

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，飞檐耸脊，花椋丹柱，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。

【明府城史话】

□本报记者 朱文龙

大明湖畔的钟楼与学院

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。”

这是清代诗人范垌所写的一首诗，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，碧波涟涟，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人员的考核等工作。清代施闰章顺治年间主学政时，学院里四照楼、濯缨桥、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”、“钟楼霁雪”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，白瓢，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挎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，笑咪咪地递给你。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，一端是个锯末火燎着的沙锅；另一端是个方形小案，上摆瓷碗、小匙等。沙锅中心反扣一碗，上鏊一孔，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，父母携我去商埠做客，买过一小包给我。因我爱吃，后来先母有时仿做，以此饯客，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二十四五斤，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食，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”，吃到口里干散淡甜，要比那种黑糊糊，黏腻腻的地瓜面窝窝头好吃多了，可谓“困而生智”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。虽蔓生然吝而不与中国人。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。”

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

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。