



难忘今宵三十载

□ 韩少



1983年，中央电视台首次在除夕夜播出春节联欢晚会。到今天，春晚已经走过了30年，一年一度的春节联欢晚会早已成为全国人民的“年夜饭”。随着蛇年春晚节目单的曝光，春晚引起了观众更多的关注和回忆。

这一回忆就要回到差不多30年前：由于上一年的春晚得到观众的好评，1984年，第二届春节联欢晚会又在央视现场播出。也许有了前一年的经验，无论导演还是演员都对直播的形式更为熟悉了，这次春节联欢晚会比上一年更受欢迎，流传下来的佳话也更多。比如马季的单口相声《宇宙牌香烟》、陈佩斯与朱时茂合作的小品《吃面条》，至今仍被观众津津乐道。当年除了语言类节目第一次在春晚的舞台上大放异彩外，由李谷一演唱、乔羽作词、王酩作曲的《难忘今宵》首次唱响，并成为了以后春晚的固定结束曲（除1987年、1988年、1989年和2012年春晚外）。在蛇年春晚上，去年暂别春晚舞台的《难忘今宵》将再次回归，也将迎来自己30周岁的生日。

如果说春晚是一桌温馨的年夜饭，《难忘今宵》就是最具分量的一道主菜，它不仅见证着央视春晚30年的历



今年的春节联欢晚会上，李谷一将和青年歌手及海外孔子学院的学员们一起唱起《难忘今宵》，向全国人民拜年。

史，也承载着国人对于过往岁月的深深追忆。这一点，在词作者乔羽身上表现得尤为突出。

乔羽回忆说，1984年，时任中央电视台春节联欢晚会总导演的黄一鹤在排练现场突然觉得缺少一首与整台晚会相映衬的歌曲，于是匆匆地来到他的办公室，开口便直接要歌词：“你给我写首歌词，春节晚会上要用，我坐在这儿等，写好就拿走！”

乔羽眼见总导演万分焦急，但自己又无法当场写就，便劝说让导演先回去，并答应早上5点一定交稿。送走导演，已是凌晨3点，距离交稿的时间只有不到两个小时了！关键是，事情来得太急，导演连要写什么内容也没有交代。乔羽回忆说，这时他已经来不及询问，只能自己联想起当时的晚会情景：农历大年三十家家团圆，人人都有美好的祝福，这应该是值得人们永远纪念的日子。于是挥毫立就：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……。歌词情感深厚，道出了除夕夜所有中国人的心声。乔羽在2小时内一气呵成，早晨5点，这首歌词准时交到总导演手中。

担任多届央视春晚总策划的任卫新介绍说，当时春晚的很多作品都是歌手自己送来的，只有很特殊的稿件才会亲自上门约定。“乔老爷子”的《难忘今宵》就是享受了这样

一种“特殊待遇”。谁也没想到，这首歌一唱就是30年，甚至成为广大观众的一种时代记忆。

对于首唱者李谷一来说，《难忘今宵》不仅仅是一首动听的音乐作品，更记录了她当时的欢乐与哀愁。任卫新回忆说，当时因为歌曲《乡恋》，李谷一被非议了将近4年，直到在1983年春晚的舞台上公开演唱了这首曾挨批的歌曲，各种对《乡恋》和李谷一本人的非难才开始平息下去，所以，李谷一对春晚有着很深厚的感情。此前的晚会，到最后一首歌结束的时候，就容易落下一个俗套：来一个高潮大合唱。那年李谷一在春晚结束时，唱的这首短小的《难忘今宵》，不仅别开生面，而且令人耳目一新。当时就有人说，李谷一现场的歌声让所有中国人都有一种难以名状的亲切感，心里产生了强烈的共鸣，就如今天所说的“一炮而红”。

有人曾在网络上做过调查，央视春晚中哪首歌让人印象最深刻？得票最高的就是《难忘今宵》。如今，这首迎接30周岁生日的作品已变成时间流淌的回忆。这首歌成为春晚的固定作品后，在唱法上、编曲上甚至是演唱人数上都进行过调整更换，但无论怎么改变，《难忘今宵》始终是人们心中的一首金曲。时至今日，每当《难忘今宵》的歌声响起，除了带给我们难忘的回忆之外，还有更多难以言表的感动。

当新年零点钟声敲响，《难忘今宵》的歌声缓缓流淌而来，我们再一次确信，那些饱含深情的祝福从未随着时间改变，反而在时光中沉淀出了更加醇厚的真情。

（图片摄影 马星等）



一份见报的年夜饭菜谱

□ 汪朗

说起来，这已经是将近30年前的事情了。

1984年春节快到时，部门的头儿布置下一个任务，要在报上刊登一组菜谱，让读者做年夜饭时有所参考，吃得更好一点。

这个年夜饭菜谱的要求挺多，要用市场上见得着老百姓买得起的原料，要是一般家庭都能照着做的菜品，要由著名餐馆的厨师提供操作要诀，一桌菜的花销要控制在10元之内。为了这个10元标准，大家还有过一番讨论。有的认为偏高，一桌饭就要吃掉一般家庭月收入的十分之一左右，其他日子怎么过？有的认为还成，因为普通人家的年节花销都要比平时高，春节尤其如此，要尊重群众的这种消费习惯。最后，还是采纳了后一种意见。

当时，粮油菜蛋虽说还需凭证购买，但市场情况已大有好转，逢年过节，大中城市还会

增加鱼肉鸡蛋供应，让市民吃得好一点。我1982年分配到报社后第一次采访，就是跟着老记者到商业部了解国庆节的市场供应情况，五六百字的稿子，基本就是商业部给北京调拨了多少吨白条猪，多少吨牛羊肉，多少吨鸡蛋，外加多少带鱼黄花鱼；给上海、广州调拨了多少吨猪肉牛肉羊肉；省会城市又有哪些增加了副食供应。这篇稿子和之后几年关于“白条猪”的稿子，都登在头版重要位置，足见那个时候，逢年过节如何吃得好一点，还是百姓关心政府操心的大事。因此，《经济日报》登个年夜饭菜谱，不算出格。

要弄出一份能够同时满足那么多条件的菜谱来，还真不容易。部门几个年轻人一起出动，到商业部门了解餐饮业情况，选定餐馆，和餐馆经理厨师一道确定菜品种类，将厨师口授的制作方

法记录下来，再做文字加工。一通忙活之后，一份有鱼有肉，有荤有素，有汤有菜的年夜饭菜谱终于见报了，每样菜都带有提供餐馆的名号和简要制作方法。

时隔多年，这份菜谱具体有哪些菜品已然记不太清，但其中的一道菜却始终没忘，其名为“水炒鸡蛋”。提供这道菜的是丰泽园的大厨王义均，此前一年刚刚获得“全国十佳厨师”称号，还拿了个冷拼金牌。王义均最拿手的是葱烧海参，有着“海参王”之称，但根据限定条件推荐了这个“水炒鸡蛋”。据他介绍，这道菜还有些来头。“三年困难”时期，周恩来总理有一次说，现在居民的食油供应量很少，能不能想法做到炒鸡蛋不用油，这样省下些油还能做其他菜。于是丰泽园的厨师经过一番钻研创制了“水炒鸡蛋”。其做法很简单，将鸡蛋打散

后调味，在炒锅中加入适量清水，烧开后将蛋液缓缓倒入锅中，用锅铲慢慢搅动，待到鸡蛋成型后，稍稍点些醋，加入切好的香菜段出锅即可。当时把这道菜列入年夜饭菜谱，也是因为食油供应还有限，得省着用。

如今，“水炒鸡蛋”的菜谱在网上还能查到，但已经属于人们因油水太多而选择的健康菜肴了，而年夜饭的主题也从如何花钱少吃得好，变成怎样解决“剩宴”了。这其实折射出社会的进步，当人们一个月只能吃上半斤肉二两油时，是绝对无“宴”可享无“剩”可言的。这种日子不是没有过。因此，很有必要让现在的人们了解真实的历史，知道中国百姓告别饥饿走向富足的艰辛历程，这样才能养成长期艰苦奋斗的意识，解决“剩宴”之类的问题。当然，治理公款吃喝造成的“剩宴”，还需要别的法子。