

□李强

2025年是中国新闻史学界泰斗方汉奇先生百岁诞辰,方先生是中国人民大学著名教授,笔者乃济南一个无名小辈,素无交集。恰2005年我将自己淘到的《山东白话报》疑惑之处投书先生,方先生即复信予以指教,令笔者茅塞顿开,受益匪浅。今年又恰为创办《山东白话报》的辛亥革命先驱刘冠三逝世100周年;明年是刘冠三创办的山东第一份具有民主革命思想的刊物《山东白话报》问世120周年。时间节点的几个偶然因素,促使笔者草撰此文。

2004年6月,笔者与朋友结伴去山东高密的一处古玩市场。在一个摊位前我发现了一本《山东白话报》,封面清楚地印有“山东白话报”五字,品相看起来挺不错,摊主要价也不高,故稍作侃价购置囊中。随后向同行专门搞古籍、碑帖多年的张经纬请教,但见他掏出一张60甲子纪年的卡片翻看后判定:此书出版于1906年丙午之年。可惜笔者回济南后遍阅手头工具书、出版史料,对这本《山东白话报》或语焉不详,或表述不清……遂于2005年4月写信向《中国近代报刊史》主编、中国人民大学新闻系主任方汉奇先生求教。

两日后,方先生回信道:“李强同志:4月12日信及复印件均已收到。你搜集到的《山东白话报》过去未见著录,因此弥足珍贵。它的前身很可能就是丙午年二月初一日(1906年2月23日)创刊的《济南白话日报》,因为后者也是刘冠三等人创办的。只是创办不久即被当局封禁。《山东白话报》大约是前一家报纸被封禁后重新出版时的另一个名字。可参看《中国新闻事业编年史》上册第379—380页。这部书是2000年9月福建人民出版社出版的。”

方汉奇,广东普宁人,原名方汉迁,因为祖父敬慕汉代史学家司马迁,希望孙子能和司马迁一样严谨治学。祖父没有想到他的夙愿成真,方汉奇日后走上中国新闻史学研究道路,成为新闻史学大家。

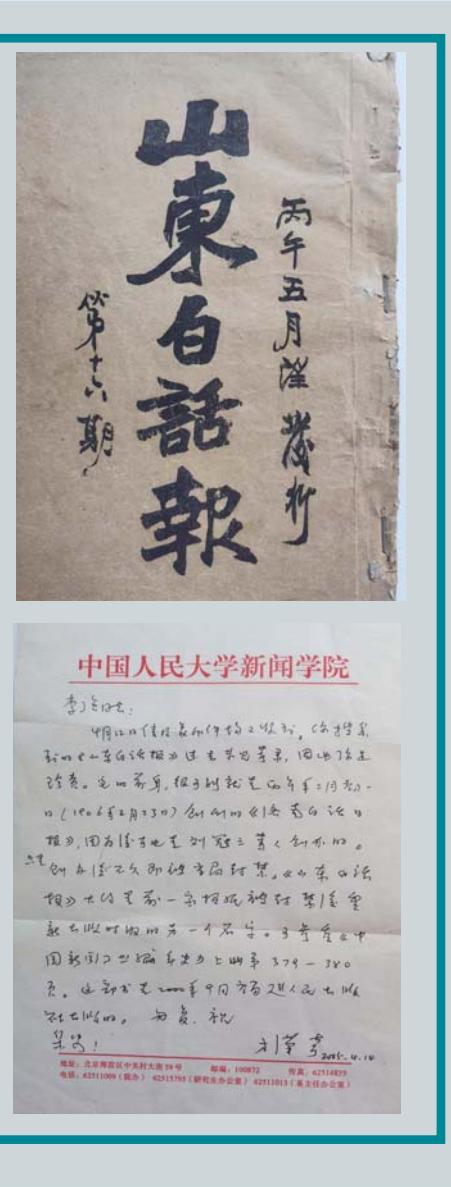
方汉奇在读高中时喜欢上了集报,1946年入学苏州国立社会教育学院新闻系。当时苏州有很多旧书店、报纸摊,爱好收集报纸的方汉奇把苦心收集到的1500多种报纸拿出来办过报展。他在报史研究方面的才华逐渐显露,引起新闻系主任、《申报》社原总经理马荫良的注意。1950年,马荫良邀请方汉奇到上海新闻图书馆担任研究员,负责《申报》史整理工作,这也为他日后的新闻史研究打下了坚实基础。1953年方汉奇被调到北大教授新闻史专业课,1958年随北大中文系新闻专业并入人民大学新闻系。

1978年方汉奇着手撰著《中国近代报刊史》这部50多万字的“大部头”,详细讲述了1815年到1915年这一百年间中国报刊史,订正前人错漏200余处……2017年9月方汉奇获“吴玉章人文社会科学终身成就奖”,但他随即将获得的100万奖金悉数捐赠给中国新闻史学会。

而关于《山东白话报》,自然要提到刘冠三。

刘冠三(1872—1925),山东高密人,中国近代民主革命家,山东辛亥革命杰出领导人之一,1902年—1906年为山东大学堂师范馆学生。在1905年冬到1906年春,刘冠三在创办《山东白话报》的同时,即与其他同盟会员积极着手筹办山左公

## 方汉奇先生与百年前的 《山东白话报》



【节气  
饮馔】

## 夏至吃面,食韵流香

□马晓炜

夏至,作为我国最早确立的节气之一,承载着深厚的文化内涵。这一天,太阳直射北回归线,北半球迎来一年中最长的白昼。古人将夏至视为重要节日,形成了“冬至饺子夏至面”的饮食传统,这一习俗绵延数千年,成为农耕文明的独特印记。

夏至食面的起源可追溯至周代。夏至正值麦收,每逢夏至日,帝王都会率领文武百官举行隆重的祭祀仪式。古籍《周礼》中“以夏日至,致地方物魈”的记载,表明这种祭祀意在清除疫病、荒年与饥饿死亡,寄托着人们对平安顺遂生活的强烈渴望。《史记·封禅书》中“夏至日,祭地,皆用乐舞”,亦生动描绘了那时祭祀的盛大场面,歌舞喧天,庄严肃穆。此后,这一祭祀传统代代延续,在明清时期达到高潮,成为备受重视的“大典”。而民间有夏至日祭神祀祖的习俗,用新麦做成面食供奉,感谢神灵先祖的护佑,同时也祈求他们一如既往地禳灾避邪,来年有个好收成。

吃面也有尝鲜之意,由于此时新麦刚收割入库完毕,新磨的面粉清香味美,相比于其他食物,面条清爽、素净,成为庆祝丰收、表达喜悦心情的首选美食,加之夏至是全年中白昼最长的一天,用面条的长条状代表夏至长昼之意。民谚有“吃过夏至面,一天短一线”之说,既道出了节气变化,又暗含惜时之意。

俗话说:“药疗不如食疗。”夏至,意味着烈日炎炎的盛夏已至,而制作简单、吃着方便的面条无疑是养生的上好佳品。酷热的夏天吃碗热面,大汗淋漓,滞留在人体中的湿气和暑气一扫而光,顿令人神清气爽。《魏氏春秋》有“伏日食汤饼”的记载,当时的汤饼,就是后世面条、汤面的先河。《世说新语》也云:“何平叔美姿仪,面至白。魏明帝疑其傅(敷)粉,正夏月,与热汤饼。既啖,大汗出,以朱衣自拭,色转皎然”。大家都相信,夏至面不但饱腹,还有解暑、祛病之功效。

夏至面有着诸多别称,如“入伏面”“过水面”等。面条煮熟后再用凉开水过一遍,等面冷却后做成凉水面,佐以配菜酱料,美美吃上一碗,消暑降温不说,还使人食欲大增。关于凉面,《帝京岁时记胜》中说:“京师于是日家家俱食冷淘面,即俗说过水面是也。乃都门之美品。向询及各省游历友人,咸以京师之冷淘面爽口适宜。天下无比。”《齐民要术》中也记载了一种冷淘面的做法,即用面粉和揪面片,浇上冷肉汤食用,这便是今天北京人所说的“揪片儿”。唐代还流传着一种“槐叶冷淘”的凉面做法,用槐叶汁水和面粉调和,切成不同形状,煮熟后过冷水,再加调料食用。诗圣杜甫有诗为证:“青青高槐叶,采掇付中厨。新面来近市,汁淳宛相俱。入鼎资过熟,加餐愁欲无。”宋代苏轼的《二月十九日携白酒鲈鱼过詹使君食槐叶冷淘》中也对其有提及。清朝钱谦益的《谢德州张太守送酒》诗云:“香翻乳酒倾云液,油点槐淘泻玉盘”,诗中槐淘即为“槐叶冷淘”。到了明清时期,凉面的品种就多了起来,花样也开始不断翻新,出现了水滑面、帘子棍、一窝丝等。

“千里不同风,百里不同俗”,受地域环境、气候条件和饮食习惯的影响,全国各地的夏至面各有风味,有的甚至成为当地亮丽的饮食文化名片,像北京炸酱面酱香浓郁,天津捞面配菜丰盛,镇江锅盖面汤鲜味美,河南烩面醇厚滋补……这些各具特色的面条,展现着不同地域的饮食智慧。

尽管做法口味千差万别,夏至吃面的习俗却跨越地域,成为大家的共同选择。在快节奏的现代生活中,一碗夏至面连接古今,寄托着人们对自然的敬畏、对传统的尊重,以及对美好生活的向往。