Presorted Standard
U.S. Postage Paid
Roswell, GA
Permit No. 453

贈閱

亞特蘭大廣東同鄉會主辦

2010中秋賞月~烹調大賽

一年一度的中秋賞月烹調大賽又開始了！中秋是我們與家人團聚的節日，在這月圓人團圓的美好時光里，讓我們和鄉親好友們一起共同度過這良辰美景吧！對來參賽的選手的小小一點“貼士”，中國飲食，色，香，味也！

比賽時間：二零一零年九月十九日(星期日)下午三時-七點開始

比賽地點：Jones Bridge Park, 和前幾年同一地點

4901 East Jones Bridge Road, Norcross GA 30092

比賽要求：* 主菜(不包括甜品)

* 由評判品嘗評分, 前三名得分最高參賽者獲得冠亞季軍.

比賽方式：* 已繳交 2010 年會費, 並且備一道份量足夠自己一家用的, 希望所提供的主菜都能參賽.

會員帶菜免費, 沒帶菜每人\$5; 非會員帶菜: 每人\$5, 沒帶菜每人\$7

* 餘興節目 - 卡拉 OK, 廣東同鄉會康樂小組特意前來表演“助陣”

* 自由聯誼 * 廣東同鄉會將提供茶水, 水果及月餅

聯絡方式: 郭順瓊 770-565-6507, 770-855-5492

鄭茂發 770-475-1189; 沙國華 770-565-0881

報名截止日期: 九月十三日

歡迎各會員攜眷踴躍參加!

要有一個漂亮的草坪不難，但要知道在何種條件下草會生長旺盛。按照以下提示，學習種草皮和用草種子的訣竅，所種出來草坪會令你感覺自豪。

以新開闢一個草坪或重新改造現有草坪為例，首先規劃一個有陽光照射，大小易于打理的地方。爲了排水良好，草生長均勻，要找個空曠，帶有輕度斜坡的地方最爲理想。假如斜度太大不易剪草，可以在種草之前把土地稍爲碾平或建一道擋土牆。

用草皮來開始種植草坪是最快，也是最昂貴的方式。若草坪面積大，請專業人士去做比較好。有些溫暖氣候的品種，用插草苗的方法來種。這種方式需要挖灌溝，或者依推薦在每個間隔距離挖小洞。這種工作繁瑣，最好請有經驗的人來做。採用種子來開闢草坪是最簡單而經濟的方式。喬治亞州氣候溫暖，在晚春撒種，可供選擇的品種很多，有 Bermuda, Centipede, St. Augustine, Zoysia。在有些地方撒種濃厚，在另一個角落隨意下種稀簿些，很有靈活性。

在根未長好之前，新的草坪需要呵護。避免在草坪上行走。同樣重要的是淋水。因爲種子和初生小草很容易乾枯。不可以只靠天公落雨。設立自動灑水系統或滲水軟管。每天淋水使土壤經常潮濕。通常需要至少二週。草開始生長之後才可以減少淋水的次數。等草長高達一到四吋時，才可以剪草。假如經過幾個季節忽略了打理，或由于氣候不適，草坪不再漂亮，甚至有些乾禿的小地方，可以在春天做拯救工作，使草坪恢復健康狀況。

纖維團 (Thatch) 是由壞死的草莖和根集聚一起形成的纖維氈，它位于草葉和土壤之間。當它的厚度超過半吋時就會阻止根部吸收水和養份。使草坪變枯黃。最好急救辦法是通氣，使水和營養到達根部，並培養有益的微生物，方便蚯蚓的活動。可以租一輛曝氣機 (Lawn Aerator) 把泥土鬆開。被打斷的纖維團很快就會被分解。假如泥土太乾，在使用曝氣機前先淋水。假如乾禿塊面積小，直徑不超過 10 吋大，可以用螺絲刀挖洞約 2 至 3 吋深，然後轉動螺絲刀桿，打圓圈，使洞口更大，讓空氣和水進入根層。爲了預防纖維團形成，有幾項建議，

1. 勤剪草，每次剪去三分之一的高度，不要剪去太多。
2. 不要太勤淋水。但淋水要徹底滲透，使根往地的深處生長而增加耐旱力。
3. 少用農葯，因爲它會傷害有益昆蟲和微生物。
4. 曝氣草坪至少一年一次。特別是那些有不健康禿塊的草坪。禿塊形成的原因很多。光靠撒草種不一定會解決問題。要了解原因才能找正確的解決辦法。最常見的罪魁禍首是過份的遮蔭。可以儘量剪除那些擋住陽光的樹枝。或者選擇耐蔭的品種。另外一個常見的原因，是狗尿內的氮將草根燒壞。那就得阻擋狗進入草坪。用水將狗尿沖淡，刮起死草，鬆開土地半吋深。然後撒上新草種或補種草皮。

貼士: 如果化學肥料保持乾燥，將可以無限期地保留其營養成份，不會失效。

第十九屆保齡球大賽結果

本會舉辦第十九屆保齡球大賽已於八月八日上午在 Norcross Brunswick Bowling Alley 完滿結束，男女組冠亞季軍也順利誕生，參加比賽人數近三十人，開了十條球道來作比賽，並加上到場參觀的鄉親及工作人員，場面相當熱鬧。當天早上，本會美食天地主筆李坤華女士大清早做來美味的合桃蛋糕，帶來給工作人員作早餐，僅此本會十分感謝李坤華女士的貢獻。

今屆參賽者水準十分高，冠亞季軍得分也相當接近，尤其是男子組，冠亞軍得分之差僅相差五分，以下是今屆冠亞季軍名單。男子組：(冠軍)張至璋，(亞軍)符廣源，(季軍)余周強。女子組：(冠軍)傅德玲，(亞軍)陳慧芳，(季軍)陳慧恩。

落敗者不要氣餒，希望明年捲土重來，再與優勝者及其他參賽者一較高下。

多謝各參賽者及到場打氣的鄉親和工作人員，明年見！

亞特蘭大廣東同鄉會 2010 - 2012 年度第一次理監事會議於 2010 年 7 月 31 日星期六下午四時，在理事王雅美府上舉行，三十名理監事出席了會議。

郭順瓊會長首先感謝大家對她手術後身體狀況的關心及慰問，由於得到很好的照顧，會長健康良好，精力充沛，大家為她而祝福。同時，也為手術後正在康復中的理事張淦棠先生而祝福。

郭順瓊會長對本年度未來幾個月的活動作了具體安排，首先是 8 月 8 日的保齡球比賽，由理事馮景良、鄭茂發、李沛聯負責，希望大家積極組織家人和朋友參加。接著是 9 月 19 日的中秋烹飪比賽，這項活動歷年來都是最熱鬧，最受僑胞歡迎的，去年由於特殊原因取消，今年一定不會令人失望，並希望能邀請到少年魔術表演者來助慶，活動由李坤華、黃美湄等以及娛樂小組負責。金秋舞會定於 10 月 23 日舉行，大家各抒己見，提出不少見議進行熱烈討論，希望舞會辦得更有特色，更吸引同胞前來享受歡樂。會長並贊揚廣東同鄉會娛樂小組的演員每月一次為重陽會的長老表演懷舊歌舞，令他們重拾昔日浪漫，頗受歡迎。

會上大家還一致贊同潘國康先生繼續擔任<廣東月刊>>社長一職，感謝他長期以來任勞任怨，無私奉獻。</廣東月刊>本會理事喜訊續來，黃迎沙川夫婦很快就榮升父母，大家為他們舉行了“BABY SHOWER”，並籌集了“教育基金”作為送給寶寶的大禮物。

會後，大家聚餐，自帶拿手好菜，共用佳餚。特此感謝三雅美家庭提供場地，飲料以及熱情款待，大家度過一個愉快的週末。

品牌故事：彩衣綠茶養眼解渴

鄭茂發

美國亞利桑那州 (Arizona) 現正通過修改民法例而備受美國聯邦政府，各州政府及一般市民關注。筆者非法律界或政客，所以不便在此作評論。不過，Arizona 這個名字卻帶引出筆者聯想到在美國超級市場貨架上其中一種品牌的飲品，名為 AriZona Tea。首先聲明，筆者並非為這品牌作推銷，而想在以下故事中帶給讀者們一些信息，凡事勇於創新和嘗試，也可達到成功的一天。以下便是我所提及的品牌故事：-

七彩的瓶身，在貨架上宛如懂得說「揀我啦」！AriZona 繼 Lipton 後成為美國銷量第二的包裝茶飲，其 Facebook 的群組 AriZona Iced Tea 更有超過 67 萬名來自各地的會員，在群組內舉行攝影比賽。但品牌的故事起源，跟美國亞利桑那州 (Arizona) 無關。

創辦人 Don Vultaggio 與 John Ferolito，於 1987 年開始以流動貨車售賣自家釀造的啤酒 Midnight Dragon，四年後他們抵達曼克頓，發現 Snapple 果茶很受當地歡迎，遂於 1992 年將貨車上的釀酒機器，改為生產包裝冰綠茶，取名 AriZona，只因亞利桑那州天氣炎熱，讓人有喝冰茶的需要。

Don Vultaggio 認為購買飲品是一種即興行為 (impulse purchase)，人們會先被精美包裝所吸引，當喝過一次發現味道很好，下次自然會再選該飲料。因此，品牌找來平面設計師 Jean Pettine，為冰綠茶設計搶眼的包裝，首個設計理念，是根據 Don Vultaggio 妻子位於美國西南岸 Rockaways 那海邊小屋的裝潢，象牙色包裝紙塗上碧綠、粉紅及黃色，再畫上燦爛的太陽圖案。

當時美國其他品牌的冰茶，都以玻璃樽盛載，而 AriZona 卻以鋁罐包裝，而且容量還要較其他品牌大，成功突圍而出，尤其受年輕人歡迎。

其後品牌每推出一種口味，就設計一款不同的七彩包裝，除了水果圖案，還有梅花、塗鴉、足球，甚至性感女郎和日本歌姬等，都是源自 Don Vultaggio 妻子到各地遊覽時所得的靈感。當筆者第一眼看見這款包裝時，還以為這產品來自中國，台灣或日本，因為它的包裝看起來很有東方色彩。

現時冰綠茶的口味已超過 20 款，當中以果茶為主，除了鋁罐，還有玻璃樽款式及膠樽款式，圓圓的粗樽頸，較其他品牌的出品肥大。近年品牌還推出有機茶、果味水及能量飲品。

時代雜誌(TIME magazine)建議十大營養食品：

- 番茄：含有 lycopene 素，維他命 C，預防攝護腺癌。
 - 菠菜：含有鐵質、維他命 B，預防血管疾病、盲眼症。
 - 花生、杏仁等堅果：預防心臟病，但要適量，多吃反而有害。
 - 花椰菜：簡單烹調，預防乳癌、胃癌、直腸癌。
 - 燕麥：富纖維，可減肥、降血壓、膽固醇。
 - 鮭魚：富 OMEGA-3S 成份，防止腦部老化、罹患老人癡呆症。
 - 藍莓：富抗氧化劑預防老化、心臟病及癌症。
 - 大蒜：清血、降低膽固醇、防治心臟病。
 - 綠茶：降低罹患胃癌、肝癌、食道癌、心臟病的機率。
 - 紅酒：有助抗氧化，適量飲用有助預防心臟病。
- (所載資料僅供參考)

長命榜 香港人再做阿二 團體指長者捱到殘 老得不健康

鬥長命，日本女性繼續壓倒香港。日本厚生勞動省 7 月 27 日公布去年該國平均壽命統計，東瀛婆婆們以 86.44 歲連續 25 年稱長壽之后，卡塔爾公公們則以 81 歲封長命之王（見表），香港男女老人家繼續做「阿二」。有醫生及長者組織感嘆，香港人長壽情○雖與日本叮嚀馬頭，但「含金量」低未必是福，七成長者年輕時因壓力大捱到殘，結果到晚年時，要在長期病患折磨中度過人生最後的日子。

日本婆婆長壽 25 年稱冠：厚生勞動省公布調查 2009 年日本人平均壽命，男女平均壽命都創新高，日本男性平均壽命比前年長 0.3 歲，為 79.59 歲；女性比前年多 0.39 歲，為 86.44 歲，女性平均壽命連續 25 年居世界第一，男性則從前年的第 4 名降為第 5 名。

厚生省指出，日本人的三大死因是癌症、心臟疾病、腦血管疾病，因肺炎引致死亡率減少，使平均壽命延長。法新社指日本人吃得健康及活躍的晚年生活是長壽秘訣。

近年一直與日本「鬥長命」的港人，女性平均壽命世界排行第二，為 86.1 歲，第三名是法國的 84.5 歲；男性方面，第一名是卡塔爾的 81 歲，第二名是香港的 79.8 歲，冰島及瑞士並列第三（79.7 歲）。

縱長命 但失去活力：連香港醫學會候任會長蔡堅醫生也疑惑：「香港空氣差、壓力大，長壽指數偏偏居世界前列，但醫學界和政府不必沾沾自喜，老人壽命因為營養、清潔等元素而延長了，長壽是福，但要視乎是否健康。」他說，其實本港很多長者已失去活力和生產力，坐在老人院或醫院病房等候人生日落，「香港男性長壽甚至超越日本和歐洲，但外國很多 80 多歲老人仍可以掌管大企業，70 幾歲上雪山滑雪」。

長者安居服務協會總幹事馬錦華說：「香港很多長者捱慣，經歷中國內戰、第二次世界大戰，對生活壓力已經產生抵抗元素，醫學昌明，壽命也長了。」但他說，調查顯示七成長者活在糖尿、高血壓及心臟病陰霾下，香港人其實老得不算健康。

重視廣東話，重視地方文化，生活才多姿多采

內地電視要取消廣東話廣播，萬人上街抗議，香港雖無政府政策限制廣東話，但我們主動政治正確，殖民地時代覺得英文有優越地位，回歸後就覺得普通話優越，總之廣東話是二等語文，見不得光。這種自動同化，真教人失笑。

不是語文那麼簡單，而是本地文化。香港英治時代，沒有中文審訊，要傳譯，不叫「廣東話」，叫「punti」，即是「本地」話。客家話是客家話，鶴佬、福建各有不同語言，英治法庭——分清，——尊重，尊重本地人、本地文化、本地話，重視地方文化，生活才多姿多采。

其實廣東話說得扭捏大多數是因為不夠文化水平，不妨買本著作惡補。喜見《廣東話俗語正字考》有這麼一個關於「金波蘿」的故事。作者說粵語正寫是「叵羅」，所指的不是「鳳梨」那個「菠蘿」，而是古代皇帝宴請群臣用的金杯「叵羅」，讀音一樣。你看，本來是金杯的粵語，我們自己貶為水果！

但我更喜歡故事的另一段，原來同音的還有「筐羅」，是竹篾盛器，叫小孩子做「金筐羅」，即是自家的孩子，太寶貝給縱壞了。阿彌陀佛，本地話一只竹籃，我卻像金器般寶愛。

助眠小貼士

○ 睡前不酒

酒精可導致脫水，令人要不停下喝水，整晚睡不安穩。

○ 咖啡濃茶午後勿喝

有此習慣者，最好在中午前飲用。

○ 失眠忘羊

失眠時如果數綿羊，數到某些數字可能令人聯想到生活上的瑣事或煩惱，愈數反而愈精神。

○ 壞情緒不入睡房

如與伴侶爭執，也要在睡覺前處理好怨氣和憤怒，以免不快情緒影響自己和另一半的睡眠。

○ 躺上床後萬事不思

慢慢吸氣，心裏數約八九下，然後慢慢呼氣，速度也維持在八九下。如此深呼吸 5 至 10 分鐘，停一停，再重頭開始做。如果覺得頭暈，便可能是換氣過度，要減慢呼吸速度。



有個好鄰居，日日好安心
State Farm 提供保險與財務服務

STATE FARM INSURANCE

TEL: 404-266-8118
FAX: 404-266-8115
9A Lenox Pointe, NE, Atlanta, GA 30324

百萬保險經紀人
梁劉經穗
Wendy Leung
我們精通中文



歡迎洽詢

退休基金 · 商業保險 · 汽車貸款


人壽

房屋

汽車

健康

服務求真 安全落實



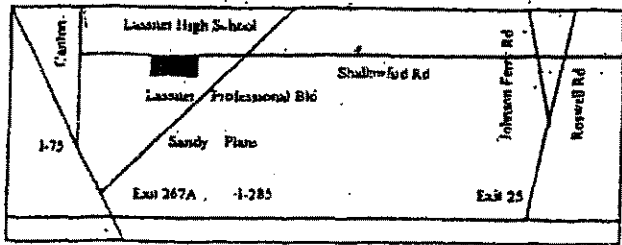
關穗章

全科牙醫 JEFF KWAN D.M.D

FAMILY & GENERAL DENTISTRY

★ 新設備 ★ 新儀器 ★ 家庭牙科醫生

電話：770-924-1232
地址：Lassiter Professional Bldg.
2525 Shallowford Rd., NE,
Suite B
Marietta, GA 30066



親子手冊：

嬰兒試固體食物 由米糊開始 (0-1 歲)

BB(嬰兒)已經 7 個月大了，可以吃哪些固體食物呢？應該由米糊開始嗎？什麼時候才可以吃粥仔，或魚肉之類？煮粥給 BB，可以加哪些食材呢？

研究指出，BB 到了 6 個月大，便可以開始進食固體食物。初期建議試吃米糊，可以用 BB 習慣飲用的奶粉或母乳來調較，令 BB 的腸胃比較容易適應，減低過敏機會。每天可進食 1 至 2 次，每次添加 1 至 2 茶匙的糊粉開稀，視乎 BB 腸胃的接受能力，慢慢遞增分量和次數。

先試蘋果汁梨汁 7 個月大的 BB 亦可以開始喝經稀釋的果汁，蘋果汁和梨汁致敏機會較低，是不錯的選擇；當 BB 適應後，可進一步給他試吃果蓉。至於成人常喝的橙汁，由於酸度較高，出現過敏的機會較大，最好留待 BB 年紀再大一點才試喝。

BB 每次試吃一款新的食物，最好有 3 至 5 天的適應期，確定 BB 適應後才增添其他新的食物種類。蛋白魚肉易致敏 BB 當然可以吃粥，但粥的營養成分不及米糊，尤其是部分家長雖然會在粥內加入鮮肉，但煲好後卻把碎肉隔掉，只讓 BB 吃「有肉味的白粥」，營養價值相對較低。建議 8 個月大或以上，才讓 BB 開始吃粥，而體重較輕的 BB，可以再推遲一點。煮粥時，可以加入菜蓉、南瓜蓉、番薯蓉等，又可以加點肉碎和蛋黃，但千萬不要放入容易令 BB 過敏的蛋白和魚肉。到了 1 歲時，可以安排孩子三餐吃米糊、粥和飯，另兩餐吃奶。在 BB 進食固體食物後，家長應留意其體重是否保持正常增長；若出現任何健康問題，應盡快找醫生或營養師檢查

第一市場

FIRST ORIENTAL MARKET

<p>本店獨家總代理 香港無線電視帶 國、粵、越、泰 東語各種錄影帶</p> <p style="text-align: center;">★會員特別優待★</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"><p>404-377-2185 404-377-6950</p></div>	<p>南北雜貨·新鮮蔬菜·海鮮肉類</p> <hr/> <p>冷凍食品·金豬烤鴨·叉燒滷味</p> <hr/> <p>參茸補品·各國影帶·應有盡有</p> <hr/> <p>種類繁多·零售批發·一律歡迎</p> <p style="text-align: center;">2774 E. PONCE DE LEON AVE. DECATUR, GA. 30030</p>
---	--

中國菜有五味、五色和五香之說，為甚麼都姓“五”？據說，這與中國的五行學說有關。五行學說認為，世界是由金、木、水、火、土五種物質所構成，一切事物無不與這五種物質相關聯，所以菜肴的色、香、味也與五行掛上了鉤。其實，“五”字只能理解為多樣化，並不限於僅此五種。

中國人欣賞藝術都講究味、韻味，無論詩文書畫、音樂舞蹈，都可以品味、玩味。瞭解這種獨特的審美習慣，有助於我們理解中國人對菜肴辨味的重視。

古人把甜、酸、苦、辣、鹹定為五味，還是就口感、味覺而言；也有把睡(醋)、酒、貽蜜、薑、鹽作為五味，那是就物質而言。當然，這僅僅是大致的劃分，有人認為鮮味、澀味也應該歸入“基本味”，還有人認為苦殊不宜列為烹飪中的五味之內。可見殊的種類很多，“五味”包括甚麼內容還可以探討。“五味”調味品，多多益善，各盡所能，投放量以及加熱過程中的先後次序，都可以促使菜肴的滋味發生千變萬化，因此，調和滋味是烹飪成敗的關鍵。

另說五色。中國把紅、黃、藍、白、黑作為正色，其他為間色。飲食時通過舌口，獲得味覺，原與視覺無涉，但五彩繽紛的菜肴，同樣能引起食欲，因此，中國菜歷來注重色彩鮮明、和諧、悅目，概括地說，菜肴的色彩要求，如同美女修飾化裝一樣，不一定非要濃裝艷抹，大紅大綠不可，但是要突出主料，點綴輔料，烘托陪襯，相映成趣。

再說“五香”，通常指烹調的物所用的茴香、花椒、大料、桂皮、丁香等五種主要香料，即芳香類調味品。它的功能，是把有腥味、臊味、膻味的食品變得無異味，進而使食品清香撲鼻。中國傳統的調味品極多，其中芳香料除上述五種外，還有艾、菖蒲、忍冬、花露、桂花、薔薇、秋海棠、佛手、橙皮、橘皮等。絕大部分花卉都可以做菜。但更多的情況，則是製成香料調味，使菜肴更加鮮美可口。

中國菜除了色、香、味、形、器等要求外，還有一個“名”的問題。前人很注意這一點，他們給菜肴命名，也像給人取名一樣，常常是煞費苦心的。給菜肴取個名，看似小事一樁，卻也並不簡單。飲食從來就與審美有關。從古文字學的角度來看，古文“美”字，“從羊從犬”，本義為甘，說明古代人就是把又肥又大的羊當作羹，當作甘味；“鮮”字從羊從魚，也說明古人從羊和魚中悟出了鮮味。隨著生產的發展，人們不能僅僅滿足於為了活命而填飽肚子，還需要文化上的享受和情趣。一道好的菜，如果配有一個奇妙、美麗、響亮的名稱，一定會使人心情愉快，食欲大增，而且很快就會在社會上流傳；相反，烹飪雖好而名稱平平，也無形中使菜肴遜色。

梁啓超（1873年2月23日—1929年1月19日），字卓如、任甫，號任公、飲冰子，別署飲冰室主人，廣東新會人，中國近代思想家、政治活動家、學者，戊戌變法領袖之一。

梁啓超1873年2月23日出生於廣東省新會縣熊子鄉茶坑村一個半耕半讀的家庭。幼年時在家中接受傳統教育，他聰穎過人，「八歲學爲文，九歲能綴千言」。1884年中秀才。1889年中舉人，被譽爲「嶺南奇才」。1890年入京會試，不中，回粵路經上海，購得《瀛環志略》，始知世界有五大洲各國。同年8月，拜南海康有爲先生爲師。1891年入讀康有爲創辦的萬木草堂，自稱「生平知有學自茲始」。

1895年《馬關條約》簽訂後，與康有爲等一起聯合各省舉人發起「公車上書」。後主筆於《萬國公報》宣傳變法維新，協助康有爲創辦「強學會」。並擔任廣學會總幹事英國傳教士李提摩太的中文秘書。1896年離京抵滬，與黃遵憲等籌辦《時務報》，撰寫《變法通義》等書並在《時務報》上連續發表，影響巨大。1897年應湖南巡撫陳寶箴之邀，赴長沙任時務學堂總教習，在湖南宣傳開民智、伸民權。1898年「百日維新」開始後，光緒皇帝於7月3日召見梁啓超，命呈《變法通議》，授六品卿銜，令辦理京師大學堂、譯書局事務。1898年9月21日，戊戌政變發生，梁啓超逃亡日本。1912年，1月1日孫中山在南京宣告中華民國成立；梁啓超結束流亡生活，9月28日離開日本返回中國。

回國後，梁啓超曾任民主黨首領，後民主黨、共和黨與統一黨合併爲進步黨，他被選爲理事。1913年進步黨熊希齡組成「人才內閣」，梁啓超出任司法總長。1914年「人才內閣」僅存在五個月便宣告解散，梁啓超辭去司法總長職務，任幣制局總裁。1915年袁世凱稱帝的野心日益暴露，梁啓超發表《異哉所謂國體問題者》進行猛烈抨擊。其後梁啓超與蔡鍔策劃武力反袁。1915年底，護國戰爭在雲南爆發，1916年梁啓超經越南赴兩廣參加反袁鬥爭，梁啓超的反袁舉動使得他同老師康有爲徹底決裂。1916年6月袁世凱在全中國人民的反對中羞憤而死。從進步黨中演變出「研究系」，梁爲領袖。爲1917年7月段祺瑞內閣成立，梁啓超任財政總長，與日本橫濱正金銀行簽訂續善後借款1000萬日元合同；9月，孫中山發動護法戰爭；11月，段內閣下臺，梁啓超隨之辭職，從此退出政壇。

1918年底梁啓超被徐世昌總統委派巴黎和會中國代表團會外顧問赴歐，促進山東問題的解決。此次歐洲之行，梁啓超了解了第一次世界大戰後的西方社會，思想有所轉變。1920年梁啓超回到中國後，以開始集中精力從事傳統文化的推廣和民主研究的活動，該年《清代學術概論》脫稿。

1926年梁啓超忽患便血病，丁文江建議他入協和醫院治療。1929年1月19日梁啓超病逝於北京協和醫院，終年五十七歲。



李麗娟



專業房地產經紀 值得您永遠信賴

- ★ 精於住宅新舊屋買賣
- ★ 專於商業地產投資
- ★ 熟悉各種貸款及0%Down
- ★ 居於亞城廿餘年，最熟悉亞城的環境

精通國、台、粵、英語及越語

各地新舊房價另有商業地適合開發購物中心
 歡迎來電或上網 www.lindayehrealtor.com 查詢
 直線：678-521-5214 外州：1-888-735-9862
 公司：770-238-0558 傳真：770-291-0101

LINDA LY
Associate Broker

• 全美地產協會會員
 • 亞特蘭大商業地產協會會員
 E-mail: lindaly@remax.net

岑明發律師行

PATRICK SAM & ASSOCIATES

喬州註冊律師 喬州大學(UGA)法學博士 Emory 大學化學碩士, Kennesaw 州立大學化學, 生物學學士

明「謀」正「取」

用光明磊落的方法替你爭取正當身份及公正待遇

專辦：各類移民事務，工作簽證，綠卡，勞工卡，商業事務，成立公司，買賣餐館，契約
 精通 國、粵、越語

3728 Chamblee Dunwoody Rd., Chamblee, GA 30341 WWW.SAMLAWYER.COM

電話：770-451-5077； 電傳：770-451-5877

大同印刷公司



- 菜單餐牌 • 信紙信封
- 海報傳單 • 貼紙表格
- 喜壽請帖 • 圖章名片
- 燙金包膠 • 期刊書冊

1. 專利易銷產品多項
微經銷代理及
個人副業代銷。
2. 專業收購二手機械
及印刷設備。
3. 代客規劃機械及
印刷廠
40年經驗。

大同機電顧問

458-8588大同印刷祝啟

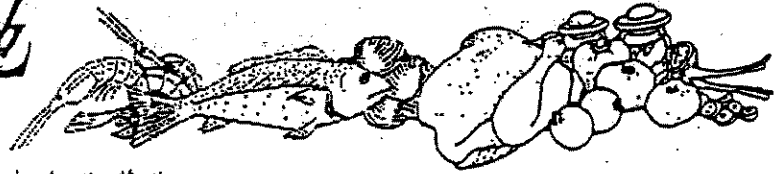
5420 NEW PEACHTREE RD., CHAMBLEE, GA. 30341 中國城對面

電話 Tel: (770) 458-8588

傳真 Fax: (770) 458-0366

美食天地

食是人生最高享受



坤華食譜 烹調是一門高度文化藝術

椒鹽雞件

A料 10湯匙 鹽
1茶匙 味精
1茶匙 白胡椒粉
1茶匙 五香粉

B料 1磅 雞胸肉

C料 1杯 馬鈴薯粉

D料 2湯匙 蒜子粒
1/3杯 蔥頭粒
1/3杯 紅椒粒
1/3杯 綠椒粒

做法

1. 干鍋先把A料之鹽，稍炒熱，熄火後加入其他A料，拌勻後待涼，可用玻璃瓶裝起來待用。
2. 雞胸肉切厚片，約1/4吋厚，如2段手指長，約1 1/2吋至2吋，焯水，不要全熟，撈出來隔水，再用紙巾吸干水份。
3. 把雞胸肉兩邊沾上馬鈴薯粉(Potato Starch)，全部雞件沾好後，用油炸熟，然後撈起放進漏箕裡瀝油。
4. D料除了蒜切碎小粒外，其他都切成1/4吋之正方粒。
5. 跟著約用1湯匙油起鍋，先放下蒜粒炒炒，接著放蔥粒(蔥粒能用紅蔥頭比較香)炒炒。然後紅，綠辣椒粒。喜歡濃味又能吃辣者，放辣的小辣椒，不然放甜椒，炒至辣椒粒半熟即熄火。
6. 把已炸好之雞件倒進D料裡，拌拌。跟著散上A料，酌量，夠咸為準，即是大功告成。
7. 上碟後可用蕃茄片，果片或青瓜片圍著盤邊做裝飾更好看。

這道椒鹽之做法，皮脆肉滑，亦可用魚肉或豬肉。

食物資訊:

未經巴氏消毒
牛奶足可奪命

美國威斯康星州大學(University of Wisconsin)一項研究發現，未經巴氏消毒的鮮牛奶，含有貝氏考克斯菌(Coxiella burnetii)及李斯特菌，前者可引致心內膜炎及腦膜炎等奪命併發症，後者的病徵近似感冒，會引致頭痛或腸胃不適，嚴重者可引致腦膜炎或敗血病，甚至死亡。

研究員從威州逾900個農場生產的牛奶隨機抽樣化驗，發現76%樣本含貝氏考克斯菌的遺傳物質，5%樣本含李斯特菌。把未消毒牛奶存放雪櫃，也可能助長大腸桿菌等細菌滋生。

- 個人理財
 - 商業理財
 - 貸款服務
 - 國際貿易
 - 網上銀行
- 相關服務資訊請洽詢：

Main Office:
5150 Buford Hwy., B-130
Doraville, GA 30340
Tel: 770-457-5858
Fax: 770-457-1410
John's Creek Branch:
10900 Medlock Bridge Rd., Ste. 102,
Johns Creek, GA 30097
Tel: 770-344-0322
Fax: 770-344-0323
Norcross Branch:
5495 Jimmy Carter Blvd. Suite 167,
Norcross, GA. 30093
Tel: 678-689-0093
Fax: 678-689-0096
營業時間:
週一至週四 9:00am - 4:00pm
週五 9:00am - 5:00pm
週六 10:00am - 3:00pm
週日 休息



國際銀行 
Global Commerce Bank Member
www.bankonglobal.com FDIC

一站式全方位服務 one stop services

體貼您的辛勞，珍視您每一分付托！ - 和您攜手理財
提供個人及商業支票/儲蓄，零存整付，定期存款，IRA 等各種不同帳戶，滿足您的理財需求。

小錢也能辦大事，把握成功契機！ - 與您共創商機
商業貸款：SBA 中小企業貸款，商業房地產貸款，建築貸款，流動資金貸款，機器設備貸款等
國際貿易：進出口信用狀，押匯，轉讓信用狀，進出口單據託收，融資等

本行宗旨：“服務源自真誠，同發展共成長”

靈活變通，化繁為簡，七天 24 小時網絡理財

喜萬年海鮮大酒樓

Happy Valley Seafood Restaurant

亞特蘭大最新、最大、最豪華、最高品味的粵菜海鮮酒樓

港式飲茶	★	正宗粵菜
歐陸式裝璜	★	帝王級享受

筵開 60 席 ● 預訂全年酒席

地址：5495 Jimmy Carter Blvd, Norcross, GA 30093

電話：678-218-0888