附件

参考范文1

国歌从这里唱响

上海市杨浦区荆州路151号的国歌纪念广场，是一座绿树环绕的街心花园，还是一座地铁的出口处。广场远看如同一张唱片，中央矗立着一座独特的主题雕塑，其造型为一面经过战争和历史洗礼的国旗，另一面则为充满造型肌理和斑驳色彩的国旗。雕塑中间，是一把利剑似的青铜长号，像是正在吹奏嘹亮的旋律，簇拥着它的，是一叠叠唱片，像是组成了万众一心的合奏似的。你们知道吗？我们的国歌，就是从这里唱响的。

1935年，上海电通公司拍摄了影片《风云儿女》，讲述了一群时代风云儿女在长城抗战激励下奔赴抗战前线的故事。其中田汉作词、聂耳作曲的主题歌《义勇军进行曲》， 唱出了中国人民面临民族危亡的时代呼声，成为中国人民争取自由解放的号角，在大江南北、长城内外广为传唱，成为不朽经典。

抗战烽火催生民族战歌

抗日战争在东北、上海、华北等地爆发后，全国抗日救亡运动风起云涌，大批青年组成义勇军奔赴抗战前线。

在中共中央文委和左翼“音乐小组”领导下，中国左翼音乐运动蓬勃兴起，组成了多支自觉接受[中国共产党领导的革](https://baike.baidu.com/item/%E6%97%A0%E4%BA%A7%E9%98%B6%E7%BA%A7%E6%94%BF%E5%85%9A/10560326)[命](https://baike.baidu.com/item/%E9%A2%86%E5%AF%BC%E7%9A%84%E9%9D%A9%E5%91%BD/15096509)音乐团体，组织音乐工作者创作了一大批左翼音乐作品。特别是左翼电影和戏剧的主题歌和插曲，为广大民众所传唱。左翼文艺界呼应时代要求，筹拍影片《风云儿女》，让奔向抗战前线的风云儿女走上银幕，激励人民英勇抗战。1935年初，电通公司从沪西斜土路迁至沪东荆州路 405 号，在这里拍摄完成的第一部影片就是《风云儿女》。

1934年秋，电通公司刚刚完成了《桃李劫》拍摄，主创人员聚集在经理马德建家里，讨论第二部影片的创作问题。参加会议的有田汉、夏衍、阿英、郑伯奇、司徒慧敏、孙师毅、马德建等。左翼剧作家田汉在会上允诺创作一部反映长城抗战的影片《凤凰的再生》，并初步构思了电影的故事情节，喻示中华民族的抗战犹如凤凰在烈火中得到再生。电影讲述几个不同出身、不同经历、不同命运的年轻人，历尽艰难，最终在长城抗战的激励下，奔向抗战前线的故事，反映了全国人民要求抗日的强烈呼声。

雄壮乐曲应运而生

1934年底，田汉写成《风云儿女》电影故事梗概。因电通公司“催稿甚急”，原计划要写得很长的主题歌词只写完第一段，这就是《义勇军进行曲》的歌词。田汉当时所写的主题歌歌词是：

起来，不愿做奴隶的人们， 把血肉来筑我们新的长城。

中国民族到了最危险的时候了，

每一个人被迫着发出最后的吼声 。

我们万众一心，

冒着敌人的大炮飞机前进！

由于电通公司急于开拍，田汉写成故事梗概就交稿了。1935年2月19日，田汉被捕。电通公司请夏衍把田汉写的《风云儿女》电影故事梗概改成分场台本。田汉写的主题歌那页纸，因为孙师毅放在书桌上一段时间，不慎被茶水濡湿，歌词有几个字模糊了，夏衍与孙师毅讨论结果认为是“大炮飞机”。夏衍在歌词的旁边誊写了一遍。模糊不清的几个字就空着，孙师毅经过认真思考后，补上“炮火”二字。就这样，把田汉原词中的“大炮飞机”改成了“炮火”。

对田汉等左翼文艺工作者的被捕，聂耳义愤填膺，同时也唤起他的创作激情。他不顾自身的安危，主动请缨，要求担当起《义勇军进行曲》作曲任务。聂耳找到夏衍的第一句话就是：“听说《风云儿女》的结尾有一首主题歌？”当夏衍把剧本递给聂耳，聂耳立即翻到主题歌那页，念了两遍后兴奋而认真地说：“作曲交给我，我干!”不等夏衍回答，聂耳伸出手来和夏衍握手，又重复了一遍：“我干!交给我。”并用肯定的语气补充说：“田先生一定会同意的。”

聂耳3月中旬拿到《义勇军进行曲》创作任务，经过两个星期的构思，在3月底的短短几天内就谱写出雄壮的《义勇军进行曲》曲谱初稿。 聂耳告诉导演许幸之：“为创作《义勇军进行曲》，我几乎废寝忘食、夜以继日工作，一会儿在桌上打拍子，一会儿在楼板上不停地走动，一会儿又高声地唱起来，房东老太可不答应，以为我发了疯，跑到楼上来大骂我一顿。”

完成初稿后他唱给朋友们听，朋友们提出了一些修改意见。1935年4月14日，他在离开上海前一天，还特地到荆州路 405 号电通公司摄影棚试唱，仔细倾听司徒慧敏和张云乔等人的修改意见。

聂耳谱曲时对歌词做了精到的处理。为增强歌曲力度，聂耳和孙师毅商量作了修改：“起来”从两个增加到三个，进一步强化了情绪；在原歌词最后的“前进!前进！”后面又增加了“进”字。田汉1935年7月从南京宪兵司令部出狱的那天听到此歌，非常兴奋：“感谢聂耳同志的作曲，把这短短的几句话处理得非常明快有力。他的曲子充满着饱满的政治热情。”

由于宣传抗日，聂耳被当局列入黑名单。党组织为了保护和培养年轻且富有音乐才华的聂耳，决定派他出国学习，由日本转道欧洲去苏联。1935年4月15日清晨，聂耳从上海汇山码头乘“长崎丸”轮船赴日本，并把《义勇军进行曲》的初稿带到日本修改。

4月下旬，聂耳终于完成了谱曲修改并将定稿寄给了上海电通公司的孙师毅和司徒慧敏。《义勇军进行曲》歌谱先后在1935年5月11日《中华日报》副刊版和6月1日出版的《电通》画报第二期上发表。由于当时田汉在狱中不便署名，歌谱只署了作曲者聂耳的名字。

《义勇军进行曲》从上海唱响

1935年5月24日，《风云儿女》在上海金城大戏院首映。片中主题歌《义勇军进行曲》随着影片的放映，从上海唱响，唱响在中华大地上，并传唱到世界各国，成为民族解放和人民革命的冲锋号。中国人民万众一心，高唱着这首战歌，掀起反帝抗日的救亡运动，用血肉之躯筑成新的长城，冒着敌人的炮火奋勇前进，夺取民族解放和新民主主义革命胜利。

至今，《义勇军进行曲》传唱已有80多年。这曲再熟悉不过的旋律，早已超越旋律本身，激励着一代又一代中国人，牢记使命，筑起新的长城。

在上海这座红色之城里，我们通过一部电影、一首歌曲、一座雕塑，还原岁月的底片，唤起红色的记忆，在人们的情感与国歌的故事之间搭起一座桥梁，在中华民族伟大复兴的道路上，不断激励人们前进，前进，前进进！

供稿：上海国歌展示馆

撰写：

联系电话（手机）：

联系地址：

邮编：

参考范文2

枫泾丁蹄

有一段时间，酥软香浓的丁蹄是我心中最爱，毫不夸张地说，我看到蹄髈就想到丁蹄的美味，自然也忍不住自己动手做来尝尝。然而，我虽依样画葫芦地按照配方放佐料，烧了半天，端出来的只是普通的红烧蹄髈，与记忆中酥香软烂，肥美不腻的丁蹄相差甚远。毕竟，丁蹄畅销百年，自有一套独门秘籍，哪里是我轻易模仿得来的呢？

闻名遐迩的枫泾丁蹄迄今已有150多年历史，它被烹制出来却是一场意外所致，可谓“有心栽花花不开，无意插柳柳成荫”，也有一种“谋事在人，成事在天”的传奇意味。

话说清咸丰二年（公元1852年），有个叫丁义兴的人在枫泾镇上开了一家酒店，招牌就叫“丁义兴酒店”。可惜丁氏夫妇厨艺一般，烧出来的菜肴色香味都比较普通，拿不出什么特色菜来吸引顾客，就连后来名扬天下的红烧蹄髈，当时也跟其他店家烧出来的相差无几。

眼看着酒店生意一天差过一天，丁老板整天愁眉不展。要知道，枫泾可是拥有千年历史，地跨吴越两地的古镇——这里河道蜿蜒纵横，三步两座桥，一望十条港，故而人来人往，繁荣兴旺。除此之外，丁家的酒店位置选得极好，每天都有很多从店门路过的客人，如果在这里都做不成生意，在别的地方就更做不成了。

丁老板天天愁肠百结，眼巴巴地望着酒店门前来来往往的行人和市河里穿梭不绝的行贩船，心说要想在古镇打出招牌，必须具备独一招，否则，再多的人流也带不来现金流，赚不到辛苦钱。但是，能有什么秘籍招来客人，吸引南来北往的商贩、巨贾和本地的居民、脚夫，真的是想破了脑袋也想不出来。愁着愁着，丁老板变得茶饭不思，整天皱着眉头唉声叹气。老板娘见他闷闷不乐，心里也跟着着急，她一边帮着照顾生意，一边寻访枫泾镇上的名医，终于为丈夫抓回来几帖舒气开胃的药。

老板娘赶忙把药倒进药罐里，发现里面有不少她认得的药，如丁香、桂皮、生姜、杞子、红枣等等。此时炉子上刚好烧着一镬猪蹄髈，为了节省时间，她直接在炉子的另一边煎上了这罐中药。小半个时辰过去了，老板娘见蹄髈已烧到八分酥，便赶紧趁热抽骨整皮，就在她忙于整理蹄髈时，无意中瞥见旁边的药罐里药汁也熬得差不多了，她怕把药熬干了，赶紧抽出手去移药罐。谁知她慌慌忙忙的，再加上满手都沾着猪蹄髈的油，药罐根本就拿不稳，整整一罐子汤药连同药渣，竟全都不偏不倚地倾在那镬猪蹄髈里。

老板娘吓了一跳，他们做的是小本生意，自然不舍得将这蹄髈倒掉，可蹄髈已被药汁染苦，不好直接端上桌。于是，老板娘急中生智，往蹄髈里加了一块冰糖，又在炉底下添了一把猛火，想收收汤。一两分钟以后，奇迹出现了——只见镬中蹄髈乌里透红，红里显亮，浓郁的香味弥漫在整个屋里。外屋的丁老板闻到香味，连忙走进来。一问才知道是娘子把开胃的药汁泼到蹄髈上去了，他也发了慌，急忙舀起一块肉，只闻得一股特殊香味扑鼻而来，顿时叫他胃口大开——食欲不振的丁老板，竟一口气把这只蹄髈吃了个精光！

丁老板吃完蹄髈，高兴得喊了起来：“酒店有救了！”

第二天，丁义兴酒店门口鼓乐齐鸣，鞭炮连天，老百姓不知这丁老板在搞什么把戏，纷纷围上来看热闹。丁老板对大家说，他觅到了烧制冰糖猪蹄髈的秘方，今天特请大家前来品尝。围观的人将信将疑地试吃了几口，果然觉得丁义兴这一次烧出来的蹄髈与众不同：喷香扑鼻，酥而不烂，油而不腻，味道好极了。

这个消息很快传遍了枫泾镇及周边乡村，一时间，人人争相品尝丁义兴烧的猪蹄髈，酒店生意顿时兴旺起来了。而聪明的丁义兴从烧第一只蹄髈起，就让那锅原汤煮而添，添而煮，还不时去名医那里抓药添进去——从古至今，从未断过，哪怕是在三伏天，只要停火三小时，锅内的肉汤就会凝冻。人们称这锅汤为“百年陈汤”，又因烧出这等美味的老板姓丁，人们索性就把丁义兴酒店烧出来的冰糖蹄髈取名为“丁蹄”。

以枫泾猪的蹄髈为制作原料的丁蹄在本地市场声誉卓著，早在光绪二十五年就名扬江浙，作为贡品进入了朝廷，更于宣统二年（1910年）获南洋劝业会褒奖银牌。此后，丁蹄还被推荐为大清国的参展产品，在20多个国家参与展览，并先后获得巴拿马万国博览会金质奖章，德国莱比锡博览会金奖以及费城、芝加哥等诸多国际博览会奖章等诸多荣誉。

今天，丁蹄是集“中华老字号”、上海市著名商标、上海市非物质文化遗产等称号于一身的百年招牌。借助现代物流，即使你不去枫泾，也能在网上购买到上海丁义兴食品有限公司生产的正宗枫泾丁蹄。

供稿：上海市金山区文化和旅游局

撰写：

联系电话（手机）：

联系地址：

邮编：