

忆往昔

怀念曾季肃校长

方月芳

南屏女中老校长曾季肃与著名教育家吴贻芳的情谊源远流长。上世纪二三十年代，男尊女卑，曾季肃感到迷茫，找不到生活的方向，便给金陵女大校长吴贻芳写信诉说苦闷和彷徨。吴贻芳破格录取了这位“特殊生”，并允许她带着七岁的女儿和五岁的儿子上大学。当年已36岁的曾季肃立志从事女子教育事业，由此开始传奇的人生旅途。

抗战爆发，在杭州女中任教导主任的曾季肃带领部分师生避难于上海。1938年，她与志同道合的女同胞吴之微、姚韵漪、王元璋、王元琪等四处集资筹建，共创南屏女中。取名为南屏，意为其根源于杭州，愿热爱真理、艰苦朴素的校风就像南屏晚钟的钟声随风飘逸，让一批批女学生顺利迈出人生第一步。

南屏女中设有小学部，我先是就读于南屏小学，后升初中，直至高中毕业。曾校长治校之严谨，老师之兢兢业业，教学方法之生动活泼，关心学生之诚挚，使

我永生难忘。南屏的许多女教师终生未婚，把毕生年华奉献给了教育事业。曾校长和这些女教师同住在学校里，学生们都感到这个大家庭很温暖，校长是奶奶，老师像妈妈。

曾校长爱孩子、护犊子，人所皆知。新中国成立前夕，南屏女中是个“红色堡垒”，进步学生力量强大，进步组织多。在中共地下党的领导下，进步学生组织学生运动迎解放，阅读进步书籍，传播革命种子。反动当局的警察来抓捕进步学生，几次，曾校长边和警察周旋，边叫人从后门悄悄放走学生。常常是警察从胶州路前门进，进步学生已从康定路的后门出。事后，曾校长只轻描淡写地说了句“她们都是好小囡”。

我因从小患小儿麻痹症，跛足，曾校长便对我更多了份怜爱，她鼓励我“读书能自立”，在我心中从小就种下了“自立”的种子。1957年我高中毕业时，那年大学很难考，曾校长为我多了份担心。她曾对我说过，有个好朋友是华山医院的名老中医，收弟子，她愿意

推荐我到他那里去学中医。当时我对中医不太了解，后来因为考上了大学，这事就此作罢，但是老校长对我的厚爱，我没齿难忘。

毕业后，我常去看望她，由于我们干同一行，有许多共同语言，谈教学，谈养花养草，谈养生健身，分享快乐和烦恼、喜欢和无奈，成了无话不谈的忘年交。当她种的海葱开花了，便叫阿姨搬来我家，那长长挺拔的花骨朵在微风中摇曳，极像成熟的麦穗。

曾校长曾说过，“做人要不卑不亢”，这句话深深地印入我脑海，指导着我的一生。



湖山清夏
章子敬作

闲时光

海宁霉豆腐

程志忠

游览海宁盐官海塘等景点后回酒店用晚餐，一进入餐厅，扑鼻而来的是一阵阵浓烈的异味。很少闻到这么刺激的味道，便好奇地打量、寻找这独领风骚之味源。此刻，数张餐桌上都摆满了红烧肉、酱黄豆、蒜蓉虾、清蒸鱼、炸藕饼等农家菜。一位眼尖的旅友，手指桌子中间一盘水汪汪的菜肴说：“喏，介重咯气味，就是从迭只菜里传出的。”

只见沿盘内薄薄油层和汤料里，覆盖着数块不规则的豆腐般食材，盘子中间像开了一个小天窗，露出了一粒粒绿莹莹的毛豆。我有点纳闷，怎么桌上诸多农家美食香味，竟盖不住这盘异味。相比之下，黑黢黢的海宁臭豆干，实在是太小的刺激。面对肆无忌惮的异味，有人说像宁波臭冬瓜，有人说像绍兴臭豆腐，可谁也说不清这是啥地方的风味，自然也说不出其菜名。

晚餐开吃，那盘散发异味之菜无人问津。我鼓动坐在身旁的老郑和老应，

“听说你俩喜欢吃宁波风味菜，这道菜尝尝怎样？如你们觉得可以，我也尝尝。”老应率先舀了一调羹倒在饭里，吧唧一口刚进嘴，就连声说好吃、好吃。听老应这一说，我似乎胆子大起来，用筷子抖抖豁豁撇了几粒毛豆尝尝。毛豆酥糯鲜香，浓重异味瞬间变为醇厚之味，颇得此菜的真谛。我又舀了一调羹细碎豆腐和汤汁拌饭吃，更显鲜润爽口。坐在我左边的老郑尝了后禁不住点赞：味道哪能介灵咯。他说在家里每顿只吃菜，不吃米饭，今天要破个例。盘子里剩下的残羹亦被老应消灭干净。

次日在餐厅，年轻敦实的刘厨师向我们娓娓道来，这道当地菜叫霉豆腐。其制作方法是：新鲜豆腐切块，蒸后放三天发酵，再加白酒、食盐、花椒等调料混合放容器存放。做菜时，取出霉豆腐，可与多种食材搭配。通常就把霉豆腐覆盖在毛豆上，放适量菜油、盐、酒、糖等调料，放蒸锅蒸20分钟即可。霉豆腐有开胃、去火、调味的功能，营养亦好，故有下饭神器之说。

述真情

人生在勤 不索何获

陈志超

挚友郭树清的新书《花开知味》出版了，闻着书香读新书真是享受。

称郭树清为挚友可谓实打实的，我们相识已经一个甲子。他出生在崇明岛，我出生在横沙岛，20世纪60年代初，我们曾是横沙岛企业里的同事，当年他十二三岁，我十六七岁，“恰同学少年，风华正茂”，朝夕相处，掏心掏肺。之后，他回崇明老家务农后应征入伍，我进市区读书，各自舒展青春的翅膀，成就着自己的事业。岁月滋润中，两人

不约而同地爱上了文学。崇明岛是个泥沙冲积岛屿，原本没有山，仅有的“金鳌山”，是筑于宋元时代用作航海标志的土山，因历史悠久渐渐成为崇明人心目中的神往之山。自从“崇明通”郭树清在报刊上发表《家乡的金鳌山》后，许多都市人怀着好奇心，不怕舟车劳顿前往崇明金鳌山攀高，站在山巅观长江口风景，看第三大岛美景风光无限，可见其文字吸引力。

古代科学家张衡曰：“人生在勤，不索何获。”郭树清出版了二十本书，新书《花开知味》如生活的万花筒，精彩纷呈。

老有所乐

拾趣

巢文春

窗前听雨实在无聊，突发奇想，何不尝试重拾儿时乐趣，提笔作画练素描？随即拿出铅画纸和画笔，依样画葫芦地临摹了一张素描。望着这幅画，我的思绪又飘到了五十多年前。

记得当时，我特别喜欢《马克思与燕妮》书中的燕妮画像，有种非要把她画出来的冲动。我拿起铅笔认真临摹，可燕妮那丝丝缕缕盘起来的头发太难画了。足足一个下午，终于完成了画像，妈妈难以置信地问：“这是你画的？”我用力点点头，妈妈宠溺地说：“这鬼丫头……”以后的日子，画画塞满了我的闲暇时光——画过鲁迅木刻版画，画过电影《婚礼》的海报，还画过“洋火”盒上的小贴画。

现在想来，我画素描的第一位模特儿就是妈妈。时过境迁，那晚的情景却历历在目——妈妈戴着一副眼镜坐在灯下，一针一线地缝补衣服。我寥寥几笔勾勒出一幅生活画，妈妈笑说还真像。那场景，那幅画，永远珍藏在我心底。

记得发现我画画特长的小学美术老师说过，绘画可以丰富个人生活，作画要做到视有所感、脑有所思、手有所致。

丁汀

好家

时下流行的寿宴模式

式无非是一顿饭、一只蛋糕、一束花，加上颇费思量的礼金红包，最有气氛的时候，便是音箱里响起的那支生日歌。哄闹过后，宾客已开始琢磨回家路径……程式化的生日宴显然缺乏共情的活力。

我想破解程式化生日宴，一个七秩生日欢聚方案逐渐形成，所有元素都围绕共情互动、释放身心、人人都能“嗨乐嗨”的主题效果。首先确定生日宴聚“AA”制，言明“不收礼金”。“AA”的关键是要确定一个数额，这还需要预先做一番“调查研究”。先请饭店提供了一份品种齐全、菜肴足量的菜单，然后按每桌总金额除以十（反正酒水自带，可不计），确定了每位160元这个颇

讨口彩的数额，既顺应了绝大多数宾客的心理承受，也保证了出席人数达半百的预设目标，更体现了“友情为重”的欢乐底色。尽管有老兄弟收悉通知后，表现出“不屑”之态，认为“自己没腔调”，但我坚持做说服工作，达成共识后亦释然欢愉，欣然应承。

确定了宴聚的基本规模之后，我又开始琢磨起营造欢乐氛围的元素。饭店宴会大厅虽有卡拉OK，但音响效果不足以调动每位宾客的兴奋情绪，如果有一支西洋管乐队现场演奏，那就一定是“嗨乐嗨”的亮点了。说来有缘，前不久恰与社区一支颇有知名度的爵士乐队有接触，我迷醉于爵士管乐时而雄壮鼓舞志、时而悠扬勾魂摄魄的音韵旋律，尤其是萨克斯管那浑厚、深沉的吹奏音效……于是，决定请这支乐队来助兴。孰料，乐队领头人竟回避我主动提出的酬劳话题，表示一定做好这场“AA制”生日宴，还发来了曲目单。我喜不自禁，诚邀全体乐队出席宴会，另设包间，免去“AA”。

生日宴这天恰是周六，考虑到中老年朋友居多，故设午宴，方便宾客回途的同时，也给下午的歌舞会留出充分的时间。缜密的策划取得了出乎意料的效果：开宴前，乐队先起“篷头”，几支欢快的乐曲响起，原本互不认识的宾客开始笑逐颜开地交流。待宴会时间过去三分之二，乐队再次入场演奏，既伴舞也伴歌，整个宴会厅回响着美妙的旋律，加上我煽情的主持，惹得众客脚痒痒，纷纷跃动而起邀舞伴，一会儿是悠扬曼妙的“三步头”“四步头”，旋即又是欢快热烈的“吉特巴”“伦巴”……最后，几十位宾客竟跳起了满场转的“火车舞”，后者双手搭在前者的肩上，时不时地随舞曲挥动着右手，沉浸在全身心释放多巴胺的氛围中，似已忘了自己的夕阳年龄。乐队先生们的情绪也被感染，乐声愈发饱满，愈发富有弹性。热烈的场面吸引了饭店外围的过客，纷纷驻足拍照。

其实，任何宴聚的欢乐指数取决于实际效果的性价比，而“AA”制+现场鼓动，恰是“嗨乐嗨”氛围的基础。