



重庆文艺圈名人、雷锋生前战友商希林，60多年创作了近百首雷锋歌曲—— “我写了一辈子雷锋歌曲”

□重庆晨报特约撰稿 黎强

在重庆文艺圈、音乐圈，作为《大三峡歌坛》编委、副主编的商希林，可谓是大名鼎鼎。

曾是雷锋生前战友的商希林，“出名、有名”不是因为经商、下海、做房地产，也不是因为当大明星，而是以雷锋战友的名义，以谱为地、以笔为犁，在曲海歌林中耕耘。60多年间，他宣传雷锋精神，创作了近百首雷锋歌曲，被传为佳话。年逾八旬的商希林，一辈子都在谱写歌颂雷锋的歌曲，雷锋精神早就刻进了骨子里。

1956年，商希林考入哈尔滨军事工程学院（哈军工）工程兵系。从1962年雷锋因公殉职后他创作出第一首雷锋歌曲《我们学雷锋》，到他无论是在沈阳军区工程兵司令部设计处任参谋、工程师，还是在解放军后勤工程学院任讲师、副教授，或是在军休所任职，迄今六十余年间，他总是怀着对雷锋的崇敬之情，坚持“学雷锋、写雷锋、唱雷锋”，先后创作出雷锋歌曲近百首，用歌曲作品传播、弘扬雷锋精神，

赢得了广泛赞誉。

与商希林合作创作雷锋歌曲的不乏名家，郭沫若、阎肃、田光、王锡仁、梁上泉、邬大为、陆原、胡宏伟、许德清、云剑、葛逊……这些在不同时段与商希林合作雷锋歌曲的人，声名远在商希林之上。但只有商希林，一直默默地坚持写歌赞颂雷锋精神。此外，他还自掏腰包，出版了《我的军旅业余音乐》《总在我记忆里——学雷锋五十年希林歌选》《雷锋的歌》等雷锋歌曲专辑，其中《我的军旅业余音乐》收录了他创作的所有雷锋歌曲。“我的作品，写工兵、写战友、写英雄，写一切在情感上产生碰撞而发出了火花的东西。”对于一辈子谱写雷锋歌曲，商希林如是说。

商希林介绍，雷锋生前是沈阳军区工程兵某部驻营口运输连二排四班班长，他则是从哈军工毕业分配到沈阳军区工程兵司令部的，并在此服役了21年。因为在机关工作的缘故，商希林听到了很多关于雷锋的事迹，也被这些感

人事迹深深打动。1962年8月15日雷锋牺牲后，他决定把这些感人事迹用歌曲的形式写出来。

一天夜晚，他一气呵成创作出处女作《我们学雷锋》，得到了首长和战友们的认可。这首歌曲在沈阳军区机关汇演中获了奖，后来还发表在《音乐生活》上（1964年第六期）。1978年，商希林筹办了“歌曲创作学习班”，请来前进歌舞团的邬大为、王永泉等人讲课，并创作了多首雷锋歌曲。同时，在当时全国流行的雷锋歌曲中选出11首，由辽宁人民出版社出版歌曲集《学习雷锋好榜样》。1982年，商希林发表雷锋歌曲20多首，《解放军报》《工程兵报》等媒体相继进行了报道。

为汲取雷锋精神的营养，商希林长期坚持学习《雷锋日记》。1990年，他发表在《湘江歌声》第二期上的歌曲《真正的青春属于谁》，就摘自《雷锋日记》。1981年3月5日，《前进报》发表了雷锋的部分日记，其中有：“如果你是一滴水，你是否滋润了一寸土地？如果你是

一线阳光，你是否照亮了一片黑暗？我要问问你，你为我们的生活带来了什么？你为未来带来了什么？”读完这些日记，才思敏捷的商希林迸发出创作灵感，不到30分钟便完成谱曲，后来这首作品发表在当年的《重庆日报》上。

“您耗费了几十年精力去创作这些歌曲，您觉得值得吗？”拜访商老那天，我向他提了一个问题。

“从不后悔，很值！”商老毫不犹豫地回答。随后，他望着远处嘉陵江奔流的河水，若有所思地说：“雷锋有一句话说得真好，那就是‘把有限的生命投入到无限的为人民服务中’，这句话我一直铭记在心。在我心里，总住着一个好榜样的雷锋，总有一个老战友的雷锋在时刻引领着我。我创作雷锋歌曲，并不追名逐利，而是打心眼里学习、传播和弘扬雷锋精神。如果身体允许的话，我将继续创作雷锋歌曲，直至生命的尽头。”

这就是雷锋生前的战友商希林，一个用大半辈子谱写雷锋歌曲、弘扬雷锋精神的重庆本土音乐人。

邮亭的砂罐 邮亭的鱼

□重庆晨报特约撰稿 陈斌

邮亭砂罐

当年，我上班单位不远处有一家窑罐厂，是有名的“邮亭砂罐”的生产地。

“邮亭砂罐”以当地黏土和砂为原料，采用古法烧制，历史上曾以实用性强、透气性好、品质优良而闻名遐迩。它通常用作蒸饭的甑子、煨汤的器皿等，现在已很少见到这样的物件了。

“邮亭砂罐”有过辉煌的历史，据传明清时期是专门进贡朝廷的物品。因为邮亭是成渝古道上的重要驿站，有官道运送物资的固定通道，民国前“邮亭砂罐”一直为皇家垄断，寻常百姓与此稀罕物无缘。清朝灭亡后，加之现代器皿的不断涌现，“邮亭砂罐”才逐渐进入寻常百姓家。

中华人民共和国建立后，“邮亭砂罐”进行了公私合营改造，生产规模不断扩大，年产数十万个，还曾赴北京参加展览会，受到人们喜爱。

“邮亭砂罐”的制作十分复杂，原料需要用当地太平河的水和九龙滩的砂等。

砂石进行粉碎、筛选，去除杂质，然后进行揉捏，使其达到适宜的湿度和塑性，以便于成型。然后根据设计的形状和大小，用手将泥团塑造出所需的砂罐形状。这个过程需要丰富的经验和技巧，以确保砂罐的形状规整和壁厚均匀。

成型后的砂罐坯还是一个半成品，需要放置在通风干燥的地方进行晾干。这个过程需要几天的时间。砂罐坯必须完全干燥，否则在烧制过程中会因为水分蒸发过快而开裂。

在烧制阶段，需将干燥好的砂罐坯小心地放入窑中。接下来做好点火和控温，通常先用小火预热窑体，然后逐渐加大火力。在20世纪50年代，燃料主要是煤炭、木柴等，工匠需要不断添加燃料并调整通风，以维持稳定的温度。烧制时间根据砂罐的大小和厚度而定，一般需要几个小时到一天不等。烧制完成后，窑体自然冷却。这个过程不能急于求成，否则砂罐可能会因为温度骤降而破裂。冷却时间通常需要一天左右。砂罐出窑后，还需要对其表面进行处理，如打磨等，以提高其美观和实用性。

“邮亭砂罐”不仅是一种日用器皿，还蕴含着民间工艺的智慧，同时承载着悠长岁月的历史厚度。如今，它已经逐步淡出人们的视线，但“邮亭砂罐”仍是一笔宝贵的文化遗产。

高速公路，客人大多选择在这条街吃鱼。几十家鱼馆分布在这条街的两侧，形成了蔚为壮观的“邮亭鲫鱼”一条街。

众多鱼馆，烹调方法大致相同，但也有细微差别，由此形成了各自的特色。“邮亭鲫鱼”通常选用四五两重的鲜活鲫鱼，剖腹、剔去鱼鳞、去除内脏，洗净后码盐。较之别的鱼馆，巴渔人家的特色是要对鱼“梭锅”，即对鱼进行煎炸，待鱼两面金黄时放入盘中备用。然后，锅中倒入农家菜籽油，油温升至八成，将郫县豆瓣、泡椒、泡姜、花椒、大蒜、豆豉等放至油中翻炒，等香味出来后加入清水煮沸。再放入煎炸好的鲫鱼，中火煮十多分钟，撒上切碎的芹菜、香菜和芝麻，最后浇上少许热油，一盆色香味俱全的“邮亭鲫鱼”便可端上餐桌供客人食用了。

巴渔人家的老板姓王，兼任厨师，他的老婆和嫂子杀鱼、端菜、打下手。王老板的父亲年岁较大，负责清扫庭院和给客人洗车。人手不多但分工明确，尽管客人很多，但也应付自如。记忆中，王老板有一女儿，眉目俊秀，身材高挑，天津民航大学毕业后在大韩航空做空姐。她休假时，也来鱼馆帮忙，做一些算账收钱的事。小姑娘嘴巴很甜，对客人很有礼貌，“叔叔”“爷爷”地叫着，很讨人喜欢。

鱼馆对面有一批枇杷园，成熟的枇杷金黄澄亮，宛如一盏盏金灿灿的小灯笼挂在树上，让人煞是喜爱。有时候，我们在这里就餐后，便进入果园摘果，现在想来都觉得是一种美好体验。如今，枇杷园的田野村庄连同鱼馆已变身一家电脑生产厂，把美味的邮亭鲫鱼和香甜的枇杷留在了记忆里。

大足区邮亭镇历史悠久，明清时期朝廷即在此设邮亭驿，清后期设立邮亭铺。古东川官道从巴岳山入境，官府传递文书者或往来官吏，都在此住宿、补给、换马，相当于现在的邮政中转站或政府接待办事处，同时也是群众往来和物资交流的枢纽，所以这里商铺林立、人流如潮。

近几十年，邮亭在人们记忆中，也许仅是世界文化遗产大足石刻的门户，记得这里的邮亭鲫鱼美味可口……

我曾在邮亭工作过四年。近期，文友相约故地重游，沉睡在脑海中的记忆再次被唤醒。

巴渔人家

巴渔人家是一家经营邮亭鲫鱼的餐馆，位置就在邮亭至双桥的公路边上。我在邮亭工作的四年时间里，曾多次到这家餐馆品尝美味的邮亭鲫鱼。

这家餐馆不仅鲫鱼味道好，而且免费为客人洗车，生意十分火爆。

餐馆的厨房正面临公路、侧面临大厅，皆为落地玻璃墙，食客可全程观看厨师烹制过程，选鱼、称鱼、杀鱼则在餐馆右侧的院坝里操作，食客可随时监督，绝无短斤少两或以次充好。

这条公路再往前延伸就是大足城区，所以又称“大邮路”。由于它连接成渝高速公路进出口，常年人车来往，就自然形成了一条街道。各种车辆上下

