

光世代潮流中未解的疑問

梅傑

網路科技的發達，隨時都會有最高機密行動，流竄在人群中。誠如政治評論家姚立明教授說的：「我們的政府因反服貿運動，已露出代議政治的影子穿插其間，成為我們未解的疑問。」

我們可以預料，在未來的日子中，光世代潮流的聚會遊行活動，極有可能在日常生活不斷地發生，影響民眾生活品質不在話下，影響國家行政運作尤其嚴重。

民國五十年間，兩蔣時代調教出來的青年（現在已是中老年人了），深具文化氣習，沉穩理性，作事穩健可靠，成為今日中華民國的中流砥柱，也是今日臺灣碩果僅存的軟實力，唯一的缺點是：缺乏衝勁，瞻前顧後，以致默守成規，難有進展，而國家的政局是穩定的，數十年來穩定中求發展，我國才有今日揚威國際的傲人成績。

我國的未來充滿未知數

我國歷經後李登輝時代及陳水扁時代的教改下，似乎產生今天光世代潮流

中正反兩極的人物，而多的是缺乏涵養的一代，他們只為了一己之私，動不動就上街頭抗爭，甚麼要癱瘓捷運，癱瘓市政等等煽動性的標語及口號，對於所謂的代議政治，已經沒有實質的意義，難免令人失望，似乎姚教授也高估了學運的能耐。

面對層出不窮的街頭運動，這樣瞎鬧的結果，自己未必受益，廣大的群眾卻因此蒙受莫大的損害。這種街頭運動次數多了，受害的群眾更是遍及全國。於是，受到全國民眾的關注，進而受到企業主的關切。於是，受害的國人，開始唾棄這種少數人自私自利的行為意識，企業主開始嚴守人事方面的把關與記錄，有關這一類的信息，廣為流傳的結果，任誰也不敢冒險任用他們，以免無端損害公司利益，這些人或許已成為業界人人皆知的不良記號。於是，受害的還是這些街頭運動者，如此惡性循環的結果，使得他們長久處於失業狀態。於是，街頭運動自自然然成為他們終身的

的職志。

須知，每一個公司創業何其謹慎，人事考核尤其嚴謹。不忠不義的、觀念不純良的、有叛逆傾向的、雖人才都不予錄用。特別是有叛逆傾向的員工，譬如會出來參加聚會遊行的份子、時常唱反調的員工等等，他們往往是不專心上班的一群，自然也在考核範圍內。因為公司主管最怕不聽話的員工，電視媒體也曾播報求職要點中，經常批露公司主管不喜歡任用會上街頭抗議的民眾。

然而，光世代的青年，只一味迎合潮流，不辨明議題的善、惡、好、壞，逕上街頭跟著抗爭，卻不料飯碗危機已緊隨其後矣！前有企業主曾作集體性的裁員，這些人，很可能是經常參與街頭運動的一群。如若不幸因而觸犯刑法移送法辦時，這個不良記錄，將永生伴隨不去，能不慎乎？尤其為首抗爭吶喊的那個人，恐怕已是職場以外，無業的頂尖人物了！

光世代為我們帶來了無與倫比的刷新紀錄，紀錄人類超乎想像的記錄能量，面對已經爛到根部的兩大黨，光世代的人們失望之餘，迅速敞開劃時代的大門，無分藍綠，八方齊會，為國家自

由民主的前途而奮鬥，是為太陽花學運的主要議題。向以藍色天下著稱的大臺北，似乎都覺醒了，大家不分藍綠、黨派，竟融合了五十萬眾團在一起的動人場面，在光世代中首開紀錄，他們都是一群信守諾言的好青年、好公民，他們擁理想和抱負，相信在未來的日子裡，他們會努力用心地去播種，實事求是地去收割，是國家的菁英份子，有異於圍攻行政院逞兇鬥狠的極端份子。這些異想天開的極端份子，他們的行為雖然還未達政變的程度，而跡近暴動的行為，足以導致亂政的地步，如果不是行政院院長江宜樺及時控制得宜，而任令事件繼續擴大，致使我國政府不幸垮台，這也正遂了中共夢寐以求的中國夢，那麼太陽花學運的英雄們，勢必成為中華民國的亡國英雄了，令人慨嘆！

光世代的來往不需要道路，芸芸眾生都隱藏在人煙密集的大氣中恣意活躍，世界盡在股掌之間遊移。未來還有許許多多的不可能紀錄等待我們去面臨，未來充滿變數……。

全國的善良百姓都在觀望，看看為首的林飛帆後續行動是甚麼？是否真能始終如一，一以貫之地為國家人民的自

由、民主、法治而奮鬥，為大眾作些有益的的事情，那怕是如名政論家胡忠信所言：「創造性的破壞，才能展現新的建設，新的氣象。」果能為國家創造新的氣象，相信社會大眾也願意承擔一時的災害；還是為了一己之私，目的只為騙取群眾對他的殷切之情，而取得政治上的利益呢？端視林飛帆日後是否還保有其崇高的意志與誠信，繼續甘為國家人民、為殷切寄望他的信眾們而努力了。

蔬果清洗： 蔬菜不要先切後洗

蔬菜切碎後與水的直接接觸面積增大很多倍，會使蔬菜中的水溶性維生素如維生素C、部分礦物質、及一些能溶於水的糖類，會溶解在水裡而流失。

同時蔬菜切碎後，還會增大被蔬菜表面細菌污染的機會，因此蔬菜應該先洗後切。

此外，新鮮蔬菜被切後和空氣的接觸面增加了，如果放置的時間過久，蔬菜內破碎細胞放出的維生素C的氧化酶，可以促使維生素C在空氣中的氧化，從而增加了營養的損失。其次，高

熱加溫亦可使部分水溶性維生素隨著水蒸氣蒸發掉，而高溫本身也可破壞維生素，所以蔬菜在烹調時的原則應先洗後切，切後立即做，在急火中快炒。這樣做出的菜不但色澤鮮嫩，香脆可口，更重要的是多種維生素保存百分之六十至七十，尤其是核黃素和胡蘿蔔素可保留百分之八十左右，鈣、鐵和維生素D也可以減少其損失。

洗菜：一、用開水泡燙：在做青椒、菜花、豆角、芹菜等時，下鍋前最好先用開水燙一下，可清除百分之九十的殘留農藥。二、小蘇打粉洗：先在水中放上一小蘇打粉（份量大約每公升水放一茶匙），攪勻後再放入蔬菜，浸泡十五分鐘左右，再用清水沖洗乾淨。三、用淘米水：淘米水屬於酸性，有機農藥遇酸性物質就會失去毒性。在淘米水中浸泡十分鐘左右，用清水沖洗乾淨，能使蔬果殘留的農藥減少。四、白醋加水，份量：三公升水加四分之一杯醋，將蔬果放進大約二十分鐘，之後用水沖洗。

