



老济南系列

丛书主编 / 王淑铭

老济南的那些事儿



老济南

张稚庐 著
济南出版社

张稚庐 著

老济南的那些事儿

张稚庐 著



济南出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

老济南的那些事儿 / 张稚庐著. — 济南: 济南出版社, 2009.1

(老济南系列)

ISBN 978-7-80710-711-8

I. 老… II. 张… III. 文化史—济南市 IV. K295.21

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 172972 号

出版发行 济南出版社

地 址 济南市经七路 251 号 (250001)

网 址 www.jnpub.com

印 刷 山东新华印刷厂临沂厂

版 次 2009 年 1 月第 1 版

印 次 2009 年 1 月第 1 次印刷

开 本 787 × 1092 1/16

印 张 16

字 数 170 千

定 价 25.00 元

(济南版图书, 如有印装错误, 可随时调换)

小序



去年岁尾，济南出版社的一名编辑告诉我，希望我把过去所写的济南民俗风情、旧闻逸事选出一部分，交他们结集付梓。而后将旧稿拂去积尘，翻检一遍，从中选出若干篇，分编为民俗、风情、市井、饮食、逸事五个门类。这些小文大半曾在报刊发表，因写作时间跨度长，笔调及篇幅不尽一致，年来衰病侵寻，重写不易，只好一仍其旧。

济南是我的故乡，忧乐歌哭于斯几十年。回首前尘，少时乐闻父老耆宿话旧，及长又喜杂览，故对这里的风土人情、市井掌故、里巷琐闻、人物逸事略有所知。上世纪70年代末，浩劫之后，偶有闲暇，便于旧居老屋纸窗之下，将这些杂七杂八的东西断断续续写出，聊以自遣。

风雨晨夕，一灯荧然，不觉二十余年。知堂老人《夜读抄·清嘉录》有云：“我们对于岁时土俗为什么很感到兴趣，这原因很简单，就为的是我们这平凡生活里的小小变化。人民的历史本来是日用人事的连续，而天文地理与物候的推移影响到人事上，便生出种种花样来，大抵主意在于实用。”我写的这些民俗风情是民国时期的，多为亲见亲闻亲历。那是个波谲云诡的时代，但故里巷陌中的老百姓却依然古道可风，亲朋故旧之间，街坊邻里往来充满融融暖意，生活中的种种习俗让人感到温馨。光阴荏苒，随着世道嬗变，许多民俗风情已经湮失。沧海桑田，浮生若梦，今番重记，不独抚今追昔，亦可藉以察知当年济南民间的人情、世态、风习、买卖、工艺、娱乐、游逛、饮食等，从而折射出社会的一个侧面。

风俗旧闻一类的书，历来是方志中的一个组成部分。我的这些小文，若能于乡邦文献中添得一砖一瓦，则实为幸甚！旧文整理中，吴浩平先生助力甚多，永志高谊。

张稚庐

2008年11月

目 录

民俗

- 老济南的年 / 3
正月十五闹元宵 / 10
二月二龙抬头 / 13
艾绿粽香过端午 / 15
金风玉露一相逢——七夕 / 18
烧法船与放河灯 / 21
中秋节的兔子王与鲜果市 / 24
重阳琐话 / 27
蟋蟀声残“送寒衣” / 30
“泰山石敢当”的传说 / 32
“儿啼帖”的故事 / 34
老济南的医俗 / 36



风情

- 四合院情韵 / 41
济南的杨柳 / 43
明湖画舫采莲船 / 45
暮春三月的药市会 / 48
春到柳埠袁洪峪 / 50
老济南消夏记 / 52
夏夜卖花声 / 56

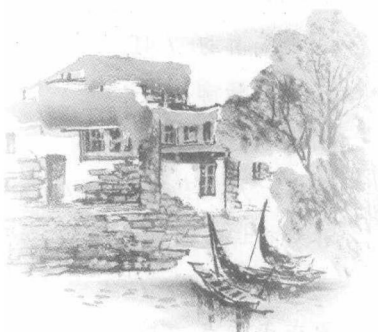




- 黄河听涛 / 58
街头的夜曲 / 60
庙里的说书人 / 61
历下秋色 / 63
冬日采冰 / 65
儿时的玩具 / 68
蝈蝈葫芦 / 71
老济南的独轮车 / 72
老济南的油灯 / 75
济南人的泉水情 / 78

市井

- 茶馆·茶社·茶园 / 83
幌子·商标 / 86
闲话济南旧书肆 / 89
老济南的裱画铺 / 94
“东燕窝”小市 / 97
漫话“吉房出租” / 100
货声谈往 / 103
锣声镗镗吹糖人 / 106
旧时的粥厂 / 108
老济南的青莲阁 / 110
代写书信摊 / 113
芽枣与“兴盛山果行” / 116
老济南的灯轿幡杠铺 / 118
小人书铺 / 121

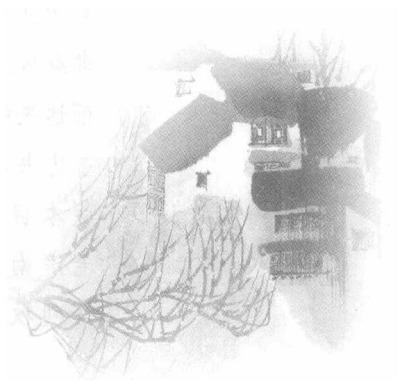


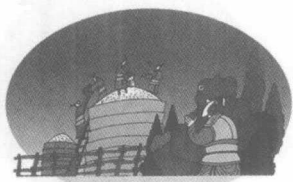
济南的皮影戏 / 124
 舞斗斗·拉洋片 / 126
 客栈 / 129
 戏院 / 131
 板桥码头 / 133
 当铺 / 136



饮食

遐迩闻名的济南菜 / 143
 济南的风味小吃 / 149
 荷叶肉·荷叶粥·炸荷花 / 153
 八宝粥·杏仁茶·油粉 / 154
 济南的“酸蘸儿” / 156
 家乡的窝窝头 / 158
 榆钱 / 161
 番薯 / 163
 春在溪头荠菜花 / 166
 老济南的晒菜与腌菜 / 169
 糖果与桌盒 / 171
 闲话炒栗子 / 172
 春韭吟 / 174
 南北臭豆腐 / 175
 旋饼·枣杏儿 / 178
 老济南的“绍酒” / 180
 酥菜与徽州锅 / 183
 玉美斋的糕点 / 186





萝卜琐谈 / 189

济南西餐馆谈往 / 192

逸事

檀道济与“唱筹量沙” / 197

华不注轶话 / 200

娄敬与莲台山 / 202

华不注山人周密 / 205

顾炎武与济南“文字狱” / 208

张尔岐与《蒿庵闲话》 / 211

清诗人黄仲则在济南 / 215

王培荀的《听雨楼随笔》 / 218

说书的白妞 / 220

济南同善社 / 223

徐镜心烈士就义前后 / 230

《新鲁日报》掀谈 / 232

张默生与《武训传》 / 233

焚于兵燹的《大明湖》 / 235

郑继成义士刺杀张宗昌 / 237

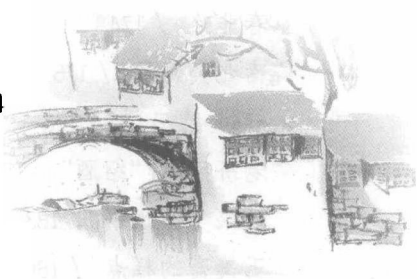
郁达夫的济南行 / 240

奎虚书藏 / 241

版本目录学家王献唐 / 244

老济南的戏曲 / 246

程砚秋来济琐记 / 248





民俗 >>>

老济南的年

春节，古称“年”。自民国肇始，历法维新，所谓“行夏历，以顺农时，从西历，以便统计”，故将阴历正月初一定为“春节”，沿用至今。不过旧习难除，阴阳混称，老百姓还是叫“过年”。

旧时济南人所指的“过年”，并非是除夕之夜至正月初一、初二、初三短短的几天时光，而是从“腊八”起跨越到来年的正月初五，几乎近一个月。在中国传统节日里，春节最为隆重。

腊八粥·腊八醋

腊月初八喝腊八粥、泡腊八醋时，已然预示了过年的信息。腊八粥源于佛教，相传释迦牟尼曾得牧女奶粥后，于腊八日“成道”。后来僧家煮粥供佛，以示纪念。如今千佛山的寺庙里还年年连夜熬粥施众，民间也纷纷效之。腊八粥用江米、小米、黄米、豇豆、红小豆、麦仁等熬制。腊八粥之美，全在粥果，有红枣、栗子、核桃仁、花生米、桂圆肉、莲子等，出锅后再撒上白糖。自清晨淘米煮豆、剥壳剔仁。粥熬好后，还要泡“腊八醋”。将洁白肥大的蒜瓣浸在贮醋的小坛甑里，封固，以备春节蘸饺子用。从这时到除夕还有20多天，蒜味融进醋里，酸辣适中，蒜瓣也呈淡绿色。这和意欲水仙在春节开花，须二十几天前入水，才能抽箭绽瓣同一道理。

年画·祭灶

腊八过后，大大小小的鞭炮摊陆续摆上街头，有千头鞭、五百响、大雷子、飞天响、筒花、刺花、滴滴金……五花八门，罗列有致。腊月十五以后，年味渐浓，长街幽巷里传来“请灶王来——”、“皇历啊——新皇历——”的叫卖声，划破了寂寞的长空，在朔风凛冽的苦寒中仿佛隐孕着春意。大街上摊贩逐日增多，其中年画摊尤为引人注目。一张张花花绿绿的年画，在飘浮着鞭炮火药味的淡淡烟霭里，纵横地悬挂路旁。有天津杨柳青的，潍坊杨家埠的，上海彩印的，林林总总汇集一处。风俗画《老鼠娶亲》格外有趣：二三十个老鼠皆穿大红坎肩，竖起圆耳朵，撅着尖小



旧时木版年画以天津杨柳青、苏州桃花坞、山东潍县、四川绵竹最有名。威风凛凛的“门神”是年画摊上的俏销货。

嘴，翘着几根胡须，有掌旗的、提灯笼的、抬花轿的、敲锣的、吹唢呐的，描龙绣凤的花轿里还端坐着头蒙红绸的老鼠新娘子……传说有个老鼠想它的宝贝女儿嫁给一个“强者”，便选中了太阳。太阳说它怕云彩，而云彩怕风，风怕墙，墙怕老鼠打洞。老鼠想，自己最怕猫，还是将女儿嫁给猫吧。猫太爱它的女儿了，便吃到肚子里。当年趵突泉外，劝业场里的年画摊最丰富。售者是个黑脸汉子，镶着颗大金牙，嗓门特高，卖画时还辅以趣语，如指着《全家福》吆喝道：“看看啦！瞧瞧吧！儿孙满堂合家欢，老太爷捋着胡子喝盅酒，唠块肉，够多大福分！”逗得人笑逐颜开。年画摊上也有春联：大门对、二门对、屋门对、灶王对，尺寸不一，联语乃老生常谈，横批无非“万象更新”、“一元复始”之类。

腊月二十前后，卖灶糖的上市了。灶糖是腊月廿三祭祀灶王的供品。据东汉许慎《五经异义》所说，灶王系火神祝融。然而，千百年来对灶王又衍变出不同的传说。济南一带是这样流传的：灶王姓张，他致富后休弃了患难妻子丁香，娶了一个叫海棠的美丽姑娘。岂料后来家业荡尽，沦为乞丐。某天乞讨到前妻门口，丁香出来施舍时，他羞愧难当，一头钻进灶台憋死了。只因他与玉皇大帝同姓，遂被封为灶王。“灶王图”为木刻彩色套印，有的灶王图上，还并列着一位凤冠霞帔的“摩登夫人”——灶王奶奶，她是复婚的丁香还是海棠，谁也弄不清楚，这得请“灶王爷学者”去考证了。祭以灶糖是为粘住灶王爷的嘴，免得他到玉帝前进谗言。济南人不在一个庭院里同植丁香、海棠就缘于这一传说。

灶糖是一种麦芽糖，大者如合柿，小者似橘，外裹芝麻，里则中空。卖者有一支架，上置方木盘，铺一层粉红色的彩纸，灶糖由大到小一层层

排起来，宛若一座金字塔。廿三祭灶时除供灶糖外，另有草一束、豆一盘，那是饲喂“灶王马”的，让灶王骑上它兼程去“上天言好事，回宫降吉祥”。烧上香后，揭下旧图，夹在火纸里在厨房外焚之，鞭炮声声，念叨着：“二十三，灶糖粘。吃灶糖，别多言！”最妙的是，早年邻人中有一老翁，祭毕还不放心，竟将一摊熔化的灶糖趁热狠狠糊住灶王嘴，然后才恭而敬之地送其升天。这一天济南人叫“小年下”，晚饭较丰盛，“喝盅酒，唠块肉”是应有之仪。

年货·忙年

祭灶后，开始扫尘了，家家用新笤帚、新鸡毛掸子扫屋。从墙壁到房梁，里里外外，将一年的积灰、蛛网来一次大扫除，务使室无纤尘，窗明几净。随后日日清洗什物，取出祖先牌位龕、祭器——足有二尺多高的锡香炉、蜡台、锡瓶，细细擦洗。

街上更热闹了，从西门到城顶，摊贩一个挨一个地排列着，两旁人行道上摆满摊子，五光十色。年货可分吃、穿、日用、迷信、玩耍、点缀六大类。购年货的人熙熙攘攘，摩肩接踵；一大、泰康、上海食物公司等南货店里人头攒动，顾客盈门。仅糖食就有：南糖、麻片、核桃粘、糖姜、糖藕、糖冬瓜、金橘饼、寸金、糖青梅、花生粘……人们除把米粮酒菜等生活用品备好外，主要为过年吃得好、玩得尽兴而忙活。各家店铺生意红火，就连乞丐帮这几天也大发利市。乞食者到店铺门口先喊一声：“掌柜的发财啦！”随即扯开沙哑喉咙唱起来：“新年新月过新春，花红对子贴满门，三位神仙来送宝，一送金，二送银，三送聚宝盆……”若给的钱少

或偶尔遇上一毛不拔的吝啬鬼，他会从腰里掏出半块砖头，朝自己头上砸去，非砸个头破血流不可。此时谁也不愿见“血光之灾”，知趣的赶紧付钱，令其速去。叫花子自嘲是“穷出来的见识”，着实惨痛！

年货置办后，主妇们要忙个不亦乐乎，彻夜蒸完二三缸各式面食，又做“年下菜”，一般是红炖肉、粉蒸肉、炸松肉、红烧鸡、炸鱼、炸藕合、疙瘩咸菜炖肉丁，愿吃下水的可去院西大街“一元堂”药铺买包“酱锅料”，酱猪蹄、肚子之类。有一味“酥菜”在济南无论贫富则是过年必备的。此菜以海带和藕为主，丰俭由人，可放鸡鱼肉肘，不然几块肉骨头也能应付。一锅多菜，酸甜可口，别有风味，既可待客也可自奉。“戏法人人会变，巧妙各有不同”。主妇们做好酥菜，喜欢分赠邻居，“刘嫂，你家今年的酥菜酸甜正好，真好！”“董奶奶，你做的格外香！”互相夸赞一番，平添了几分过年的热闹与喜气。

过年有件被人们极为看重的事——吃饺子。不只济南，大抵北方都是如此。我浪迹萍踪有年，曾在苏沪过年，江南岁朝，一家老小必一起吃小圆子，煮熟后加桂花糖霜，以为吃了可团团圆圆、甜甜蜜蜜。北方过年的饺子馅很讲究，放足量的香油，海参、虾仁、海米、鸡蛋、猪肉、羊肉、笋丁、豆腐干丁、粉丝、韭菜、白菜、胡萝卜、芹菜、香菇、菠菜……都可做或荤或素的馅子。不少济南人春节这天吃素饺子，图的是一年“素素静静”，平安无事。不过喜荤的人为讨个好口彩，也有吉语谓“肉肉透透”，乃富富有余之意。总之，“妈妈经”上的玩意儿准能左右逢源。除夕前两天，家家传出剁馅的刀砧之声，声声急促，远近相闻。济南习俗，初一这天，妇女不动剪子、菜刀，此属凶器，动之不吉，所以菜肴、水饺

须在年前备好。

主妇固然忙碌，作为当家的男人也不轻松，他要想方设法筹措还债的钱，以及买年货、置新衣、送年礼的钱。富裕之家一切好办，贫穷之家负债累累，只能愁锁眉梢、一筹莫展，万不得已挥泪离家躲债，其悲可知。

除夕·守岁

除夕可谓春节的高潮，家家户户贴上春联、年画，挂起灯笼。午后，堂屋八仙桌前围上了绣花红缎“桌头”，摆上祖先牌位或挂起家堂轴子，太师椅上也罩上红缎“披子”。儿童戴着花面具进进出出，主妇在厨房里丝熘片炒……一种将近欢宴时的温馨悬绕在人们的心头。

黄昏时分，每家都在大门外或十字路口焚香烧纸“接祖先”，满街焰光闪烁，香烟缭绕。接回祖先后供上香茶、水果、点心等，老幼咸拜，以示慎终追远之意。

除夕的晚饭叫“团圆饭”，七个碟子八个碗，荤素杂陈。凡出门在外的羁客和游子，例必赶回家来，一叙天伦之乐。全家人围桌而食，笑语盈盈。江南习俗是每人干饭碗里藏上两个荸荠，名为“掘藏”，妄想获窖金，寓发财之意。尤为滑稽的是，留少许饭菜于小盘中，谓之“老鼠饭”，认为老鼠吃了这餐美食，可免啮衣物，似乎小小鼠类，也懂了人情世故。

“亥子之际”即夜11点前后，相传诸神下界，庭院里“天地桌”上红烛高烧，一家之主拈香跪拜后，随之将火纸、黄表纸、纸元宝、松柏枝子一起焚烧，空气里顿时弥散出一股松柏的清香。其时四处鞭炮声大作，似乎合成一天音响的浓云，腾上沉沉夜空。