

青未了

人文 齐鲁

老照片

欧洲战场上的山东劳工

□ 李之凡

一高一矮两名中国男子做立正状,两眼正视前方,一脸庄重和严肃——这张颇有意思的照片(图一),作者为美国《国家地理》杂志记者梅纳德·欧文·威廉姆斯(Maynard Owen Williams),拍摄于1919年初的法国某华工营地。照片右下角阳光投射在地上的人影,显然是正在躬身拍摄的威廉姆斯。

威廉姆斯写道,“山东苦力个子高、力气大,腰细背壮,虽然笨拙的服饰掩盖了他们这些特征”。在这位美国记者印象中,黄皮肤、黑头发的中国人,个子都要比美国人矮许多。当他赴欧洲前线采访时,发现这里的华工营中,有不少高大健壮的山东人。

为了更形象、直观地证明他的观察,威廉姆斯特意让一名山东劳工与另一位其他地区的华工摆拍了这张照片,发表在1919年夏季出版的《国家地理》杂志上。经过深入调查采访,威廉姆斯认为,欧洲战场上这些山东人,“是世界上的顶级劳工”。当然,这不仅仅是因为山东人身材高大、体格健壮,更重要的是“山东农民苦力意志坚定,思维缓慢,但绝不愚蠢”,“他们很少抱怨,不知疲倦,勤劳而智慧地做着简单但很重要的工作”。

威廉姆斯了解到,当时被

英、法两国招募至法国战场的山东劳工有15万人。这些劳工都经过短暂的军事训练,对他们的日常管理也完全实行军事化,其效果,从前面照片中两位华工标准的立正姿势即可看出。在另一张照片(图二)中,整齐列阵、席地而坐的华工队伍,如果不是身上穿的便装,让人很难分清这是军队还是老百姓。

1917年,第一次世界大战进入第四个年头,交战各方兵员锐减,后方与补给线上劳力奇缺。这年二月始,大批山东人被英、法招募华工的诱人条件所吸引,陆续从威海或青岛出港,辗转奔赴法国战场。他们或在后方修建路桥、制造武器、救护伤员,或到前方构筑工事、搬运弹药,输送给养,甚至“放下铲子拿起枪或木棒、斧头,与敌战斗”。1918年一战结束后,从1919年初开始,华工被分期分批遣送回国,也有部分滞留国外。威廉姆斯采访期间,“一些山东苦力正带着新的思想和理念回到家乡,他们说着简单的英语、法语等,还能讲与敌战斗的精彩故事”。

威廉姆斯随一艘运送华工的轮船赴青岛跟踪采访。在这里,他看到一些华工“拿到工资后有些骄傲,对着相机镜头的闪光灯微笑”。然而,威廉姆斯记录的仅仅是华工们光鲜的一面,而远航中的艰苦,异乡生活不适应

来的焦虑、困顿,战场上的伤病、死亡等等,均被忽略或掩饰。他更不可能了解到的是,这些为一战胜利做出特殊贡献的华工,返乡后只有极少数人的生活境遇有所改善,绝大多数带着一身伤病重归乡村,回到之前甚至不如原先的生活状态。

在山东,威廉姆斯吃惊地发现,“山东是一个潜藏着高级劳工的巨大储蓄池,他们虽缺乏商人的智慧和士兵的好斗,却是世界上最好的人类机器”。他预料,“在西方这15万劳力做得很好,山东剩下的75万劳力也被期待招募去法国重建,美国训练的中国人将教这些劳工几门现代课程”。不过,事实证明,这仅仅是威廉姆斯一厢情愿的设想罢了。



图一:两名中国劳工。



图二:整齐列阵、席地而坐的华工队伍。

口述城事

汇泉堂前听棋声

从汇泉寺街的南口顺着墙根就可转到汇泉堂,有一条水中土埂连通岛上,所以棋社人气颇旺,围棋象棋均有,高手臭手皆备,有坐在堂内斯斯文文品茶对弈者,也有蹲在树下大呼小叫敲棋拍盘者,无不物我两忘,乐不思蜀。

□ 李耀曦

喝茶下棋的地方,北京人称为棋茶馆,济南人叫做棋茶社。其实北京人过去也这么叫,如:“太平父老清闲惯,多在酒楼茶社中。”在酒楼茶社中,喝茶下棋提笼逗鸟,看小戏听小曲喊倒好的,是早年的八旗子弟。济南的棋茶社与皇城根闹哄哄的棋茶馆不同,多设在临湖傍泉幽雅清静之处,汇泉堂棋茶社即为其中之一。

汇泉堂原为汇泉寺,位于大明湖内的清凉岛上。早年间,大明湖汇泉寺的和尚、趵突泉吕祖殿的道士,朝山街星宿庙的法师都会下棋,有的还是棋坛高手。要知道,打坐念经是功课,对弈手谈也是功课,可以广结善缘。

余生也晚,汇泉寺里的和尚没见过,清凉岛上的棋事,倒是记忆深刻。那时汇泉寺已经改称汇泉堂,岛上仅余大殿三楹、耳房两间、太湖石一具。俗人继承了僧人的事业——就在跑了和尚的破庙里办起了汇泉堂棋茶社,日日棋声阵阵,成了济南棋人的一方净土。那时大明湖虽已是公园,但还没有完整的围墙,四处有隙可乘,从汇泉寺街的南口顺着墙根就可转到汇泉堂,有一条水中土埂连通岛上,所以棋社人气颇旺,围棋象棋均有,高手臭手皆备,有坐在堂内斯斯文文品茶对弈者,也有蹲在树下大呼小叫敲棋拍盘者,无不物我两忘,乐不思蜀。

上世纪60年代,笔者在济南一中读书。一中老校友中出了几位象

棋、围棋高手,就是得益于老一中所在的运营街,南有泉城路皇亭棋茶社,北近大明湖汇泉堂棋茶社。而我晓得大明湖清凉岛上有“汇泉堂”则另有原因。当时我的一位同窗好友,其父乃原山东文联副主席、著名诗人王希坚。不过,当时的王希坚虽然已摘掉了“大右派”的帽子,但早已不再写诗,于是改笔谈为手谈——决胜秋枰。愤怒出诗人,忧愁也出棋士,据说围棋下得很好,是汇泉堂棋社的常客和高手。过足了棋瘾的王希坚,有时也拐个弯儿,到一中校园看看他的小儿子。那时的老诗人其实尚不足50岁,身材瘦小、面容清癯,举止斯文可亲,穿一身蓝咔叽布中山装,戴一顶鸭舌帽。当时的常客高手之中,还有他的省文联副主席后任,写出《铁道游击队》的名作家刘知侠。

当年汇泉堂棋社的“堂主”初为赵嘉麟,后为张衡斋。赵嘉麟就是早年开曲水亭棋社的“赵二麻子”,曲水亭棋社是济南历史上著名的棋茶馆,早年街河两岸旧书肆古玩店鳞次栉比,许多文人雅士都来此淘书觅宝喝茶下棋。因上世纪50年代初曲水亭拆除,棋社移到汇泉堂,不久赵二麻子就去世了。张衡斋,名成铨,字衡斋,出身中医世家,自幼酷爱弈棋,1959年获山东省围棋冠军,曾四次代表山东参加全国围棋比赛,上世纪六七十年代济南成长起来的围棋名手,多出于其门下,而且无一不是在汇泉堂泡棋“泡”出来的。

1966年文革骤起,破四旧,立四

新,横扫一切牛鬼蛇神。泉城路上的皇亭棋茶社关门大吉,连大明湖公园也乱了套,这清凉岛上的汇泉堂反倒成了“三不管”地段,比以往任何时候都热闹了。不再革命的“逍遥派”和白天低头弯腰的“牛鬼文人”纷纷跑来下棋,仿佛到了世外桃源。

夏秋之际,月色融融,湖边树下对弈,远山近水一派朦胧。那时王希坚和刘知侠便常在此对弈至深夜,乐不知返。当时的象棋名手、济南冠军王立鹤被扫地出门撵回老家临沂,临走时来此告别,众棋手纷纷解囊资助盘缠,含泪依依话别。或许正是峥嵘岁月里有了这番美妙,王希坚“右派”平反复出文坛,才有小说佳作《牛棚诗人》、《牛棚棋手》、《李有才之死》等问世,并在全省围棋赛上取得上佳名次。

有意思的是,1982年汇泉

堂棋社还曾重新开放过一次。我的一位一中老校友,当时刚调入大明湖公园,老兄兴致勃勃,在清凉岛汇泉堂内摆上瓷桌瓷凳,布置得古朴典雅,壁上挂了名家字画对联,联曰:“烟雨湖山六朝梦,英雄儿女一枰棋”,很有一番旧貌换新颜的味道。游人下棋,隔岸一声呼唤,他即乘船过莲花池,载客到岛上,每日往返,乐此不疲。可惜,好景不长,棋客日渐稀少,仵瓜俩枣的棋社收入,着实微不足道,很快就关门大吉了。昔日汇泉堂今犹在,只是“清凉岛”现在专种兰草改称“蓝岛”了。



饮饌记忆

潍坊芥末鸡

□ 陈平

潍坊芥末鸡起始于何年何月、何人首创,已无从考究,却是潍坊独有的一种凉拌菜品。

无论是逢年过节、周末假日,还是亲人相聚好友把欢,芥末鸡均是餐桌上的保留节目。即便闲暇无事,也大大可随手调拌一盘,让三人小世界陡增几多别样的味道。

潍坊人把芥末鸡当成家传祖遗似的,大都在家宴现身,大一点的酒店是绝难见到的。除家庭小酌外,要想品尝正宗芥末鸡,只能到城里的老字号——老潍县菜馆。

芥末鸡之所以能成为平民百姓餐桌上的家常菜,除了能拿上桌、口感好、味道香醇外,取材容易,做法简单也是很重要的原因。

将或蒸或煮或熏或烤过的鸡胸脯、鸡大腿肉,撕成比筷子略细的丝状,再将菠菜叶、香菜梗或白菜心、胡萝卜条等配菜一块儿装盆,倒入加了陈年老醋的芥末汁,一盘红绿相间、辛辣浓厚、鲜香四溢的潍坊芥末鸡就上桌了。记住,香油能冲淡芥末的辛香,最好不放。

潍坊芥末鸡的调制简单易行,配菜也随意,凡是你喜欢吃的,或厨房里现成的,只要是能生食的蔬菜均可。即便是鸡大腿早已被小孩抢在手中,鸡胸脯留给了老父老母,将余下的鸡皮碎肉撕一撕,也照样可以来一盘味道不差的芥末鸡。

芥末鸡的关键不在鸡,不在菜,在于芥末是否是正宗产地的正宗货,在于芥末汁的做法是否对路。芥末原产于我国,由芥菜种子研磨而成的汁呈黄色;而日本芥末则是由山葵根研磨而成,呈绿色,是南辕北辙的两回事,味道也相去甚远,均均擅解鱼蟹之毒。调配凉菜以黄芥籽芥末为上佳,大连产的最为纯正。

芥末汁的制作方法大致有三种:第一种是先凉后热法。芥末放入碗中,凉水搅拌均匀,入锅略蒸五分钟即可,急性子的人宜用这种芥末汁。第二种是先热后凉法。开水冲烫,搅拌均匀,十分钟后放入凉水浸泡即成。性情不温不火的大可尝试。第三种是热热法。开水冲烫搅拌均匀,在炉边稍加焖制可食,这应是性慢之人的首选了。据老中医讲,按中药药理,性情不同的人,选用不同方法制作的芥末,可调理性情不同人的脾性肝气。

在潍坊,芥末鸡还是小舅子难为初次上门姐夫,让姐夫在丈母娘面前难堪出洋相的拿手好菜。娶潍坊媳妇的外地人,第一次去丈母娘家吃饭,十有八九要在芥末鸡前败下阵来。因为小舅子总是趁姐姐不注意,悄悄在靠姐夫的盘边多放些芥末,不明就里的姐夫一大口下去,芥末特有的辛辣就不顾一切地直冲鼻子扑了上去,鼻子哪领受过这等不讲理的胡来,只好一个喷嚏,饭菜就全喷到了裤子上。这节骨眼,丈母娘总是假装追打小舅子,而暗自为闺女打压了一下新女婿而高兴一阵子。当然,这都是家庭和谐和睦的趣事。

现在又有了新吃法,什么翡翠白玉芥末鸡、宫廷御膳芥末鸡等,但家中小酌微醺,还是普普通通、正宗正吃的潍坊芥末鸡最为可口。