



泰山  
阜虎石边镌  
有篆书虎字  
刻石,由清代  
吴大澂所书。

【史海钩沉】

## 齐鲁大地带「虎」的地名知多少

□张世容

在十二属相之中,大概虎和齐鲁大地的关系最密切了,古今山东地名中,虎字真是无处不在,虎文化的色彩非常浓厚。

### 泰山古时多虎

泰山中天门,又称二天门,建于清代,地处泰山黄岘岭脊的峰顶,海拔847米。中天门是攀登泰山东、西两路的交点,高山峻岭,环境险要。黄岘岭北侧的陡峭道路东溪,俗称大直沟,早年为登山必经之路。东溪一带森林茂密,绵延山野,因此古时常有老虎出没,而且曾经发生过老虎伤人事件,后来人们便废弃了这些危险山路。

时过境迁,当地形成一些与虎有关的古迹,古人还在此处建了二虎庙,供奉黑虎神。后来,二虎庙变成了财神庙,现庙内塑财神赵公明身跨黑虎、手持铁鞭的像。庙门对联:“身骑黑虎广招财,心镜公明常进宝。”中天门坊旁的“虎”古迹,有一座阜虎石,因其石形很像蹲伏的老虎而得名,阜虎石边,镌有篆书虎字刻石,由清代吴大澂所书。

据记载:“泰山古时多虎。”《礼记·檀弓下》中就有关于泰山一带有老虎的记载:“孔子过泰山侧,有妇人哭于墓者而哀,夫子式而听之,使子路问之曰:‘子之哭也,壹似重有忧者?’而曰:‘然,昔者吾舅死于虎,吾夫又死焉,今吾子又死焉!’夫子曰:‘何为不去也?’曰:‘无苛政。’夫子曰:‘小子识之,苛政猛于虎也!’”

泰山余脉中以虎命名的地方,还有一处虎狼谷,位于今天的济南市莱芜区西南。史称,黄巢起义失败后,唐代中和四年(884年)六月十七日,黄巢在泰山狼虎谷兵败身亡。当地的九顶山南,有黄巢大家,俗称黄巢墓。

传说中,古时泰山的老虎常常穿山越岭,来往济南的南部山区,在南部山区一带也能见到老虎的踪影,有老虎会越过山野,跑到地处济南南郊、水质甘冽的一个池塘饮水,当地人也就习称这处泉池为饮虎池。因此,南部山区很可能早就有虎栖息,当地以虎相称的山名还有卧虎山,卧虎山位于仲官镇西4公里处,海拔665.22米。

### 泉城名泉说虎

济南号称泉城,虎字特色的名泉饶有情趣。据清代道光《济南府志》记载:“《齐乘》以金虎、黑虎俱在李承务巷,则二泉相去不远也。”现在,金虎泉、黑虎泉的泉址都很清楚,但确切地说,金虎泉有新、老两处。金代《名泉碑》上的那一处称老金虎泉,据1934年李子全先生在《山东省垣名胜记》中介绍,老金虎泉位于“济南内城南门外迤东百余武,护城河岸下”,这处老金虎泉如今已无迹可寻。现在的金虎泉在南护城河的河流中间,筑有泉亭,绿琉璃瓦覆盖,有石桥连接河的南岸,泉池方形,水泥结构,长、宽各4米,深2米。

老金虎泉虽已湮没,但不乏史料记载。李子全先生在《金虎泉记》中说:“有金虎泉,以对黑虎泉而命名,并形水势之猛也,毛发直竖,口鼻出水,如山如石,似虎非虎,具有天然之势,非若黑虎泉,一望知系人造之景也。泉流弯曲,北注于河。泉之东有亭,曰可中亭……名曰适园。嗣以家贫,售于晋人李卓先生,渠改适园为须弥,易金虎为金粟。”由此可知,金虎泉曾经称为金粟泉。

饮虎池,系济南名泉。原来的泉池位于济南市西青龙街、饮虎池街交界处,属于趵突泉泉群,今址在趵突泉公园南墙外面。泉池由块石砌垒而成,方形,长、宽各2.4米,池岸周围围以石栏,池岸西壁嵌有池名石刻,池内假山上雕塑有两只猛虎,形象逼真,栩栩如生。池水流入趵突泉公园里的白龙湾。

关于黑虎泉,清代乾隆时期的《历城县志》称:“上有黑虎庙,黑虎庙在东南城壕上。”黑虎泉之名,有可能来自那座古刹黑虎庙,但也有一些人士认为,泉名和石刻“虎”头有关。早年间,黑虎泉只有一个石刻“虎”头,清末刘鹗的《老残游记》中就有这样的描述:“老残果然往外一看,原来就在自己脚底下有一个石头雕的老虎头,约有二尺余长,倒有尺五六的宽径。从那老虎口中喷出一股泉来。”

此外,金虎泉以西有一处一虎泉,泉址在护城河南岸,五莲泉西,泉池形式不规则,水泥结

构,长6米、宽3米、深2.4米。泉水从一石刻的虎头口中流出,故名。一虎泉又称缪家泉,清代光绪年间,泉址位于缪润绂官吏的花园内。

至于白虎泉,因《齐乘》只记在“大佛山”,具体泉址不详。济南还有若干名字中有“虎”的泉,例如,民国时期的《续修长清县志》称:“长清县,有三个白虎泉,其一在灵岩山东白虎峪,其二在五峰山南白虎峪中,其三峪泉庄南泉子峪沟底亦有白虎泉。”另外,“在前峪泉庄西北、东北沟东岩下”还有一个“黑虎泉”。众“虎”泉最高的一处,位于灵岩寺后方山之巅,名为虎跑泉,又名上六泉。济南以虎相称的泉,还有历城区西营村南、石虎洞的虎洞泉、采石乡虎门村的虎门泉、栾湾村虎豹川村的虎豹泉等。

### 崂山虎趣

崂山上有虎吗?这个问题恐怕不好做出肯定的回答。有些人认为,很可能古时候有过,这是因为,自古以来崂山一带山深林密,不仅生态环境相当适宜,还有供虎食用的兔、狸等小动物,这与近在咫尺的胶东半岛多有关于虎踪的记载有一定关系。如掖县、黄县等地方志称,清代顺治、康熙年间都曾捕杀到老虎。在类似地理条件下的崂山,不难想象会有虎出没其间。

崂山地名含虎字的多,不是偶然的。比如,标山南端的虎守山、华楼宫附近的石虎山、外九水的飞虎崖、八水河上游的老虎尖、李村河以北的老虎石和老虎山,此外,崂山境内还有驯虎山、抱虎山、虎岭峰等。崂山太清宫东南、今钓鱼台以北的山坡上,“自修一庵,曰驱虎庵。练武驱虎,为民除害”,如果这些传说属实,古时崂山岂止有虎,而且还闹过虎害。

有趣的是,人们对崂山有老虎的推测、想象,竟然和山上几处奇峰怪石的虎般模样,巧妙地结合成一处具有特殊魅力的名胜。那飞虎崖的崖头,宛若一头猛虎飞扑而下,石虎山的整个山头似虎蹲踞,由于当地经常风过松林,声若虎啸,这处胜迹也称虎啸峰。而据《崂山志》记载,在老虎山西坡,正对着南岭村的半山腰里,有一块两米高的巨石,石上矗立着2.5米高的大石,石头呈淡淡的红灰色,远看极像虎头,额上“王”字清晰可辨,故名“虎头石”。虎头石所在的地方是一座由九个山头连成的山峰,老百姓叫它“老虎山”,又叫“九顶山”。

此外,在胶东半岛,还有许多带有虎文化色彩的地名,比如,蓬莱市的虎路线镇、虎路线乡、虎路线村,其村史悠久,始建于明代。又如,日照市虎山镇虎山乡虎山铺村,也建村于明代,村名源于当地有座虎山。

### 武松打虎处

山东省的虎地名、虎故事,脍炙人口的还有武松打虎的阳谷县。

武松打虎的故事,发生于阳谷县城以东16公里的张秋镇景阳冈。据《阳谷县志》记载,景阳冈附近,原有九岭十八堌堆,景阳冈在东沙堌堆和西沙堌堆之间,自古至今,到景阳冈旅游的人络绎不绝,其中不少是知名学者或书法家,他们在此题字赋诗,经整理后刻石立碑,经过多年积累后形成碑林。

碑林附近,还有三碗不过冈酒店、乡民告示处、县衙告示处、山神庙、武松打虎处、虎啸亭、武松庙、虎池等景点。其中,最重要的景点为景阳冈村“武松打虎处”,它的篆字名碑立于宋代。

笔者曾漫游这处名胜,当时风起云涌,树木摇晃,不禁想起《水浒传》描写的“……那大虫吃武松奈何得没了些气力。武松把左手紧紧地揪住顶花皮,偷出右手来,提起铁锤般大小拳头,尽平生之力,只顾打……”一切一切,不禁浮在眼前,堪称壮美!

在齐鲁大地,以虎命名的地名还有多处。比如,嘉祥县城南10.7公里虎头山村,村名源于当地有座虎头山;利津县境东北部虎滩乡黄河的虎滩嘴,虎滩乡还有个东虎村,悬崖状如虎头,故名;沂南县界湖镇的虎屯顶,海拔631米,相传,“有虎常踞其上”,故称虎蹲顶,后改今名;宁津县虎皮张乡的虎皮张东村、虎皮张西村;平阴县二虎庙,庙前有两尊石虎;平阴县东阿镇的虎窟山,海拔250米,山因虎窟洞得名。“虎窟秋风”为东阿八景之一;曲阜市的龙虎街,街西有个巨大的白虎石……

【忆海拾珠】

## 难忘的佳肴不再来

□杨曙明

在我对美食的记忆中,佳肴并不是鸡鸭鱼肉,也不是山珍海味,而是母亲做的醋溜白菜、馍馍丸子,和岳父做的四喜丸子和粉蒸肉。如今,随着年龄迈过“花甲”而距离“古稀”越来越近,这种感觉和怀念似乎愈加深刻。

据母亲讲,她的“馍馍丸子”手艺,是跟着俺姥娘学的,不过那年月生活清贫,只有过年时姥娘才会做些当年货。其实,馍馍丸子并非什么精制食品,制作方法也不复杂。它是以馍馍、肉馅、鸡蛋为原料,先将剥皮并晾干后的馍馍搓碾成细末,然后拌上肉馅,磕上生鸡蛋,用温水和好搅匀,再用双手揉成圆球,放到热油锅里炸熟即可。这种丸子松而不散,吃起来香嫩可口,既可单吃,又可以用做丸子汤,我从小就特爱吃母亲做的这种丸子。记得从我记事起到母亲七十三岁之前的那些年间,她逢年过节都要炸些馍馍丸子让我们家人解馋,之后由于她行动不便,便就有心无力,无法亲力亲为了。

在父亲去世后的最初那几年,我几乎天天都要到母亲家里去吃饭,她老人家隔三差五就会给我炒醋溜白菜,因为她知道我特别好这口,每次都能吃一大盘子。其实,醋溜白菜是极普通的家常菜,但凡会做饭的人都会炒,因为原料简单,炒起来也不复杂。可是,在我的味觉记忆中,无论谁炒的醋溜白菜,都不如母亲炒得合乎我的胃口。酸酸的、辣辣的、香香的,虽是素菜,但每每让我吃得津津有味。

熟读《论语》的人都知道,孔夫子也特别讲究“食不厌精,脍不厌细”。其实,人生在世,只要条件许可,大都会如此这般,孔夫子也是人,也得食人间烟火,他又岂能例外?不过,会吃和会做是两码事,会吃的不一定会做,像我;会做的,则肯定会品尝,如岳父。因为品尝是烹饪的前提,不会品尝,焉能做出美味佳肴?

在我看来,岳父是没有职称的高级厨师,因为他老人家的厨艺实在是太精湛了,尤其是他做的四喜丸子和粉蒸肉,特别让我垂涎欲滴,如今想起来仍是难忘。

但凡美味佳肴,既需要精选原料,也需要精工细作,费时费力不必多说。记不清是哪位作家说过这样的话:做美食就像做人,必须真材实料,去杂选优,精心烹饪,如此才能做成美味佳肴。岳父做事认真,凡事一丝不苟,尤其是烹饪美味佳肴,他绝不会嫌麻烦。从他老人家身上,我悟出这么个道理:凡是能够烹饪出美食佳肴的,必定是做事认真且能沉得住气的人,不认真、嫌麻烦、惜力气的人肯定是做不出来的。四喜丸子和粉蒸肉都是鲁菜名吃,选料虽不甚复杂,但烹饪需要精工细作,时下很多饭店虽然还有这两种菜品,却渐失传承,难成佳肴,其主要原因就在于要么嫌麻烦而偷工,要么图便宜而减料,或是心气浮躁,不能精工细作。

我不知道岳父是怎么烹饪四喜丸子的,不过我知道他老人家烹饪的四喜丸子,与饭店里的相比,个头似乎要大些,且色泽金黄,外表光滑,颜色也没有那么重,吃起来入口松软,香而不腻,美味适口。至于岳丈做的那粉蒸肉,比我在大小饭店里所见过的,不知道要好多少。香不香尚且不论,单就那精选的五花肉就有很大差别。岳丈选的肉瘦的多、肥的少,我们如今多见的则是瘦的少、肥的多,这肥瘦比例之差异,吃起来的口感自是有很大不同。

其实,岳父的精湛厨艺不仅体现在四喜丸子和粉蒸肉等“大菜”上,就是一般的“小菜”,他做的也十分讲究。我和媳妇于1981年秋结婚,岳父于2002年夏逝去,在那二十多年间,我每次在岳父家里吃他做的饭菜,总有一种特别享受的感觉,那饭菜入口后的余香每每都会绵延的、缭绕很长时间。可以说,在我品尝过的厨师手艺中,能超过岳父手艺的,屈指可数。记得正月十五是岳父的生日,那些年间,每每去给他贺寿,那满桌子的佳肴时常让我忘了分寸,疏了礼节,没了出息。如今,这些往事虽然已经成为记忆,但这记忆是美好的、深刻的,令我回味无穷。

说来媳妇也算是个心灵手巧的人,虽然她也会炸馍馍丸子、炒醋溜白菜,却做不出母亲亲力亲为的那种味道;虽然她也能烹饪出四喜丸子和粉蒸肉,但比岳父的厨艺逊色多了。每每我问她怎么吃不出原来的味道,她就说这是我的味觉变了,好东西吃得太多了。或许她说得有些道理,但对我来说,难忘的佳肴不再来,却是实实在在的。当然,在这“难忘”的回忆里,有对佳肴的回味,更有对逝去亲人的无限思念。

投稿邮箱:qlwbrwq@163.com



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑:李皓冰 美编:陈明丽