

一本抗战时期侵华日军手牒

□郑涛

日本军队手牒，创设于1873年，原名“军队手帖”，是日本陆军士官、士兵的个人手册。手牒的形制类似于便携式笔记本，外面有布制封皮，日本军人平时随身携带，内含手牒持有者的姓名、籍贯、家庭、住址、受教育经历等，以及兵种、所属部队、从军经历、受表彰情况等信息。日本侵华时期，很多手牒里记载士兵随部队在中国各地参战的过程，是日本侵略中国最有力的历史罪证。

高密市夷安文化博物馆藏有一本侵华日本士兵的军队手牒。该手牒长13厘米，宽8.8厘米，绿布封皮，内部内容为纸质，封皮正面印有纵式“军队手牒”字样，字的上方印有五角星图案，背面有持有者阿部勇的签名。

手牒内容分为前后两个部分。前半部分印制天皇“敕谕”“敕论”“敕语”，为日本大正、昭和年间的天皇发表的言论。日本政府通过这种思想模式对军人进行洗脑与控制，将日军侵略战争美化为在天皇统率下进行的“圣战”，提供对外侵略的借口，使日军士兵更加疯狂、凶狠地投入到战争当中。再往后则是军队手牒使用心得、应诏及出征时的心得。内容还规定了手牒的用法，如必须小心保管，不可破损丢失；本人情况与手牒记录不符时应马上报告；非现役军人应召集时必须携带手牒；军人兵役期满或因故免除兵役时，手牒应上交给当事人；战场上的各种要求；资料信件的管理保存等细则。

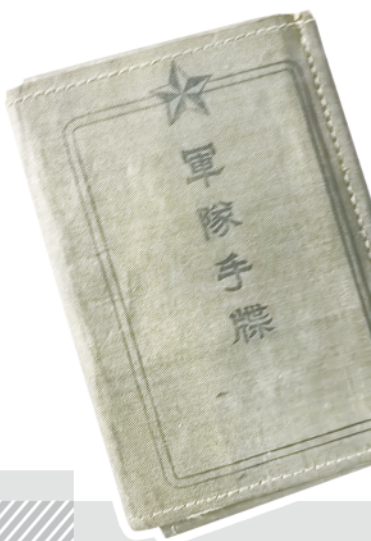
后半部分记录了阿部勇的个人信息和士兵生涯个人履历。阿部勇生于大正八年（1919年）11月26日，本籍日本群马县利根郡水上

村，兵种步兵。阿部勇于昭和十五年（1940年）1月13日入伍成为现役兵，在独立步兵第十八大队第二中队二人营服役，先后被派往东京港执行任务、由青岛港返回、日本高密县警备队服役、患脚气前往青岛治疗、伤愈后归队随队参战等经历。昭和十六年（1941年）1月15日，在山东省高密县韩庄附近随守备队与游击队发生战斗，阿部勇被子弹爆头，被当场击毙。

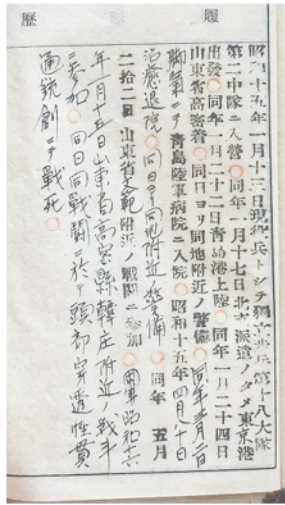
作为一名侵略者，阿部勇获得了自己应有的下场。他所在的独立步兵第18大队隶属于独立混成第5旅团，徐州会战时期曾与国军第59军张自忠部发生小规模交火。此后回华北参与冀中平原“扫荡”，与八路军发生多次交火。日本投降前，第18大队在河北、山东多次

与国民政府部队、八路军晋察冀边区部队发生交火，烧毁百姓民房，掠夺粮食，杀害百姓，恶贯满盈。日本宣布投降后，在山东青岛附近向中国陆军总司令何应钦部缴械，所属人员于1945年11月被遣返日本。

日军军队手牒作为日本军人身份证明的同时，记录了日军在中国各地参加“警备”“讨伐”“扫荡”的恶行，是日军发动侵略战争的重要罪证之一。



军队手牒封面



阿部勇履历



军队手牒封底

舌尖上的郑母大集

□冀庆勇

千年古村青州郑母街，自古交通便利，经贸发达，文化底蕴深厚，以人才辈出著称，曾在宋、明两朝出过王曾、赵秉忠两名状元。同样名扬四方的，还有郑母大集以及大集上的郑母面、郑母烧饼等名吃。

作为明清时期青州著名的农村四大街之一，郑母街位于青州城东二十公里，325省道从村北穿过，三县交界，四县（古代潍县、昌乐、安丘、高密）通衢，交通便利，是青州弥河以东重要的物流集散地和交通枢纽。

民谣有“三里尧沟五里镇，四里郑母不用问”之说。郑母东西大街长两公里，宽五十多米，街道两边商贾云集，店铺林立，过去都是清一色的青砖瓦屋，买卖兴旺。本世纪初在此基础上又拓宽改造南北大街长八百多米，宽三十多米，沿街遍盖商住两用楼，经营商品种类更加齐全。郑母大集主要集中在东西、南北大街和南河滩一带。据《郑母村志》记载，郑母大集已有上千年的历史，是“青州、寿光、昌

乐、临朐四县最大的农村集贸市场”。

作为郑母地域文化的一个载体，郑母大集凝缩了郑母过去和现在，蕴育出以郑母名吃为特色的大集文化。

“要想吃好吃，围着青州转”。作为青州美食的一部分，郑母的地方名吃很多，且远近闻名，如郑母面（又称“状元面”）、郑母烧饼、郑母蒸包、郑母煎包、郑母粉条、郑母粉皮、郑母烤地瓜等。

首先说说郑母面的由来。据记载，明朝嘉靖年间，郑母冀家八世祖兵部右侍郎冀鍊，受当时京城的麻酱面启发，经改进后叫麻汁面。相传，赵秉忠之父赵禧与冀鍊是世交，赵秉忠小时候经常随父到冀家玩耍，冀鍊常留父子在家吃饭，所以赵秉忠经常吃到麻汁面。后来，赵秉忠高中状元返乡探亲，想再尝尝童年记忆中麻汁面的味道，便请来冀家人，做了几碗味美可口的麻汁面，赵秉忠吃后赞不绝口。此后后被称为郑母面，又叫“状元面”。

郑母面主要使用小麦精粉，辅以细豆面、米面饹，经反复揉面、醒面、成形，为鲜食面条。佐料精细，由麻汁、香油、醋、大料水、香椿芽、黄瓜丝、胡萝卜丝、蒜泥等搭配而成。郑母面纯手工制作，细腻筋道，醇香可口，且现吃现配，盛在碗里数小时不粘不成团，价格还便宜。

过去大集上经营郑母面的摊点主要有三个，孙家一个，冀家两个，只有逢集才开张，所以，当时赶集的不少人就是专门来吃郑母面的。南北集街南头，西边河滩拐角处的那一家，是郑母面的传人之一，我本家的一个爷爷开的。逢集时，他早早支上一口大锅，摆上一张张小桌，烧开水后，根据顾客需求，将纯手

工擀出的面条，抓进大锅里煮熟，再迅速捞进凉开水或温水里过一下，然后用手抓进碗里，加上香喷喷的佐料，一碗色香味俱全的郑母面便做好了，让人忍不住大快朵颐。

我姥爷在世时特别喜欢吃郑母面，逢集便骑着他那辆大金鹿自行车，从袁路村赶过来吃面打牙祭。而现在郑母面的门店，除了郑母，青州城里也早有了。

另一个名吃代表是郑母烧饼。郑母烧饼纯手工制作，同样历史悠久，制作工艺独特。烧饼形为半球状，两个合为一对球体来销售，让人联想到和和美、成双成对的寓意，是一种适合作为礼物送人的食品。

据史料记载，明朝中叶，青州商贾云集，多种小吃应时而生，而且出现了“胡饼炉”。当地饮食店的师傅结合煎饼大、鼓、香、脆的特点，加以改进，制作出脍炙人口的半圆形大酥烧饼，此即当今郑母烧饼的雏形。后又几经工艺改造，缀加以芝麻香料。

如今的郑母烧饼个大香酥，特别是刚出炉时外酥里嫩，咬上一口回味无穷。郑母东西大街的两边，都有专门的摊点和门店售卖，货真价实。

我想，郑母名吃源自先人对食物的敬惜，对劳动的敬崇和对生命的敬畏，他们通过辛勤劳动培育了各种食材，并转化为赖以生存的食物，再逐步上升到“以食为美”的认识高度，正体现了郑母先人的敢于尝试、敢于创新、精益求精的探索精神。

如今，虽然大型超市兴起，仍有很多人喜欢赶郑母大集，来感受那独有的大集文化，再尝尝那些舌尖上的熟悉味道，这既是一种美妙的味蕾冲击，也是一种独特的文化体验吧。



此图来源于网络,与本文无关。