

我是喝舜泉的水长大的，就像婴儿喝母亲的乳汁一样，舜泉是我的母亲泉。

过去，我家住在舜井街55号，就在舜泉旁边，舜泉就是舜井，是一个颇有名气的泉。在泉城的七十二名泉中，除了趵突泉之外，就数得上舜井了。上自《史记》，下到唐朝的魏炎，宋代的欧阳修、曾巩、苏辙，元代的元好问诸文人墨客均有诗文颂之，晚清刘鹗的《老残游记》其中也记载了舜井。

我家住的是四合院，三间大北屋，两侧东、西厢房，院子里有东屋、西屋和南屋，南屋是书房，前后两面门。后来家道败落，父亲将北屋、西屋租赁给了济南市历下区粮食局，成了粮店。我们搬到了南屋里面，把北门堵死之后，从东侧另开了一个门，与粮店分隔成了两个院子。东屋的门前有一口井，井口60多厘米的直径，砌有约一尺高的石质井台，与外面街上的舜井相距大约十米左右，那时，井水伸手可汲，夏天将西瓜放进去，吃的时候，捞出来，那真是地地道道的冰镇西瓜。至于两口井是不是相通的，我不敢肯定，因为那时尚小，没有潜水的本事，否则我一定下水去探索一番了。后来粮店为了安全起见，将这一口井填埋。

解放初期，济南市的自来水不多，到了上个世纪六十年代中期才普及了自来水，城南一带的居民都吃舜泉或者护城河边上的泉水，因此也诞生了“卖水的”这一行业，记忆中有一个人，个子矮矮的，很瘦，留着山羊胡子，已经须发皆白了。他每天到舜井来打水，他的水车是用一只汽油桶改制的，上方开着一个四方锥形水口，放水的水口在桶的后下方焊一段铁管子，用木塞堵住，水满后把一块四方木板盖在水口上，防止水溢出来。一头小毛驴拉水车，那小毛驴个头小得可怜，仿佛是从小人国里牵来的，长得十分俊气，长长的耳朵，白白



明府城史话
 投稿邮箱:lixiazuo@163.com

舜泉，我的母亲泉

□武存中

的细腿儿，黑黑的眼睛，直直的鼻梁。其实，那毛驴已经很老了，拉起来非常吃力。好几次，我在朝山街南头看见老人肩上套着绳子与那毛驴一起艰难地爬坡，那时候朝山街南头靠近街口拐了一个S形的弯，最南端是一个非常陡的上坡，上去之后就是南圩子门外了。小毛驴鼻子里“呼噜呼噜”地直冒白气，细细的腿儿直打战，地上结满了冰，很滑，老人头上渗出豆大的汗珠，水也不时地溢出来，滴在路上马上就结成了冰。后来，市里普遍安装了自来水，这卖水的就再也看不到了。我参加工作之后，经常步行上班，有一次从马道口街走，在一群墙根下晒太阳的老人之中认出了那卖水的老人。经打听老人姓张，其后就再也没有见到他。

值得一提的是，在我们济

南市流经市里的河流不多，一是泺水，它是由趵突泉的水汇集而成的，还有流经西关的锦缠河，是由南部山区过来的泄洪渠道。其实还有一条河流叫“历水”，现在已经没有了，它便是由舜井的水汇集而成的。《水经注》记载：“东城历祠(指舜祠，即舜庙)下，泉源竞发，其水北流，径(经)历城东，又引水为流杯池(在今曲水亭街)，州僚宾宴，公私多萃其上。分为二水，右水北出；左水径(经)历城北、西北为陂，谓之历水，与泺水会。”北宋苏辙有诗为证：“奕奕清流旧绕城，早来泉眼亦尘生。连宵暑雨源初结，发地春雷夜有声。”可见当时的水势是非常大的。

还有“舜井锁蛟”的古老传说。相传大舜时东海有一条“黑蛟”，叫巫支祁。它想要当天下首领，多次找舜提出要求却被

舜严词拒绝。舜选大禹为首领。巫支祁怀恨在心，要报复舜，除掉禹。舜去世后，巫支祁令东海鱼鳖一起出动发大水，淹没村庄、淹没历山。大禹带领百姓日夜治水，三过家门而不入。把无家可归的百姓转移到泰山、兴隆山、龙洞山上。大禹怀揣照妖镜，身带定海针，手挽降魔铁索，乘木筏在风浪中与巫支祁搏斗，他抛出降魔铁索，把巫支祁打翻在地，并把巫支祁锁在舜井里。巫支祁不甘心地向大禹：“什么时候放我出来？”禹说：“等到铁树开花。”韩复榘统治山东的时候，有一年舜井水外溢，流淌到县西巷深没脚踝。而恰好在这一年韩复榘在官署门前安装了两株树枝状灯。老百姓想起了“铁树开花”的传说，认为水怪巫支祁又出来了，不禁大为惊恐，一时间怨声载道，韩复榘只好把门灯

去掉。上个世纪八十年代舜井街辟为商业街，在街的北首悬挂着一个巨大的井字形里面锁着一个龙的模样的“蛟”，成为舜井街的标志。

据《史记·五帝本纪》记载：舜井是双井，其底部相通，舜在挖井的时候，舜的父亲瞽叟同其弟象阴谋将其害死，把井填埋，此时的舜恰好躲在中间的通道上，正当瞽叟和象额手相庆的时候，舜却从另一口井里爬了出来。这便是舜井是“双井”的依据。舜井之所以为二泉，一口就是舜井街上，另一口井在舜庙之前，辟为大大的方池，旁边立一块巨大的石碑，碑底下是鼋质，一条碗口粗的铁链垂入池内，现在人们将铁链放置于舜井街的井内了。

舜井的位置在舜井街中段路西，从街上看向里凹进去了大约十几米，呈正方形，舜井就在这里，井口有一米五左右，圆形井台，井深大概十几米，泉水清澈甘冽，纯净至极，每到夏至时节，阳光直射井底，井底的一石一瓦均看得清清楚楚。父亲告诉我，舜井原来就在我们家的院子内。曾祖父武震看到百姓吃水困难，让井于民，将舜井从我们家分了出去。这才形成街面上凹进去的样子。

“文革”时期，由于有了自来水，舜井便废止不用，一开始还用了两块水泥预制板盖住，后来不知是谁将水泥板弄坏后，人们往里倾倒垃圾，直至填埋淤死。流经了几千年的舜泉就这样被毁灭了。第一个向井内倾倒垃圾的人，不知道是否曾有记忆？毁灭一个名泉似乎不费什么气力，但重建一个名泉却是难上加难。

今天的舜井街上的那口井，已经没有了往日的清澈、甘冽与纯净，一条铁锁链垂向污秽不堪的井底，混浊、难闻，已经很难再现往日的风采。

舜泉，一个名垂千古的名泉，我的母亲泉，还能重新焕发其本来的面貌吗？

【行走济南】
 文/吕允山 图/姜振民

寒风中飘来烤地瓜的香味儿

漫步济南街头，各种美味佳肴，各地小吃应有尽有，可是你要说起咱济南的小吃来，人们脱口而出的是“烤地瓜”。

烤地瓜作为“济南名吃”名扬全国少说也有几十年了。记得上世纪八十年代初，我到北京出差，下火车转地铁，一走出地铁站口就打了个寒战。天上冒着飘飘洒洒的雪花，踩着脚下沙沙作响的雪粒，感觉到的除了初春乍暖还寒的冷，还有一种由内而外的清爽。一阵寒风刮过来，伴着雪花竟飘过了一缕烤地瓜的甜香的味儿！这味儿太熟悉太诱人了！它甜，但又不是那种奶油爆米花似的让人发腻的甜；它香，香得飘飘袅袅直沁入人的心底，肚子里不由自主地咕咕叫起来。远远望去，路灯下，一个外层糊着白石灰的大肚烤地瓜炉子，一个浑身包裹得十分臃肿的摊主在不住地跺着脚，就像一动一静两尊弥勒兀立在寒风中。走近一看招牌上赫然写着“济南名吃烤地瓜”！我那个亲切，那个骄傲：敢情咱百吃不厌的家常烤地瓜，竟成了蜚声首都的“济南名吃”！在北京呆了一个礼拜，这是我的见到的唯一和咱济南有关的商品。

全国各地尤其在北方城市都有烤地瓜卖，可是它怎么就成了济南名吃了呢？我想一是这种吃法可能源于济南，另一方面这烤



地瓜像极了济南人的性格，它有点土，登不了大雅之堂，可很实惠。尤其在寒风刺骨的冬天里，捧一块烤地瓜在手里，暖手、暖口，更暖心，物美价廉还能解馋充饥。它最大的好处是利人利己，一炉烤地瓜，顶风香十里，吃的人是享受，闻着这香味也是享受，不像南方那损人利己的油炸臭豆腐，只顾自己吃着香，臭得路人直捂鼻子。

济南的烤地瓜名扬全国，我想追溯起来一定有它的历史积淀。在上世纪六七十年代，人们的口粮按计划供应。计划内有70%的粗粮，而粗粮里边就包括一定数

量的薯类，这薯类在平时就是地瓜面、地瓜干，到了秋后就供应鲜地瓜。当年这鲜地瓜几分钱一斤，而且三斤鲜地瓜顶一斤粮食计划，深受市民欢迎。每逢粮店里来了鲜地瓜，家家户户都拿着大麻袋早早地在粮店门口排队。拉地瓜的大卡车一来，人们开始骚动起来，勤快点的帮忙卸车，街道主任帮着维持秩序，交钱、开票、撑麻袋，粮店的服务员用七齿钉耙似的铁叉子给你往麻袋里装地瓜。闻着那新鲜的泥土和地瓜的清香味，沉不住气的孩子早就抄起一块地瓜，用手搓去泥土，掀起褂子角擦一擦，坐在一边咔嚓咔嚓地啃着，任那乳白甘甜的汁水顺着嘴角流下。

当然作为主食的鲜地瓜是不可能都烤着吃的。最多的是煮着吃，记得家里每当煮地瓜时，父亲都要在锅底放一个小碗，以免糊锅。地瓜洗好后码到锅里，盖上两张大明湖的荷叶，这样煮出来的

地瓜香甜可口，还有一股清幽的荷叶香味。拾出地瓜来，下边的锅底上是一汪油光锃亮的地瓜油，撒上一点面，稍加熬制就是济南人小时候最喜爱的零食——缠蜜。除此之外还有碴地瓜粥、晒地瓜干等吃法，烤地瓜只是当成点心来吃。往往都是在头一天晚上封上炉子后，炉箅子下边放上几块容易烤熟的瘦小地瓜，用热炉灰埋上，这样经煤火余温一宿的烘烤，早晨起来从炉灰里扒出焐熟了的烤地瓜，就是一顿美味的早点。

刚参加工作那些年，车间后边全是农田，秋粮种的又是地瓜和玉米，那些年秋末冬初，每当上夜班，几个大胆的同学就背上书包，翻墙下到农田里，不管地瓜还是玉米，弄他一书包，三四个人的夜餐就够。车间玻璃融化炉有退火窑，退火窑内上百摄氏度的高温却不见明火，不沾炉灰。新鲜的地瓜甘甜多汁，洗净后放到退火窑内，经过高温的烘烤，皮烤硬了，乳白的汁液被紧紧地包裹在里面，高温下，汁液慢慢升腾成了香甜的蒸汽，它氤氲在自己的世界里，逐渐焐熟了地瓜，那是一种由内而外的熟透，皮不干、软糯香甜，没有烟熏火燎的煤炭味，绝对的纯天然、无污染、绿色卫生食品，自然比街上买的又好吃了许多。

多。吃不了剩下的，老师傅就给孩子们捎回家去。

这么多年，济南街头烤地瓜也曾经经历了一番演变。就那炉子，先前是那种用大瓦缸做炉膛，里面用黄泥糊好，外边糊一层白石灰，既保温又显得干净美观。后来有的用大汽油桶改装的铁皮炉子，再后来出现了一种炉内烤架可以转动的“卫生转炉”烤地瓜。所用的燃料也由当初的无烟块煤，到后来的蜂窝煤。还有用电烤箱的，但是没有用煤烤出来的好吃。再说地瓜，有几年市面上还出现了填充各种馅料的烤地瓜，什么奶油、山楂糕、红小豆之类的，由于价格高不实惠而且失去了烤地瓜的传统风味，逐渐淡出了市场。如今最受欢迎的还是原汁原味的平民化的烤地瓜。有些传统的东西经过历史的沉淀，自有其长盛不衰的道理，并不是轻易能改变的。

如今秋去冬来，寒风又起，人们漫步在繁华的泉城路，热闹的大观园、行人匆匆的长途汽车站，还有熙熙攘攘的洪家楼，总能闻到飘来阵阵的烤地瓜的甜香味，不时会邂逅推车而过的地瓜炉子，更有那一个个帅哥靓妹，在寒风里捧着一块烤地瓜，又当手炉取暖，又当小吃解馋。这一路飘香的烤地瓜，温暖了济南市民，温暖了外地来客，也温暖了整个城市。