



太平寺街因街西旧有太平寺而得名。

【明府城史话】

## 古刹边上开镖局 太平寺街：

□本报记者 朱文龙



孝感泉的形成，传说与孝子有关。

太平寺街位于旧城西门里，南起泉城路，北与西城根街相连，因街西旧有太平寺而得名。明清时期，因东邻的高都司巷尽设钱庄票号，这条街便成为镖局的聚居地。上个世纪中期以后街上的房舍大都为民居。2002年随着泉城路拓宽，除街上的个别小院外，其余全部拆除。

### 千年古刹， 拂云蔽日竹影底

提起太平寺，熟悉济南佛教史的朋友可能不会陌生，这座始建于唐初贞观年间的古刹，承载了济南千载的佛教辉煌。

据史料记载，太平寺在明朝之前唤作“孝感寺”，因寺南有一汪孝感泉。泉水流经寺前，汇合成池，然后折流至僧厨，出于墙外，北穿街巷民宅入大明湖。

孝感泉的形成，与孝子有关。传说，这里曾经居住着一对母子，两人相依为命。母亲年纪大了，每天都要喝新鲜的水。但是这个地方四周没有任何水源。儿子是个孝子，为了母亲不受委屈，便跑到数十里外的南山给母亲挑水喝。年复一年，风雨不断。后来儿子的孝心感动了上天，此地便涌出了一汪泉水，供母子使用。附近的人们就把此泉水唤作“孝水”（南燕晏谟《三齐记》）。后来，唐玄宗得知这个故事很感动，就在天宝年间，敕令改“孝水”为“孝感水”，泉水穿过的寺庙，就被叫做孝感寺（北宋乐史《太平寰宇记》）。

因为孝感泉的故事上达天听，所以孝感泉又为济南七十二名泉之一，历史上的三次著录均在其内。孝感寺也因为泉水而声名远播。

明初，燕王朱棣为与侄子建文帝争夺皇

位，于建文二年（1400年）挥师南下，不久便兵临济南。时任山东布政使司参政铁铉据守省城，在位于西门要冲的孝感寺中存放了大量武器。燕师在济南、东昌连吃败仗，久攻不下后无奈放弃济南，绕过山东攻破南京。朱棣登基之后，存放兵器的孝感寺就改名为太平寺。

太平寺在明清两代的济南丛林中，可谓翘楚。寺庙历代都有修缮，风景极佳。据记载，寺庙中泉水环流，更有碧竹千竿，拂云蔽日，不见天色。盛夏时节，济南闷热无人不觉炎暑为何物。清

代中期之后，竹子虽遭砍伐，但是殿宇宏伟，泉水清澈环绕，曲径幽深，风貌不啻当年。

上世纪五十年代初期，孝感水还外流至大明湖（今位于大明湖西南门南面，启明街以东，寿佛楼后街以西。该湖自南向北足有二百多米，宽约30米，后被掩埋），之后水位下降，泉水不再外流，蜷缩在汇泉饭店的后院。上世纪九十年代初兴建三联大厦后又移址重修泉池。泉池以石砌岸，长3.4米，宽两米，上盖水泥板，池岸自然石镌“孝感泉”三字。太平寺也因多年失修，逐渐衰

败。上世纪六十年代，寺庙的主殿被拆掉，变成了济南刺绣总厂剧装分厂的厂舍。僧房等亦改建为居民平房，分别隔开，今已难寻出太平寺的遗迹。

### 镖局的聚集地

高都司巷多票号，太平寺街尽镖局。

清朝二百多年，因邻近西门外大道和高都司巷。太平寺街成为镖局的聚集之地。

镖局，又称镖号，旧时交通不便，客旅艰辛不安全，保镖行业应运而生，镖局随之成立。镖局保镖主要有水路和陆路。镖师上路，不但要会武功，还必须懂得江湖上的唇典，即行话，以便同劫镖的绿林人物打交道。走镖时，如果发现路间摆着荆棘条子，必须做好准备和劫路人见面。如果攀上交情渊源，彼此认同一家，便可顺利通过。否则只好凭武艺高低。

清人笔记中，有的记载镖局和票号（钱庄）是顾炎武、傅青主共同创建组织的，主要是为联络反清志士的活动。传说顾炎武虽年年旅途跋涉，却不闻其资金匮乏，历经大野、关山险峻，不闻其遇“盗”，原因就是他与傅青主共创镖局、票号。

清朝时，济南太平寺街是镖局的聚设处，而东邻的高都司巷则是钱庄票号的聚设处。每家钱庄的高大柜台上都摆放着天平、戥子，专门经营碎银兑换元宝、元宝兑换碎银以及汇兑业务，其中有几家是山西人经营的。

随着社会的发展和近代银行的设立，镖局这种旧时代的行业逐渐被淘汰，而钱庄票号虽苟延残喘了一个时期，也终归成为历史。



【忆海拾珠】

## 龙山豆腐

□王爱竹

济南东郊的城子崖遗址，不仅是著名的考古圣地，这里还有著名的“龙山三珍”——黑陶、小米、豆腐。这豆腐，虽名列三珍，在当地却是极普通的一种食品。

从前，卖豆腐，起早贪黑，苦多利薄，是当地穷苦庄户人家的小本生意。街坊庆大伯，每到秋后冬闲，就挑起豆腐挑儿串走四乡，那单调而重浊的木梆声，随着他一歪一斜的身影，一声接一声地回荡在穷街陋巷中。

生活中的艰难和愁苦是大人们的，欢乐却永远是孩子们的。我和庆大伯家的老三是光屁股朋友，每到出豆腐的时候，总喜欢赖在豆腐坊里，名义上是图这里暖和，实际上是希望遇到大伯高兴能给我们半碗豆腐脑。虽然十有八回遇不上，但每次都眼巴巴地满怀希望。

隆冬腊月，外面冰天雪地，豆腐坊里却是温暖如春。满屋里白茫茫、雾腾腾，湿润的雾气里散发着略带咸味的豆腥气。这时庆大伯正在灶前蓬头垢面地拉风箱，两眼被熏得红红的；庆大伯正蹲在锅台上，袖子挽到腋下，大汗淋漓，一上一下地“揉布袋”。那放在锅口木架上装满了豆糊的布袋，白白的、胖胖的，像小孩子刚喝了西瓜的大肚皮，两手一挤压，就从布缝里吱吱地往外冒白汁，这白汁落到锅里煮沸，就是上等的豆汁。豆汁，最能补养人，老人最爱喝，但大伯和庆大伯却舍不得喝，一碗那样的豆汁要出一二斤豆腐呢！我们小孩子不大喜欢喝豆汁，喜欢喝豆腐脑。

我们眼巴巴地等着，盼着，什么时候豆汁才能变成豆腐脑？大伯揉完一袋子又一袋子，终于把所有的豆糊都揉完了。往下就是“点浆”了，只要一点完浆，不一会儿，豆汁就会变成豆腐脑。

这“点浆”可大有学问。所谓点浆，就是在煮沸的豆汁中加“凝固剂”，使它变成豆腐脑。由于点浆用的“凝固剂”不同，掌握的火候各异，不仅豆腐的味道和质量不同，而且出豆腐的数量也相去甚远。用“卤水”点浆，比较省事，成功的把握也大些，但味道酸涩，这叫“卤豆腐”；用做豆腐挤出的“浆”经发酵变酸来点浆，味道要好一些，但太费事，这叫“浆豆腐”；还有用石膏点浆的，叫“膏豆腐”；但味道纯正，又嫩又滑的豆腐，是用一种叫“懒水”的井水来点浆的，叫“水豆腐”。被列为“龙山三珍”之一的龙山豆腐，就是这种用懒水点浆的“水豆腐”。这可算是豆腐中的极品了，吃起来细腻滑口；拿起来柔韧有弹性；切成块，可以用秤钩子钩起来卖；切成片，是拌是炒不破碎，越煎越煮越鼓胀。龙山镇一带好多村里有懒水井，庆大伯就是去挑懒水来点浆的，又加他的手艺高，所以他的豆腐是出了名的好。

另外，这“点浆”的火候不好掌握，连一些老手也不能个个拿得准，有时运气不好，点了一瓢又一瓢，就是不清“浆”（凝不成豆腐脑），最后只能做成一锅豆腐渣。甚至接二连三失败，那可就赔大了。据说这都是不知得罪了什么神佛。

所以，虽说庆大伯手艺好，但也不敢大意，每到“点浆”，豆腐坊里的空气就立即紧张起来。这时忌讳特别多，如不能说“清汤了”（光汤没有豆腐了），“点完了”（谐音全完了）……我们都依偎在庆大伯身旁一动不动，那风箱也屏住了气，呼——呼——呼轻抽慢推，像唯恐惊动了谁似的；庆大伯那油汗的赤红脸膛，一时显得那样威严，两眼冷峻地盯着锅里的变化，一手按在锅台上，一手慢慢地一瓢一瓢地把浆点到锅里去。

直到见他那拧紧的眉峰渐渐舒展开来，大家心里才一块石头落了地。庆大伯见此情形，手下加了力气，风箱呼哒呼哒地响起来，灶膛里的火舌欢快地一蹿一蹿地添着灶门脸。这时庆大伯已经在灶台旁蹲下来，他像女人刚生了一个胖娃娃似的，虽然全身酸软，但脸上却笑嘻嘻的。三哥看机会来了，赶紧递过旱烟袋去，大伯一时高兴，爱抚地望着我们，嘴里衔着长烟管吱吱不清地说：“三他娘，给两个孩子盛碗豆腐脑。”

于是我们两人便你一口我一口地喝那大半碗热气腾腾的豆腐脑。那是什么作料也不用放的，直觉得又热又香，连那豆腐浆的酸味也有说不出的鲜美。真的，七十多年过去了，我再也没有喝到家乡那样鲜美的豆腐脑！

【影像老济南】

## 走街串巷 卖泥人

□撰文/供图 阿雍

一副简易的货郎挑子放在街口，摆满造型各异的泥娃娃、文官武将，再吹几声泥哨，各家各户的孩子们便会闻声聚拢过来，眼巴巴地瞅着挑着，实在忍不住就掏出过年时大人给的压岁钱买上一件，引得其他孩子更加眼馋。

图为民国时期，在济南走街串巷卖泥人玩具的小贩。照片为1940年济南商埠区一写真馆（照相馆）拍摄，虽然当时是作为济南民俗风景对外销售的，但七十多年光阴荏苒，如今再回望这种镜头，已经算是很稀罕了。

