

黄河三角洲文化研究书库
滨州学院学术著作出版基金资助

黄河三角洲民间 饮食文化研究

姚吉成 徐其忠 著
段剑秋 吕传笑

齊魯書社

图书在版编目 (C I P) 数据

黄河三角洲民间饮食文化研究/姚吉成, 徐其忠,
段剑秋, 吕传笑著. —济南: 齐鲁书社, 2006. 8

ISBN 7—5333—1700—9

I. 黄... II. 姚... III. 黄河—三角洲—饮
食—文化—研究 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 094556 号

黄河三角洲民间饮食文化研究

姚吉成 徐其忠 著
段剑秋 吕传笑

齐鲁书社出版发行

(地址: 济南经九路胜利大街 39 号 邮编: 250001)

<http://www.qlss.com.cn>

E-mail: qlss@sdpress.com.cn

莱芜市华立印务有限公司印刷

850×1168 毫米 32 开本 9.25 印张 4 插页 224 千字

2006 年 8 月第 1 版 2006 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 7—5333—1700—9

G·291 定价: 19.00 元

目 录

总序	1
序	1
第一章 黄河三角洲民间饮食文化概述	1
第一节 民间饮食文化概述	3
第二节 黄河三角洲自然环境与人文环境对饮食文化的影响	11
第二章 黄河三角洲民间饮食文化的流变与特点	23
第一节 黄河三角洲生计方式	23
第二节 黄河三角洲民间饮食结构与饮食风味	34
第三节 黄河三角洲民间饮食文化的流变	44
第四节 黄河三角洲民间饮食文化的特点与功能	54
第三章 黄河三角洲地域饮食器具的发现和演变	62
第一节 黄河三角洲后李文化时期的饮食器具	63
第二节 黄河三角洲北辛文化时期的饮食器具	65
第三节 黄河三角洲大汶口文化时期的饮食器具	68
第四节 黄河三角洲龙山文化时期的饮食器具	73
第五节 黄河三角洲岳石文化时期饮食器具	77
第六节 黄河三角洲商周时期饮食器具	78
第七节 黄河三角洲秦汉以降饮食器具	81
第八节 黄河三角洲近现代民间常用炊食器具	85
第四章 黄河三角洲民间特色饮食	91
第一节 小麦与黄河三角洲民间面食	91

第二节	杂粮与黄河三角洲民间特色食品·····	115
第三节	水产与黄河三角洲民间饮食·····	127
第四节	海盐生产与黄河三角洲特色酱菜·····	143
第五节	果蔬与黄河三角洲民间饮食·····	150
第五章	黄河三角洲民俗饮食·····	169
第一节	民俗饮食概述·····	169
第二节	黄河三角洲民间主食文化食俗·····	174
第三节	黄河三角洲民间节日文化食俗·····	187
第四节	黄河三角洲民间婚庆文化食俗·····	203
第五节	黄河三角洲民间祭祀食品·····	213
第六节	黄河三角洲民间食俗文化的变迁·····	218
第六章	黄河三角洲民间酒文化·····	226
第一节	酒业在黄河三角洲的发展·····	227
第二节	黄河三角洲酒名与人文历史·····	232
第三节	黄河三角洲民风与酒风·····	239
第七章	黄河三角洲民间茶文化·····	252
第一节	茶在黄河三角洲民间的传播与发展·····	253
第二节	黄河三角洲茶文化的形成·····	261
第三节	黄河三角洲茶文化的内涵和特点·····	266
第八章	黄河三角洲民间饮食文化的开发与利用·····	271
第一节	黄河三角洲民间饮食文化的现状·····	271
第二节	黄河三角洲民间饮食文化开发构想·····	276
参考书目	·····	281
后记	·····	283

《黄河三角洲文化研究书库》

总 序

班固在《汉书》中说：“中国川原以百数，莫著于四渎，而河为宗。”纵古贯今的浩浩黄河，孕育了光辉灿烂的华夏文明。黄河三角洲作为她的重要组成部分，是我们整个中华民族共同的宝贵财富。近些年来，黄河三角洲的开发建设日益受到海内外的广泛关注：1992年，山东省将“黄河三角洲的开发与开放”列为重大的跨世纪工程；1994年，国务院把“黄河三角洲地区的资源开发与环境保护”列入了《中国21世纪议程优先项目计划》，联合国开发计划署也将“支持黄河三角洲可持续发展”作为援助中国21世纪议程的第一个优先项目；2001年，“发展黄河三角洲高效生态经济”被列入国家“十五”规划。经济开发与建设离不开文化事业的支撑。早在1988年6月，钱伟长就提出了尽快制定黄河三角洲文化战略的建议。1999年6月，江泽民同志在视察黄河三角洲时强调指出：“要把经济建设、生态建设和社会发展结合起来，实现可持续发展。”当前，具有区位优势和丰富资源的黄河三角洲正逢大开发、大发展的良好机遇，要实现可持续发展的目标，必须有文化的参与。

黄河三角洲有着悠久的历史，文化源远流长。据考古发掘证实，在距今七八千年前，休养生息在这里的中华民族的先民

们就创造了光辉灿烂的古代文明，像远古的后李文化、北辛文化、大汶口文化、龙山文化、岳石文化等，在该区域都有明显的表现和遗存。自古而今，这里物华天宝，人杰地灵，历经数千年的历史积淀，到处蕴藏着丰厚的历史文化资源，富聚着博大精深的优秀文化传统，并以其特有的人文贡献和开拓性的业绩，不断充实、丰富和发展着中华民族的文明宝库。例如，相传这里是“禹奠山川”之地，有“秦始皇萦蒲系马”之所，许多影响重大的历史事件曾在这里发生，许多名垂青史的历史名人在这块宝地诞生，或在这里建功立业，留下足迹，甚或抛洒了他们的热血。仅以乡贤而论，举世闻名的兵圣孙武，口述《尚书》的伏生，孝子董永，著名学者倪宽，文学家东方朔，著名画家展子虔，农民起义领袖王薄、唐赛儿，诗文学家段成式，著名词人李之仪，政治家、文学家范仲淹，散曲作家康进之、杨朝英、刘效祖，历史学家马骥、成瓘，著名金石学家、考古学家吴式芬，古钱币学家李佐贤，名医牛天齐等等，无不彪炳史册，流芳千古。此外，生活在这片沃土上的人民群众，在长期的劳动实践中，用他们的勤劳和智慧创造了丰富多彩的民间艺术形式——吕剧、剪纸、曲艺等，进一步丰富了黄河三角洲文化的内涵。

近现代时期，黄河三角洲更是英杰辈出，灿若群星。国内外享有盛誉的哲学家、教育家梁漱溟，曾在这里进行过七年的乡村建设实验；现代著名作家、文艺理论家和教育家李广田，生于斯，长于斯，饱受黄河三角洲这方沃土的滋养；革命烈士马耀南的一腔热血就洒在这片土地上。尤其是作为清河、渤海革命老区的中心地区，黄河三角洲的广大干部和人民群众，在中国共产党的领导下，英勇战斗，威震敌胆，为祖国的独立和中国人民的解放事业做出了巨大的牺牲和杰出的贡献，并创造了以“渤海精神”为内核的黄河三角洲革命文化。新中国成立

后，特别是在改革开放的新时代，为谋求经济、社会的发展和人民的幸福，他们继承发扬光荣的革命传统，奋力开拓进取，谱写了中华民族振兴的新篇章：黄河三角洲开发的生力军——胜利油田的工人们，在极其简陋的“干打垒”里，吃半饱，喝咸水，烈日晒，蚊虫咬，战胜种种困难，建成了我国第二大油田；名闻遐迩的“鲁北化”人，当年他们白手起家，在黄席棚里搞试验，历经二十年的艰苦创业，现如今在盐碱地上崛起一座绿色化工城；山东活塞厂——中国渤海活塞集团的龙头，善于从传统历史文化中汲取精华，打造适应现代市场经济的企业文化，形成了“惟旗是夺”的企业精神，为企业发展注入了不竭动力；博兴县兴福镇的农民们，靠勤劳和智慧，将家乡变成了真正幸福的文明家园……由此可见，黄河三角洲文化涵盖范围广，内涵极为丰富，地域特色极其鲜明，利用开发的价值潜力巨大。

社会历史的实践证明，文化越来越成为经济社会发展的战略资源，是一个地区乃至一个国家综合实力的重要体现，是推动经济发展的深层价值依托和强大精神动力。中共中央把文化建设提到了“立党之本、执政之基、力量之源”之一的地位，山东省委、省政府也做出了“建设山东文化大省”的战略决策。在这一形势下，深入发掘研究、开发利用丰厚而富有特色的区域文化资源，是黄河三角洲经济社会发展的迫切要求，也是摆在广大人文社会科学工作者面前光荣而艰巨的任务。为此，自2002年起，滨州学院重点资助了黄河三角洲文化研究课题，并决定出版《黄河三角洲文化研究书库》大型丛书。

该套丛书，涵盖了黄河三角洲历史文化、民俗文化、宗教文化、生态文化、革命文化、企业文化以及文化建设对策等各个方面，力求站在时代的高度，通过全面发掘、梳理和剖析传统文化资源，探讨本区域文化的发展规律，构建与时俱进的黄

河三角洲文化，这必将对推动本区域经济社会之发展、黄河三角洲文化之繁荣产生积极而深远的影响。我们期望这套丛书的出版，能进一步推动黄河三角洲的文化事业，不断壮大研究队伍，提高学术水平，不断推出有价值、有分量、有影响的精品力作，为繁荣黄河三角洲文化做出贡献。

在策划该套丛书的过程中，我们得到了滨州市委、市政府及其有关部门和各位黄河三角洲文化研究顾问的大力支持与帮助，在此谨致以衷心的感谢！

黄河三角洲文化研究是一项庞大的系统工程，内容涉及面广，研究难度较大，该套丛书实难做到完美无缺，敬请各位专家和广大读者提出宝贵意见。

滨州学院黄河三角洲文化研究所

2006年8月

序

文化的人是人的真正本质。人们的日常活动往往也是创造文化的活动。司空见惯的饮食活动，就创造了一个色彩斑斓的“文化世界”。饮食文化，在人类的整个文化中具有不可替代的独特地位。从人类脱离野蛮时代起，在大多数情况下，饮食就已经超越了维持生存的简单功用，上升到了文化层面。饮食的目的不仅是为了获得个体生命的存在，而且升华到了满足人的精神需求的境地，成为人们积极地充实人生、体验人生、提高人生的表现。无论古今中外，人们不仅将自己的哲学思想、审美情趣、伦理观念等寄寓于艺术，而且还将其寄寓于日常饮食生活中，让日常饮食生活成为体现个体创造精神、发展个体独立人格、寻求个体生命价值的目的。

在这一方面，中国人饮食的文化色彩体现得更为鲜明。“民以食为天”作为一句千百年来固化于中华民族思想意识中的格言警句，其内涵绝不仅仅是为了填饱肚子，维持人类自身的再生产，而是对饮食赋予了浓重的民俗内涵、文化底蕴甚至政治意义，在相当程度上充分地寄寓了中国人的哲学思想、审美情趣、伦理观念和艺术理想，从而使中国饮食文化的内涵，达到了一种超越生命哲学的艺术境界，成为充分蕴含着科学、哲学、民俗和艺术的一种厚重的文化现象。

正基于此，《黄河三角洲民间饮食文化研究》的作者，立足于中华民族文化的大背景，侧重从齐鲁传统文化思想中的“忠”与“孝”、观念意识上的“礼”与“乐”、审美艺术上的

“味”与“和”、实际功用上的“养”与“补”等方面，深入挖掘黄河三角洲饮食文化的深刻内涵，且运用通俗易懂的、源于民间的生动活泼的语言，作深入浅出、广征博引的分析论证，在广泛调研的基础上进行学术研究，形成了现在这样一部学术专著。可以说，该书本身就是一份精美的“文化美味”。

黄河三角洲饮食文化，是典型的地域饮食文化。它融会了多元饮食文化而又创新发展，卓然独立，熠熠生辉。它既具有黄河文化的天人合一的哲学观念、兼收并容的恢弘气度、不断进取的民族文化精神，又具有海洋文化的开放性、多元性和现代性，同时又因独特的地理物候、社会经济和民风民俗，因而形成了独具特色的地域饮食文化。它涵盖了黄河三角洲饮食文化的流变与特点、黄河三角洲地域饮食器具的发现和演变、黄河三角洲物产与民间特色饮食、黄河三角洲民俗饮食、黄河三角洲民间酒文化、黄河三角洲民间茶文化等方面，可谓是黄河三角洲地区饮食文化的“百科全书”。

据了解，《黄河三角洲民间饮食文化研究》作为一个人文社会科学课题，是对黄河三角洲饮食文化的首次系统研究，是开拓创新的文化工程，也是对非物质文化遗产保护抢救和开发利用的积极尝试。就学术价值而言，作者提出了一些新的概念、观点和研究方法，既对区域饮食文化的研究开发利用提供了理论根据，又为同类课题的研究提供了成功的范例；既深入挖掘了黄河三角洲民间饮食文化的深厚内涵，又提出了开发利用黄河三角洲饮食文化的科学的可行的对策措施。本书的问世必将有助于引导人们自觉地养成文明健康的生活方式，有助于社会主义新农村文化建设，有助于黄河三角洲地区经济社会的全面发展。

本书的作者是土生土长的黄河三角洲人，对这片热土有着赤诚的爱，因此能够在繁重的行政事务之余，酷爱自己喜好的

专业，不辞劳苦，深入民间，发掘并收集了大量饮食文化素材和饮食器具，精心整理，认真研究。饮食器具的描述本身，就是一次生动的饮食文化展览。从后李文化到大汶口文化，从龙山文化到岳石文化，从商周到秦汉，从近代到现代，让人们在时间的隧道里津津品味黄河三角洲地区的饮食文化。作者把一些典型的饮食器具的精美图片穿插在页面中，图文并茂，增强了视觉效果，增强了实证的力量，更重要的是凸现了黄河三角洲饮食文化的深厚根基和博大精深。

同样作为一名研究传统文化、民俗文化的学者，在《黄河三角洲民间饮食文化研究》一书付梓之际，有幸先睹为快，并从中受到教益，特写下这些文字，是为贺。

刘德龙

2006年6月8日

第一章 黄河三角洲民间饮食文化概述

中国饮食享誉世界，素有“烹饪王国”之称。山有根，水有源，世界上万事万物都有自己的根源，民间饮食文化是中国饮食文化的活水源头。但在封建社会，民间饮食文化一直未能引起社会的足够重视，“烧火做饭”被看成是农村妇女们的差事，民间厨师被称为“厨子”、“戳锅底的”，被视为下等人。受“学而优则仕”、“君子远庖厨”等思想的影响，人们对饮食文化的记述，要么是御用文人为皇族达官们献媚邀功的产物，要么是失意文人的寄情抒怀，抑或是文人们闲情逸致的生活感悟，饮食文化难进志书，更谈不上饮食文化之研究，民间饮食更是被遗忘的角落。

进入 20 世纪 80 年代，随着中国政治、经济、文化生活水平的提高，人们对饮食文化生活逐渐产生了新的需求，带动了相关行业对饮食文化的深入研究。中国饮食文化特别是在饮食烹饪教育、中国饮食史的研究、中式饮食菜品创新等方面取得了辉煌的成就。目前，饮食文化研究的方向主要涉及两个领域：一种是文史学者和考古专家们从文化社会学角度，对“饮食文化”进行的研究。他们把饮食文化当作一种文化现象加以剖析，侧重于人们饮食的精神世界，着重饮食理论探讨与研究，如中国社会科学院考古研究所王仁湘研究员的《饮食与中国文化》、《饮食考古初集》，山东省社会科学院王赛时研究员的《唐代饮食》等就属于这一领域。著名学者徐吉军和姚伟钧

的《二十世纪中国饮食史研究概述》^①中，详细列举了20世纪研究中国饮食史的论文和专著的数量达189篇（绝大部分都是20世纪80年代以后发表的），尚不包括譬如《中国烹饪》、《扬州大学烹饪学报》、《四川烹饪高等专科学校学报》这类饮食专刊上发表的专业论文。其数量之多，内容之丰富，丝毫不逊于其他分类学科。另一种领域是被称作“烹饪技术”文化的研究，以饮食生产为研究对象，从事这一部分研究的人员以工作在饮食生产第一线的饮食工作者，以及最近几年在高校或科研院所中研究食物营养、饮食卫生安全的科研人员为主。从表象上看，前一领域侧重从文化的社会属性角度，研究饮食的历史习俗，以及饮食与其他文化的联系。后一领域，偏重实践操作，研究烹饪技艺的创新和新款菜肴的制作，研究饮食艺术、营养配餐，直接为人们饮食生活生产服务，为人们提供健康饮食。而民间的、大众的丰富多彩的饮食文化，尚欠挖掘与开发。“黄河三角洲民间饮食文化研究”是山东省文化厅二〇〇二年的全省文化艺术科学重点课题，该课题研究旨在研究探讨黄河三角洲民间饮食文化之事项，挖掘民间饮食文化之精髓，展现黄河三角洲民间百姓饮食生活风貌，弘扬民间饮食文化之经典，全面构建乡村文明之风尚。改革开放新的历史条件下，黄河三角洲民间饮食文化全面系统的研究，为开发黄河三角洲民间饮食旅游产品，促进黄河三角洲旅游经济发展，加快黄河三角洲新农村文化建设等方面提供饮食文化理论支持。

^① 徐吉军、姚伟钧：《二十世纪中国饮食史研究概述》，《中国史研究动态》2000年第八期。

第一节 民间饮食文化概述

一、民间饮食文化的概念

法国社会人类学家列维·斯特劳斯有一个著名的公式：生/熟=自然/文化。如果按照这个标准，饮食文化的历史便应从原始的烹饪开始，其标志有二：一是火的使用，“炮生为熟，燔而食之”；二是炊器的发明和使用。以此推算，我国的饮食文化已有七八千年的历史。

饮食文化亦称饮馔文化、食文化，包括食品文化、烹饪文化、厨艺文化、餐饮文化、养生文化、美食文化等，由“饮”和“食”两部分组成，是指饮食、饮食加工技艺、饮食营养，以及以饮食为基础的人文思想、文化艺术、思想观念等意识形态之总和。就物质领域，人类的饮食需求产生了四大产业：一是食料生产，包括种、养、猎、捕等手段取得食料的各类产业群，即大农业生产体系；二是烹调工具和饮食载体的生产，包括格式厨具、饮食器、厨房设备和饭馆、餐厅建筑等的生产，涉及竹木制造业、陶瓷制造业、玻璃制造业、金属制造业和建筑业等生产领域；三是各类成品和半成品的工业化生产，涉及食品工业；四是各类菜点的手工生产，主要涉及烹饪业。这四大产业构成了饮食文化的物质基础，又称物资形态的饮食文化。在这个基础上，随着人类文明的进步，在饮食实践中又产生了丰富多彩的精神形态的饮食文化，如饮食礼仪、饮食习俗、饮食审美、饮食养生、饮食与祭祀等等。

民间饮食文化是相对于宫廷饮食、官府饮食、市肆饮食而提出的，是经过长期的社会实践、立足于民间当地物产和文化特色，经劳动人民创作、发展、流传下来的具有一定文化特质的饮食产品、饮食习惯、饮食礼仪以及与饮食有关的

建筑、设施、饮食工具等等的总称。民间饮食源于民间，多为民间乡村农妇信手选材、制作较粗糙的充饥食品，具有原汁原味、朴素无华之特点，且具有极强的实用性、地域性和传承性。民间饮食文化是中国饮食文化乃至世界饮食文化的活水源头。

二、黄河三角洲地域范围与民间饮食文化圈

黄河三角洲是由黄河在不同的历史时期携沙入海淤积而成。据最新研究成果，黄河形成大致经历了 240 万年前的水系稳定阶段、110 万年前至 14 万年前的水系发展阶段和 8 万年前至 1 万年前的黄河水系定型阶段。由于黄河在各个历史时期的入海方位和冲淤范围不同，黄河三角洲生长发育的位置和规模也在不断变化。从学术研究和黄河下游流经地域变化情况辨析，黄河三角洲可分为古代黄河三角洲、近代黄河三角洲和现代黄河三角洲。古代黄河三角洲是指黄河自远古到公元 1855 年（清咸丰五年）改道大清河入海之前，多次变迁、冲积而成的诸多三角洲的统称，以河南巩县为顶点，北起天津，南到徐淮的黄河冲泛区，面积达 25 万平方公里。近代黄河三角洲是指黄河于 1855 年在河南兰考铜瓦厢（今兰考县东坎头）决口，废弃徐淮古道改行东明、开州、范县至张秋镇，穿越运河，向北夺山东大清河（古济水）河道，流经今平阴、长清、东阿、齐河、历城、济阳、惠民、高青、博兴、滨州市区、利津、垦利，在垦利铁门关入海冲积而成的三角洲，以黄河三角洲东营市垦利县的宁海为顶点，北起套尔河河口，南达支脉河的扇形淤积区，陆地面积 5400 平方公里。现代黄河三角洲是指 1934 年黄河尾闾分流点下移 26 公里后，开始建造的新三角洲体系，其地理范围以垦利县渔洼为顶点，西起挑河，南至宋春荣沟等

广大的淤积范围。^① 本书所指的黄河三角洲是指包括滨州、东营两市的全部及淄博市的高青县，共 13 个县（市、区），总人口 520 多万，总面积 1.8 万多平方公里，其中，土地面积 5400 平方公里，湿地总面积 747139.4 公顷，海岸线 588.9 公里的特定的地域范围。

但是，文化的区域范围不能用简单的地理范围界定，区域文化又称区域文化圈，以某一个区域为中心向四周扩散，没有严格的边界限制，黄河三角洲民间饮食文化是由滨州、东营为中心向四周放射的饮食文化圈，东南可到潍坊、南部到淄博、西部到济阳和德州、北部可到河北的海兴、大港、黄骅一带。由于受地理环境、气候条件、物产资源、宗教信仰、审美观点、政治经济、风俗习惯、家族观念等各方面因素的影响，黄河三角洲饮食文化异彩纷呈，按地域划分，大体分为以下几部分：

（一）以古城邑惠民为代表的黄河三角洲腹地饮食文化圈

黄河三角洲腹地饮食以粮食作物为主食，根植于农、林业经济。旧时多以玉米、高粱、小米、地瓜等杂粮为主食，以盐腌萝卜、白菜帮子、自制豆瓣酱、虾酱虾皮等为副食。自 20 世纪 70 年代末农村实行土地承包责任制以来，农民种粮积极性得到调动，粮食产量逐年提高，物质生活水平逐步改善，食物结构也在发生变化，改以面粉为主食，其他杂粮为辅助，蔬菜、大豆、瓜果、枣、梨、苹果等植物性食料为补充，肉类食品逐年增加，逐渐形成了讲究美味与营养的膳食结构。膳食结构中仍保持主、副食界限分明之特点。副食中猪肉在肉食品中

^① 徐其忠、李靖莉、王燕著《黄河三角洲古文化遗存》，山东人民出版社 2002 年版。

的比例较高，嗜食酱菜，讲究进食礼仪。范围包括惠民、阳信、无棣、沾化西部及西南、高青、博兴、滨城、广饶、利津及其周边地区。

(二) 以博兴湖滨为代表的麻大湖湖区饮食文化圈

以粮食作物为主食，根植于农、林、渔业经济。以大米、面粉、蔬菜、瓜果等植物性食料为基础，得益于鱼、虾、莲藕、菖蒲等淡水资源，膳食结构中主、副食界限分明。鱼、虾及猪肉在肉食品中的比例较高。擅长烹制鱼、虾、莲藕等菜肴，注重养生食疗，讲究礼仪，崇尚传统与忠孝。

(三) 以无棣、沾化、东营沿海为代表的入海口饮食文化圈

主要根植于牧、渔、盐业经济，以家畜、家禽、水产品等动物性食料为基础，膳食结构中仍以粮食为主食。食物结构中主、副食界线分明，海产在动物性食品中的比例较高，新鲜蔬菜的摄食量相对不足。

(四) 以邹平为代表的南部山区饮食文化圈

以粮食作物为主食，根植于农、林业经济。以大米、面粉、蔬菜、瓜果、柿、水杏、花生、山药、地瓜等植物性食料为基础，膳食结构中主、副食界限分明，猪肉在肉食品中的比例较高。受南部山区生活条件及淄博市周村民间饮食之影响，喜食烧饼、煎饼等。注重养生食疗，讲究礼仪与忠孝。

(五) 以阳信刘庙、流坡坞南街、无棣五营为代表的回民饮食文化圈

以粮食作物、牛羊肉为主食，根植于农牧经济。以大米、