黎明前的“青树”学子(上)

◆ 章济塘

上海解放65年了,65年黎明前时刻,腥风血雨,前赴后继,多少热血青年,为了新中国,献出了他们年轻的生命。

交大学生穆汉祥、史霄雯就是众多烈士之一,他们的生平事迹,已经有很多记载。穆汉祥、史霄雯就读交大都是章荣初先生创办的“青树助学金”全额资助。本文作者是章荣初先生的后人,文章从他的家人和他们交往的侧面,寄托了对穆汉祥、史霄雯两位烈士的缅怀。

▲ 穆汉祥

▲ 史霄雯

◀ 1949年6月5日,穆汉祥、史霄雯两位烈士灵柩载归交大校园

“四二六”大逮捕

1949年4月20日,解放军胜利渡江,23日解放南京。京沪杭卫戍司令汤恩伯八个军20余万人,陷于三野陈毅粟裕大军的重重包围,奉老蒋命作困兽犹斗,垂死挣扎。汤恩伯发布“十杀令”,军警特务横行,“飞行堡垒”呼啸而过,上海一片白色恐怖。

4月26日半夜,国民党军警对全市17所大学进行大搜捕,用装甲车撞开交大后门,包围学生宿舍,按黑名单逐间搜捕。“四二六”大逮捕后直到5月初,地下党付出沉重代价,交大被列入“黑名单”的108个学生中,56名被捕,其中中共党员7人,党的外围组织“新民主主义青年联合会”成员10人。交大总支委员穆汉祥(当时已调任徐汇区区委)和化工系四年级学生史霄雯被捕,在上海解放前夕的5月20日,两人一起被害于闸北公园。

穆汉祥(1924~1949),回族,天津人,中共党员。1945年考入交通大学电信管理系,先后担任中共交大总支委员、徐汇分区委委员,负责交大学生自治会和党的外围组织“新青联”。发动号召同学们“面对敌人疯狂的迫害,灵活、沉着、坚决地把斗争进行到底,准备迎接上海解放的日子”,领导学生对国民党斗争,迎接解放,牺牲时年仅25岁。

史霄雯(1926~1949),常州人,三青团员,1945年入读交大化学系。在历次学生运动中一直走在最前列,1947年春他参加了地下党领导的“新民主主义青年联合会”,被上海警备司令部列入黑名单第一名。他在狱中对穆汉祥说:“我史霄雯的血能和共产党人、为祖国解放事业战斗最坚定的战士的血流在一起,是我最大的光荣。”被害时年仅23岁。

1949年5月29日,上海解放第三天,交大学生自治会找到了烈士的遗体。6月5日全校师生迎回两烈士遗体,举行追悼大会。1950年5月烈士牺牲一周年时,交大校务委员会主任吴有训写信请陈毅市长为史、穆两烈士碑题词,陈市长题词:“为人民利益而光荣就义是值得永远纪念的。”吴有训题词:“我们誓踏着你们的血迹前进,为建设新民主主义新中国而斗争。”

“青树助学金”与“青树同学会”

穆汉祥、史霄雯两烈士就读交大,都由我祖父章荣初创办的“青树助学金”全额资助,史霄雯在1947年更是接办了我父亲——章荣初长子章志鸿创刊的《雄风》杂志,办成一本进步刊物。

我祖父章荣初(1901–1972),浙江湖州人,1918年起在上海当学徒,1928年开设上海第一家华资印染厂,1938年开设荣丰纱厂,为上海棉纺业排名第六的大企业。抗战胜利后在家乡成立菱湖建设协会和青树基金团,请同乡人国民党中常委、上海市参议长潘公展为理事长,致力农村建设,开办多家工厂、农场、医院和学校,成为浙江省首富。

早在1933年,他就在故乡菱湖镇创办青树小学,抗战时被日寇焚毁,1946年重建,成为浙江省规模最齐全的中小学。同时在上海,请《新闻报》社长严谔声出面,设立了资助贫寒学生的教育基金“青树助学金”。

章荣初1963年作的回忆录《我在旧社会的三十五年》(手稿未出版)中写道:

抗战胜利后,我在菱湖重建青树学校,此时上海各大学重新开学,那时读大学学费很高,很多成绩很好的清贫学生交不起学费,所以我委托我的朋友、新闻报社长严谔声办了“青树助学金”。

我定了几条原则:助学金对象是考上大学的学生,成绩优良,品行端正,家境困难。每年名额一百名,给予全部学费、书杂费和生活费用。一切事务请新闻报办理,报馆先发布消息,由学生提出申请,报馆请了黎照寰、王蘧常等几个教授,对学生进行考查,评出受助对象,报馆派人进行家庭访问,最后定出受助名单,就可以领取连续四五年的全额学费书杂费和生活费,并对成绩特别优越的学生发给额外奖金。

几年来,受助学生从大学一年级至四年级共有四百多人,他们发起一个“青树同学会”,我在我的办公大楼腾出两个房间,供同学们聚会。另外还在新闻报馆办了一个有八间房间的实验室,供高中学生使用,这些事情都由严谔声总负责,我负担一切费用。“青树助学金”一直办到1948年底,“青树同学会”也到解放后结束了。

穆汉祥、史霄雯都是“青树助学金”第一届受助学生。

章荣初长子章志鸿的回忆录《我在新中国的四十年》(手稿未出版)记叙:

1945年夏季的茶话会上,第一届“青树助学金”受助学生、交大学生自治会主席周寿昌和交大学生史霄雯、复旦大学学生朱佐才及钱皋韵、顾素娟、何亮家,倡议成立“青树同学会”,同学们当场决定由周寿昌、史霄雯、朱佐才三人负责,并请我为会长。

我父亲很赞成,起先在天津路丰业大楼,后来在顺昌路租了一个里弄房子做会址,有图书阅览室和活动室,买了图书报刊、乒乓桌和乐器等,各校同学们都经常在这里聚会。后来这里成为中共地下党的活动地点之一。

民国吃家

二毛

19.这道菜现成的菜谱已经找不到了

其实干烧鱼翅这道菜是川系名菜,是民国时期重庆大厨曾亚光的代表菜,属于咸鲜味系。黄焖鱼翅属于谭家菜独门秘籍,张大千无法克隆,馋瘾上来了,有时也会自己做着吃。这道菜讲究成菜要色泽深黄、质真明亮、柔软爽口、汁稠味浓。做法是用发好的鱼翅与切成厚片的鸡、鸭、猪肘、火腿、鸡汤、料酒一起,先用旺火来烧,最后转至小火自然收汁。张大千的做法和曾亚光的做法基本一样,但是张大千的鱼翅涨发有自己的独到之处:他一般选用北非产的大排翅,采用清宫御厨的方法,把鱼翅放在一个坛子内,先放一层网油再放一层鱼翅,再一层网油再一层鱼翅,然后用文火炖一个星期之久。所谓一个星期,不是说每天都炖,比如说今天炖12小时,明天再炖12个小时,这样坚持一个星期。这样处理过的鱼翅既有韧劲又软滑。

还有一道张大千喜欢做来招待宾客的菜,就是葱烧乌参。凡有重要客人来,张家菜谱上都会有葱烧乌参,这道菜借用了北京名菜葱烧海参的做法。葱烧海参源于鲁菜,后来发展成为北京的代表菜。海参本身无味,要用鸡汤和葱油这些辅料和海参一起烧以便入味,最讲究的是火候。

张大千还喜欢一道菜叫南腿帽结,南腿指金华火腿,“帽结”原来是指清代男性帽顶正中的结,是一个装饰物。此菜中的帽结是一种细长的嫩笋,买回来是干的,先泡软,下锅前每一支打一个结,所以叫帽结。实际上这个菜就是火腿炖笋子,张大千给它起名叫“南腿帽结”,汤汁浓白、肉汁肥酥、鲜味醇厚、非常适口。

研究之后,我曾用腊猪肘、土鸡和干竹笋一起煨炖,味道应该超过“南腿帽结”的厚度,因为我放了土鸡。

上世纪30年代,张大千常去北京宣武门外五道庙一家叫春华楼的福建馆子。但实际上这家馆子做的不是福建菜,而是北苏菜。春华楼东家白永吉先生同时也是大厨,白永吉很喜欢和文人墨客交往,尤其名画家来吃饭,无论认识还是不认识,他都免费招待。画家白吃一顿还可以,第二顿往往自己就不好意思了,于是用画来抵饭钱。白永吉与画家里面交情最好的就是张大千,因为张大千性情也很豪爽,喜欢结交朋友。

张大千每次来北京,日常饮食都是春华楼主动送去。有一次张大千想吃家乡的香酥鸭,于是就去春华楼把这道菜的做法告诉了白永吉,白永吉加上自己的理解,先炸再挂炉烤,出来的鸭子又香又酥,这道菜后来也成了春华楼的招牌菜。川菜做香酥鸭本来是先蒸然后再油炸,可能嫌这样做太慢,所以把鸭子先炸后烤。张大千还传授给白永吉一道牛肉菜,叫银丝牛肉,也成了春华楼的看家菜。这道菜的做法是,把牛里脊肉切成细丝勾上浓浓的芡粉,然后把牛肉丝放在铁丝做的网型的勺子内,把勺子嵌入油中,油最好是猪油,或者是猪油和菜籽油的混合油。勺子在油里不断晃荡,大概30~50秒内就提出来,这个时候的牛肉细嫩香浓。

张大千后来去了台湾,台北摩耶精舍是他经常请友聚餐的一个地方,这里有一道菜叫摩耶生炒牛肉片,也是张大千创制的。此菜出锅之后肉片洁白晶亮,且与木耳黑白分明。一次朋友酒足饭饱之后问张大千,牛肉片都是红的,为什么你炒出来会是白的?张大千笑说,把里脊牛肉切成薄片用筛子在自来水龙头下洗冲20分钟,然后加少许的芡粉调水,然后急火热油与发好木耳同时下锅,便会有此效果。

张大千还嗜食鸡屁股,代表菜是叫菌烧鸡尾。这道菜是他在上海时迷上的,抗战时候回成都,他特意让家厨找来20个鸡尾,自己做了满满一盘子。

这道菜现成的菜谱已经找不到了,我偶然在清人童岳荐编撰的《调鼎集》上发现有鸡尾的记载。他记的是,“鸡尾:最活且肥,煮熟可糟、可醉、可脍”。现在就是连“江湖菜”都很难见到烧鸡尾,可能是受大众心理的影响。我以前用比较辣的青椒和仔姜来烧过鸭尾,出奇的香。

张大千自己喜欢做的另一道菜是软炸扳指。这道菜是将猪肥肠头洗净入笼蒸熟后软炸而成的。菜成后色泽金红,皮酥里嫩,细软而香。吃的时候用生菜包裹再蘸糖醋汁,别有一番风味。

管理自己的健康

——何裕民教授健康新宣言

何裕民 倪红梅

52.对于消化道症状切莫等闲视之

头昏耳鸣,可酿大祸。临床上,头昏头晕人们经常碰到,所以,很容易忽略。例如,调查提示,49.5%的人群会偶有耳鸣,头晕更是常见,尤其在中老年女性中。如果睡眠良好,没有特别原因,却经常出现明显头昏耳鸣者,那么,应该首先查查血压是不是升高了,特别是头昏同时伴有颈部的强直感,而又有后脚底软,走路飘飘然者,很可能是血压骤然升高了,要引起充分重视。

脑血管病(不管是脑血管痉挛、脑供血不足、出血性/缺血性脑卒中)、脑部占位性病变等都可以头晕耳鸣为前期征兆,因此,不可掉以轻心。如果症状持续存在或短期内迅速加重,尽快寻求医生帮助,做出必要的检查。常一张脑部CT或MRI就能帮助明确诊断或鉴别诊断。万一是脑卒中,早防范远比出现症状后再抢救来得主动和有效。

经常有头晕耳鸣的,平素应该注意脑部保暖,特别是寒潮来临前夕。同时避免剧烈的情绪波动。经常用热水临睡前泡泡脚,亦不失为一个预防性的好措施。此外,经常食用天麻或银杏叶提取物,包括灵芝提取物等,都有一定的保护脑血管功能,可以长期少量服用。若症状以脑部疼痛为主的,则必须以CT或MRI等的检查,明确排除脑部占位性病变,否则,后患无穷。

消化道症状,并非无关紧要。消化道症状也许是人群中最为常见的症状。例如,我们的调查提示:13.0%的人群会总是感到胃不舒服;68.3%的人群,偶尔会出现腹泻等;而食后腹胀,则可以说是五十岁朝外的男性60%~70%;女性30%~40%都会出现不适,尤其是晚餐后。因为人体内胃肠道最为“辛苦”,酸甜苦辣、冷热软硬都由它承受着,处理着。五十岁朝外,它已整整为你“服务”近2万天了,疲惫了,机能低落了,也可能“消极怠工”了,都可以理解。更可能出“故障”(生病)了。中老年人消化道疾病大大增加,特别是消化道恶性肿瘤,每每倍增,因此,对于消化道症状,切莫等闲视之!而且,消化道症状不仅仅是胃肠道,还可能涉及胆、肝、胰、十二指肠等,因此,不可得过且过,应及时就医。

胃肠道的保护,应该从年轻开始;应该从一日三餐做起。到了中老年,则应该及时改善不适症状,同时更注意摄食方式及饮食物等的问题。

唐朝柳公权是著名的书法家,他活到高寿80多岁时别人请教他长寿之道,他说:他“从不以胃去暖寒物”。也就是说,从来不吃寒凉或寒性的东西。这的确是胃肠道消化功能保护的一个原则。

其次,中老年人尤其强调细嚼慢咽,如此,既能刺激唾液分泌,锻炼面部肌肉,减少皱纹,延缓衰老;充分咀嚼又能促进胃液分泌,同时将食物磨得极细,有助于消化吸收,减轻胃肠负担;慢咽过程中还能促进胃体内形成保护胃壁的蛋白膜,预防胃溃疡;慢咽时食欲中枢会及时发出指令,产生饱腹感,避免过食发胖。此外,有助于降低餐后血糖,且能缓解紧张、焦虑等,让人愉悦。而狼吞虎咽已被证明是食道癌、贲门癌及胃体癌的危险因素。食物宜软而易消化,过食油腻、刺激性的、重味的、烧烤的均非所宜。

少吃一口,多活一天,香甜一宿!因此,中老年人,午餐七分饱足矣!晚餐五六分饱够了!如此,腰带也不会长,寿命则可延长!时常用手暖暖胃,揉揉中脘部,不失为一个保护胃肠道的简单易行方法。如仍有不适,枳术丸、香砂六君丸、参苓白术散等都是有效名方,可以选用。千万注意,如果胃脘部不适,治疗后改善不明显,需要考虑是否胆、肝、胰、十二指肠等的病变,必须进一步寻求专业医师支持。

便秘事小,后果堪忧。很多人认为:便秘乃私密之事,无关大雅。其实不然!临床中约3–4成的女性有便秘,男性中则少得多了。从长远考虑,便秘必须及时加以纠正。因为它既加速了容颜衰老过程,也可导致肠癌等恶疾,老年人更可能诱发卒中或脑血管意外。

要纠治便秘并不是非常难的事情。第一、要养成每天及时上厕所的习惯;第二、要经常顺时针方向揉揉腹;第三、短期内可以借助一些中成药,一旦顺畅了,可逐渐抽去药物;第四、很重要的一点是多补充膳食纤维。