

在明府城内,有一条钟楼寺街。这条街位于大明湖南门以东,北通明湖路,南接后宰门街。明代时,这里有一座规模宏伟的钟楼寺,寺门前东西街叫做东西钟楼寺街,今改名大明湖路。它以南的街叫做南北钟楼寺街,上世纪八十年代末,县西巷拓宽,县西巷和南北钟楼寺街合二为一,统称县西巷。

### 曾经的齐鲁第一钟

现在,一提起钟楼,大家往往会想到北京、西安。其实,在我们济南也有自己的钟楼,只不过随着岁月的变迁,消失在了历史的长河中。

去过大明湖的朋友都知道,在大明湖路与县西巷的丁字路口处,有一个高大的砖砌台基,这里就是明清时期钟楼的所在地,也是目前济南市市区最古老的建筑之一。据史料记载,这个台基遗址以及以北的明湖居,就是钟楼寺的旧址。

明朝初年,济南府成为山东首府,旧济南府署改为按察司,另外在唐时所建的开元寺址上建立了新府署。开元寺内有一座高大的钟楼,早晚和中午,用以鸣钟报时。在建造新府署的过程中,这个钟楼被拆除,时任济南知府陈修,征集了章丘、邹平两地民夫二百余人在康和尚院旧地(今大明湖路与县西巷的丁字路口)构建了一处新钟楼,同时对康和尚院进行了修葺,改名为镇安院。

当年,钟楼居于钟楼寺西南处,台座为正方形,边长20米,高七八米,夯土而成,外以青砖包砌。高台上建楼三层,雕梁画栋,飞檐脊,花棂丹柱,极为壮丽。亭子最高层南面有“悠然见南山”的金字匾额,悬挂的大钟每次鸣响,全城皆闻,号称“齐鲁第一钟”。

成化年间(1465—1487),明政府重修济南正觉寺,将僧纲司从正觉寺暂时迁到了镇安院钟楼之侧,又建造佛殿、藏经殿为别院。于是,镇安院又改名钟楼寺,成为正觉



清朝末年,钟楼寺及南北钟楼寺街。



明昌钟亭。

## 大明湖畔的钟楼与学院

【明府城史话】

□本报记者 朱文龙

寺的别院。

僧纲司,是明朝僧官体制下的一个机构。主要任务是编制僧尼户籍,制定寺院建制、僧尼定额,发放度牒,任命下属僧官以及寺庙住持,主持重要的建寺、塑像与译经活动,管理僧尼日常生活及处理违法事件。

明代僧官始设于明太祖时期。洪武元年(1368),朱元璋在南京天界寺设立善世院司掌佛教,又置统领、副统领、赞教、纪化等,负责全国重要寺庙住持的任免。洪武十五年,又重新组建中央和地方僧官组织。中央设僧录司,有左右善世(正六品)、左右阐教(从六品)、左右讲经(正八品)、左右觉义(从八品)各二人,由礼部任命,掌管天下僧务。府设僧纲司,有都纲(从九品)、副都纲各一人,州设僧正司,有僧一

人,县设僧会司,有僧会一人,归僧录司统辖,分掌地方僧务。有关全国佛教之政令,则大体循前代之旧,总领于礼部祠祭司郎官。

凭借僧纲司的入驻,钟楼寺的地位和品级在佛教界骤然上升。

建国前,钟楼已坍塌,台基上乱石断砖,杂树丛生,面目沧桑。台基当中扣着一口大铁钟,许多住在附近的孩子爬上台基,捡起砖头瓦块砸得大钟当当响。而今,大钟已被挪到南丰祠明昌钟亭内。作为老城区的重要组成部分,遗址有其独特的历史价值与文物价值。大明湖扩建后,此处为大明湖新景点“明湖晨钟”的重要组成部分。

### 佛地改为文学地

“康和尚院建钟楼,清夜闻声警梵修。佛地改为

文学地,大鸣小扣更风流。”

这是清代诗人范坰所写的一首诗,说的就是钟楼寺变为学院的情景。

明朝嘉靖四年,一说是二十一年,山东省提督学道邹善将钟楼寺改为湖南书院。这时,僧纲司早迁回了正觉寺,钟楼寺的辉煌已不在。书院北临明湖,绿树荫浓,碧波涟漪,荷香四溢,是一处环境幽雅的学习场所。不久,书院改名至道书院。明万历年间(1573—1620),此地改为提学道衙署。清康熙二十七年(1688)改名提督学院,所以钟楼寺东边的街,又称为“学院街”。

学道、学院掌管全省考取秀才以及秀才的岁试、科试,选拔贡生,还要负责对全省教职员的考核等工作。清代施闰章顺治年间主学政时,学院里四照楼、灌缨桥、小石帆亭、石芝、积古斋、钟楼等,错落有致,构成“四照晴岚”、“海棠春雨”、“瑶除石芝”、“虚舫谈经”、“平桥待月”、“红栏活水”、“瑞著书屋”、“钟楼雪霁”等学院八景。

那时,学子赶考、人员出入,都要绕行院东的学院街。清光绪三十一年(1905),科举停止,学院遂废,这里改为山东客籍高等学堂。客籍系指本地以外的学员而言,山东各高等学堂的客籍学生悉数拨入该学堂就学。辛亥革命后,又为中华民国山东省财政厅所在。解放后,这里先后成为山东省粮食厅、机械厅、省级机关宿舍等,景物变迁,旧貌难寻,现已划入大明湖公园,各个时期的建筑物荡然无存。

当年的钟楼寺街,生活气息味甚浓,从东至西有前店后作坊的商店,一般生活所需物品基本都有。钟楼寺前有两个酱园经营酒、油、酱、食醋、各种粗细酱菜,如八宝菜(内有花生仁、瓜子仁、核桃仁、酱瓜、杏仁、豆类等)、包瓜、磨茄、甘萝卜等,还有酱豆制品如豆腐乳、豆腐干、臭豆腐、豆豉等。这里的酱菜味道鲜美,种类居多在全国负有盛名。



【忆海拾贝】

## 老济南怎样吃地瓜

□张稚庐

“番薯”有几种土名,我们济南人管它叫“地瓜”,四川人叫“红苕”,北京人则叫“白薯”。济南的仲官、柳埠一带多种番薯。据我所见,那儿的番薯有两类,形状虽相似,口味却迥然不同。一类茎叶呈紫色,白瓤,蒸出来干面松散,所谓“栗子味儿”;另一类水分多,味甜。

我童年时,在长街短巷里常见有挑着柳条篮子卖油炸地瓜丝、地瓜片的小贩,也有挑着热气氤氲的炉灶卖饴糖煮地瓜者。可惜如今市上都绝迹了。记得念小学时,每到秋风送爽时节,学校门前卖零食的小摊中,就会出现一个白须老人在卖油炸地瓜丝、地瓜片。那片切得飞薄,炸得依稀透明;丝则细如挂面,色泽金黄。老人终日坐在一个用两根竹竿挑起的白布小棚里,桌上木盘里的炸货堆成两座“金字塔”。有人来买时,他利落地用纸卷成一个漏斗,顺手抓些放进去,笑眯眯地递给你。小孩子花寥寥零钱,能买蓬蓬松松一大包,酥脆香甜,百吃不厌。

当济南“莺啼杨柳,春色著人如酒”的时候,饴糖煮地瓜上市了。地瓜经一冬储存,其淀粉已转化为糖分,十分甜美。煮地瓜是专用一种紫皮条形地瓜来做的。其长不过一拃,粗细如胡萝卜,个头匀溜,惜乎多年不见,可能绝种。小贩挑副担子,一端是个锯末火煨着的沙锅;另一端是个方形小案,上摆瓷碗、小匙等。沙锅中心反扣一碗,上整一孔,既免糊底,又可使汁水上溢。地瓜一层层排在碗的周围,煮熟后,再加进少许麦芽糖稀,用微火慢慢煨着,甘芳四溢。“沙锅咧——地瓜!”叫卖声婉转悠长,似唱歌一般。遇到顾客来买,小贩就拿小铜铲将地瓜起到小白瓷碗里,再把紫红油亮的地瓜划两刀,浇上一小勺红澄澄蜜一般的糖汁。顾客可坐在小凳上围案而食。这地瓜盛在碗里犹能烫嘴,一匙一匙挖着吃,又甜又糯又软,真是街头小吃中的妙品。

1945年日本投降后,济南商埠曾卖过一阵子日本的地瓜小吃,像是叫什么“依马他林道”,其时四大马路纬五路一带住着很多日本人,这里原是所谓“帝国居留民区”。他们财产上交,等待遣返,日子窘迫,遂有日妇街头设炉卖这种零食:将地瓜煮熟捣烂掺江米面,做成骨牌状的长方块,下油锅炸黄,趁热撒上糖霜,其味酥甜。那时,我尚是孩童,先母携我去商埠做客,买过一小包给我。因我爱吃,后来先母有时仿做,以此飨客,亦觉甘美。

番薯易种,多收,可干藏、可酿酒、灾年荒岁,老百姓多赖以活命。1960年到1962年三年困难时期,当时济南无工作的市民每月供应粮食仅二十四斤,然而,就在供应的计划粮中,也并非全是谷粟,其中含有一定比例的地瓜面。虽说人们饥肠辘辘,却没有“饥不择食”。竟以地瓜面创出两种相对适口的主要,其一是地瓜面煎饼,摊得薄而酥,入口微甜,这样儿童也愿吃了。其二是“蒸干地瓜面”——天晓得不知何人想出这做法,且一传十,十传百,几乎家家这样做,成一时之食。其做法是将地瓜面洒上少许水,微微湿润,过一会,用一小茶碗盛满面子,用手压紧,再轻轻扣到蒸笼上,一一排开,随后上炉蒸熟即可。这“干蒸地瓜面”,吃到嘴里干散淡甜,要比那种黑糊糊,黏腻腻的地瓜面窝头好吃了,可谓“困境生智”之“创造”。

番薯原产于中美洲,后被西班牙人发现,1585年始带进爱尔兰,传入我国大约在1615年前后。明周亮工《闽小记》里有一则关于番薯的记载,其文云:“万历中,闽人得之外国,瘠土砂砾之地皆可以种。初种于漳郡,渐及泉州……闽人多贾吕宋,其国有朱薯,被野连山而是,不待种植,夷人率取食之。虽蔓生然客而不与中国人。中国人截取蔓尺许,挟小盖中以来,于是入闽十余年矣。”这里说的夷人,可能是指当时在菲律宾的西班牙人。看来番薯当初得来不易。解放初,济南曾流行过一首风趣的民歌,其歌曰:“家有二亩地,种上那大地瓜,一家人吃穿全都靠着它;但等到那秋风起后地瓜大呀,伙计们使把劲呀,一起往家拉——拉——地瓜。”



露宿街头,靠沿街乞讨和领取赈灾施粥过活。

位于圩子墙外的齐鲁大学一度成为难民聚集点,很多齐大师生都自发成为赈灾志愿者。图为当年齐大师生们在校园内组织难民子弟做游戏。照片中,不谙世事的流浪儿们不少还面带喜色。回望他们做游戏的场景,令人不免心生酸楚。

## 心酸的游戏

【影像老济南】

□撰文供图 阿雍

20世纪20年代,由于旱情严重,又适逢匪患兵灾,山东灾荒空前。灾情最严重的1928年,“鲁省待救难民,与欧战后欧洲难民待救之情形,不相上下。总计有千万以上,占全省人数的四分之一”(据1928年华洋义赈会报告)。这一年,大量难民拖家带口涌入省城济南,他们睡在简易窝棚或