

需要全本请访问 www.ertongbook.com

古老又年轻的青岛人

青岛市现辖有市南、市北、四方、李沧、崂山、城阳、黄岛 7 个区和胶州、胶南、即墨、莱西、平度 5 个县级市，是一个古老而又年轻的城市。

古老，是说远在几千年前先民们已在这里繁衍生息，创造了丰富灿烂的古代文化。这从胶州三里河、平度岳石发掘出来的新石器时代文化遗址，胶南灵山岛上出土的商代铜鼎，以及莱西岱墅村出土的西汉大木偶人等文物古迹中都可得到证实。

年轻,是说她的城市建置只有 100 多年的历史。百年间,青岛市从一个沿海小渔村发展成为举世瞩目的沿海开放城市、经济中心城市和计划单列市，还是由国务院批准的历史文化名城。

在数千年漫长的历史进程中，除原始居民外，不知有多少人从外乡外邑踏上这块美丽富饶的土地，成为青岛人的一员。青岛由此具有鲜明的移民城市特色。

《史记·秦始皇本纪》中记载:“二十八年始皇东行……南登琅琊……徙黔首三万户于琅琊台下……”这些人被认为是青岛地区最早的移民。

明代永乐年间,青岛地区设置了鳌山卫、灵山卫、雄崖所、浮山所等军事卫所，开辟了青岛口、女姑口等港口。众多的设施建设带动了市井繁荣，同时也招来了大批外地移民。据《即墨县志》记载，鳌山建卫前，明洪武二十四年(1391),即墨人口为 12.68 万人,比

600 年前增加了 7 万多人。这些移民大都来自云南，如今在即墨、

达 200 余万人。

青岛民俗的形成与发展

民俗即民间风俗，是一种悠久的历史文化传承，形成原因极为复杂。最常见的原因是先民们为祈祷农业丰收或追念崇拜的人物而举行祭祀活动,如‘ 打春 ’‘ 清明节 ’‘ 端午节 ’就是这样沿习成俗的。过去，人们对某些自然现象无法理解，就从人间情况去想象出一种解释，因而出现了神话和自然崇拜、多神崇拜，一个民间传说故事也能在某一地区形成一种生活风俗或信仰风俗。也有些风俗是由统治者的行动和爱好自上而下推行到民间的。青岛农村至今仍流行着‘ 二月二犁新土 ’的习俗,传说是汉文帝为鼓励农耕,亲自犁田，各地官吏仿效后传至民间的。

这些由不同原因形成的传统民俗在各地传承下来以后，随着岁月的变迁也不断地发生着变化。

青岛地区各县市历史悠久，民俗事象极为丰富，但因受经济的、政治的、心理的,以至居住地域、自然环境的影响,沿海、山区、丘陵、平原地区一些民俗的形成和传统民俗的变异也不尽相同。如山区的居民，由于过去对深山峡谷中的许多自然现象感到神秘莫测，因而产生了对山神和灵物（主要是狐狸和黄鼬）的崇信。崂山、大泽山、天柱山、大珠山等地都流传着许多有关灵物的民间传说故事，还保持了一些祭祀灵物的习俗，有的地方甚至还修建了“ 狐仙庙 ”。

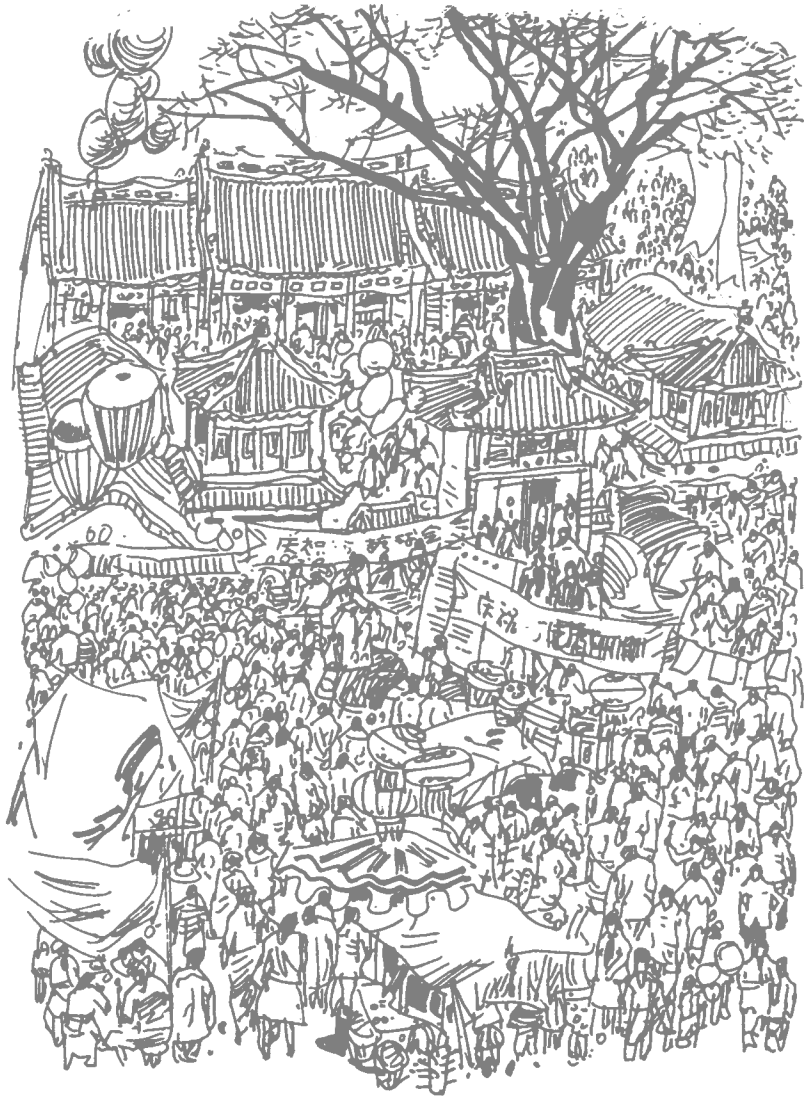
需要全本请访问 www.ertongbook.com

沿海地区民众则格外崇信“海神”,形成了“祭龙王”、“海神庙会”等民俗活动。以前的“祭龙王”现已变成渔民盛大的节日——“上网节”(祭海)。

青岛地区的某些习俗是由神话传说而来。青岛城阳区红岛镇有一处道教庙宇青云宫，就是根据“秃尾巴老李”的民间故事修建的。传说秃尾巴老李是当地一位渔妇生下的黑龙，他能行云布雨，对母至孝,因而受到人们的崇敬,人们为他修庙宇、塑神像,并在他出世那天(农历九月二十五日)开庙祭拜。

现在,许多封建迷信、愚昧落后的旧俗,已被青岛人摒弃,而一些富有积极意义、向往美好生活、寄托美好愿望的习俗，仍在青岛人的生活中保留了下来，如生活民俗中的敬老爱幼、礼貌好客，节日民俗中的贴对联、剪窗花、赏月、闹花灯,以及生育民俗中的给小孩挂长命锁、戴老虎帽等。还有不少在传统民俗的基础上衍化成的新民俗，如清明节由原来的纪念古人介子推衍化为清明植树、祭扫烈士墓、烈士陵园；丧俗中的殡葬礼仪改为开追悼会、向遗体告别等。然而在传统民俗中，也残留着一些不健康成分，如婚俗中的要彩礼、大操大办，虽受到人们的普遍厌恶却始终未能破除，而且有愈演愈烈之势；丧礼中的扎纸牛纸马、烧香纸冥器的旧俗，又在一些地区流行起来。这说明传统风俗在人们认识上的顽固性，也说明移风易俗在社会主义精神文明建设中的重要性。

近年来，青岛地区还不断地形成一些新的民俗，新民俗是在相应的经济基础上发展起来的。如平度大泽山葡萄节的前身，是一个流行范围很小的“财神会”,近几年,人们种葡萄致了富,认为葡萄才是真正的“活财神”,于是摒弃了“财神会”,形成了一个远近闻名的大型节会——葡萄节。在青岛市区,海云庵糖球会、元宵山会、云溪庵萝卜会、青岛国际啤酒节、青岛之夏艺术节、青岛市南海之情



旅游节等一些新的民俗活动，都对人们的经济、文化生活产生着积极影响。

民俗随着人类社会的产生而产生，亦在随着社会的发展而发展,青岛民俗也和全国各族、各地的民俗一样,向健康、积极的方向发展，阻碍社会进步的旧民俗必将被顺应社会生产力发展的新民俗所取代，因为这是历史发展的必然规律。



生活民俗包括饮食、服饰、居住、交通等方方面面，是一种与人类生存密不可分的文化现象。由于人们居住的自然环境、生产状况和传统文化的不同，各地的生活习俗也有着明显的差异。

青岛的饮食结构以面食为主，沿海、山区、平原、城市各有许多制作方法不同、风味不同的食品，所以，饮食风俗绚丽多彩。

食俗最能引起人们的思乡恋乡之情，许多海外华人和港、澳、台胞回家乡后盼望能吃到当地的风味食品。前几年，一位台胞回青岛后想吃一种芋头叶做的“渣”（小豆腐）。他说，他时刻想着莱西家乡那句俗话：“芋头叶渣炒三遍，鱼肉也不换。”

服饰民俗往往与人们的社会地位、职业、经济条件交织在一起。过去“官有官服，民有民衣”，各种身份、职业的服饰差别很大。如今人们的生活节奏加快，衣着审美标准也不断更新，也形成了较稳定的服装款式（如西服、夹克、皮鞋）。服饰的装饰美化功能已成为人们选择服饰的重要参考条件。

青岛地区的居住民俗各处大致相似，民居多为平房，三间或五间；“排山式”梁柱结构，封闭式院落。多幢建筑聚集一起，构成村庄。如今草顶、木棂窗户的房屋已很少见，有些村庄已建成楼群。

有些看起来既简单又平常的风俗习惯，如有违背仍会被人们认为荒谬、不懂规矩。如在服饰民俗中崇红贵黄的观念虽已破除，但丧事不穿红，喜事不穿白的习俗却不得违背。在农村，客人进门招待一顿饺子，也可能会招致客人的不快。因为青岛民间有“送客馏扎（饺子）迎客面”的礼俗。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

饮食民俗

古语说“ 民以食为天 ”,可见饮食在人类生活中的重要地位。随着社会生产力的发展和人们经济生活的不断改善，饮食风俗也不断变化和丰富。

饮食民俗大致表现在日常生活饮食和礼仪饮食两个方面。前者是为了满足人类的生活需求，主要包括饮食结构和一天的餐饮次数、时间 后者则是从礼仪等社会需要出发,包括节令食品、礼仪往来食品和信仰上的供品等。

饮食民俗有很大的稳定性，有些食俗传承下来后很难改变，如生活食制中的一日三餐，礼仪食俗中的正月十五吃元宵、五月端午吃粽子、中秋节吃月饼等，相沿至今仍继续流传着。

在饮食风俗中，有一些习俗体现了我国人民尊老爱幼的优良传统。

青岛人在新粮登场和瓜果上市时，要请上辈老人先吃，叫“ 尝鲜 ”。吃饭时老人“ 坐上首 ”,好菜‘ 开头筷 ”,若小孩先动筷子 ,大人会斥责为不懂规矩。有些村庄还有新麦上场时儿媳妇给独居的公婆送第一锅饽饽的风俗，这些已成为我国“ 孝俗 ” 中的重要组成部分。

下面对青岛地区的饮食民俗作一些简单的介绍。

饮食结构与生活食制

青岛地区的食俗属于我国北方类型，受京津一带影响很深。人们的饮食以玉米、小麦、地瓜为主，杂以谷子、高粱、豆类(黄豆、绿豆、豇豆、红豆)、黍子等五谷杂粮。副食以蔬菜为主，肉类、蛋类过去是寻常人家办喜事和待客的珍品。

城市和农村都通行一日三餐，早餐称“朝饭”，午饭称“晌饭”，晚饭称“夜饭”。农村在冬闲时则一日两餐，称“吃两顿饭”。过去，农村朝饭一般为小米稀饭或高粱面、玉米面稀饭，配以玉米饼子、地瓜、地瓜干。高粱面、玉米面稀饭统称“粘粥”，也叫“糊涂”。晌饭是小米干饭，有时掺上豇豆或绿豆。夜饭是面汤(面条)。这种饮食安排叫“两稀一干”。如今农村饮食变化很大，大米白面成为寻常人家的家常便饭，鱼肉习以为常，玉米饼子、地瓜干已很少食用，农闲时的“两顿饭”也多改为一日三餐，然而早饭吃稀粥的习惯无论城市还是农村都没有改变。

日常食品

玉米饼子　这是过去青岛人的主要食品，人们习惯叫“苞米饼子”，是用玉米面和豆面加水放入锅内做成，有烀饼子、蒸饼子和菜饼子等多种。菜饼子是用玉米面加野菜或青菜叶子上锅蒸熟，是人们度荒年时的主食，现已无人食用。另外还有用少许白面（小麦面)做成的“发糕”，则属玉米做法中的上品，多在节日中食用。

玉米饼子就咸鱼、虾酱是青岛沿海渔民中最常见的吃法。咸鱼中以咸鲅鱼、咸刀鱼(带鱼)和咸白鳞为最佳，虾酱则有虾子酱、蟹酱和虾头酱(用对虾头磨成)等。山地人喜欢大葱蘸大酱就饼子吃，大酱都是由农家自己制作的，有豆瓣酱、面酱(用小麦制作)，其中用黄豆发酵做成的豆豉，掺以萝卜丁、胡萝卜丁、白菜丝等，吃起来鲜美可口，特别受人们喜爱。

地瓜　学名甘薯,是青岛地区,特别是即墨、莱西、崂山一带人们的主食。由于地瓜产量高，茎叶是喂牲畜的好饲料，又适于山岭薄地种植，所以在青岛山区广泛栽种。

鲜地瓜怕冻，不好储藏。莱西等地冬天多把地瓜放在屋内顶棚上,即墨、崂山等地则多堆积在生火的炕头,或在屋内挖地窖存放。一般可吃到来年春天,所以有‘地瓜半年粮’的说法。

地瓜的吃法多种多样，除鲜地瓜煮食或擦丝煮粥外，主要是切片和擦丝晒干,分别叫‘地瓜干’、‘地瓜丝’。将地瓜干、地瓜丝碾碎磨成面,即为地瓜面。

地瓜丝可用来做成‘豆包’,不太好吃,所以就有了‘别拿着豆包不当干粮’的俗语,意思是别瞧不起人。

地瓜干只能煮着吃，由于吃起来不可口，如今很少有人食用，只能做饲料了。

地瓜面可单独和面烙饼或烀饼子，还可与其他面粉混合包饺子、擀面条或做其他面食。有些做法很有特色，如采一种叫“筋骨草”的野菜或榆树皮,捣碎后和地瓜面混合,擀成面条,放锅内算子上蒸，锅底煮上菜卤，熟后将菜卤浇在面条上食用，这种饭菜一锅熟的做法,人们给起了个很形象的名字,叫‘二起楼’。还有一种叫“金银卷”的食品,是用白面(小麦面)、玉米面、地瓜面分 3 层卷起，上锅蒸熟而成。金银卷黄、白、黑三色相间,吃起来香里透甜,这种做法在青岛地区也很盛行。

地瓜以前是青岛人的主食之一，所以，在吃法和做法上有很多花样。如今，人民生活水平提高了，地瓜作为主食的时代已成为历史,但‘地瓜食品’仍深受人们喜爱。烤地瓜、地瓜枣、炸地瓜片还拥有大批的爱好者。地瓜枣（莱西叫地瓜阴干）是在冬天把煮熟的地瓜切片晒干后密封于缸、坛内,到春天取出,上面一层白醭,味道甚

佳。炸地瓜片则是把鲜地瓜切成薄片，上锅用食油炸熟后，撒上砂糖,吃起来香脆可口。如今地瓜枣、炸地瓜片,在食品摊和食品店里多有出售。

米饭　青岛地区不产大米，过去，大米饭只有在有钱人家的餐桌上方能见到，寻常人家吃的多是小米干饭。即墨等地把做干饭叫做“捞干饭”，作法是把小米加水煮成半熟后，把汤滤出再上锅蒸，滤出来的饭汁叫‘饮汤”,这样,饭做好后吃的喝的就全有了。这种既省柴草又省工的作法,世代相传,直到如今。

小米干饭里如加上豇豆,或红豆、绿豆,则饭更香,味道也各不相同。

有时人们还用胡秫米（高粱米）或糁子米做干饭。糁子皮厚产量低,做出的饭味道不佳,如今已无人栽种。

用黍子米做的饭叫‘大黄米饭”,多用它包上面皮蒸糕,是一种节日食品。

稀饭　农家常吃的是小米稀饭、胡秫米稀饭和玉米渣子饭，或用玉米面、胡秫面熬成的各种面子饭。

小米稀饭营养丰富,是妇女‘坐月子”和伺候老人、病人时的佳品。用少许玉米面掺上野菜、再加点盐做成的稀饭叫‘菜饭”,是以前度荒年的食品。

饽饽　饽饽也叫‘馒头”,是逢年过节、祭祖供神和亲友之间礼仪往来的主要食品，花样繁多。

枣饽饽是在饽饽顶端做上 5 个枣鼻子,嵌上红枣蒸熟,作供品用 磕饽饽则是用面模(俗称‘饽饽磕子”)磕出莲蓬、鱼、桃、蝉、狮、猴等形状的面食，用以赠送亲友和节日期间食用。

在重要节庆日,如祭海,渔妇们还在饽饽上做上鱼、虾、蟹、贝、花卉或鸡、燕等动植物面塑，形象逼真，造型美观，使人乐于观赏，

不忍心吃掉。

面条　面条,青岛人习惯叫‘面汤”,由农妇们和面用擀面杖擀成,按形状分,有宽面汤、棋子块面汤(用刀切成菱角型)和细面汤等,宽面汤(也叫‘宽心面”)是结婚时新郎新娘必吃的食品,现在城乡婚礼中仍很流行。按粮食品类分，有白面汤、豌豆面汤、杂面汤(由白面、豆面混合而成)、“三条腿面汤”(由白面、豆面、地瓜面混合成)等。用豇豆面擀成的面汤，片薄光滑，吃起来非常可口。

饺子　饺子,在青岛农村叫‘馉扎”,是青岛人最爱吃的一种食品。过去，老百姓家只有过节或招待客人时才包饺子。常见的有白菜猪肉馅、萝卜丝虾皮馅、韭菜馅等饺子。沿海一带的鱼饺子很有特色，其中以鲅鱼饺子为最佳。青岛市区至今在谷雨前后鲅鱼上市时，子女还有向老人送鲅鱼、让父母尝鲜鲅鱼饺子的习俗。

近年来,还有一种野菜(荠菜)馅饺子很得青岛人青睐,春季在一些大饭店的餐桌上常可见到。

野菜　旧时，农村百姓度荒年时，多在野菜里掺上少许粮食或麸皮做成菜团、菜饭食用。青岛人常吃的野菜有山菜、苦菜子、荠菜、扫帚菜、灰菜、蛐蛐牙、七七菜、阴青菜、蚂蚱菜等,也吃槐花和榆树钱。如今已无人以野菜代粮了，但山菜、苦菜子和荠菜在春天仍有人叫卖。人们多用它来包包子。

许多昆虫也经常成为青岛人饭桌上的菜肴或零食，如桑蚕、柞蚕蚕蛹、松毛虫蛹、蝉和蝉的幼虫(“知了猴”)、蚂蚱等,油炸豆虫、油炸蝎子已成为人们餐桌上常见的美味佳肴。

特殊食品

在青岛人的家常饭中还有许多做法独特、味道别致的食品，至今仍很受人欢迎。

馇渣　又名“小豆腐”，是将水泡的黄豆用水磨磨成豆沫子掺菜煮成,叫‘馇渣’。可做馇渣的菜很多,萝卜缨、胡萝卜缨以及苦菜子、七七菜、阴青菜等野菜都经常被人们采用。莱西一带用竽头叶馇的渣，人们认为味道最美。

粘占　小麦刚熟时，将青麦穗上的麦粒煮熟，搓去外皮，用石磨磨成长条食用，别有风味。

萝卜冻　这是沿海地区渔民喜欢吃的一种菜肴，是把青萝卜切成小方块与咸鱼一起混合煮成。煮熟后，萝卜与咸鱼粘连成冻，味道鲜美。用鲅鱼、鲐鱼、白鳞鱼做的萝卜冻属冻中上品。

石花菜凉粉　将从海中捞来的石花菜上锅熬煮成乳白色原汁,原汁凝固后切成小块,拌上香菜末、胡萝卜、咸菜末及香油、醋等调料即可，色佳味美，已成为外地旅游者乐于品尝的佳品。

礼仪食俗

青岛人豪爽、好客,重视礼仪往来,不管平日生活如何简朴,遇到办席请客，也必尽力操办。这本是一种良好的习俗，但过分讲体面、重形式也助长了铺张浪费风气，加重了人们的经济负担。

在当地,客人进门时,即便已近中午,主人也要先打荷包鸡蛋,叫‘烧水喝’,然后再备酒备菜,开正席。临别前还要再设一餐,表示送行。

民间筵席一般先设茶点，再上 4 至 6 个冷菜拼盘,然后逐步上 8 到 12 个热菜,叫做‘几盘几碗’,城市筵席以精巧为上,农村筵席以丰厚为好。

胶州马店、沽河、胶莱等乡镇寿辰、婚丧等筵席要上 5 道饭菜：第一道是 4 盘点心和茶水 第二道是米粥,加 4 种小咸菜 第三道才是大菜,一般为 24 个或 48 个,最多的可达 64 个菜 然后还有第

需要全本请访问 www.ertongbook.com