

【阅书所得】

八十年前的红色文献

□李强

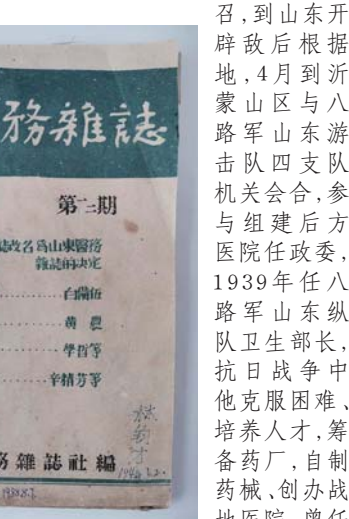
一个偶然的机会，笔者收到一份80年前的《山东医务杂志》，仔细翻阅之后认为这是山东抗日根据地杂志中的珍稀品种。

《山东医务杂志》第二卷一、二期合刊，由山东军区卫生部编辑，1945年1月出版，32开，86页，铅印，毛边杂志。印刷者：鲁中印刷厂代印。代售者：新华书店。定价：北币（北海币）12元。该刊系“山东战时邮政新闻纸类”第108号登记为新闻纸类”。

《山东医务杂志》，刊名或由时任山东军区政委、被毛主席称为“红军一支笔”的舒同题写。封二刊有时任山东军区政治部主任萧华手写体题词：“爱护伤病员要像爱护自己的眼睛一样。”封四“《山东医务杂志》征稿条例”共七条，其中有：“来稿请缮写清楚，勿了（潦）草，勿用铅笔或红墨水写，并加注标点符号……来稿一经登载，报酬从丰（每千字暂定稿费北海币五元，绘图另定）”。

该杂志主要内容有：“给读者”（编者）；“关于《军医杂志》改名为《山东医务杂志》的决定”（山东军区卫生部·一月一日）；“反对乱处方”（白备伍）、“大叶肺炎”（董农）、“关于大练兵运动中健康检查的几个问题”（张芹）、“在大练兵运动的前夜”（学哲·时戈）、“一个重伤病员护理工作”（张惠新）、“我们怎样消灭了久治不愈的创伤”（辛精芳）及“补白”转载两栏目下的几篇小文章。

其中值得关注的有两篇文章。一篇《反对乱处方》，作者白备伍，时任山东军区卫生部部长（1909—1986），陕西佳县人，青年时代学医，1934年参加中国工农红军，同年入党，在陕北办医院，为红军和地方群众看病，1938年响应党中央号召，到山东开辟敌后根据地，4月到沂蒙山区与八路军山东游击队四支队机关会合，参与组建后方医院任政委，1939年任八路军山东纵队卫生部长，抗日战争中他克服困难、培养人才，筹备药厂，自制药械、创办战地医院，曾任



山东军区卫生部长，山东省卫生厅厅长，后任人民卫生出版社社长兼总编辑等。

《我们怎样消灭了久治不愈的创伤》一文的作者为辛精芳。看过编者“小引”，笔者不由对这位革命先烈肃然起敬：“辛精芳同志，是爱护本杂志的热心读者与投稿者，他原是滨海二所所长，在这次（1944年8月）滨海反扫荡中，为了坚持分散隐蔽及收养伤员的任务，在大山战斗中，为人民为党的事业，流尽了最后一滴血，光荣地牺牲了。亲爱的战友！在革命卫生战线上和我们永别，但他的事业我们继续着。”“凡是他们分散住过的庄子，老百姓都知道‘老辛’或‘辛所长’。在分散的环境中他能经常利用拂晓前的一小时、集中一个单位的看护员或护士上课，并做到‘早来的早教’‘晚来的晚教’‘不来的找着教’。这篇文章的内容，就是他深入实际的

作品，今特整理发表以兹纪念。”粗略翻阅这篇不足千字的“遗作”，辛精芳烈士生前对伤病员无微不至的关爱，在字里行间流露出来。

在《山东省志·出版志》（山东人民出版社1993年初版）中有：“1944年1月1日山东军区卫生部在鲁南创办了《军区杂志》，出至一卷三期，经编委会研究决定改变名称、扩大内容，1945年1月1日从二卷四期起正式改名为《山东医务杂志》，同年12月出至二卷十期后终刊。为不定期刊物，每期发行6000余份。该刊主编为白备伍，编辑6人。军区领导人罗荣桓、黎玉、萧华等都为该刊撰写过文章。该刊刊载主管部门的命令、指示，交流各地工作经验、介绍新的医术和战地救护技术等。”

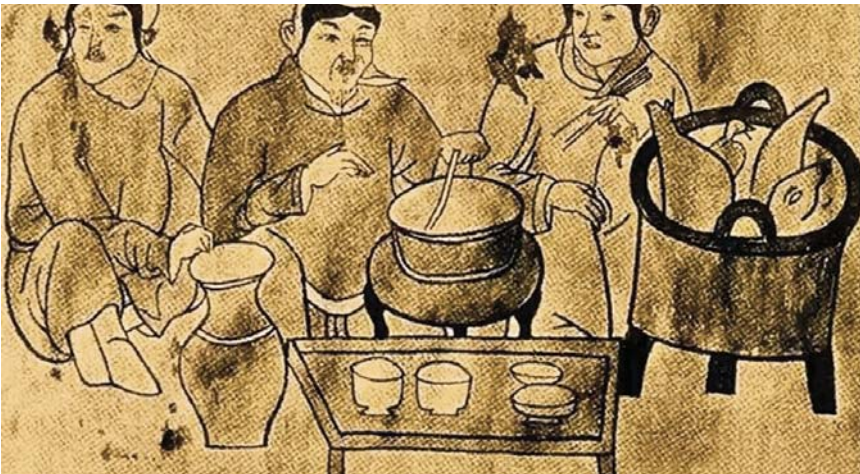
或许通过“山东医务杂志结束语”一文（原文刊载于《山东医务杂志》第10期），会对该刊有一个更全面清晰的了解：回忆一卷一期出版时，我们虽然有个编委会，但事实上负责者是由卫校教务处主任邓太山兼顾，因为工作繁忙，一期只有几篇干巴巴的理论文章，后来感到这样下去不会对卫生干部有什么大的帮助，所以决定派一名专人（怡然同志）去帮助编辑二、三期，后受到非军医同志和地方卫生人员与医救会同仁的爱戴，他们要求订购，可是因为它经常刊载一些部队战斗伤亡和军队卫生批判的文章，故不能让非军医人员知道，在此情况下，为一方面照顾军医，另一方面也照顾地方卫生人员，两全其美，故改现名，但仍以部队为主，而内容力求通俗易懂。《山东医务杂志》共刊行了10期，干部由1人增加到6人，印量由千份增加到六千份，形式、内容、编排上也逐渐改进了，军区罗、黎、萧、舒、李等首长常为杂志撰文题词，同时在经费上、干部配备上都给予很大方便。环境的变化，决定了一本杂志的变化，它已脱离军队卫生机关，来到了政权卫生机关，完成了自己的历史使命，后将由《医务生活》杂志负担起公共卫生、开业医生、各级教员、大中学生、各级地方干部等方面……根据作者语气，行文等方面综合来看，该“结束语”或许由山东军区卫生部长白备伍亲自撰写。

称该刊为山东抗日根据地的“珍稀刊物”绝非空穴之谈！首先，这是诞生于抗日战争时期的刊物，80余年风雨沧桑，斗转星移流传至今者堪称弥足珍贵。本期又是《军区杂志》更名为《山东医务杂志》的改刊号，其版本价值、收藏价值，约略等同于创刊号、终刊号，这是红色文献收藏界之共识。本期又是毛边本杂志，上书口等处甚至还带有少许未裁切齐整的毛边纸茬。尽管战争年代炮火硝烟、条件异常艰苦，但为使军医、卫生员及读者们看得更明白、通俗易懂，它还精心绘制了14幅插图，其中有一页两幅（眼部）彩图，十分珍稀。

笔者收藏、研究根据地老解放区杂志近30年，认为其中真能称上“珍稀”者无非四种：军队刊物，如《反攻杂志》（苏北军区政治部编印）；公安刊物，如《渤海公安》（创刊号），由山东渤海区公安处编印；经济刊物，如《北银月刊》（北海银行胶东分行主办）；军队医疗刊物，如《（部队）卫生通讯》（冀鲁豫军区卫生部编印）。

（本文作者为山东大学抗日战争研究中心兼职研究员，山东省历史学会红色文化专业委员会副秘书长）

▼辽代壁画中的涮火锅场景(摹本)



□赵柒斤

喜爱北宋孟元老《东京梦华录》和南宋吴自牧《梦粱录》等古人笔记，主要觉得这两部书颇似今人的生活微博，描述的都是宋人衣、食、住、行等琐事，可拿来观照现代人的生活。

《东京梦华录》卷九云：“十月一日，宰臣已下受衣着锦袄……有司进暖炉炭。民间皆置酒作暖炉会也。”《梦粱录》卷六曰：“十月孟冬……有司进炉炭。太庙享新，以告冬朔。诸大刹寺院，设开炉斋供贵家。新装阁，低垂绣幕。老稚团，浅斟低唱，以应开炉之序。”由此可见，宋代的火锅已平民化。南宋林洪《山家清供》上卷“拔霞供”说得更具体：“向游武夷六曲，访止止师，遇雪天，得一兔，无庖人可制。师云：‘山间只有薄枇，酒、酱、椒料沃之，以风炉安座上，用水少半铫，候汤响，一杯后各分以筋，令自夹入汤，摆熟啖之，乃随意，各以汁供。’因用其法，不独易行，且有团栾温暖之乐。”

火锅，古人称之为“古董羹”，因投食材入沸水时发出“咕咚”声而得名。它是我国独创的美食，历史久远。“火锅”最早文献记载可追溯至3000多年的周代，《诗经·周颂·丝衣》谓：“丝衣其纁，载弁俵俵。自堂徂基，自羊徂牛，鼎臠且饔，兕觥其觶。旨酒思柔。不吴不敖，胡考之休。”鼎是古代炊具，又是祭祀时盛熟牲的器具。鼎和饔也是鼎，东汉文字学家许慎《说文解字》注释说，“鼎，鼎之绝大者。”清代学者段玉裁注：“绝大谓函牛之鼎也，鼎次之，用以盛羊；饔最小，用以盛猪。”东汉著名儒学大师何休注解《公羊传·桓公二年》称：“礼，祭，天子九鼎，诸侯七，卿大夫五，元士三也。”因礼器“鼎”兼具食器功能，故而，火锅在2000年前一直是王室贵族的专享。

然而，考古及民间传说的“火锅”已达万岁高寿，成为我国生命力最强、群众基础最广的一种美食。考古学家认为，一万年之前，老祖宗发明的最早容器——陶鼎，就是锅子，无论三足鼎还是四足鼎，其主要作用便是用来煮东西果腹。古人把能吃的食物统统丢进鼎内，然后在底部生火，让食物煮熟，变成能吃的“羹”，这便是最原始的火锅。如此吃法虽比生吃各种野兽健康、文明、爽口，可没有盐、姜、蒜等调料的加入，实在难以下咽。同时，由于鼎太过笨重，很难随祖先们游牧时携带，于是浙江等地出土的5000多年前与陶釜配套使用的小陶灶，就成了火锅的最初级形式。陕西宝鸡西周古墓中出

土了一种高不超过20.2厘米、宽16.4厘米、重2.26公斤的小铜鼎，此铜鼎与炉合二为一，即在鼎中铸有一隔层，将鼎腹分上下两部分，下层一个开口，可送入炭火，四周镂空作通风的烟孔，有的鼎腹较浅，鼎中间夹一炭盘，人们称之为“盘鼎”，跟今天的火锅非常相似。由此可见，随着冶炼及陶器生产工艺水平的大幅提升，器皿生产迎来革命。汉魏时期，吃火锅已非常普遍，不仅有铜火锅，还有铁火锅、陶火锅等。南朝与颜延之、谢灵运并称“元嘉三大家”的鲍照曾赋诗云：“击钟陈鼎食，方驾自相求。”

到三国时期，风行很长时间一锅煮的“火锅”已无法满足人们的需求，于是出现“九官格火锅”的雏形“五熟釜”。《三国志·魏志·钟繇传》云：“魏国初建，为大理，迁相国，文帝在东宫，赐繇五熟釜，为之铭曰：‘於赫有魏，作汉藩辅，厥相惟钟，实干心膂。’”“五熟釜”可视为汉代版的“鸳鸯火锅”，江苏盱眙境内大云山西汉墓中发掘的“五熟釜”又称“分格鼎”，中间圆隔外再分出四格，可放置不同的肉品，能吃到五种不同的风味，此分格鼎就是“五熟釜”，分格鼎旁边还出土了两套“染器”，即吃火锅时放佐料的盘子，可以加热的染器又称“染炉”，与我们今天吃火锅用以盛放蘸水的盘子或碗功能一致。东汉著名经学家郑玄注《礼记·内则》：“凡濡，谓烹之又以汁和之也。”“染器”或“染炉”即汉人实现“五味调和”的重要辅器，可见，“五味调和”已成汉代社会普遍流行的饮食理念。

唐宋时期，火锅逐渐平民化，唐代诗人白居易《问刘十九》“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”中的“小火炉”就是一种小火锅。北宋时期，汴京开封的酒馆里有“火锅”，街巷还有“锅子店”。元朝，火锅开始用来煮牛羊肉，涮羊肉由此诞生，并于1338年传到日本，改名为“司盖阿盖”和“锄烧”；至清代，火锅不仅在民间盛行，且成为一道著名的“宫廷菜”。电视剧《宰相刘罗锅》中，退而不休的乾隆爷便于嘉庆元年正月在官中摆了史上最大的一次火锅盛宴——千叟宴，据说全席共上火锅1550多个，吃火锅者达5000余人。到清末民国初期，全国已形成了几十种品牌火锅。

火锅流传到今天，不仅成为家喻户晓的美食，蕴含着丰富的饮食文化的内涵，还被赋予人生哲学，晚清王永彬《围炉夜话》更是与《莱根谭》《小窗幽记》并称“中国人处世三大奇书”，这也给冬季人们品尝火锅增添诸多雅趣。

（本文作者为文史学者）