

# “毒气岛”的罪恶不能被掩盖

——探访日本大久野岛

●相关新闻●

## 中方敦促日本加快 日遗化武处置进程

日本广岛县竹原市大久野岛是濑户内海上一座面积仅约0.7平方公里的小岛。如今,岛上因遍布野生兔子也被称为“兔岛”,吸引一些游客前来。但在战争时期,这里曾是日军毒气工厂的所在地,生产大量毒气,戕害无数无辜生命,完全是一座“毒气岛”。

记者日前随同日本民间历史研究团体、日本学生、在日中国留学生等探访了大久野岛。

日本在战争时期建立了完整的毒气战体系。大久野岛上的工厂负责生产毒气,九州地区的曾根制造所将毒气装填进弹体,千叶县的日本陆军习志野学校负责培训从事毒气战的人员。

日本制造化学武器,违反了《日内瓦议定书》。为掩人耳目,从建造毒气工厂到战争结束,大久野岛上的毒气生产情况始终处于保密状态。据岛上毒气资料馆介绍,大久野岛当时实行24小时警戒,在对岸沿着海岸线行驶的列车上,靠海一侧的车窗必须被遮挡起来。大久野岛甚至一度被从地图上抹去。

日本民间团体“原子弹爆炸经历传承会”成员楠本昭夫介绍说,大久野岛上曾生产各种毒气,包括呕吐性



9月3日拍摄日本广岛县大久野岛上的长浦毒气储藏库遗址。

毒气“红一号”、糜烂性毒气“黄一号”和“黄二号”、致死性毒气“褐一号”等。

“据说生产出来的毒气就像空气污染一样,笼罩整座岛,有毒物质会向下沉降。根据证言,当时毒气弥漫,脚下看起来就像白茫茫的雾一样。”日本民间团体“毒气岛历史研究所”代表山内静代说。

大久野岛上生产的大部分毒气被运往中国投入使用,造成大量中国军民伤亡。一些毒气弹被遗留在中国,给当地居民带来持续伤害。

“发动战争本身就是一种加害行为。尤其是在这

座岛上,他们制造的是违反国际条约的毒气,并把这些毒气用于战场。”山内说,“那些被遗弃的毒气,直到今天仍然在夺走中国人的生命、污染环境、危害人们的生活。这是何等严重的罪行。”

1945年日本战败投降后,为防止罪行暴露,毒气工厂销毁毒气、焚毁相关文件。如今,岛上的遗迹仍能看到日本当年企图掩盖罪行的痕迹。长浦毒气储藏库遗址的地面和顶部已被植被覆盖,但其内部漆黑的墙壁仍清晰可见。

楠本说,日本战败后处理毒气时,先把毒气从储罐

中抽出,然后再搬走储罐。据说由于墙壁上可能残留毒气痕迹,因此使用火焰喷射器进行焚烧处理。

81年后的今天,“毒气岛”的历史在日本仍鲜为人知。和记者同行的日本关西外国语大学学生小关太智是第一次得知“毒气岛”的历史。小关说,他知道广岛遭原子弹轰炸的历史,但完全不知道同在大久野岛的这座岛上曾有毒气工厂的历史。

相比之下,大久野岛作为“兔岛”和“旅游观光地”却被广泛宣传。日本摄影记者樋口健二说,归根结底,日本政府就是想摘掉“毒气岛”这个标签,不想让人们记住“毒气岛”这件事。

日本吴工业高等专门学校副教授小仓亚纱美说,如今,日本学校也几乎不讲述这段历史,但日本人应该去了解,日本曾经制造毒气并对中国造成非常严重的伤害。她表示,她会把在岛上的见闻讲述给她的学生。

楠本说,现在仍有很多人不了解这段加害历史,为了让这段历史不被抹去、避免重蹈覆辙,应该把这些史实完整地告诉人们。

据新华社

外交部发言人林剑8月28日表示,中方敦促日本政府履约尽责,全面忠实履行国际公约和中日政府备忘录规定,加快日遗化武处置进程,早日还中国人民以净土。

当日例行记者会上,有记者问:据报道,日本民间团体日前在横滨市举办“日军毒气展”,向公众展示二战期间日军生产毒气、制造毒气弹,并在中国和东南亚国家实施毒气战。展览显示,日本战败后,许多化学武器被遗留在中国,给当地人民带来持续伤害。展览现场日本民众接受采访称,实施毒气战是侵华日军犯下的暴行,在学校里从未学过这段历史;他们做这样的坏事是国家耻辱,所以他们想从历史中抹去;这段历史必须要讲清楚,“我们必须成为能明辨是非的人”。中方对此有何评论?

林剑表示,二战期间,日本军国主义公然违反国际法,大规模研制并在中国等亚洲国家使用化学武器,给各国造成深重灾难。仅在中国境内,侵华日军使用化学武器2000多次,造成20多万中国军民伤亡。战败后日方为掩盖罪行,又将大量化学武器遗留在中国,迄今已造成2000多人伤亡,严重威胁危害中国人民生命安全和生态环境。

“面对铁证如山的反人类罪行,日本右翼势力居然歪曲历史,抛出所谓日遗化武‘自然无害’‘责任追究时效已过’等谬论。日本政府对履行《禁止化学武器公约》全面销毁日遗化武诚意不足,投入不够,日遗化武处置进程严重滞后。”林剑说。

林剑表示,消除日遗化武严重危害,是日本政府无可回避、必须承担的历史责任和国际法义务。“中方敦促日本政府履约尽责,正视本国有识之士和受害邻国的正义诉求,全面忠实履行国际公约和中日政府备忘录规定,加快日遗化武处置进程,早日还中国人民以净土。”他说。

据新华社



9月9日,菏泽城南一家饭店后厨内,炉火正旺,灶台前已摆好砧板与调料。应牡丹晚报“寻味菏泽”栏目之邀,菏泽市饭店协会副会长、菏泽市烹饪协会副会长刘德玉,现场烹制其压箱底拿手菜油爆鱼芹。这位在餐饮行业摸爬滚打三十余年的老厨师,用一把菜刀、一口油锅,将鲁菜的精致与菏泽的烟火气融为一体。

### 一把刀,三十余年坚守

刘德玉今年49岁,汉族。

入行以来,他的职业生涯几乎与菏泽餐饮业的发展同频共振。从初入行时担任菏泽德乾海鲜巨无霸五店总厨,到赴北京民族饭店负责高端菜品制作与厨政管理,再到回菏泽,培育指导15家本土酒店运营,他积累了扎实的厨房管理功底与精湛技艺。近年来,他还将目光投向健康餐饮的探索与研发。

三十余年来,刘德玉不仅是厨师,更是菏泽餐饮行业的建设者与引领者。他连续四届

## 三十二年灶火守望,一道菜温暖一座城

□牡丹晚报全媒体记者 郭卫东 姜培军

担任“花乡杯”厨师大赛评委,深研各大菜系,同时兼顾地方饮食习惯,创作出多款经典菜品,深受业内和消费者好评。

### 一道菜,百年鲁菜经典

油爆鱼芹是山东济南传统名菜,属鲁菜中的济南菜。主料为鱼肉,配以芹黄、火腿、香菇等,经改麦穗花刀、挂鸡料子糊浆、蘸火腿末、香菇末、芹菜末等彩色末后油爆而成,成品色泽明亮,口感鲜嫩滑爽,带有芹菜特有的清香。“鱼芹”二字,指的正是蘸上芹菜末的鱼块。

当日,刘德玉选用黑鱼为主料,水芹、大葱、生姜为辅,调料为盐、味精、鸡精、香油、胡椒粉,另备生粉,口味咸鲜。制作时,先将黑鱼肉改麦穗花刀,加葱姜腌制,水芹切末备用,最后以油爆技法烹制。

“这道菜对刀工和火候要求极高。”刘德玉边操作边讲解。鱼肉需肉厚质嫩,去刺后改麦穗花刀,挂上用鸡料子调

制的糊浆,再蘸上火腿末、香菇末、芹菜末等彩色末。油温控制在六成热,鱼块逐一下锅,炸透后快速爆炒,方能外酥里嫩、汪油包汁。当白、红、绿、黑四色相间的油爆鱼芹出锅时,现场赞叹声四起。

### 一腔情,寻味菏泽

“雄关漫道真如铁,而今迈步从头越。”刘德玉常以此自勉。在“突破菏泽、鲁西崛起”的发展背景下,他始终保持对餐饮事业的热情。

“曹州厨坛·寻味菏泽”百位名厨访谈项目,由牡丹晚报联合菏泽工程技师学院、菏泽市烹饪协会、菏泽市饭店协会共同发起,旨在挖掘、记录、传承本土美食文化,让后厨匠人走到台前,让传统“老味道”与“老手艺”重焕生机。菏泽不仅有国色天香的牡丹,更有单县羊肉汤、曹县烧牛肉、郓城壮馍、东明粉肚等令人魂牵梦萦的美食。但随着城市化和餐饮

标准化,部分传统技艺面临失传风险。未来一年内,采编团队将深入各县区,访谈百位名厨,通过视频、文字、技艺展演等形式,打造“菏泽美食地图”IP,建立“菏泽味道档案馆”,并编纂《寻味菏泽·名厨手札》。

刘德玉正是这百位名厨中的一员。在他看来,“传承不守旧,创新不忘本”是每一位厨师的匠心所在。当油爆鱼芹的香气在后厨弥漫,这香气中不仅有一道菜的滋味,更有一位老厨师三十余年的坚守,以及一座城市对本土味道的深情守望。

“做菜如做人,要实在,要对得起良心。”刘德玉用三十余年的坚守,给出了自己的答案。

