

附友會訊 電子報 006期

創刊日期:民102年7月26日/發刊日期:民102年11月12日

發行人:H572黃聖富 總編輯:H869吳宗翰 責任編輯:H796黃一鵬

校友會設宴感謝附中奧林匹亞競賽老師辛勞



H869 吳宗翰

圖:H869 吳宗翰

由眾多校友、社會團體合作下，校友會替附中奧林匹亞學術競賽培訓募得逾八十萬的經費，為感謝培訓老師的辛勞，特別於11月4日宴請附中張荊樞主任、江青釗老師、葉華于組長、奧賽五科培訓老師們:地科洪逸文老師、數學翁立衛老師、化學陳昭錦老師、資訊林俊卿老師、物理戴仁欽老師，相信對科學有興趣的學弟妹們準備比賽過程更無後顧之憂!!

敬邀校友參加奧林匹亞學術競賽受贈儀式

這是我的第一步!!

感謝眾多學長姊的支持，今年校友會重新運作以來，我們嘗試給校友及摯愛的母校更多的服務與回饋。對於附中我們首先提供經費補助學弟妹的奧林匹亞培訓計畫，讓學校的老師們有充分的資源補助讓學弟妹在奧林匹亞獲得更好的表現。下一步，我們將提供更多元的服務與回饋，讓附中愈來愈好!

這筆經費靠的是熱心的學長姐們到處奔走籌得的，為了感謝他們的付出，我們特地舉辦捐贈儀式以表心意，歡迎學

長姐們共襄盛舉。參與觀禮的校友們，也將贈送小禮物以茲感謝。

捐贈儀式時間：102年11月13日(三)1000am-1100am

捐贈儀式地點：師大附中新北樓二樓綜合教室

歡迎到活動頁面點選報名，以便我們準備小禮物

<https://www.facebook.com/events/323502547789348/>

這是重生校友會的第一步，請大家踴躍報名!!



圖:H869吳宗翰

狂賀!!附中管樂隊榮獲台北市音樂比賽南區特優

H796 黃一鵬 / H965 陳維瑩

恭喜附中管樂隊學弟妹,榮獲台北市音樂比賽南區特優第一名!明年三月進軍全國管樂大賽,同時今年亦獲選為嘉義管樂節邀請演出團隊2013/12/28(六) 晚上20:20~21:00將於嘉義中正公園進行演出,歡迎所有師長及學長姐們一同來聆聽學弟妹精湛的演奏與為他們打氣。

另外,管樂隊目前正著手進行老舊樂器汰換的添購計畫,現下急需經費約50萬元(上低音薩克斯風和低音豎笛),尚在籌措中,希望藉由電子報傳達此訊息,歡迎學長姐們踴躍支持



圖:H965 陳維瑩

「附中管樂隊簡介」

民國 49 年成立軍樂隊,國立師大附中管樂隊已走過半個世紀,除參與校內外重大活動外,音樂比賽亦屢獲佳績,參加台灣管樂協會盃大賽多年皆名列前茅,並曾經於2003年獲邀參加「濱松國際管樂節」國際親善交流演出等殊榮。從曾經是室外樂隊的Marching Band到目前的室內樂Concert Band,經歷了巨大的轉變,但在學長姐的努力下,編制始逐漸完備,形成獨樹一格的“附中管樂style”。

「指揮簡介」

目前擔任附中管樂隊指揮老師的是903班陳君笠(附中管樂隊第37屆隊長)。自附中畢業後即返校指導學弟妹,並從45屆起回擔任指揮老師至今(目前高一是54屆),帶領附中管樂隊連續九年獲得臺北市音樂比賽南區第一名,亦曾獲得全國音樂比賽第一名,臺灣管樂協會盃全國管樂大賽第一名等佳績。2012年,帶領師大附中校友管樂團參加韓國濟州島國際管樂節,演出三場音樂會,頗受好評。現為臺灣師範大學管樂團副指揮,救國團幼獅管樂團助理指揮,師大附中校友管樂團指揮,並任教於多所中小學管樂團。目前就讀國立臺灣師範大學音樂系碩士在職專班指揮組,師事葉樹涵教授。

師大附中管樂隊粉絲專頁：<https://www.facebook.com/hsnuwindband>

師大附中校友管樂團網站：<http://www.hsnuawb.tw>

多讀古人書，靜思天下事--與祖媽媽的一段往事

H233 胡天爵

30年前這段往事 道出祖媽媽的心胸及用心。
民72-74年擔任H562班高一高二導師，民74-75年個人借調到教育部電算中心。為了替562班學生找個好導師，想到學生時代傳言，被祖蘭舫、楊慎修及向玉梅三位媽媽(後兩位退休)帶過的同學是三世修得的福氣。為了學生，硬著頭皮三請祖媽媽幫忙，她的答應讓我高興許久，562班同學真有福氣。

75年6月，H541班-H565班畢業典禮前，祖媽媽突然向學校請假，說畢典當天家中有事，無法頒畢業證書給562同學，接著打電話給我，請我畢典當天代發562班畢業證書。

事後才知道她請假是事先安排，希望讓我能與兩年的學生話別(來附中第一個導師班)。

原來祖媽媽向鄧主任(訓導主任)請假時，鄧主任還自告奮勇要幫忙代發，祖媽媽對鄧主任說發畢業證書對畢業生是何等重要，當然是帶過兩年的胡老師才有資格。

後由鄧主任口中知道此事，更讓我欽佩祖媽媽的氣度及對我這沒被教過的學生滿滿的愛。

願 祖媽媽 健康平安 !!!



圖:H143孫慈悌 提供
祖蘭舫老師與孫慈悌、呂光旭、陳錦生、歐晉義、簡南光、朱贊樞等同學攝於圖書館

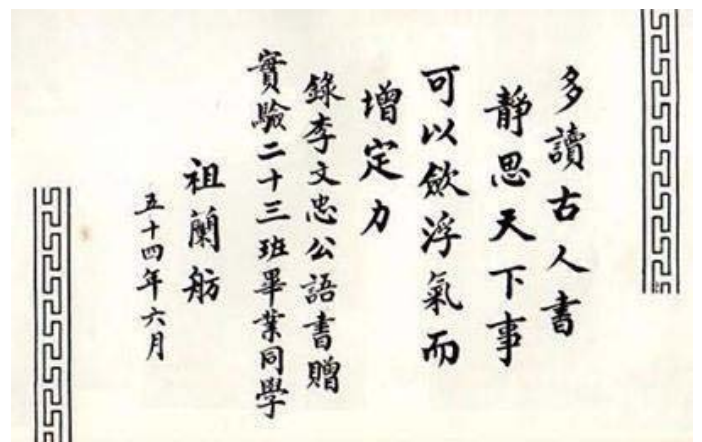


圖:H143孫慈悌 提供

夢幻逸品—附中蛋餅伯style蘿蔔絲餅

H699 唐可欣

每逢佳節倍思親（蛋餅伯O.S.一誰跟你親啊），四月的第二個星期六是附中校慶，我好像從沒回去湊過熱鬧（連五月天唱跨夜那晚都沒回去），可能很怕遇到以前的帥哥同學或學長吧，若連他們都禿了腫了我活著也沒啥意義了。

高中時是吃得最不營養的三年，通常只有早餐比較正常，超愛吃大門口的師大附中水煎包，這家現在還在台大側門營業（附中真是台大的跳板跟搖籃），中午跟晚上就很扯，因為討厭

排隊，大多是買個蒸好的包子或饅頭配橘子汽水，擔心卡路里太少，饅頭中間還一定要夾芝多司或波樂，班上同學看我這麼吃都會嫌棄我，所以常常受到排擠（明明是我霸凌同學吧），但到了下午要訂蛋餅的時候，大家還是會參我一腳，生日蛋餅也有我的份，同窗之誼真的很感人。

說到蛋餅伯蛋餅，其實就是蘿蔔絲餅加蛋，對於青少年來說，卻可能是一天中唯一吸收蔬菜纖維的好時機。蛋餅伯用心良苦值得他的榮譽校友證！餅伯生前媒體訪問他的時候，他說他的蘿蔔絲會醃隔夜（所以當年是直接生包），但我是0L沒辦法做這種工，所以醃了一小時瀝水後稍微拌炒了幾秒，怕口味太澀，還加了一點麻油，白蘿蔔700g和一根小胡蘿蔔刨絲後用一小匙鹽醃過，待出水用洗衣袋瀝乾，熱鍋翻炒一下，再加一小匙鹽、白胡椒跟一大匙麻油，取出再拌入四根份的蔥花就是餡了。

麵是燙麵，跟餅伯很親的學弟也幫我求證過，麵粉500g用滾水100g沖拌過再加冷水 300g拌



圖:H699 唐可欣



圖:H699 唐可欣

成糰(我只用筷子跟刮刀)，用保鮮膜包起來醒半小時以上(餅伯應該都醒一天以上吧XD)，在檯面上灑粉切割滾圓後備用(可做10個)。

燙麵雖然很黏但是超有彈性，很好包，包好以後壓平就可下油鍋炸了，放太久的話水分会往下滲，整個黏在桌面上，所以這幾個留著給老公吃的蘿蔔絲餅就沒我一開始做得漂亮。

一定要用熱油炸，這是餅伯的精隨！餅伯當年連荷包蛋都是炸的，但我怕用炸的蛋沒辦法黏在餅上，所以就先用煎的，再把餅裹上去。

上面的調味醬應該就是餅伯的祕方了，我憑記憶加的是甜麵醬+醬油和愛之味甜辣醬，但餅伯的甜辣醬應該比較接近蚵仔煎，看了好幾種做法都覺得不是一個剛下班的OL可以獨

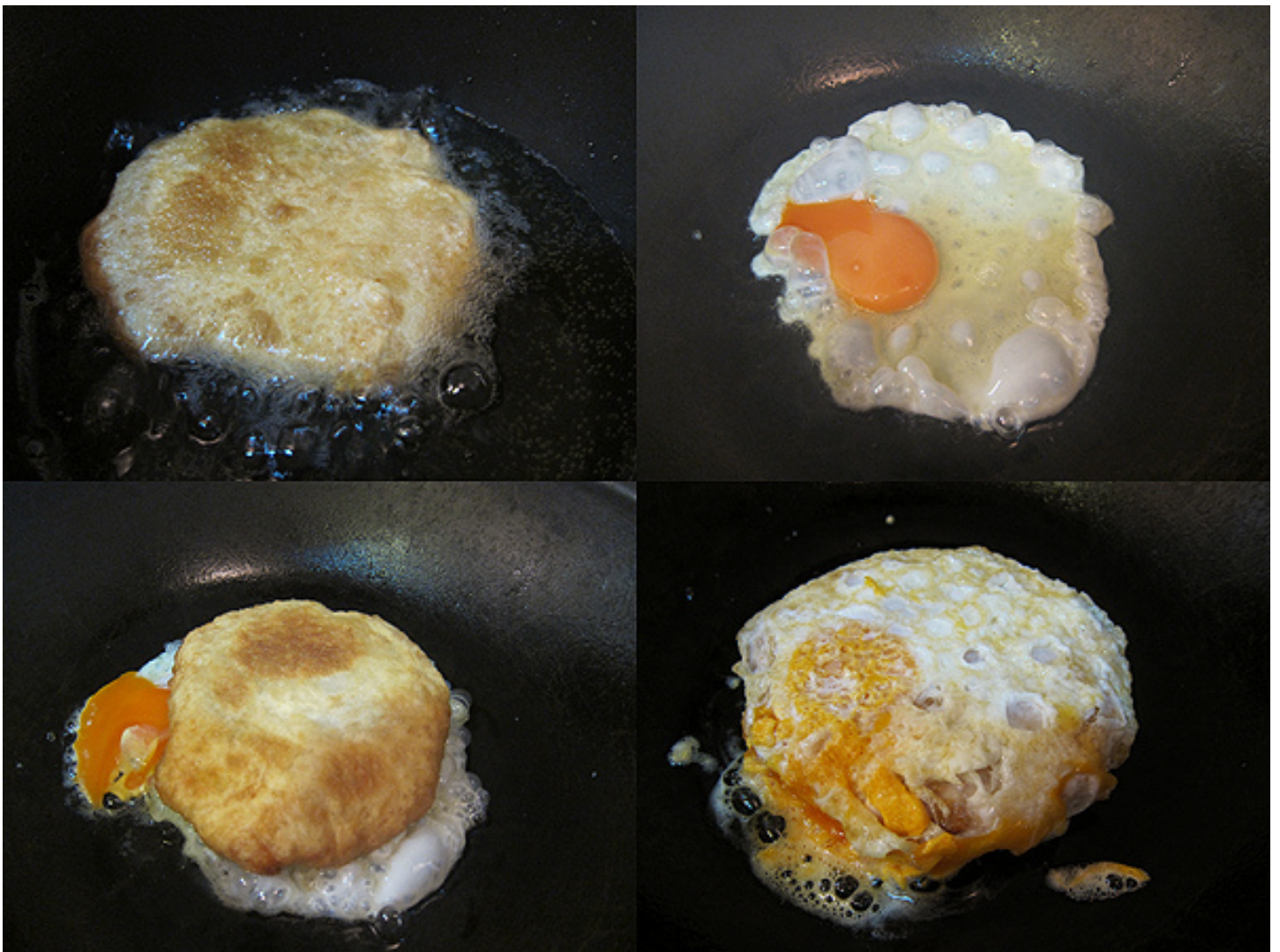


圖:H699 唐可欣

力完成，所以退而求其次用愛之味，吃起來也算有85分吧(考卷上的分數好應景)。據一位694班的學長回憶，餅伯的辣椒醬是像以前裝大火腿那樣的塑膠袋裝，依餅伯居住地推測，或許在信維市場可以找到。此外，亦有學長指出，基隆廟口店家常見的丸進辣椒醬，口味非常接近餅伯所用的。

為了要符合蛋餅伯style我還特別找出一張考卷來包，只是離我最近的考卷是華航時代的受訓測驗，air-bus飛機結構還只考了44分，讓人心驚膽跳（還好我沒飛了，大家可以放心坐華航）

一口氣吃了兩個，有回到17歲某個上完體育課的下午的fu，校慶園遊會擺攤應該來賣這個才對，不知道有沒有人有器材可以租借的，我好想當蛋餅孀啊XDXXD。



圖:H699 唐可欣