

升學不需要惡性補習

江吉

阿蘭到城裏去探望久別的姊姊。姊姊便留阿蘭住下，好暢談一番，阿蘭覺得反正家裡沒有什麼事，也就留下了。

晚飯後，她看到姊姊的孩子阿立，匆忙背起書包又往外跑，覺得非常奇怪！這麼晚了，難道還上課嗎？她百思不解，於是就問姊姊。

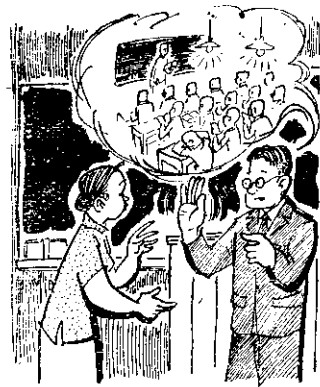
「噢，」姊姊說：「阿立已經五年級，明年就要考中學了。假使不加緊補習，將來怎麼考得上學校呢？」

「不補習就考不上中學嗎？」阿蘭懷疑的問。

「那當然，你看看國民學校那麼多，中學

却只有幾所。不補習，怎能把握考取好學校？」

「姊姊的話有道理。」她想到自己的大兒子，今年六年



級，轉眼就要畢業，却不會聽說學校有什麼課外補習，不由得意急起來。

於是

第二天回家後，立刻到學校去拜訪級任李老師，談起兒童課外補習的問題。

李老師看到她兒子成龍心切的情形，也就很誠懇的告訴她：「是的，會有很多家長，和你一樣地來和我這麼說過。

實際上的確有許多學校在給學生們惡性補習。尤其是城市裏更是緊張，從早晨到深夜，孩子才能休息。但我老實告訴你，他們補習得到的好處，並不比壞處多。學生每日七節課，已經够繁重了，假使課後或晚上，又加緊補習，而且天天如此，年幼的身心怎麼能受得了呢？兒童的身體過度疲乏，精神就要萎靡下去，不獨不能把書讀好，反而要把身體弄壞，

豈不是得不償失嗎？

從去年度開始，教育廳已通令統一新法人學考試。出題範圍絕不超出課本，並且力求平淺和廣泛。因此惡性補習的人，不見得能佔便宜，不補習的人，也不會吃虧，所以請你放心好了。今後只希望家長稍

加留孩子的功課，注重平时的作業，使他們都能瞭解記憶於貪玩，我可以保證，將來考試是不會有困難的。

她聽完老師的一番話，才知道升學並不必需惡性補習，於是高興地告辭了。

李子醬

陸 少量。

材料：

李子一斤，番茄半斤，白糖五兩，食鹽

作法：

番茄用沸水泡過，撕去外皮，用刀切選大而紅的李子，用刀一剖為二，去核（如果李子小，可整個放在鍋中，煮熟後用大匙將核撈出）。

將切好的番茄李子

同時放入鍋中，加清水一碗半，用大火煮。一小時後，已成李子汁。倒入白糖，用文火燉半小時，此時汁水全部煮融，略有苦澀味。倒入食鹽，糖汁成濃稠狀，發生撲撲的響聲，並有醬汁濺出，即可離火。等稍冷，移入玻璃罐中，隨時取用，可經久不壞。

涼麵的做法

顏

蝦米半兩，豬肉四兩，榨菜一小包（市上有包裝好的，每包二元左右），綠豆芽半斤，麵條一斤（可視人數多少而增減）。麻油、醬油、芝麻醬、花生醬，或辣椒醬。蝦米用開水略泡，取出，和豬肉，榨菜分別切成小方塊，放油鍋內炒熟。綠豆芽洗淨，放入開水中煮開，隨即撈起，放另一盤中。

先要預備好一鍋涼開水。然後另取一鍋，放入適量水，煮開，把麵條放入，用筴略攪，煮至開，加少許冷水，再略略攪動，等再煮開，即可離火。

把麵撈出，放入冷開水中，約十分鐘後，將麵撈起，分盛入大碗或盤中，加入炒好的菜，綠豆芽，及麻油醬油等自己所喜歡的作料，拌勻即可。

