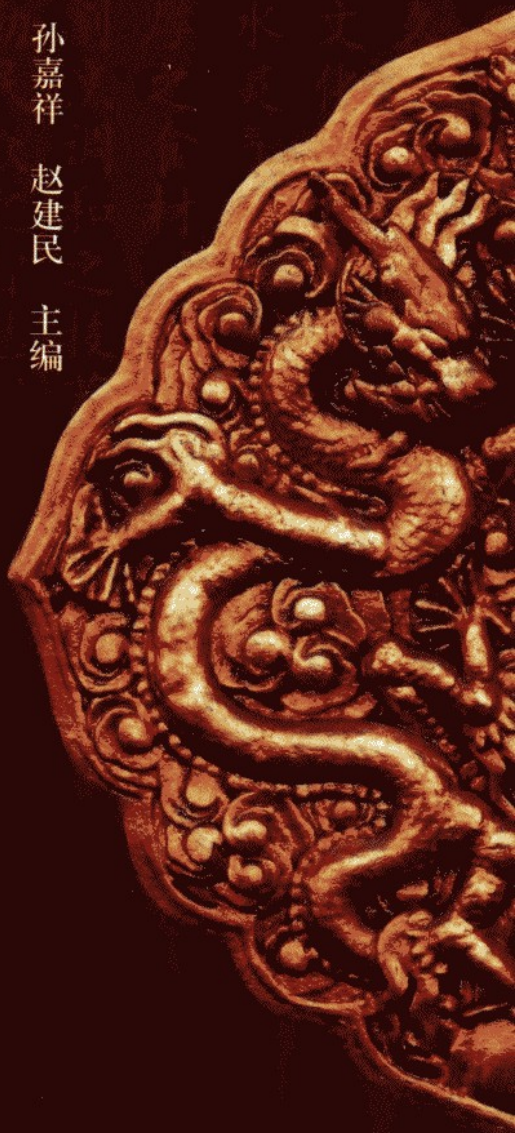




○ 孙嘉祥 赵建民 主编

中國魯菜文化



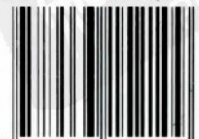
山东科学技术出版社
www.jkj.com.cn

责任编辑 孟 原
艺术总监 史速建
封面题签 苏毅然
封面设计 魏 然



鲁菜历史悠久，文化内涵丰厚。它深受儒家文化土壤之滋养，尽得齐鲁山水灵气之浸润，运用得天独厚之食材，施以精妙之割烹调和之技艺，历经历代辛勤民众之智慧、劳动之蕴积，独成体系，颇具堂正中和、高贵典雅之美食风尚。

ISBN 978-7-5331-5210-9



9 787533 152109 >

定价：128.00 元

图书在版编目 (CIP) 数据

中国鲁菜文化/孙嘉祥, 赵建民主编. —济南: 山东科学技术出版社, 2009

ISBN 978 - 7 - 5331 - 5210 - 9

I. 中… II. ①孙…②赵… III. 饮食—文化—山东省 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 047875 号

中国鲁菜文化

主编 孙嘉祥 赵建民

出版者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098088

网址: www.lkj.com.cn

电子邮件: sckj@sdpress.com.cn

发行者: 山东科学技术出版社

地址: 济南市玉函路 16 号

邮编: 250002 电话: (0531) 82098071

印刷者: 肥城新华印刷有限公司

地址: 肥城市老城工业园

邮编: 271601 电话: (0538) 3463159

开本: 787mm × 1092mm 1/16

印张: 41.5

彩页: 28

版次: 2009 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 5331 - 5210 - 9

定价: 128.00 元





第一章 底蕴深厚的鲁菜文化

中国一向以博大精深的饮食文化著称于世,而在博大精深的饮食文化中,历史悠久、技艺精湛的烹饪菜式是构筑中国饮食文化大厦的基础所在。中国烹饪,已经被认为是中国传统文化宝库中一颗绚丽多彩的明珠。由于中国地大物博、东西南北跨度较大,烹饪菜式在其发展、形成的过程中,因为受到了地理环境、气候温差、物产资源、民族风俗、生活习惯、经济政治、信息交通等因素的影响,形成了以菜肴风格为特征的多种多样的烹饪菜式体系,这就是我们通常所说的“菜系”。

运用系统科学的原理,从历史文化的宏观角度而言,中国最有影响的菜系有黄河流域的山东菜、长江上游流域的四川菜、长江下游流域的江苏菜以及珠江流域的广东菜。其中,黄河流域的山东菜又被公认为是中国历史最为久远、文化内涵最为丰富、影响力最大的菜系之一。

鲁菜系是以山东菜为代表的北方菜的概括,是中国最著名的地方菜系之一。习惯上被认为是由济南、胶东(又称福山风味)、鲁西(包括孔府大菜)为主的地方风味构成,原料以山东半岛的海鲜、黄河和微山湖等的水产、内陆的畜禽为主;技法多样,尤以爆、炒见长,味型以咸鲜取胜,口味适中。其影响所及,包括明清的宫廷菜;京津、黄河中下游及其以北广大的地区。

鲁菜的形成与发展是在经历了数千多年的积累才得以完成的,一般可以认为,它滥觞于北方史前的历史时期,孕育于三代时期,经过汉、魏、南北朝的蓄积与丰富发展,至唐、宋年间初步显现雏形,又经过元、明等朝代的丰富完善,最终于清朝年间形成了富有齐鲁饮食文化特征的大菜系的完整体系。

第一节 鲁菜文化的历史背景

一、孕育鲁菜的文化背景

中国古代文化赖以产生和发展的土壤有三大块,即黄河流域、长江流域和珠江流域。而中华民族群构时期的发源地,在先秦时期,无论是仰韶文化、大汶口文化、龙山

文化以及齐家文化遗址，还是夏商周的都城设立，都在黄河流域。其中，黄帝部落的阪泉、涿鹿之战的胜利，使氏族部落最终融合成早期的中华民族群构，从而奠定了汉民族的大一统的文化内涵。以后春秋五霸、战国七雄的纷争割据及诸子百家的探索争鸣，直到秦灭六国统一天下的这段时期；从文化发展来看，正是大一统的民族文化圈急剧膨胀的时代。北方领土的扩大，黄河流域各诸侯国的兴盛，文化的纵横积淀，逐渐构成了中华民族文化的主要骨架，体现出大一统的中原文化的丰富内涵：博大精深、坦荡粗犷、古朴壮观、敦厚温和、老成持重、从阴阳、顺四时、和五味而至“中和”。从文化背景上来看，鲁菜所依附的文化背景是黄河流域的中原文化，而中原文化的骨架是儒家文化，儒家文化的核心是“中庸之道”，中庸之道就是“和”。因此，鲁菜所表露出的文化色彩，正像雄浑的黄河，敦厚质朴、堂堂正正而不走偏锋，有着礼仪之邦庄重大方的气质，它承袭了宫廷、官府饮膳传统的主要格调，所体现的正是中原儒家文化所追求的“正统”意识。

二、鲁菜文化内涵的形成

山东古称齐鲁，是中华民族群构时期的发源地之一，史前期的仰韶文化、大汶口文化、龙山文化以及齐家文化的沉积，夏、商、周三代的兴盛与文化的纵横积淀，使得北方饮食文化中的齐鲁饮食文化区获得了显著发展，并因此成为众多区域文化区中影响最大的文化区。这里不仅有陆地所有的五谷蔬果、水陆杂陈，也有内陆极其匮乏的鱼盐及山珍海味。丰富的原料物产、发达的金属冶炼技术和城市商业及历史文化的优势，更兼及通达辐辏的交通往来，使得以齐鲁文化为重心的黄河下游广大地区成为重要的民族文化和饮食文化的发达地区。以至“邹鲁之风”成为中国各区域民俗的参照物。山东又是孔孟之乡，儒学的发源地，以孔子为代表的儒家思想，几乎支配了中国的整个封建社会，对中国的传统文化影响深远。孔夫子的中庸之道，赋予了山东饮食“和”的最高境界。与天和、与地和、与人和，天、地、人、食合一。其饮食本身也达到了敦厚平和、大味必淡的境界。

具体说，山东鲁菜文化背景又分三个特色较为突出的区域。古（明、清以来）运河文化饮食区、齐鲁文化饮食区和海洋文化饮食区。从大的方面讲，山东地区都可称之为齐鲁文化饮食区，但潍坊以东的半岛地区有着明显的海洋饮食文化特征，故从泛齐鲁饮食文化中分出一支，称为海洋文化饮食区；鲁西及鲁西北、鲁西南（包括鲁南部分地区）有运河通过，其地方饮食受运河的食风影响颇深，前面已经论述，故也将其划分为一支，称为古运河饮食文化区。那么，剩余的部分即济南、泰安、淄博以及鲁北、鲁南等地区，也称为鲁中地区的饮食文化，就是狭义上的齐鲁文化饮食区了。

古运河文化饮食区，主要是指山东古运河两岸城乡的饮食文化。这个区域穿鲁西而过，横跨了鲁西北、鲁西南、鲁南等地区。北连政治、经济、文化中心北京；南到苏杭二州，自北向南，把燕赵文化、齐鲁文化、荆楚文化、吴越文化如珍珠一般，全部穿在运河这条文化丝带上了。加上黄河东西的流淌，使得运河与之交汇中又溶进了秦晋文化的精灵。这样，燕赵文化的粗豪与守信、齐鲁文化的持重与豁达、荆楚文化的机巧与商

才、吴越文化的灵活与敢为，还有秦晋文化的温厚与善理财等，都汇集熔铸为一种新的文化形态——运河文化。具体到饮食，运河区域诸城乡的广大居民几乎有着共同的节日饮食习俗，且各地的固有的饮食习俗个例，也因运河的南北流动而广泛交融了。旧时，江南的扬州人、江北的济宁居民煮茶皆取运河之水，天津居民饮食亦“皆汲于运河水”。扬州富商宴席上“饵燕窝、进参汤”，山东德州人照样把“燕翅席”作为高档享受，曲阜的孔府宴中招待贵宾宴席为“鱼翅四大件”、“海参三大件”，故海参、鱼翅、燕窝、鱿鱼、火腿等贵重食品原料充斥于运河的城镇码头，如济宁、台儿庄、阳谷、章丘、临清、德州、东昌府（聊城）皆有许多海味行。此外，像通州的雪酒、泰州的枯酒、高邮的木瓜酒、金华地区的金华酒、宝应的乔家白酒及以绍兴老酒等，都能在山东运河码头上见到。随着南北风俗和商业文化的趋同，甚至在行业语言中，也流行着南北各地商人共同熟悉的江湖式的切口，举凡称谓、建筑、起居、饮食、家具、服饰、姓氏以致天文地理等方面，都广泛地使用暗语或特定的手势。文化和宗教信仰的日渐趋同，表现在运河地区，就形成了相当繁盛的庙会和古会。这些商业文化活动，每年都吸引着来自四面八方、数以千万计的商旅和游客。运河码头重镇的商人会馆，带去了五彩缤纷的商都区域文化。不但如此，运河上的商业繁荣，还影响和营造着新的自然环境、生态环境、经济环境和人文社会资源环境，创造出—条以有利于人类生存和发展为主要特征的商业文化风景线。

齐鲁文化饮食区，在这里指的是一个狭义概念。就是指鲁中地区的饮食文化，即济南、泰安、淄博以及鲁北、鲁南等地区的饮食风俗及饮食肴饌所表现的文化表象。其实，从历史上来看，齐和鲁又有不同。鲁地原本是周初周公之封域，周公因留京城辅佐成王，故以周公子伯禽为鲁侯。周公因辅佐成王有功，故周王将《周礼》分一部与鲁国，有学者认为三代文化集中于周，周礼尽在鲁，鲁地成了中国传统文化集大成地区的典型。另外，周公与春秋时代生于鲁的孔子，都是后代儒家奉若神明的圣人。因“其民有圣人的教化，故孔子曰：‘齐一变至于鲁，鲁一变至于道，’言近正也”。鲁文化的守正守固，讲究正统、正宗的思想，也使得其地区的饮食讲“正味”而摒弃“偏味”、“杂味”。形成了做菜讲“正”，吃菜重“和”的饮食风格；齐地“负海潟卤”，周初姜太公封于齐后，因地制宜，“劝以女工之业，通鱼盐之利”，并形成“人物辐辏”的局面。就狭义的齐鲁之“齐”来说，主要是指淄博地区。齐重手工业，故手工业的发达也就造成了生活消费的提高与讲究。于是齐地“故其俗弥侈，织作冰纨绮绣纯丽之物，号为冠带衣履天下”……“故至今其士多好经术，矜功名，舒缓阔达而足智”。从而达到了“仓廩实而知礼节，衣食足而知荣辱”的自觉水平。尤其城市生活更是丰富多彩，国都临淄“甚富而实，其民无不吹竽鼓瑟、弹琴击筑、斗鸡走狗、六博蹋鞠者”。不但生前奢侈，死后也要继续享受，单看齐景公殉葬的六百匹马就够令人吃惊的了。但管子却认为这种消费观念有它的合理性：“巨暗座，所以使贫民也；美陇墓，所以文明也；巨棺槨，所以起木工也；多衣衾，所以起女工也。”（见《管子·侈靡》）。齐的奢侈和开放的思想，使其饮食形成了注重内容，讲究味道的独特风格。齐鲁之风渐渐融和，形成了齐鲁饮食的重味、讲和、

守正的传统风格。

作为山东的第三区域饮食文化,即海洋饮食文化,主要是指山东半岛地区的饮食文化。本区域从历史上说,当属齐文化的故地,重“鱼盐之利”,就是指本地区。海洋给予人的恩惠,在这个区域表现得尤为突出。鱼盐之利之下的饮食特征为:重渔、重海味、重自然的鲜味,甚至吃地瓜也用海蜇来佐食,胶东人逐渐形成了具有海洋饮食特点的胶东饮食风俗。

三、鲁菜文化的食味灵魂

中国有“南甜北咸,东辣西酸”之说,这是以黄河流域的中原地区为中心来认识的。大约成书于战国时期的《黄帝内经》对此曾在辩证施食一章中做了很好论述:“故东方之域,天地之所始生也,鱼盐之地!海滨傍水,其民食鱼而嗜咸,皆安其处,美其食,鱼者使人热中,盐老胜血,故其民皆黑色踪理……”山东处在北方和东方,当以咸味为其饮食的本味。

就饮食五味来说,酸、甜、苦、辣、咸之于人是一个复杂的矛盾体。在未有火化和调味的蒙昧时代,人类所尝五味中,以甘为最美,因为肉类腥臊,植物苦涩,只有成熟的果实甜美。因此,祖先造字时甘即为美,美即为甘。《说文》中的美字之意义即为:美,甘也,从羊从大,羊大为美。以甜为美的上古饮食思想萌生了。甜味虽美,但甘只是一种自然之味。到龙山文化时期,人类祖先发现并食用了盐,即文献中的黄帝之臣宿沙氏煮海水为盐之时,人类才发现盐之味——咸味才是真正的美味。一者盐一旦被人尝食,就立即改变了人的生理机能,成为不可缺少的必需食物。其二,盐作为调味的精灵,可咸可淡,从而成就了美学的内涵——自由创造的生动显现。从此,以咸为美的思想注入了人的血液。也正是这种古人朴素的哲学思辨,才有了“五味调和百味香”的饮食至高境界。作为中国饮食味型的四大流派,南方为甜咸,甜中有咸;四川及其周边地区为辣咸,辣中有咸;西部的山陕地区为酸咸,酸中带咸;只有山东及周边地区(即中原地区),因地处大中,其饮食口味应定为鲜咸,鲜味中有咸。具体到山东的三个具体小环境中,在咸味作为本味的基础上又有不同,胶东为鲜香;济南为清香;鲁西为浓香。就其咸来讲也有区分,鲁东饮食突出鲜咸,咸中出鲜;鲁中饮食为咸香,咸中求香;鲁西受运河中的山陕商人影响,其饮食为酸咸;鲁西南湖区及矿区的饮食又以辣咸著称。地域不同,食味迥异。山东人嗜咸,还有饮食习惯方面的因素。山东为农业区,农民干活时有喝盐水的习惯。据老农讲,干苦力,出汗多,应该喝点盐水,补充体内盐分,干活时有劲。盐好像成了“有劲”的动力源泉。其实具体来分析,可能是在古时候,山东地区有小半年没有菜吃(冬天不种菜),春菜少,冬菜无,腌菜要吃小半年。没有菜吃粉条、面筋等代菜品,也使得山东地区出产咸菜,各种酱腌咸菜或咸鱼至今仍作为食品被山东人食用。现在菜品丰富了,山东省人的口味也在变淡,从此也反证了山东人嗜咸的历史原因。

第二节 鲁菜文化发展的历史轨迹

一、史前鲁菜文化之滥觞

山东是中国古文化的发祥地之一。

中国考古学者在沂源县土门乡鲁山之阳的骑子鞍山东南麓,发现的沂源猿人化石,属于旧石器时代中期的人类化石。被考古学者命名为“沂源人”。据研究表明,沂源猿人同北京猿人近似,距今30~40万年。证明山东地区最迟在距今30~40万年前就有古人类在这里繁衍生活。

早在新石器时代,山东就是中国古代文化比较发达的地区之一。生活在这一区域的先民们,创造了优秀的古代文化,为中国古代文明的出现和形成,作出了杰出的贡献。对于这一点,在史学界已成为人们的共识。同样,山东地区在新石器时代,在饮食文化上也有突出的成就,通过对考古资料的分析,则可以看得比较清楚。

众所周知,龙山文化是1928年吴金鼎先生在山东章丘龙山镇发现城子崖遗址而得名的,至今已经有60多年了。山东龙山文化的年代,大致为公元前2600~公元前2000年之间,早于山东龙山文化的大汶口文化,是以1959年在泰安大汶口遗址发掘出133座墓葬为基础而得名的。根据考古地层学和考古类型学研究的成果,大汶口文化是山东龙山文化直接和最主要的来源。大汶口文化的时代,其下限与山东龙山文化的早期紧密衔接,其上限可到公元前4500~公元前4300年。早于大汶口文化的是以北辛文化为代表的一类遗存,北辛文化是1978年发掘山东滕县北辛遗址后被命名的,其年代范围,经碳十四测定的数据为公元前5300~公元前4500年,其下限与大汶口文化是相接的。早于北辛文化的遗址,有山东临淄后李官庄遗址为代表的后李文化,从地层关系来看,后李文化的年代,可能要早到公元前6000年前后。

由此观之,山东地区的新石器时代文化,以后李文化、北辛文化、大汶口文化、龙山文化为序列,已经非常清楚。其绝对年代,从公元前6000年以后,一直到公元前2000年,除了个别时期尚有短暂的缺失环节外,也形成了一个不间断的系统。这个文化序列的下限,其年代已进入夏王朝的纪年范围。

在上述各时期的考古文化中所发现的与饮食文化有关的资料非常丰富,如出土的粮食碳化颗粒、果核,遗址内经火烧过的动物、禽类的骨骼和鱼骨、鱼刺等,与人们的食物种类有密切关系;发现的生产工具中,如石斧、石铲(或骨、蚌质的)、石刀、石镰(或蚌镰)、石磨盘、石磨棒等,都与农作物的种植、收获和加工有直接关系;在生活用品中,陶制品有炊煮器、食器、饮水(酒)器、储盛器等,其中作为炊煮使用的器具,主要有釜、鼎、鬲、甗、罐、盃、壶、簋等。其中尤其是大汶口文化、龙山文化出土的红砂陶、黑陶等烹饪器皿、酒具,反映了新石器时代齐鲁地区高度发达的饮食文明与烹饪文化。

二、先秦鲁菜,宫廷饮食风格的形成

鲁菜形成别具风味的地方菜的雏形,可以追溯到先秦时期。保留了夏朝一些史料的《夏小正》一书,就谈到农牧、渔、猪生产及物候、天文气象等知识,从中可以看出,夏朝生活的黄河流域,蔬菜已有了韭和芸(芸,即油菜),瓜果有了梅、杏、枣、桃。粮食有了黍、糜(粟)、茶(稻)、麻等,说明夏代有了较为丰富的烹饪原料。另外,春秋之时,齐大夫管仲经营胶东地区,大力提倡发展海洋渔业,故齐地富鱼盐之利。今天广为齐鲁民众所时尚的胶东海鲜美食,早在两千多年前就是山东人的美味食品了。而内陆人们对淡水鱼则情有独钟。《齐风·敝笱》一篇有:“敝笱在梁,其鱼魴鰈。齐子归止,其从如云。敝笱在梁,其鱼魴鱼。齐子归止,其从如雨。敝笱在梁,其鱼唯唯。其鱼归止,其从如水。”这首诗虽然被注释者认为是用来讽刺齐国国君的软弱无能,但却从侧面反映了齐人捕鱼及其鱼种的情况。而所捕鱼的种类则有魴(鳊鱼)、鰈(鲈鱼)及鲢鱼等,这些鱼都是内陆所产的淡水鱼,说明齐人在春秋时期所食用的鱼类还是以淡水为主的。《诗经·陈风》有诗云:“岂其食鱼,必河之魴。岂其食鱼,必河之鲤。”说明黄河魴鱼和鲤鱼早在西周时就已成为著名的美味。今天山东大部分地区办宴必上鲤鱼(名之为大件菜)来扫尾;结婚谢媒人必送大鲤鱼;老人66岁生日必吃大鲤鱼。这些当是古之遗风。

焦周的《古史考》中记载周武王的军师姜太公曾“屠牛于朝歌,卖饮于孟津”,表明商代北方的城镇上,已有了杀牛卖肉的“小贩”和出卖肉食酒饭之类的店肆;而《吕氏春秋》中的“本味篇”则记述了商汤宰相伊尹,为相前负鼎说汤的历史故事。其中,伊尹为论述王道,以哲学的高度,揭示了菜肴“适中调和”的烹饪工艺原理,并进而确定了中国肴馔的品评标准。直到今天这些品评标准在山东菜制作和品评中仍有极高的地位和价值。

《礼记·内则》中所记载的周代八珍,如淳熬、淳母、炮豚、炮牂、捣珍、渍、熬、肝膋等,是八种宫廷美味,从其选料、烹制工艺及复合调味上来看,周朝王宫的烹饪技术已发展到很高的水平,同时也表明了黄河流域的菜品调和得当、纯正味厚的本质特点;《左传》载齐国大夫晏婴曾以调味理论论述人和之义,说明山东菜调味善于用汤是承古代之遗风。《春秋·左传(昭公二十年)》记载了这样的一段话——公曰:“和与同异乎?”(晏子)对曰:“异!和如羹焉,水、火、醯、醢、盐、梅,以烹鱼肉,殫之以薪,宰夫和之,齐之以味,济其不及,以泄其国。君子食之,以平其心……故《诗》曰:亦有和羹,既戒既平。宗嘏无言,时靡有争。……若以水济之,谁能食之?若琴瑟之专一,谁能听之?同之不可也如是。”晏子是齐国时期著名的贤相,有三朝元老的之称。当齐景公问晏子“相和与相同不一样吗?”时,晏子便借用了烹饪调味的道理对齐景公做了生动形象的解释。他说:“不一样。相和好比是作汤羹,用水、火、醋、酱、盐、梅子来烹调鱼肉,就好像要用柴火烧煮,厨师调和味道,在于使之适中,味道太淡要使之变浓,味道过于浓厚,

就要使之设法冲淡。君子吃了这种羹汤,就会心平气和。”晏子的这段话虽然是在论述君臣之间的关系,但却从反面揭示了烹饪调味的最高境界——“和”。不过,这种和在烹饪中除了调味以外,还表现在很多方面,比如配菜要讲究原料的“和”,用火要讲究轻重缓急与所烹制的原料相适“和”,宴席中则要讲究菜肴与菜肴之间的配“和”等。据历史记载,周时设置的鲁国都城曲阜和齐国都城临淄为黄河流域相当繁华的城市,饮食风尚盛极一时。特别是齐都临淄,有“商遍天下,富冠海内”的美誉。当时名厨辈出,齐桓公的宠臣易牙,就是一个很高明的厨师,史志称他“善知五味,淄澠水合,尝而知之”。这说明易牙确实是善品汤和五味的先师。

春秋时鲁国的孔子提出了“食不厌精,脍不厌细”及饮食卫生中的“十三个不食”(记载在《论语·乡党》篇),表现了孔子对人生和饮食的态度;具体说,其对烹调的火候、调味、饮食卫生、饮食礼仪等多方面提出的主张和认识,为鲁菜烹饪大系的形成和发展奠定了理论基础,起到了不可估量的作用。对北方菜中的“阳春白雪”和宫廷菜的同脉——孔府菜的形成和发展,产生了深远的影响。

食料的丰富与烹饪技艺的发达,促进了宴席的发展,先秦时期齐鲁的宴饮水平已有相当规模。《鲁颂》中的《有铏》一篇是记载了鲁僖公宴饮群臣的诗歌,也有人认为鲁君秋冬祀帝于郊外,行天子之礼乐的情形。其诗云:

有铏有铏,铏彼乘黄。夙夜在公,在公明明。振振鹭,鹭于下。鼓咽咽,醉言舞。于胥乐兮!

有铏有铏,铏彼乘牡。夙夜在公,在公饮酒。振振鹭,鹭于飞。鼓咽咽,醉言归。于胥乐兮。有铏有铏,

铏彼乘驹。夙夜在公,在公载燕。自今以始,岁其有。君子有穀,诒孙子。于胥乐兮。

这首诗歌的大意是说,周公每天都是乘着由四匹肥壮的大黄马拉的车,到宫廷内去处理公事,日夜操劳。处理完了公事以后,还要和群臣们合欢。“在公饮酒”、“在公载燕”、“鼓咽咽,醉言归”,说的就是周公处理完公事后,又和友好国家的使节及群臣们的宴饮,描写了欢宴的鼓乐羽舞和欢乐无比的情形,意在表明天下邦国之间欢合,安定团结,同时也歌颂了周公享天子之礼的荣耀和鲁国子孙因此享受周公之福荫;另外,在《泮水》等篇中,还描写了鲁僖公与群臣一起欢宴的情形。“鲁侯戾止,在泮饮酒”、“既饮旨酒,永锡难老”就是此次欢宴的写照。烹饪技艺的精湛还表现在烹饪刀工技术的运用上。孔子在《论语》中“割不正不食”的刀工要求,为厨师提高刀工技术提供了理论依据。《庄子·养生主》篇曾记述了一个“庖丁解牛”的故事,反映的就是包括齐鲁地区在内的中国中原烹饪的刀工技术。云:“庖丁为文惠君解牛,手之所触,肩之所倚,足之所履,膝之所踣,砉然响然,奏刀騞然,莫不中音……”后来庖丁自述说:“良庖岁更刀,割也,族庖月更刀,折也。今臣之刀十九年矣,所解数千牛,而刀刃若新发于硎,彼节有间,而刀刃无厚,以无厚入有间,恢恢乎其于游刃必有余地矣。”这一段绘声绘色、极其

生动的描述了当时厨师刀工技术水平之高超,已经达到了出神入化的境地。通过许多先秦典籍的记载,可以发现,这一时期齐鲁大地的烹调水平已经相当的发达,以至于出现了实践与理论共同发展。从普遍意义上讲,先秦时期,即使夏、商、周三代的生产,也还不具备剩余的条件,但本时期一小部奴隶主却拥有了大量的由奴隶们创造的“剩余产品”,在“食前方丈,罗致珍馐,陈馈八味到九鼎”的享乐中,以味、声、色之礼乐食合一为最高标准,经由“食官”的智慧和创造,形成了以追求味觉刺激为目标的宴饮食风。这样就使得一般的阶层以“一簋食、一瓢饮”的基本餐饮条件为满足;士大夫阶层也只能“无故不杀牛羊”;城市的贫民和当时的农民,平时是吃不上肉的。《左传》中有“肉食者(指当官的)谋之”的言语就是佐证。至于奴隶,则大多粗米饭都吃不上,只能“食犬猪之食”。殷墟出土的奴隶首级,很多是牙齿上下磨平,像反刍动物的牙齿一般,由此可知,奴隶们是吃谷糠、菜根泥沙长大的。《诗经》中的《魏风·伐檀》、《魏风·硕鼠》、《小雅·黄鸟》等就是对这一历史现象的生动写照。由此而知,在先秦时期,代表中国鲁菜风格的是先秦宫廷饮食,而且在夏、商、周三代时期,其内在的本质属性,已经有了较明晰的轮廓。

三、秦、汉、魏、晋、南北朝鲁菜庄园饮食的兴起

秦、汉的统一和三国、两晋、南北朝的分裂割据,使鲁菜进入了一个历史大融合的时期,也是先秦烹饪技术成就的总结和升华的时期。山东的主流饮食也从宫廷饮食走向以整个社会生活为背景的庄园饮食。

秦、汉的统一,是以汉民族为主体的,中华民族在思想文化、心理素质方面真正统一的开始,其中最大的特点之一,就是多样化的统一,即“和”的特征的出现。使鲁菜在民族大融合中形成了统一的独特风格。秦始皇在秦初就实行了土地私有制,促进了北方封建地主经济的进一步发展,自耕农和自由工商业者随之出现。当人们的人身依附关系一经解除而获得个体解放时,便表现出对财富、文化追求的巨大激情,呈现出“待农而食之,虞而出之,工而成之,商而通之”的活跃社会经济局面。在这个局面中,民间饮食市场的普遍兴起,逐渐取代了商周宫廷烹饪的中心位置。从此,在山东菜的“阳春白雪”中又溶入了“下里巴人”的风格,齐鲁烹饪文化进入了以整个社会饮食生活为背景的主体文化发展时期。首先表现在商业阶层的崛起,他们虽“非有爵俸禄”,但其高下相倾,交必王侯,衣必绸缎、食必粱肉,侈靡相竞,不受礼法约束。一般中等商人,发了财也肆意享受,“翁伯以贩脂而倾县邑;张氏以卖浆而逾侈;质氏以酒削而鼎食;浊氏以胃脯而连骑;张里以马医而击钟”(参见《汉书·食货志》)。另外,秦、汉时,更有大量的海味进入齐鲁居民的饮饌中。汉武帝进兵山东半岛沿海时吃到渔民腌制的鱼肠,有异香,遂赐名“鲑鮓”。《盐铁论》中也有“菜黄之鮓,不可胜食”的记载。商人阶层的崛起,使社会经济呈现繁荣景象,有些饮食文化逐渐渗透到民俗之中了。

及至两汉,在“黄老无为”的治国方针指导下,出现了“文景之治”和“光武中兴”。

官僚地主庄园和寺院地主庄园也随之兴起,使北方中原烹饪文化又有了较大的发展。如河南密县打虎亭出土的《庖厨图》,山东沂南出土的收租庖厨画像石,诸城前凉台西村发掘出的汉墓《庖厨图》。从这些汉化石刻像中,可以看出从原料选择、宰杀、洗涤、切割、烤炙、蒸煮分工精细、操作熟练的情景,展现了当时烹饪的全过程,以及饮宴的场面。由此可知汉代山东的烹饪技艺已有相当水平。另外,山东章丘普集镇和高唐县城东固河分别出土的两个绿釉陶质厨夫俑,则从另一个侧面说明山东饮食中红、白案的分野情况:前者为治鱼厨俑,后者是切面的厨夫俑。这是两个不同工种的庖厨,前者是红案,后者是白案。由此可知,北方风味中的鲁菜,至少在东汉时,就已经从面食中脱离出来了。

魏、晋、南北朝时期,是中华民族的大迁移、大融合,也推动着民族饮食文化的融合和发展。首先是曹魏的经营,使黄河流域中下游的地方菜,得到进一步的充实和发展,为南北朝时期的北方风味大融合打下了一个坚实的基础,地主庄园饮食也得到进一步的发展。以后,魏晋南北朝时期的两次民族融合,北方的汉民族氏族的南迁,北方、西北方边陲地区的少数民族的南侵和南迁,更加速了南北饮食的交流和融合。如石勒(羯族)尊汉制、北魏孝文帝的改革,都促使了与汉民族的融合和交流。这一政治现象,反映在饮食上,就使得原来较单一的汉民族饮食文化,吸收了其他民族饮食文化的营养,从而得以丰富和发展,使北方菜中的代表菜鲁菜中出现了不少体现新技法和新风味的菜品,地主庄园饮食从此也注入了新的血液。这时期的《齐民要术》中记载了黄河流域的农业生产、食品加工和烹饪肴饌的实用技术。从该书体例之完备,内容之丰富,记载之细致等方面来看,确为中国现存最早、最完备的、包括农林牧副渔的综合性农学全书,它对北朝以前的北方饮食文化进行了总结,从而在文字记载上对鲁菜做了全面的总结和实证,是鲁菜发展史上的一个里程碑。这一时期,烹调技法、菜肴款式均趋完美。当时使用的烹调方法已有:蒸、煮、烤、酿、煎、炒、熬、烹、炸、腊、泥烤等,调味品有盐、豉汁、醋、酱、酒、蜜、椒,且出现了烤乳猪(炙豚)、蜜煎烧鱼、炙肠等名菜。南北朝时,齐鲁民间食风朴素、文雅,凡年节宴客待友,皆设美饌佳肴。仅从民间面点小吃的发展情况就可窥其一斑。据载,汉桓帝延熹三年(160年)赵岐流落北海(山东临淄北),在市内卖饼(见《魏志》、《资治通鉴》),是关于经营面点小吃的较早记载。《齐民要术》一书,还记录了丰富的小吃品种,其分类就有:饼法、羹臠、飧饭、素食、饧脯、粽子等,其中有最早记载面条制法的“水引饼”,是“用秫稻米屑,水蜜溲之……手搦面,可长八寸许,屈令两头相就,膏油煮(即炸)之”的“膏环”,有“用乳溲者,入口即碎,脆如凌雪”的“截饼”等。这些用乳汁、枣汁、蜜水、油脂和制面团,还有夹羊肉馅、鹅鸭肉馅的小吃品种,制作技术已很讲究。其他,像杏仁粥、梅子酱、果脯、肉脯等,也已成为很普遍的小吃。

南北朝和五胡十六国时期,是中原各民族大融合、大迁徙的非常时期。民族争端及战争,使百姓大众痛苦不堪,生活没有保证。就在这时,东汉时期传入中国的佛教,

成为百姓大众的心理寄托,纷纷吃斋念佛,以求佛祖保佑。特别到了南朝,作为一朝天子的梁武帝萧衍,笃信佛教,作《断酒肉文》,曾三次舍身同泰寺,在历史上产生较大的影响。史书载,当时寺院占地“几占一半”,寺院庄园经济也发展起来,它同地主庄园经济一起,成为南北朝时期的两大支柱。寺院庄园饮食受梁武帝的影响,意图提倡素食,使得大部分佛教信徒,把戒杀生与绝对素食联系起来,演化出僧寺禅院的“香积厨”、“伊蒲馆”,寺院庄园饮食表现出素食的基本特征,成为鲁菜发展历史上的一个重大特色。

经过秦、汉、魏、晋、南北朝时期以汉民族饮食为中心的大规模吸收与融合,至隋朝的再次统一前夕,北方黄河流域的各族人民摆脱了与游牧生活及残存部落的联系,他们的饮食服饰、风习礼俗皆似汉人,被汉化成新国家的编户之民(参见《魏书》),从而最终确定了汉民族饮食文化在中国北方烹饪中的主体地位,基本上实现了在多样性基础上的饮食文化心理素质方面的广泛统一。特别是本时期的封建地主庄园饮食和寺院庄园饮食风格的形成,使北方饮食文化圈,成为最繁盛、最广泛的汉族饮食文化繁荣圈,为北方菜的代表菜系鲁菜的成熟及其他三大风味区域(苏菜、川菜、粤菜)的平面格局的展开做好准备。

秦、汉、魏、晋南北时期,北方菜中的少数民族菜及边陲地区菜也有了长足的发展,这和中原政权对其统治、经营有着不可分割的联系。这时期,西起河西走廊、东至鸭绿江畔的内属和管辖,使少数民族和中原地区有了牢固的连接纽带,也稳定了各民族与中原地区的关系,加速了中国北方的民族饮食文化的交流、融合,使中国北方菜有了更为丰厚的内涵。而作为北方菜的代表——鲁菜,也因与少数民族饮食文化的交流、融合而逐渐丰富起来,一些新食材、新口味、新技法逐渐被山东当地厨师所接受,并在自觉不自觉的烹调实践中,融合到山东菜中去,创制出一批颇有新意的新派鲁菜。

四、隋、唐、宋鲁菜市肆饮食的繁荣

隋、唐、宋时期是中国历史上的第二个大一统的形成期,也是中国的封建经济走向全盛的重要时期。而这时期的繁盛和大一统的局面,首先是由隋朝确立的。隋朝的统一,是建立在南北朝以来民族大融合基础上的,因而这种统一比以前更加巩固,更加提高了。这种统一的出现,及隋朝大运河的开凿,加速了南北经济文化的交流,促进了黄河流域饮食文化的进一步发展,为唐、宋经济文化的昌盛和市肆饮食的繁荣打下了坚实的基础,鲁菜进入了成熟时期。

由于隋、唐、宋的统一是建立在多民族融合基础上的统一,所以胡食、胡姬酒肆与胡舞、胡乐一道成为中原一时之风。北方黄河流域的饮食文化进入了对异族饮食文化消化、吸收、融会发展的新时期。

从这些特征看,市肆饮食风格与先秦宫廷饮食及汉魏六朝之庄园饮食风格不同,且更具有流通性、开放性。这在谢枫的《食经》、韦巨源的《烧尾宴食单》和段成式的《酉阳杂俎》中都有表述。唐朝临淄人段成式在《酉阳杂俎》中记载了当年的烹调水平之

高：“无物不堪食，唯在火候，善均五味。”段成式在书中还记载了大量的有关齐鲁烹饪技艺、食料使用的资料。段成式之所以在一本杂记中能记录如此多的烹饪资料，这大概与他出生于美食之家有关。据载，段成式的父亲段文昌，为唐朝一代相国，颇尚美食，府内厨房规模庞大，有著名厨娘掌管。他把自己的厨房命名为“炼珍堂”，即使到外地出发公干时，也有大厨相随，并将随行厨房命名为“行珍宫”，其讲究饮食烹饪之状可见一斑。段文昌甚至将家厨的烹调技艺用文字记录下来，名曰《邹平公食单》，惜乎此书已佚失。

至唐、宋时期，齐鲁烹饪刀工技术的应用和发展可谓登峰造极，这在唐、宋年间所遗留下来的史料及诗文中多有所反映。唐段成式《酉阳杂俎》记载：“进士段硕尝识南孝廉者，善斫脍，索薄丝缕，轻可吹起，操刀响捷，若合节奏，因会客炫技。”持刀斫脍人的动作如此熟练轻捷，所切的肉丝轻风可以吹得起，可见肉丝之细，刀技之精。宋人所撰的《同话录》中，还记载了山东厨师在泰山庙会上的刀工表演，云：“有一庖人，令一人袒被俯偻于地，以其被为刀几，取肉一斤，运刀细缕之，撤肉而拭，兵背无丝毫之伤。”这种刀工技艺，较之现今厨师垫稠布切肉丝的表演如出一辙，但更为绝妙。本时期，齐鲁地区的民间饮食之风也大行其道，据《酉阳杂俎》记载：“历城北一里，有莲子湖……三伏之际，宾僚避暑于此，取大莲叶盛酒，以簪刺叶，令与茎柄通，吸之，名为碧筒饮。”以后成为济南端午节的定俗。端午节食粽子，二月二食煎饼皆于此始。此时的风味小吃已不可胜记，如馄饨、樱桃馐、汤中牢丸、五色饼、饊食等。虽然隋、唐经济的高速发展极大地丰富了中国饮食文化的内容，但还没有形成程式化的特征。中国北方菜在黄河流域各民族饮食文化的相互交叉渗透中，仍在极自由地发展着。

时至五代、辽、宋、西夏、金时期，各民族的交流与融合，使唐、宋以来的市肆饮食风格有了更为多样化的丰富内涵，中国北方饮食文化在融合发展中达到更高层次的统一。现存宋代画家张择端所绘的《清明上河图》就是北宋开封商业饮食繁荣情况的真实写照。在市肆生活中，中国食品地方风味化日趋明朗，“胡食”之名日减，代之而起的是南北之食的称谓大倡。特别是在东北地区，中原人在本时期来此居住创业的日渐增多，到15世纪，居住在吉林等地的女真人和中原人的经济文化交流更加频繁。

如果说中国西高东低、南暖北寒的自然环境及其食物资源是构成中国菜肴地方风味的先决条件的话，那么各地人们的生理适应性及经济、文化特征则是其主体条件。南食、北食，抑或是川食，正是人们在各自相对独立的自然与文化区域中对食品的系统性创造，形成能反映该区域人们饮食文化特征的食品体系。它以丰富的食物资源为基础，集中表现在繁荣的城市经济生活中，是自然环境与人文环境统一的结晶。当中国饮食文化的心理结构实现相对统一的时候，当以汉民族为主体的经济文化繁荣圈广泛形成的时候，分别代表黄河流域和长江流域风味的北方菜（鲁菜）和南方菜（包括苏菜和川菜），在两宋的市肆流通中进一步发展而成定势（参见陈苏华《中国饮食文化分期（下）》）。此时，东南部杂食之风盛行，蛇、鼠、狗、猫入馔成肴，也逐渐走向成熟；至此，

三大河流孕育的四大风味流派已昭然若揭。而北方菜这时也逐渐走向成熟,其代表山东风味菜,也表现出北方广大地区所共有的独特风格:“大方高贵而不小家子气,堂堂正正而不走偏锋,它是普遍的高水准,而不是一两样或偏颇之味来号召,这可以说是中国菜的典型了。”(参见张起钧《烹调原理》)。

五、元、明、清鲁菜、市井饮食的广泛展开

元、明、清六百余年的大统一局面,为中国烹饪的集大成提供了前提。北方饮食文化表现出的突出特征就是,唐、宋以来的市肆饮食开始转向更为广泛的市井饮食。此时北方的广大地区,包括东北三省、西部边陲、黄土高原、蒙古草原等,世俗家庭烹饪经验与技术传统的积累,相对饱和而集大成。特别是市民阶层的家庭烹饪风格日趋成熟,显现出百花齐放的繁荣局面,使北方烹饪的触角伸入到了更为广泛的领域,从而揭示了北方菜变革发展的必然性质。

首先,元朝的统一,结束了辽、宋、夏、金割据混战的局面,使北方各民族又进行了一次大的融合。元朝版图的扩展,蒙古族贵族的统治,使本时期的家庭生活有了极大的变化。异域的食俗,蒙古大草原粗犷的食风,使本时期的鲁菜进入了兼收并蓄的融合发展时期。其中表现较为突出的是回族清真菜的兴起。回族是在公元7世纪伊斯兰教传入中国以后,逐渐形成和发展起来的一个新的民族。在他们意识形态、风俗习惯(包括饮食习俗)等方面,都受着《古兰经》等教义的影响,从而形成了特殊的饮食特色,人们后来便称之为“清真菜”。

另外,本时期的少数民族的特色饮馔,随着市井阶层的发展,也开始传向中原内陆。岭北蒙古地区的风味饮食,如醍醐、麇沆、野驼蹄、鹿唇、驼乳糜、天鹅炙、紫玉浆、玄玉浆等传入中原后,被誉为“迤北八珍”。居于河西走廊原河西回鹘人的名菜“河西肺”、“河西米粥”;居于今吐鲁番地区维吾尔人的茶饭“擀罗脱因”、“葡萄酒”;回鹘人的食品“秃秃麻食”和“舍儿别”;居住在阿尔泰山一带的瓦剌人的食品“脑瓦刺”;辽代遗传下来的契丹族食品“炒汤”,以及乳酪、干酪等均传入汉族地区。而汉族的“烧鸭子”、“芙蓉鸡”等,也为蒙古等少数民族所喜食。这一切,在《居家必用事类全集·饮食类》和《饮膳正要》中的饮食部分做了如实地记载,可以说是市井饮食中的精华。

朱元璋推翻元朝建立明朝后,为维护自己汉民族的尊严,竭力将蒙古等少数民族驱逐边境,重新将中原大地夺到汉民族手中,从而使蒙古人短暂统治时期的饮食风俗方面的影响,很快地被汉化和消融了。从朱元璋的军师、明朝著名的军事家刘伯温所著的《多能鄙事》一书中记载的许多富有民族特色的肴馔来看,就已经没有了明显民族性的文字,表明其汉化程度逐渐加深了。鲁菜的发展又回到了其固有的轨迹,产生了以济南、济宁、临清、福山等为主的地方风味,鲁西风味以曲阜孔府饮食为代表,也早已形成了自成体系的精细而奢侈的官府菜。各地方风味烹饪技艺的高超,令今人叹为观止。明代诗人李攀龙之妾蔡姬善制葱味包子,有葱味而不见葱,深受食客赞誉。

家庭是社会的最基本单元。由于种种原因,中国的市民阶层始终未能成为强大的阶层。明朝中后期出现了资本主义的萌芽,商品经济初潮的冲击,使几千年封建社会形成的价值观从根本上发生了动摇。加上种种因素的促使,市民阶层至此才逐渐强大起来。这在《水浒传》、《金瓶梅》、《儒林外史》、《三言》、《二拍》等章回体小说中,表现得极为突出。

但是,就饮馔语言来看,已没有其他少数民族特色肴馔的影子了。特别是《金瓶梅》一书,作者运用自然主义的写实手法,描绘出一幅极富代表性的明朝市井饮食图。《金瓶梅》一书中民间的、世俗的、大众化的、名目繁多的菜点、果品和茶酒的描写,正是晚明市井饮食文化高度发展的真实再现,同时也是山东鲁西地区运河码头饮食的典型写照。以后兴起的制作奇巧、滋补性强的《金瓶梅》菜正是发端于此。

清朝又是一个少数民族入主中原的历史时期,满族统治下的中国北方饮食,在宋、元、明的程式下不断扩大、丰富,鲁菜更成为宫廷菜吸收的主要对象,以至走向极端。一方面极其腐朽的封建王室以清宫大宴来掩盖其凋敝的本质,走向如“千叟宴”的极端形式。另一方面,市井阶层的饮食文化,层层相同,扼守旧的传统,而趋于僵化,传统成为模板,熔铸在市民家庭之中,市井饮食广泛地展开了。此时,鲁菜的烹调技艺和齐鲁大地的食风常出现在诗人的笔下。如清初名士王士禛《历下银丝鲈》诗:“金盘错落雪花飞,细缕银丝妙入微,欲析朝醒香满席,虞家鲑鲈尚方稀。”蒲松龄《客邸晨炊》:“大明湖上就烟霞,茆层三椽赁作家,粟米汲水炊白粥,园蔬登俎带黄花。”

市井饮食的广泛展开,其明显的特征是中国北方菜中的各地方风味菜日趋成熟,并表现出极其突出的特点。山东风味菜尤为突出。它广及山东半岛,影响京津一带,而且深入到豫、晋、冀、秦,波及白山黑水,几乎在北半个中国都可见其踪迹。而齐鲁大地表现得尤为突出的是“官府”味特浓的曲阜县城内的孔府肴馔。作为中国儒家学派创始人孔子的故地,经历代封建王朝的封爵加官,逐渐成了地方豪门显贵。孔府内宅的家庭饮食,是当时市井饮食的升华和提高。它既要满足日益培养起来的孔门后裔及家眷的口腹之欲,又要迎迓帝王官吏及近支族人,应付节日客饮及红白喜事,在日积月累的总结和积淀中,逐渐形成了一套完整的孔府饮馔体系。根据《孔府档案》资料可知,明、清两代孔府烹饪已经成熟。其肴馔讲究精细、营养、礼仪和排场,名雅质朴,具有浓厚的乡土风味。在明、清乃至今天,都独树一帜,为世人所称道。在明、清饮食史上,留下了精彩的一笔。

明、清时期,山东的民间饮食烹饪水平也相当发达,面点小吃已形成独特的风味,制作精细,用料广泛,品种丰富。清初文学家蒲松龄已有如下记述:“霍罗(即饴饴)压如麻线细,扁食捏似月牙弯,上盘薄脆连甘露,透油飞果有套环,油微霜熟兼五味,糖食酥饼亦多般。”清乾隆年间袁枚《随园食单》中称赞山东薄饼:“山东孔藩台家制薄饼,薄若蝉翼,大若茶盘,柔腻绝伦。”并说当时有人称:“吃孔方伯薄饼,而天下之薄饼可废。”创于明代的福山拉面,用手拉出细如银丝的圆形、扁形、三棱形的面条,是堪称巧夺天

工的操作技术。著名的小吃蓬莱小面、清油盘丝饼、蛋酥炒面都是拉面衍生出的品种。山东的面粉制品更是数不胜数，尤以饼为最，济南史籍载：“和面作饼，或厚或薄，其名不一。厚者数分，曰家常饼；内和以油，曰油饼；油葱并加，曰葱油饼；薄者如纸，谓之单饼；内卷以生猪油及葱做成长形而断之者，曰油护饼，更有形似日月，有咸有甜，有厚有薄，有粘芝麻者，有内起酥者，概曰烧饼”，“以面作寸许厚中径尺余之圆饼，烙而熟之，外焦黄而内细白，谓之锅饼”。这些经济实惠的小吃品种广为流传，成为与人民生活密切相关的食品，也成为鲁菜大系中不可缺少的组成部分。

鲁菜尤为可贵的是，在其自身的发展过程中，还能不断地向外延伸，这是形成鲁菜影响面较大的主要原因。其中有明、清时期山东大量移民向北方，特别是向东三省的迁移，同时也有包括从明代起山东厨师进入皇宫御膳房，山东餐馆进入北京等众多因素。所以，许多人认为山东菜的影响面涉及整个到黄河中下游及其以北的广大地区。

清宫御膳、官府精饌，各种饮食餐馆等又给元、明、清市井饮食注入了新的内容。“满汉全席”、“孔府全羊席”的出现，使中国鲁菜更加光辉灿烂，进入了鼎盛时期。著名的饮食文献《随园食单》、《食宪鸿秘》、《调鼎集》、《中馈录》等，虽不全是出自北方人之手，但其内容的总结，仍不失为当时整个社会饮饌的一面镜子，也是研究这一时期鲁菜不可多得的历史史料。

六、中华民国及上世纪鲁菜现状

辛亥革命，推翻了清王朝，建立了中华民国。大总统孙中山发表了新中国成立之初的《建国方略》。其中用大量的篇幅，论述了中国烹饪之道，将中国烹饪提到了一个新的高度，那就是：烹饪是技术、是文化、是艺术、是科学。此时山东内陆和沿海各大城市的饮食风味及餐馆市场发生了很大变化。清末民初，军阀混战、民不聊生，山东菜无甚发展。20世纪30年代初，中国北方经济较发达的沿海省市城镇有一段相对稳定和发展的时期，其主要特征是：风味特色更加丰富，西餐侵入，中外餐馆经营皆更加灵活，以适应各种不同饮食消费层次的需求。有气势豪华的高级餐厅酒楼，也有走街串巷的食摊、食担和小吃。烹制制作也更加精细。各地各式餐馆及饮食市场相互辉映，为城市饮食增添了前所未有的活力。山东菜在自身不断完善和丰富过程中，表现出多样化统一的局面。其中，山东菜中的胶东风味菜形成四个各具特点的地方风味菜，即清末以来形成以京、津为代表的京帮胶东菜、胶东本土菜（以烟台山为发源地）、东洋胶东菜（受日本、朝鲜和韩国影响，以威海菜为代表）、西洋改良胶东菜（受西餐影响，以青岛菜为代表）。

以齐鲁风味为代表的山东菜，此时有了长足发展。鲁菜在明、清时进入宫廷，经过宫廷的锤炼，随着封建王朝的灭亡，又回到了民间，其技法与代表菜式，在中国东北、华北、北京、天津等地区广泛流传。所到之处，适应当地口味，选用当地原料，为形成和发展当地风味发挥了极其重要的作用。