

齐鲁历史文化丛书

齐鲁饮食文化

梁国楹 王 瑞

著

山东文艺出版社

梁国樑 王 瑞

齐鲁历史
文化丛书

齐鲁饮食文化

金聲玉振

山東文藝出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

齐鲁饮食文化/梁国楹, 王瑞著. — 济南: 山东文艺出版社, 2004. 10

(齐鲁历史文化丛书. 第9辑/王志民主编)

ISBN 7-5329-2365-7

I. 齐… II. ①梁…②王… III. 饮食—文化—山东省 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 099709 号

主管部门 山东出版集团
集团网址 www.sdpress.com.cn
出版发行 山东文艺出版社
电子邮箱 sdwy@sdpress.com.cn
地 址 济南经九路胜利大街 39 号
印 刷 山东新华印刷厂德州厂
版 次 2004 年 10 月第 1 版
2004 年 10 月第 1 次印刷
规 格 开本/850×1168 毫米 1/32
印张/4.25 插页/2 千字/73
定 价 10.60 元

齐鲁历史文化丛书



编 委 会

顾 问 苗枫林 安作璋 袁世硕
董治安 刘蔚华 戚其章
徐北文 骆承烈

主 任 王修智

常 务 副 主 任 朱正昌

副 主 任 王志民 王凤胜 齐 涛
王兆成 刘德龙

委 员 朱长富 李长顺 宫志峰
宋焕新 范跃进 钟永诚
聂宏刚 王学典 刘大可
路英勇

主 编 王志民

副 主 编 仝晰纲

文化、先进文化与齐鲁文化

王修智

文化是一种内涵丰富的社会历史现象,它有广义、中义、狭义之分。广义的文化,指的是人类在社会历史实践中所创造的物质财富和精神财富的总和;中义的文化,与经济和政治相对应,主要指人们改造主观世界的能力和成果,也就是精神文明;狭义的文化,专指文学艺术、新闻出版、哲学社会科学等。我们讲的文化,通常是指中义的文化。

文化的力量是巨大的。作为一种社会意识形态,它与经济和政治相互交融,既是一定社会经济和政治的反映,又对二者产生重大而深远的影响。文化是旗帜,引领着人们为了理想信念而奋斗。文化是纽带,把人们紧紧凝聚在一起,同甘共苦,风雨同舟。文化是灵魂,渗透在经济政治生活的各个领域各个方面。文化,能够穿越时空而代代相承,历经沧桑而风采依然。人可以受文化的陶冶而高尚勇敢,民族可以因文化的熏



染而生机勃勃。纵观人类文明发展史,许多民族的兴衰成败都与文化的传承变迁密切相关——哪一个民族重视继承和发展自己的文化传统,凝聚力生命力创造力就强盛,就能够百折不挠,发展进步;反之,哪一个民族丢掉了文化根基,就会人心涣散、方向迷失,最终走向衰落、分裂或者被外族同化。

中华民族有着悠久灿烂的历史文化传统。上下五千年,绵绵不断的文化传统一以贯之,成为团结激励一代代中华儿女自强不息的强大精神动力。当今,我国已经迈入全面建设小康社会的新时期。党的十六大提出,全面建设小康社会,必须在发展中国特色社会主义经济、政治的同时,大力发展中国特色的社会主义文化。这是历史赋予我们的神圣使命。

中国特色的社会主义文化,就是“三个代表”重要思想中提出的“先进文化”。这是一种面向现代化、面向世界、面向未来的,民族的科学的大众的文化。它应由三种文化有机结合而成:一是中华民族五千年形成的优秀传统文化;二是中国共产党领导的人民大众的革命文化;三是改革开放和市场经济条件下崛起的包括吸收外国先进文化成果在内的现代文化。

山东是中华文明的重要发祥地之一。在这块土地上诞生和发展起来的齐鲁文化,是中华民族传统文化中的瑰宝。齐鲁文化,是对春秋战国时期齐文化、鲁文化的总称。它们孕育于西周初年齐、鲁建国之始,生成

于春秋,繁荣发展于战国,至汉代被吸收兼容。春秋战国是中国历史上思想活跃、百家争鸣、人才辈出的伟大时代,此间齐鲁大地涌现出一大批贤哲圣人,如孔子、孟子、曾子、子思、墨子、管仲、晏婴、孙子等等。他们为了寻求天下大治、强国富民之道,开宗立派,标新立异,纷纷构建自己的思想理论体系。这些思想理论相互渗透与扩展,逐渐形成了齐鲁文化的主体内容和鲜明特色,这就是以“人”为本,以“仁”为核心,以“和”为贵,以“礼”为形式,以“天人合一”为目标,以“因时变革”为灵魂。浩浩荡荡的齐鲁文化思潮,深刻影响了诸侯国统治下的整个社会,猛烈冲击了传统的宗法等级专制统治秩序和思想意识形态,并成为此后两千多年中国传统文化的主体。从这个意义上讲,齐鲁文化虽然不能等同于中国传统文化,但中国传统文化的主要源头和思想精华则出自齐鲁文化。

齐鲁文化的故乡,理应成为弘扬优秀传统文化、发展社会主义先进文化的“排头兵”。为此,山东省委、省政府提出了建设“大而强、富而美”社会主义新山东的奋斗目标,确定在建设经济强省的同时,建设文化强省,全面启动文化建设工程。组织编撰《齐鲁历史文化丛书》,用通俗易懂的形式介绍齐鲁文化,使干部群众进一步加深对民族精神、民族文化、民族传统的认识和理解;就是其中的一项重大举措。这套丛书自去年初开始组织编写,历时一年有半,在各方面的关心支持



下,经全体编撰人员呕心沥血,反复酝酿,认真研讨,几易其稿,终于出版面世了。

《齐鲁历史文化丛书》共 100 册,是一部气势恢宏、特点鲜明的鸿篇巨制。一是内容丰富。囊括了齐鲁历史文化长河中的所有重要人物、重要事件、重要典籍以及具有典型意义的遗迹、遗物等等。二是脉络清楚。从齐鲁文化的源头北辛文化、大汶口文化、龙山文化开始,到其发展繁荣的鼎盛时期春秋战国,再到秦汉之后两千年的繁衍传承,线索清晰,史料翔实,比较全面和系统。三是观点权威。荟萃了省内外一流的专家学者,采纳了考古发现和学术研究的最新成果,代表了目前我国齐鲁文化研究的最高水平。四是可读性强。以广大干部群众为读者对象,最大限度地把学术成果通俗化,是学术走向民间的新尝试。这套丛书的出版,对于我们进一步学习了解齐鲁文化,继承和弘扬齐鲁文化的思想精华,以史鉴今,咨政育人,面向未来,开拓创新,都将大有裨益。

齐鲁文化博大精深,学术研究永无止境。让我们以“三个代表”重要思想和科学发展观为指导,认真贯彻“百花齐放、百家争鸣”的方针,不断开辟齐鲁文化研究的新领域新境界,为发展繁荣社会主义先进文化做出应有的贡献。

2004 年 8 月

目 录

引言	1
一 齐鲁饮食文化环境	3
(一) 地理环境	3
(二) 食物资源	5
(三) 人文环境	8
二 饮食结构与饮食器具	14
(一) 主食	14
(二) 副食	27
(三) 饮品	31
(四) 饮食器具	35
三 食品加工与菜肴制作	41
(一) 食品加工	41
(二) 菜肴制作	46
(三) 调味品	54
四 饮食观念与饮食习俗	57
(一) 饮食观念	57



(二) 饮食习俗	66
(三) 地方饮食	75
五 齐鲁名吃与烹饪名师	87
(一) 齐鲁名吃	88
(二) 烹饪名师	120

引 言

饮食是人类生存发展的基础，是人类与自然界的一种物质交换，同时又是文化的重要组成部分。研究饮食文化及其变迁，有助于揭示许多历史现象的基本动因。

齐鲁饮食文化是中华饮食文化的重要源头之一，是中华文化的重要分支，有着自己显著的特点。它源远流长，绵延相继，表现出了一种强大的生命力和创造力，独特的人文传统和地理环境，形成了山东特点鲜明的饮食传统和饮食习俗。作为共同感情和共同心态的结晶，饮食文化强化了齐鲁居民的认同感和凝聚力，特别是行为旨向和价值取向的统一。

常言道：“一方水土养一方人。”齐鲁大地，物华天宝，人杰地灵，数千年的社会发展和文化传承，使齐鲁饮食文化具备了丰富的内涵。随着研究、挖掘、整理工作的深入，必将为地方饮食业、食品工业注入生机和养分，推动地方经济不断向前发展。



饮食文化主要体现在日常饮食、节日饮食、社交饮食、婚丧饮食、饮食禁忌等生活社会活动中，不同时令场合下的饮食结构、饮食方式、饮食器具、饮食礼节，饮食制作、加工、储存、运输以及饮食观念、地方名吃、名著名厨等应该是本书要重点介绍的。需要说明的是，齐鲁饮食文化的内涵极其丰富，各地风俗习惯又不尽相同，即使在共同的习俗下，各地也存在着较大的差异性。本书只是大致分为鲁中及黄河下游、胶东半岛、鲁西南和孔府四个部分，限于篇幅和资料，难以面面俱到，敬请读者谅解。撰稿过程中，参考了学术界现有的一些成果，文中没有具体说明，在此一并表示感谢。

一 齐鲁饮食文化环境

(一) 地理环境

山东古称齐鲁，因为周初“封邦建国”时在这里建立了对后世影响巨大的两个诸侯国——齐、鲁，故称。作为地理名称，山东始于 2000 多年前的战国时期，当时泛指淆山或华山以东的地区。作为政区名称，始于金代。元朝置山东道，明朝设山东布政司，形成与今天山东省大体相同的版图，大部分县市名称沿用至今。清代正式设山东省，治所在济南府。新中国成立后，经过几次调整，山东省形成了目前的行政区划。

山东地处黄河下游，东临渤海、黄海，与朝鲜半岛、日本列岛隔海相望，西北与河北省接壤，西南与河南省交界，南与安徽省、江苏省毗邻，是中国东部沿海的一个重要省份。山东省位于北半球中纬度地带，大致介于北纬 $34^{\circ}22'52''$ 至 $38^{\circ}15'02''$ 、东经 $114^{\circ}19'53''$ 至 $122^{\circ}43'$ 之间，南北最宽处距离约 420 公里，



东西最长处距离约 700 公里，东西差异远比南北差异明显。

水平地形分为半岛和大陆两部分。东部的山东半岛突出于黄海、渤海之间，隔渤海海峡与辽东半岛遥相呼应，成为拱卫首都北京的重要海防门户。从地势来看，中部是隆起的山地，为鲁中南山地丘陵区；东部和南部是平缓起伏的丘陵区，为鲁东南丘陵区；北部和西北部是平坦的黄河冲积平原，为鲁西北平原区，是华北大平原的一部分。海拔最高点位于中部的泰山，1545 米，最低处位于东北部的黄河三角洲地区，2-10 米。山东地形以平原丘陵为主，平原、盆地约占全省面积的 63%；山地、丘陵约占 34%；河流湖泊约占 3%。主要的山脉有泰山、蒙山、崂山、鲁山、沂山、徂徕山、昆仑山、九顶山、艾山、牙山、大泽山、孟良崮等。

山东河湖交错，水网密布，干流 50 公里以上的河流有一千多条。被誉为“中华民族母亲河”的黄河自西南向东北斜穿山东境内，流程 610 多公里，由渤海湾入海。著名的京杭大运河自东南向西北纵贯鲁西平原，长 630 公里。比较重要的河流还有徒骇河、马颊河、沂河、大汶河、小清河、胶莱河、淄河、大沽河、五龙河、弥河、潍河、泗水、万福河、牛赵新河等。历史上，山东有一条大河，名曰济水，是“四渎”之一，大致就是今天的黄河下游，后来因为黄河

夺济入海，侵占了济水河道而消失。济南就是因济水而得名。较大的湖泊有以微山湖、昭阳湖、独山湖和南阳湖组成的南四湖及东平湖。历史上的湖泊有梁山泊、高鸡泊等。山东气候温和，雨量集中，四季分明，属于暖温带季风气候。夏季盛行偏南风，炎热多雨；冬季盛行偏北风，寒冷干燥；春季天气多变，干旱少雨多风沙；秋季天气晴爽，冷暖适中。年平均气温 $11^{\circ}\text{C} - 14^{\circ}\text{C}$ ，由南而北，自西向东递减。气候地区差异东西大于南北，鲁西南平均气温多在 13°C 以上，济南、枣庄等地在 14°C 以上，胶东半岛、黄河三角洲最低，多在 12°C 乃至 11°C 以下。一月份全省平均气温 $-1 \sim -4^{\circ}\text{C}$ ，七月份全省平均气温 $24 \sim 27^{\circ}\text{C}$ 。冬季最长，一般为 $140 \sim 165$ 天，夏季次之，约为 $72 \sim 108$ 天，春、秋两季较短，约为 $50 \sim 70$ 天。无霜期一般为 $180 \sim 220$ 天。年平均降水量 $550 \sim 950$ 毫米。由东南向西北递减，半岛南部、鲁东南沿海、鲁南最多，在 $800 \sim 900$ 毫米；鲁西北及黄河三角洲最少，仅 550 毫米左右。

（二）食物资源

山东省是中国重要的农业产区，山东的粮食、棉花、花生、大豆、水果、蔬菜、肉类、水产品等产量一直居全国前列。烟台苹果、莱阳梨、阳信梨、肥城



桃、青州蜜桃、乐陵金丝小枣、德州西瓜、大泽山葡萄、曹州木瓜、山东大花生、龙山小米、明水香稻、寿光韭菜、章丘大葱、潍县萝卜、苍山大蒜等，都是享有盛誉的山东名产。农作物主要有小麦、玉米、谷子、水稻、地瓜、高粱、小杂粮等粮食作物，棉花、烟草、大豆、花生、芝麻等经济作物，大白菜、萝卜、大葱、大蒜、生姜、辣椒、马铃薯等蔬菜品种。

山东半岛有 3000 多公里黄金海岸，占全国海岸线的六分之一，居全国第二位，近海海域 17 万多平方公里。山东省沿海水域盛产鱼、虾、贝、藻等 60 多种海产品，其中，对虾、扇贝、鲍鱼、刺参、海胆等海珍品出口量居全国第一。主要经济鱼类有小黄鱼、带鱼、黄姑鱼、白姑鱼、叫姑鱼、鳕鱼、红头鱼、鲳鱼、鲆、鲽、鲷、鳎、鳗、鱼鲛、鲎、青鱼、鲈、鲢、鳙、梭鱼、银鱼和海龟、海蛇、鲸、海豚、对虾、毛虾、鹰爪虾、梭子蟹、文蛤、毛蚶、四角蛤、青蛤、杂色蛤、贻贝、扇贝、牡蛎、鲍鱼、海参等 40 多种。海藻中产量大的主要有浒苔、石莼、礁膜、紫菜、石花菜、江蓠、海萝、海带、裙带菜、海蒿子、羊栖菜、海禾水子、鹿角菜等 20 多种。淡水鱼类资源主要有鲫鱼、鲤鱼、草鱼、乌鳢、毛蟹、秀丽白虾、日本沼虾、甲鱼、鳊鱼、鲢鱼、鳙鱼、鲂鱼、鳊鱼、非洲鲫鱼、翘嘴红鱼白、鲶鱼、黄鳝、泥鳅、鳗鲡、赤眼鳟、鲢鳊鱼、麦穗鱼等 70 多种。

动物资源主要有鲁西黄牛、渤海黑牛、蒙山牛、德州大驴、沂蒙黑猪、垛山猪、莱芜猪、木碗头猪、莲花头猪、崂山猪、烟台黑猪、昌潍黑猪、滕县白猪、平度黑猪、黑岔猪、大尾寒羊、小尾寒羊、鲁北白山羊、济宁青山羊、沂蒙黑山羊、泗水羊、崂山奶羊、寿光鸡、济南花鸡、汶上芦花鸡、汶上百日鸡、琅琊鸡、荣成元宝鸡、济宁鸡、斗鸡、微山麻鸭、金乡百子鹅、五龙鹅等。

传统名酒有张裕金奖白兰地、烟台红葡萄酒、味美思、三鞭酒、青岛啤酒、白葡萄酒、安丘景芝镇的景芝白干和景阳春、济宁的金波酒、古酿兰陵美酒、即墨老酒、无棣的小枣白酒（俗称“枣木杠子”）、金丝枣酒、以乐陵枣花蜜酿造的中华蜜酒、莱阳梨酒、阳谷透瓶香、鲁酒醉一斗、东阿阿胶酒、莘县屠苏酒，近年流行的则有孔府家酒、孔府宴酒、古贝春、泰山特曲、莱州特曲、板桥宴酒种种。

糖果糕点有：滨州芝麻酥糖（又名银丝酥糖）、“欢喜团儿”（无棣）、长寿糕（邹平）、芙蓉果、商河熏枣、罗汉饼（济南）、千层酥、面鲜、羊尾桃（青岛）、糖花蛋糕、白蜜食、江米枣、大蛋散、脆蛋果、绿豆糕、济南蜜三刀、高密蜜枣、临清枣脯、糖酥煎饼、高粱饴、水晶软糖、蓼花（聊城）、临清“一品斋”点心。

酱菜有：武定府酱菜，产地在惠民县，有磨茄、