

难忘乔羽

曾庆江

在2004年由新华出版社推出的《乔羽文集》中，开篇自序是这样说的：“沧海桑田，白云苍狗，历史是一个古怪的老头。他要留下的谁也无法带走，他要送走的谁也无法挽留。”“我把议论付与古往今来的过客，我把豪情献给风涛万里的船夫。”那个时候，被誉为“词坛泰斗”的乔羽已经77岁高龄。这个已经习惯看秋月春风的老人，或许并没有想到自己的作品会成就永远的旋律，成为几代人传唱的经典。

我们很多人都会有这样的经历，小时候把一首歌唱得烂熟，但是从来没想到他的创作者是什么人。等长大之后，才突然发现，被大家传唱的经典作品的作者原来是是他，原来是他是您。乔羽正是这样走入大众眼帘的。乔羽之所以被人们尊奉为“词坛泰斗”，就在于他创作的歌词脍炙人口却又充满了生活气息，充满了对生活的美好期待。在我们成长的历程中，似乎每个年代都传唱过乔羽创作的歌曲。

“让我们荡起双桨，小船儿推开波浪。海面倒映着美丽的白塔，四周环绕着绿树红墙。小船儿轻轻，飘荡在水中，迎面吹来了凉爽的风……”这首名为《让我们荡起双桨》的儿童歌曲，每代人在年幼时都唱过，它是电影《祖国的花朵》的主题曲。据说当时的电影导演严恭找到在中国剧本创作室工作的乔羽，希望他能够完成主题曲歌词的创作。并没有多少歌词创作经验的乔羽一连几天都找不到灵感，非常苦恼。一天，他和女友佟在上海公园，和过队目的少先队员们一起在湖上泛舟。孩子们悠然自得的神态加上欢声笑语的氛围，一下子刺激了乔羽，从而打开灵感之门，一首经典就这样诞生了。

乔羽歌词创作的起点是儿童歌曲，这使得他后来又创作了诸多被少儿传唱的歌词。比如中央电视台名牌少儿栏目《大风车》《动画城》主题曲歌词都是出自乔羽的手笔。“大风车呀吱悠悠地转，这里的风景真好看。天好看，地好看，还有一群快乐的小伙伴。大风车呀转啊转悠悠，快乐的伙伴手牵手。牵着你的手，牵着我的手，今天的小伙伴，明天的好朋友。”——这些歌词，是不是成功唤起了你的童年记忆？就是因为这些儿童歌曲深入人心，多年前我和友人撰写《20世纪中国儿童文学史》时，毫不犹豫地将乔羽纳入其中，并以专节的形式进行评述。

但是，儿童歌曲创作只是乔羽歌
（作者为苏州大学传媒学院教授）

词创作的极少部分，他创作了更多以爱国为主题、风格积极硬朗的歌曲，成为大型文艺活动合唱的必选歌曲。比如电影《上甘岭》的主题曲《我的祖国》：“一条大河波浪宽，风吹稻花香两岸。我家就在岸上住，听惯了艄公的号子，看惯了船上的白帆。这是美丽的祖国，是我生长的地方，在这片辽阔的土地上，到处都有明媚的风光……朋友来了有好酒，若是那豺狼来了，迎接它的有猎枪。”

据说，也是孩子们嬉笑着在水沟玩耍放草船的场景激发了乔羽的灵感：“一条大河波浪宽……”电影导演沙蒙拿到歌词之后，对乔羽发问：“一条大河是指长江吗？”乔羽进行了肯定回答。沙蒙接着说：“既然长江的话，那为什么不直接写万里长江波浪宽？这不是更有气势？”乔羽回答说：“长江固然有气势，也能够彰显波浪宽，但是大多数人没有看到过长江。而我们每个人家乡门前几乎都有一条或大或小的河流，这条河流都能够让大家产生强烈的亲切感。”真是“谁人不起故园情”！沙蒙当场拍案叫好：“那就‘一条大河’！”后来，歌词由刘炽完成谱曲，并由郭兰英来主唱，传唱南北、流传至今。

作为山东人的乔羽对酒有独特的偏好，他除了喜欢和朋友畅饮外，还为诸多名酒撰写歌词，从而与名酒品牌相得益彰。比如《小糊涂仙浪漫曲》：“什么叫聪明，什么叫糊涂，问你问我，谁能讲个清楚？难得难舍的功名利禄，要死要活的进退荣辱。想上不想下，能赢不能输。纷纷攘攘，忙忙碌碌，哼唧唧，唧唧咕咕。嘴里说不在乎，心里却在打鼓，你说这是聪明还是糊涂……”酒的品格和人生况味结合在一起，三杯下肚，心中块垒顿消。作为词作家的乔羽，曾与周恩来总理对饮，让两瓶茅台见底，无愧于“酒仙”美名。

改革开放以来，中国经济文化的繁盛，激发了乔羽创作的第二次青春。如《爱我中华》：“五十六个星座，五十六枝花，五十六族兄弟姐妹是一家。五十六种语言汇成一句话：‘爱我中华’！”《思念》：“你从哪里来，我的朋友，好像一只蝴蝶飞进我的窗口，不知能作几日停留，我们已经分别得太久太久……”这些作品得到人们的极大认可，从而真正奠定了乔羽“词坛泰斗”的地位。

当然，乔羽歌词创作中最传奇的莫过于《难忘今宵》。1984年，春晚排练现场，总导演黄一鹤总觉得缺少一首和整个晚会相映衬的主题曲，于是请乔羽救急，据说当时已经是凌晨三点。凌晨五点，乔羽交出作品：“难忘今宵，难忘今宵，无论天涯与海角，神州大地同怀抱，共祝愿祖国好，祖国好……”这首歌由李谷一首唱，已经成为春晚的霸屏之作，传唱至今。

如今，被人们敬称为“乔老爷子”的乔羽先生已经仙逝，但是他饱含深情的词作，却给我们留下永远的旋律。难忘今宵，难忘乔羽。

（作者为苏州大学传媒学院教授）

呢？首先是提供外卖的饭店，分为三个等级，一是正店，这个相当于现在的豪华饭店，这里一般不接小型外卖单，只接王宫贵族宴席的生意；二是脚店，这个类似于现在的中型饭店，也稍微亲民一些，但这种店送外卖设有最低消费，也就是我们现在说的起送价，这种店也是古代外卖消费的主要组成部分；三是分菜，这个就类似于现在的小饭馆，辐射的范围小，什么单子都接，一碗面条，几个炒菜都能送，价格不高，深受周边老百姓喜爱。

接下来谈谈外卖小哥，在外卖兴起初期，送外卖的工作一般都是店小二兼职，但有时候店里实在太忙，只能由外人去送，这也就是古代的外卖小哥，在古代，他们被称为“闲汉”，据《东京梦华录》记载：“更有百姓入酒肆，见子弟少年辈饮洒，近前小心供过，使令买物命妓，取送钱物之类，谓之‘闲汉’”。这些“闲汉”其实不专职送外卖，也帮人取物买货，更加类似于现在的众包服务，他们也给饭店招揽生意，先在住户家里接到订单，再去饭店买饭，趁热给住户送到家，可谓一条龙服务。

最后说一下外卖的包装。古代没有塑料袋和一次性餐具，所以外卖包装一般使用食盒搭配湿盘，湿盘有两层陶瓷组成，中间空心，可以注入热水，这样可以保持饭菜的温度，然后再盖上食盒，保证卫生，等顾客用完餐后，店小二会在打烊之后去取，当然，押金还是要付的。

值得一提的是，古人对外卖品质的管理也很严格，据吴自牧《梦粱录》记载，餐馆提供“逐时施行索唤”“咄嗟可办”的外卖服务，意思是如果外卖出现问题，厨师和店小二都会被惩罚，因此外卖品质得以保障，这一点也是值得现在的外卖商家学习的。

那么古代的外卖产业到底怎么样

开栏的话：即日起，文化周刊·椰风增设新栏目“烟火珠崖”，主要对海南省井文化进行深入挖掘。主约对海南文化有一定研究的作家撰写。

巷子是牛车巷，从少史巷进去，七拐八弯，会拐弯到头昏，如从解放西朝人和坊进来，便通畅许多，还会被两边墙上一排图说琼剧掌故的图片惊到，名伶优角，恍如颗颗悬星，照过琼岛夜空，零落迭代，后续有人，算是一种茂盛生长至今的地方文化。这样的旧城街道平面文宣，镶嵌在牛车巷里，不失为有心者的一怀情趣。巷子一折过去，便是一座土地公庙，一看就是土地公给过往行人让路了。庙挨着墙壁立着一般修起来，浅浅薄薄的，小小矮矮的，一副对联仿佛从天贯穿到地：白发知公老，黄金赐贵人。香火在对联间烧着，灰散烟燎，都明旺着，神气森严。有小学生放学，在庙后遮半边脸，突然窜出抓同伴，童声笑骂一阵后，复归于小巷的宁静。牛车巷是海口老所城里的一根细脉，婉转伸延，但不深，里面的时光细碎，散落成生活，日常本来如此，跟岁月历史这些沉重文雅的词语没有多少关联。一日之内，市民和游客进出于这根细脉，像极了脉管里一个个移动的影点，近听听声噪杂，高俯巷道成网，如一帧帧有温度的影像。如今，牛车巷已然不见牛一头车半架，巷名的由来我问过，有人说，很久以前，县乡货物运到海口交易，几乎靠牛车，牛车浩荡，早晚麇集此巷，得名牛车巷。这个名称，倒符合海岛人简洁明了的性格，眼里所见，便是最真，心里所喜，自是最好的。

从西边赶过来的阳光被高楼拦住了，同时拦住的还有街道上的喧闹，阴凉和安静瓜分了牛车巷的整个午后。巷子与人和坊进门处的交叉口，好像是谁在时空里挖出的

牛车巷碎语

王卓森

一个窟窿，多少年来已经是这样了。这里藏着一家茶店，是老营生，味道陈年而正宗，价钱不欺客。巷子是老海口任何一条老巷子的样子，茶店是骑楼深处任何一间老茶店的复制。眼前，是一张张沿着巷子次第摆开的桌子，桌子是叉脚打开的那种，平时靠墙竖着，客人来到自个撑开摆上，巷子有多深，桌子就摆到多深，深到店家可以看不见客人，但人心不深，市井升斗小民的旧风尚依然被看见。茶客吃完茶，一声“敲数”，如店家不应声，往桌子上压钱就走人，店家来收钱之前，钱就一直在桌子上待着，清风吹也吹不走。茶客总是那些熟悉的面孔，他们从巷子里或附近的街道姗姗来到，站店门外，仰脖子抛两声，点了茶和点心，店老板娘应声不久，即给送过来，身体壮硕的老板娘热情着，端着盘子，顶过肩头，在逼仄的巷子里来回蛇行，世界在她眼前廓然无碍，一派清平。客人坐在片片凉阴里，说着比茶水还淡的话，说着说着就被某个新闻事件义愤填膺，老板娘觉得聒耳，一句食饱吵饿，就把茶客的话题给总结了，店家和茶客间的互动，荡漾着敞亮的世风。这条巷子，这家茶店，除了闲散的市民茶

客之外，偶有外地人闻声而来，也有像我这样在这座城市里浮生了几十年依然不熟悉它、老想着要寻找一些旧街市气息的“半海口人”。一个假日，我的到来让一脸喜感的茶店老板娘觉得陌生，问我从哪来，我说从海口市来，她噗地就笑了，笑声把茶店里的空气往外推，弹在我敏感的耳膜上，竟觉得这世间的好，就是这样的人与人之间的直来直去，毫无生僻之感。茶店最里边的角落，烧开水的白烟一阵一阵地飘出来，与茶叶的味道混在一起，似乎要把茶店过去和现在的时光都笼罩住，灌进茶壶倒给客人品尝，而过滤茶叶的纱布和茶勺子，已经被茶水染成深栗色，与茶店的火灶一起历久地维护着店子的老招牌。老板娘时不时就蹲在火灶边弄火，眯着眼睛不停地回应着工仔和茶客的问话。我想，她的语言神经终日这样繁忙，一定很疲惫，但她转过身来，被火烤得通红的脸上竟然挂着一片灿笑。我注意到，茶店往巷子的底部望去，它黑灰的大门犹若巷子的眼睛，看着巷子，眼眶里是一种由近向远的透视效果，静止的画面，封住了转身时不经意的浮躁。

牛车巷里的暖和凉，不只是两种物理感受，也是一代代生息在巷子里的人烘出来的光景。无论春夏秋冬，都会有风深切地吹进巷子，带着海上的潮湿，裹挟着过剩的信息，声响不太大，被巷子里椿树的叶丛挽一下，被旧宅院刻在门板上的对联招呼一下，被斑驳墙上一块上个世纪的电话铁牌淡看一下，就循着巷子向深处游去。风是远去了，但巷子里的人依然还在巷子里与时间相守，从最初到最后。茶店里的客人也不慌不忙地留了下来，在生活的边缘喝着他们的心情，他们会待到被唤回家的手机响了好几遍才起身。他们的身后，先被日暮漫彻，再被牛车巷送别。

风物写意

古人凉面消夏暑

梁永刚

夏至后第三个庚日为初伏，第四个庚日为中伏，立秋后第一个庚日为末伏，总称伏日。伏日人们食欲不振，往往比常日消瘦，俗称“苦夏”。炎炎夏日，人们需要一种美食来开胃爽口，而凉面就是最好的选择。凉面既能充饥，又可解暑，吃起来凉爽舒畅，无比惬意，可谓盛夏中的消暑佳品。

伏日吃凉面，源于上古时的“伏日祭祀”活动，早在魏晋时，已成习俗。《魏氏春秋》上载有“伏日食汤饼”之说。《荆楚岁时记》中也有“六月伏日进汤饼，名为辟恶”的记述。东汉桓帝时，有一个尚书叫崔寔，写了一本《四民月令》的书。书上说“五月，阴气入脏，腹中寒不能腻。先后日至各十日，薄荷味，毋多肥浓，距立秋勿食煮饼及水浸饼”。据考证，“汤饼”“煮饼”“水浸饼”是最早的水煮面食，亦即中国面条的先河。

到了唐代，凉面的品种名目繁多，其中槐叶冷淘是当时最著名的一种凉面，后来又诞生了帘子棍、窝丝等凉面。《唐六典》中记载：“太官令夏供槐叶冷淘。凡朝会燕飨，九品以上并供其膳食。”意思是说，唐时每年夏天举行朝会时，都会给够级别的官员提供“冷淘”来吃。朝堂宴席会如此，民间自然是效仿。据记载，诗圣杜甫爱吃槐叶冷淘，还曾写诗赞之：“青青高槐叶，采掇付中厨。新面来近市，汁滓宛相俱。入鼎资过熟，加餐愁欲无。碧鲜俱照箸，香饭兼苞芦。经齿冷于雪，劝人投此珠。”诗圣所说的“槐叶冷淘”，是指用鲜嫩的槐叶取汁和面，做成碧绿的面条。绿色本身就给人清爽的感觉，再加上煮熟的面条过水而淘，自然“凉”气十足。吃在嘴里比嚼雪还清凉，真是“经齿冷于雪”的凉爽美味。况且，槐叶还有除“霍乱烦闷，颺风痔疾”的功能，槐叶冷淘自然成为比较有名的夏令保健食品。

到了宋代，苏轼、黄庭坚和杜甫一样，也爱吃“槐叶冷淘”。不过，在做法上比杜甫讲究得多，黄庭坚爱的是南京白面做的槐叶冷淘，浇的是襄邑的熟猪肉。苏轼更是会吃，将其独创的菜品命名为“翠缕冷淘”。《事林广记》中详细记录了苏轼的私家菜谱：“槐蕊采新嫩者，研取自然汁，依常法溲面，倍加揉掘，然后薄捏缕切，以急火烫汤煮之。候熟，投冷水漉过，随意合汁浇供，味既甘美，色亦青碧。”南宋林洪所著《山家清供》，书中记有一则“自爱淘”食谱：“炒葱油，用纯滴醋和糖，酱作齑，或加以豆腐及乳饼，候面熟过水，作茵供食，真一补药也。食，须下热汤面一杯。”南宋时期的“自爱淘”，更像是如今北方地区颇为流行的俗称“捞面条”的过水臊子凉面。

在宋代，除了槐叶冷淘，人们还以甘菊汁和面，制出了“甘菊冷淘”。由于掺进了甘菊汁，因而面条色泽青翠，煮熟后经过冰寒的清泉一淘，吃起来更是凉意沁人。除了槐叶冷淘和甘菊冷淘，在宋代还有荞麦面冷淘。至元代，凉面的种类更丰富，据《云林堂饮食制度集》中的“冷淘面法”记载，当时已经有了用鳜鱼、鲈鱼、虾肉等做“浇头”的凉面，风味也很独特、鲜美。明清以后，伏日吃凉面逐渐被更多的人所喜爱，一直延续至今仍经久不衰。



《家门》(国画) 陈新华 作

节间词话

「七一」快乐

钱永广

对于很多人来说，每天吃什么都是一个很大的问题，而外卖让我们有了更多的选择，现在几乎每个人的手机上都会有外卖软件，可以说外卖已经融入了我们的生活，但事实上，外卖并不是现代人的专属，我国古代也有外卖。

外卖出现的具体时间已经无从考证，但是自宋朝开始，外卖便已经十分普遍，在《清明上河图》中便有了送外卖的场景。据冯梦龙《喻世明言》中记载，古代叫外卖一般分为四步：一是叫住店小二；二掏钱，点菜；三把剩下的钱给店小二买酒吃；四是坐等店小二送外卖。除此以外，还有许多其他的方式，一是派手下人去饭店订购，二是与饭店约定，定时送饭，这一点许多商会在使用，三是饭店主动上门，有工作人员走街串巷，有外卖需要的人家只需打声招呼，付了定金即可。

那么古代的外卖产业到底怎么样

呢？首先是提供外卖的饭店，分为三个等级，一是正店，这个相当于现在的豪华饭店，这里一般不接小型外卖单，只接王宫贵族宴席的生意；二是脚店，这个类似于现在的中型饭店，也稍微亲民一些，但这种店送外卖设有最低消费，也就是我们现在说的起送价，这种店也是古代外卖消费的主要组成部分；三是分菜，这个就类似于现在的小饭馆，辐射的范围小，什么单子都接，一碗面条，几个炒菜都能送，价格不高，深受周边老百姓喜爱。

接下来谈谈外卖小哥，在外卖兴起初期，送外卖的工作一般都是店小二兼职，但有时候店里实在太忙，只能由外人去送，这也就是古代的外卖小哥，在古代，他们被称为“闲汉”，据《东京梦华录》记载：“更有百姓入酒肆，见子弟少年辈饮洒，近前小心供过，使令买物命妓，取送钱物之类，谓之‘闲汉’”。这些“闲汉”其实不专职送外卖，也帮人取物买货，更加类似于现在的众包服务，他们也给饭店招揽生意，先在住户家里接到订单，再去饭店买饭，趁热给住户送到家，可谓一条龙服务。

最后说一下外卖的包装。古代没有塑料袋和一次性餐具，所以外卖包装一般使用食盒搭配湿盘，湿盘有两层陶瓷组成，中间空心，可以注入热水，这样可以保持饭菜的温度，然后再盖上食盒，保证卫生，等顾客用完餐后，店小二会在打烊之后去取，当然，押金还是要付的。

值得一提的是，古人对外卖品质的管理也很严格，据吴自牧《梦粱录》记载，餐馆提供“逐时施行索唤”“咄嗟可办”的外卖服务，意思是如果外卖出现问题，厨师和店小二都会被惩罚，因此外卖品质得以保障，这一点也是值得现在的外卖商家学习的。



投稿邮箱
hnrbzpb@163.com

对于很多人来说，每天吃什么都是一个很大的问题，而外卖让我们有了更多的选择，现在几乎每个人的手机上都会有外卖软件，可以说外卖已经融入了我们的生活，但事实上，外卖并不是现代人的专属，我国古代也有外卖。

外卖出现的具体时间已经无从考证，但是自宋朝开始，外卖便已经十分普遍，在《清明上河图》中便有了送外卖的场景。据冯梦龙《喻世明言》中记载，古代叫外卖一般分为四步：一是叫住店小二；二掏钱，点菜；三把剩下的钱给店小二买酒吃；四是坐等店小二送外卖。除此以外，还有许多其他的方式，一是派手下人去饭店订购，二是与饭店约定，定时送饭，这一点许多商会在使用，三是饭店主动上门，有工作人员走街串巷，有外卖需要的人家只需打声招呼，付了定金即可。

那么古代的外卖产业到底怎么样

呢？首先是提供外卖的饭店，分为三个等级，一是正店，这个相当于现在的豪华饭店，这里一般不接小型外卖单，只接王宫贵族宴席的生意；二是脚店，这个类似于现在的中型饭店，也稍微亲民一些，但这种店送外卖设有最低消费，也就是我们现在说的起送价，这种店也是古代外卖消费的主要组成部分；三是分菜，这个就类似于现在的小饭馆，辐射的范围小，什么单子都接，一碗面条，几个炒菜都能送，价格不高，深受周边老百姓喜爱。

接下来谈谈外卖小哥，在外卖兴起初期，送外卖的工作一般都是店小二兼职，但有时候店里实在太忙，只能由外人去送，这也就是古代的外卖小哥，在古代，他们被称为“闲汉”，据《东京梦华录》记载：“更有百姓入酒肆，见子弟少年辈饮洒，近前小心供过，使令买物命妓，取送钱物之类，谓之‘闲汉’”。这些“闲汉”其实不专职送外卖，也帮人取物买货，更加类似于现在的众包服务，他们也给饭店招揽生意，先在住户家里接到订单，再去饭店买饭，趁热给住户送到家，可谓一条龙服务。

最后说一下外卖的包装。古代没有塑料袋和一次性餐具，所以外卖包装一般使用食盒搭配湿盘，湿盘有两层陶瓷组成，中间空心，可以注入热水，这样可以保持饭菜的温度，然后再盖上食盒，保证卫生，等顾客用完餐后，店小二会在打烊之后去取，当然，押金还是要付的。

值得一提的是，古人对外卖品质的管理也很严格，据吴自牧《梦粱录》记载，餐馆提供“逐时施行索唤”“咄嗟可办”的外卖服务，意思是如果外卖出现问题，厨师和店小二都会被惩罚，因此外卖品质得以保障，这一点也是值得现在的外卖商家学习的。

对于很多人来说，每天吃什么都是一个很大的问题，而外卖让我们有了更多的选择，现在几乎每个人的手机上都会有外卖软件，可以说外卖已经融入了我们的生活，但事实上，外卖并不是现代人的专属，我国古代也有外卖。

外卖出现的具体时间已经无从考证，但是自宋朝开始，外卖便已经十分普遍，在《清明上河图》中便有了送外卖的场景。据冯梦龙《喻世明言》中记载，古代叫外卖一般分为四步：一是叫住店小二；二掏钱，点菜；三把剩下的钱给店小二买酒吃；四是坐等店小二送外卖。除此以外，还有许多其他的方式，一是派手下人去饭店订购，二是与饭店约定，定时送饭，这一点许多商会在使用，三是饭店主动上门，有工作人员走街串巷，有外卖需要的人家只需打声招呼，付了定金即可。