

“教育世家”五代出了七八位教师,朴素信念和人格魅力影响着一批又一批学生

老师只有把课上好,才能带给学生更多惊喜



■本报记者 张鹏

春节期间,在上海市延安实验初级中学英语教师祝玮家庭团聚的餐桌上,一家人聊的话题总是与课堂、学生相关。在学校里遇到了怎样的学生?如何上好一堂课?全家人一边吃饭一边分享,乐此不疲。之所以有这样的共同语言,是因为这个“教育世家”五代人中都有为人师者。站在大学、中小学、特殊教育三尺讲

台上的,不下七八人。

“上课就要上好”成了全家教师信奉的朴素信念。师道传承,素怀博爱,一家五代人不断钻研教学方法,以人格魅力影响着一批又一批学生。

曾祖父为私塾老师,教育之风延续至今

教育人,是这个家庭延续至今的风气。这个家庭最早为人师者,可以追溯至祝玮的曾祖父祝纪常,他曾是私塾老师,后来担任苏州市吴县府督学、苏民小学校长。

祝玮从小在上海成长,父母都在淮

南做教师,祖父母将祝玮抚养成人。祖父祝总骏在不到30岁时,与朋友合伙创办苏州光华中学,后在华东纺织工学院(现东华大学)任教。祖母顾乃瑾是小学美术教师,祝玮至今还保留着祖母年轻时的四幅屏风刺绣“梅兰竹菊”。

“往来学生对祖父毕恭毕敬地问候,还有他伏案认真批改作业的情景,都成了我一辈子不可磨灭的回忆。”至今,校园依旧是祝玮最为深刻的童年印记。

1991年,祝玮从师范学院毕业后,也踏上了三尺讲台,这一坚守就是27年。每年,祝玮都会收到同样为师的父母送给他的礼物——有关教师的报道、相

关论文的简报,寄托了父母对祝玮的深切期盼。

祝玮的母亲谈洁玉一生坚守讲台40年,曾先后担任淮南职业技术学院院长、安徽现代工程信息技术学院院长、党委副书记。“父亲也做过一段时间教师,虽然后来走上了科研之路,但家里经常有他的学生上门问候。”祝玮说。

“上课就要上好,要有最好的教学效果”

“上课就要上好,要有最好的教学效果。”这是谈洁玉挂在嘴边的一句话,也是这家人执教的信条。

祝总骏创办苏州光华中学之初,主张采用先读书后交费以及减免学费等方式,吸引生活贫困的学生来校学习。在华东纺织工学院任教时,他总是凌晨四点半起床备课,把与同学接触时记录下来的问题进行分析、推敲,然后针对不同学生制定每天的教学方案。

讲课重点突出、推论明确,使祝总骏在学生中获得了颇高威信。有同学说:“祝先生只要看我们的脸色,就知道我们什么地方不懂了。”

在担任淮南职业技术学院副院长期间,谈洁玉还主讲应用化学、分析化学、心理学教育等课程。在祝玮看来,母亲做

事认真、严于律己,备课时常常为一个知识点绞尽脑汁,同时又很谦虚,时常向祝玮请教英语单词等,还向身为信息技术教师的小女儿请教电脑技术。

母亲的话,祝玮一直铭记心间。成为教师后,她一直坚持义务为学生查缺补漏。她会在周末骑车拿着小黑板赶到学校,在后面的小区花园给学困生上课,还会把家庭有困难的学生请到家里住上两个月。

“看似我付出了许多,其实学生回报我的更多。”祝玮说,看着每一位学生的成长与进步,她感到了教育所带来的简单幸福。

去年,祝玮的女儿顾妍蘋从盐城师范学院心理系毕业。受妈妈的影响,她最终选择到长宁区特殊职业技术学校任教,成了这个家庭的第五代教师。“以前逢年过节,妈妈带着学生外出活动,留我一人在家,我总是不理解。”顾妍蘋说,现在她也和妈妈一样,凡事第一时间会想到自己的学生,想着多给他们带去一点惊喜。

六百年昆曲不老,迎来“最幸福时代”

(上接第一版)上海戏剧学院教授荣广润认为,有了行当齐全的团队、背靠丰厚的经典家底,是上昆在短时间内在演出、创排中释放出更大影响力的关键。

到校园社区找观众,上舞台亮相知音

如今昆曲市场有多火?上昆的一组数据很耀眼:去年全年演出287场,收入1045万元,分别是五年前的2.6倍和5.5倍。而更令人欣喜的是,贡献这些数字的观众主体,是青年白领与大学生。

600岁的昆曲有着最年轻的戏曲观众群,正是上昆文化自信的底气。而把光阴往回拉,十余年前的俞振飞昆曲厅,台下还总是寥寥的白发观众。台上人齐了,台下空落落,依旧无法完全激活剧种生命力。1998年,上昆积极推进昆曲进校园、下基层、进社区,不断扩大昆曲的观众群体。一次次的导赏讲座或公益演出,上昆全方位展示了昆曲的独特魅力

与人文气质。到如今,普及方式也在与时俱进——走进地铁、商圈和写字楼,让昆曲真正成为都市人的生活方式。二十年如一日的市场培育,收获了连续两年“临川四梦”、全本《长生殿》等剧目在海外演出时,屡屡创造的戏曲商演新纪录。近两年,上昆还亮相希腊国家歌剧院、布拉格之春国际音乐节等国际一流剧场、艺术节,斩获一批海外知音。

结合当下审美与欣赏习惯,严谨尊重昆曲艺术规律与特色,上昆对经典进行整理改编有执着的文化追求。从汤显祖的“临川四梦”、全本《长生殿》,到即将上演的《琵琶记》,上昆整理恢复的剧目对应着元、明、清不同历史时代的戏剧代表作,成为中国戏曲史的缩影。中国剧协秘书长崔伟说:“传承就是创造,创造就是传承。从上昆所展现的传统精神、时代活力以及受到的观众追捧来看,这一艺术经验值得戏曲团借鉴思考。”

当科技进步超越了想象,科幻文学的价值何在?

(上接第一版)

在网络文学领域被广泛使用的写作软件,就为许多写手提供了写作能力的“延伸”。只要设置好人名、地名、场景等要素,选择武侠、言情等小说类型,程序会自动输出一篇剧情梗概。在邵燕君看来,这些软件其实为许多“零经验”的写手提供了初级的写作训练,教他们如何发挥一个创意,搭成一部小说的骨架。或许一开始这些作品显得比较平庸,但经过了多次练习积累后,其中一些人会慢慢形成他们的风格、特色。未来,在机器的辅助下,每一个普通人都有可能成为作家。

科幻作家韩松和陈楸帆也表达了相同的观点。陈楸帆向一款写作程序输入了自己的大量作品,让程序模仿他的风格进行再创作。出来的文字完全读不通,但却给陈楸帆带来了巨大的启发:“它让我看到自己写作中的一些结构性的东西,包括缺点,暴露出一些我以前都没有意识到的一些问题。”在韩松看来,人工智能的“追赶”能够倒逼人类在文学创作上不断进步:“它告诉我们不可以这样写诗,不可以那样写小说,因为这些机器都做到了。它迫着我们去探索人所能抵达的那些新的边界。”

科幻作家们必须面对人工智能以及高新科技的“施压”

事实上,将人工智能的概念再放大一些,整个科技的进步也在“逼”着人类的文学作出“进化”和蜕变。

调研新一轮高水平对外开放

(上接第一版)委员们先后走进高端物流企业的大数据中心和医药研发企业的生物实验室,详细了解自贸区各项深化改革举措落地情况和企业营运管理情况。座谈交流时,自贸试验区管委会有关负责人和企业代表与政协委员就加强税收优惠政策落实时效性、提高贸易监管精准度、建立人才制度优势等问题进行探讨交流。

董云虎说,“改革开放再出发”的进军号角已经吹响,按照市委部署要求,上海要在新的起点上推进新一轮高水平、全方位对外开放,形成全面开放

新格局。市政协要坚持围绕中心、服务大局,以“改革开放再出发”为主题,奔着问题去,对标高标准,深入企业,深入基层,深入一线,听取意见建议。今年,市政协把“对标国际最高标准、最好水平,推进浦东新一轮高水平对外开放”作为首次专题议政性常委会议的议题,聚焦自贸试验区建设中的重点领域和关键环节开展调研,发挥人才荟萃、智力密集优势,加强研究论证,提出有针对性、前瞻性、可操作性的意见建议,为市委市政府科学决策、有效施策提供有益参考。

发挥好舆论引导定音定调作用

(上接第一版)

董云虎强调,全市各级宣传部门要把握媒体格局和传播方式的深刻变化,针对上海政法综治舆情特点,切实发挥好舆论引导定音定调的作用。他指出,政法综治宣传工作是一项综合性、跨部门的系统性工作,要加强组织领导,健全保障机制,在优化合作机制、拓展宣传阵地、建强人才队伍等方面做

好沟通协作、统筹协调。陈寅强调,全市政法综治部门要牢牢把握政法工作面临的新形势任务。要紧扣改革开放40周年、上海司法体制改革等重大主题讲好政法故事、弘扬法治精神。要主动适应媒体格局深刻变化,加强在新媒体监督下执法办案的工作水平,积极回应媒体和市民群众关切,为上海政法事业发展营造良好舆论环境。

上海镇域经济转型琅琊榜·大场镇

寻找新动能,“老大场”悉心筑巢引凤

宝山区大场镇以壮士断腕的勇气精心规划建设上海国际研发总部基地,重点吸引培育信息技术、生命健康、文化创意企业,引领区域产业转型

■本报记者 钱蓓

去年,在有“国赛”之称的全国创新创业大赛上,宝山区大场镇的创业企业“票易通”跻身互联网行业组全国三甲——大场镇将此事写进了镇政府工作报告。

成立两年多的“票易通”,从各方面看,都是处在快速成长期的典型科创企业:营业收入急速增长,税收贡献暂不明显。这类企业在张江或漕河泾可能没什么稀罕,而在宝山区大场镇则被视作珍贵的种子选手。

“老大场”需要一些有说服力的案例来印证新产业探路的方向。

上海云砺信息科技有限公司,2015年6月成立,旗下产品“票易通”是供应链信息协同及增值税发票管理方案提供方。这家企业可以说是紧随国家税改“风口”而生——“营改增”试点全面推开前夕,各行各业都要重建税收管理体系。

“票易通”首席运营官白洋介绍,增值税税收管理复杂程度远远高于营业税,“假如某供应商为一家地产集团的200个地产项目供货,以前结算时,双方结一次总账、开一张发票就行,现在要用进项发票抵扣增值税,供应商就得给200个项目公司分别开票。”

“票易通”所做的,是利用大数据、云计算等手段帮助企业实现智能化税收管理,完成“营改增”过渡。现在,阿里巴巴、麦当劳、国家电网、沃尔玛、保利、万科等上百家知名企业都在“票易通”的客户群内。

“票易通”有几位创始人来自宝钢——国内最早探索财务服务共享体系的央企。大场镇很早就知道有这么一支团队,财务专业出身的副镇长许志康认定这一领域极有前景。“票易



沪太石材市场经“五违四必”区域环境综合整治后被改造成朗香公园,新老地标的交接折射出大场镇的产业转型。图为公园效果图。

通”最初物色落脚点时,“只想过到底去张江还是漕河泾,压根儿没考虑过宝山区。”大场镇不惜花费一年半时间跟踪企业,多次找初始人员深谈,希望把他们引进辖区内的上海国际研发总部基地,甚至表态:“园区就算空着,也要等到你们。”

上海国际研发总部基地其实只比“票易通”年长两岁,它是大场镇“十二五”时期重点建设的园区,位于沪太路沿线,轨道交通7号线直达,占地189亩,规划建筑面积12万平方米,是老镇产业转型的“新建载体”和镇域形象再造的“新地标”。它如何“筑巢引凤”,对于大场镇来说,具有产业引领意义。大场镇党委书记杨金娣说,最好的产业载体留给

重点规划的信息技术、生命健康、文化创意等领域企业,对不合适的市场主体要有拒绝的耐力。

2015年年底,“票易通”入驻总部基地,当时企业员工不足十人,办公面积500平方米。现在,员工队伍扩容到300多人,办公面积已达2500多平方米。继“票易通”之后,总部基地又陆续引入一批高新技术企业。负责总部基地招商运营的宝山科技园负责人张惠明认为,服务科创企业讲究眼光也讲究时机,“政府要在企业最需要支持的阶段出现,像保险代理员服务客户那样服务企业。”

“大场镇产业空间总体呈碎片化,即便借助‘五违四必’区域环境综合整治等契机‘腾笼换鸟’,也还是面临着

很多难题。比如,在空间分散情况下,如何形成产业集聚度?”杨金娣坦言,转型之路漫长,现阶段大场镇要“做口碑”,让高新技术企业相信在这里能发展好,让他们觉得“到大场镇干事创业蛮舒服的”。

“成熟载体意味着成熟的生态,也意味着更高的商务成本、更多的关注度,而在这里我们得到的关注是别处比不了的。”白洋说,企业见证了大场镇“辞旧迎新”的努力,“过去总部基地与高污染、高风险的沪太石材市场为邻——石材市场既是大场镇的实物地标,也是一座产业地标。一年前,占地200亩、连搭成群的市场被彻底整治,改建成了公园——新老产业地标就这样完成了交接。”

匠心·跟着大师当学徒

为传承创新上海百年名点南翔小笼制作技艺,面点师钻研数十年,把一道道工序做到极致

李建钢:十八道褶子见证“非遗”功夫

■本报记者 徐晶卉

南翔古猗园旁有一栋古色古香的小楼,名曰“古猗园餐厅”,是上海滩南翔小笼的源头。140年前,南翔小笼诞生在这里,制作技艺一直靠师徒间薪火相传。李建钢是第六代传人,1975年起就在餐厅工作,一干就是一辈子。

一只标准的小笼,有十八道褶,要做到极致,是必须花心思的。记者问:难学吗?李建钢答:要不你来试试?李建钢的工匠故事,就从记者当学徒讲起。

十秒钟捏成一个小笼包

穿上厨师服,戴上白色高帽,系上围裙,洗净双手,记者变身李建钢的学徒。跟着师傅穿过古猗园餐厅的前堂后院,穿过小笼蒸煮区,最里面才是制作小笼包的工作间。下午三点左右,堂前客人不多,李师傅定下心来传授技艺。

师傅先示范了一遍制作工艺:从台面上取过一小团油面,用手掌按压开来,掌心一吸,薄薄的面皮就乖乖贴上手心,又瞬间被转至左手五指间。“面皮8克,肉馅16克,要按1:2的比例制作。”李师傅叮嘱道。他拨了一大勺馅料放在面皮上,右手拇指与食指飞快打褶,只见面皮在指尖旋转,堆满的肉馅被神奇地包裹进去,等到十八道纹路分明的褶子打完,收口如鲫鱼嘴,一个小笼包就完工了。记者算了一下时间,一个小笼包的诞生大约需要十秒钟。

不过等到记者上手,每一道制作工艺都成了“坎”。同样是8克的油面,按压几下就成了奇怪的形状,好不容易压成圆形,不管手掌怎么“发功”,就是吸



李建钢,上海古猗园小笼食品有限公司董事长、总经理,第四批国家级非物质文化遗产代表性项目——南翔小笼馒头制作技艺第六代传承人。2017年获评“上海工匠”。

左图:李建钢(中)在古猗园餐厅指导员工制作小笼。本报记者 袁婧摄

不上手心,也没法拿——面皮太薄,一动就破相。师傅说,这是熟练功夫,一个熟练工每天要包2000个小笼包,练久了就能掌握“吸心大法”。

经过提点,记者再尝试制作的小笼包“卖相”大有改观,但与李师傅的水准仍是天壤之别。熟练的秘诀,是几十年如一日孜孜不倦地钻研,把一道道工序做到极致。李师傅甚至还制定了南翔小笼的标准和规范,从选料、配方、搅拌到制作、蒸煮,每一道都有明确的标准。

把小笼包里里外外都翻新了

约访这位非遗传承人,很难。采访当天,李建钢上午刚从浙江安吉赶回来。“去安吉进货,买冬笋做小笼包的馅料。”他解释道,“我做了43年小笼包,这门手艺不能在我手上终结,传承就必须保持创新活力。”

2016年,李建钢总结一年的探索

创新,光是上了菜单的新品就有12款,正好每月一款,干贝、虾仁、咸蛋黄、香蕉、芝士、猴头菇都入了馅料。游客参观古猗园,顺道来餐厅用餐,都会点一笼经典款,一笼新品南翔小笼,吃完纷纷竖起大拇指:“师傅,冬笋馅好吃!”

馅料变了,“卖相”也要变。2017年,李建钢琢磨给小笼包加点“颜值”。这一试,又试出了新境界。7月荷藕正当时,李建钢决定做一只有意境的小笼包:菠菜汁染绿,是荷叶;火龙果描红,是荷花红;面皮本色的白,是荷花白。

他在后厨捣鼓,这一试足足花了一个月,手机相册里留下了三色小笼包的诞生足迹:7月头上最早的一张照片,三色面皮团成了“大花脸”;后来,纹路越来越清晰,变成了泾渭分明的艺术品。李建钢跑去专利局转了一圈,去年底顺利拿到了外观设计专利证书。

从此,后厨又多了一张桌子,上面

堆满了五颜六色的面皮和五花八门的馅料。推开门进去,感觉这百年来日复一日的手工活忽然充满了盎然生机。

机器可代替人力,但代替不了37℃的温度

李建钢是上海本地人,17岁就到古猗园餐厅跟老师傅学做小笼。当年,拜师学艺可不简单。每天早上六点就要到店里干杂活,烧煤、生火、蒸肉,猪腿去皮削骨都是基本功,厨房不通风,“冬天冻死,夏天热死”。

多年过去,工作环境已大有改善。李建钢说,以前擀面都是手擀的,如今用上了机器,面筋更柔更软。机器在很多环节代替了人力,但小笼包的制作依然保持了纯粹的手工劳动。记者问,用手按压面皮的动作,为什么不交给机器?他摇摇头说:用手按压油面,面皮上带着37℃的温度,做出来的小笼包是有“生命”的。

前段时间,李建钢研发出一种新吃法,名曰“蕾丝小笼”。它的精髓在于小笼底部结出的金色渐变网,一盘12个围成蕾丝网,既好看又好吃。但“蕾丝小笼”并不适合大笼蒸煮式的饭店售卖,只适合家庭制作。李建钢完全不介意,他把两天两夜的研究经验一笔一画记在本子上,通过电视节目毫无保留地教给观众。他说,在小笼包制作工艺中,人仍是最重要的传承因素。



体彩公报				超级大乐透第 18022 期公告	
排列 3 第 18050 期公告				中奖号码:	
中獎號碼: 7 8 0				02+10+19+33+35	05+06
直選每注獎金 1040 元				一等獎	0 0 元
組選 3 每注獎金 346 元				一等獎(追加)	0 0 元
組選 6 每注獎金 173 元				二等獎	43 223044 元
排列 5 第 18050 期公告				二等獎(追加)	12 133826 元
中獎號碼: 7 8 0 2 3				三等獎	503 7433 元
每注獎金 100000 元				三等獎(追加)	138 4459 元
				一等獎基金積累數:	498506161.93 元