



►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

□张世钧

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，地处泰山黄岬岭脊的峰顶，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。黄岬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，心境公明常进宝。”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，有黄巢大冢，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”，此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，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，一望可知系人造之景也。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区西青龙街、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，池岸周围护以石栏，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颠，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，此处胜迹也称虎啸峰。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，原有九岭十八壩堆，景阳冈在东沙壩堆和西沙壩堆之间，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。

笔者曾漫游此处名胜，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”，故称虎踞顶，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，是跟着俺姥姥学的，不过那年月生活清贫，只有过年时姥姥才会做些当年货。其实，馍馍丸子并非什么精制食品，制作方法也不复杂。它是将馍馍、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，费时费力自不必多说。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。至于岳父吃的粉蒸肉，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。岳父选的肉瘦的多、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绵的、萦绕很长时间。可以这样说，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