



山东民俗（二）

张玉 主编





需要全本请访问 www.ertongbook.com

目　录

山东传统民俗续 1
剪纸 1
鲁菜 6
居住民俗 14
旅行民俗 48
生育礼俗 53
婚嫁礼俗 74
寿诞礼俗 101
丧葬礼俗 103
民间交际礼俗 124
山东秧歌 127
胶东食俗谣 134
胶东民间的语言禁忌 136
春节和元宵节 137
胶东农民习俗 140
牟平方言 141
剪纸的品种 142
烟台民俗 145
胶东纸斗 156
山东庙会 157
沿海渔民 160
果农蚕民 162
饮食宴请 165
婚姻嫁娶 167
生死礼仪 170
岁时节令 172
芝罘风土人情 174

山东传统节日 176
谷雨节仪式 200

山东传统民俗续

剪纸

剪纸，山东各地名称不一，分别称为窗花、窗染花、花儿等，其制作过程称为铰花、抠花。按民俗功用，山东民间剪纸可分为以下几类：

一、节日剪纸

流行最广、品种最多的是过年(春节)时的窗花。旧时棂子窗的窗花一般由“窗角花”、“窗心”(贴在中心的主图)和散在空隙间的“小花”组成。栖霞县有些地方还有装饰在窗户上端的“窗飘带”。格子窗窗花则由六幅或八幅剪纸组成。题材有花鸟鱼虫、小动物、戏曲故事、传说故事、吉祥语组画等。

莱州地方春节有作剪纸对联的。

门笺，又称挂钱、过门笺、罗门笺、门吊、花纸、吊挂、吊钱、纸挂、活门钱等，是过年(春节)贴在门楣上的装饰刻纸。也有的贴在窗上、迎壁墙上和橱门、墙窝子、箱柜抽斗、粮囤、水缸、井、牲口槽、小车、纺车、织机、大农具、柱子、大树上，这些地方大抵只贴一张。贴在大门、二门、堂屋门楣上的一般为 5 张一套，俗称“一门”。

五色纸门笺通常为大红、绿、黄、粉红、蓝紫(或蓝)，鲁南称此为“三红加黄绿”。贴门笺时，五色的排列次序因地而异。临沂、莒南、苍山、枣庄等地的习惯

是“头红二绿黄当央”，水红第四，蓝紫(或蓝)第五。费县、沂南、平邑的张贴习惯是蓝紫、水红、黄、红、绿。五色门笺单取一色张贴也有不同习俗，有喜事全贴红的，有丧事全贴蓝的，灶上方贴黄的，牲口槽、水磨上贴蓝紫不贴红的。另外还有一种套色门笺。高密等地的套色方法，是在五色纸凿成的门笺膛子中加贴金、银文字。临沂地区南部数县的套色方法名为“挖补”，又称“换膛子”，是把五色纸刻出的膛子花纹取出拆开重新组合。例如，在蓝紫边框内换进黄色地纹、粉红花叶、大红花瓶；在黄色边框内换进粉红地纹、蓝紫花叶、绿色花瓶等，背面另贴窄纸条连接。

正月十五元宵节，滨州地方有挂灯、赛花灯的习俗，许多花灯都用剪纸装饰，俗称“灯花”。节日间挂在大门上的是“喜”字灯,影壁墙上挂的是“福”字灯，孩子们手提玩耍的总名为“花灯”，具体有鲤鱼灯、荷花灯、兔子灯种种。灯花图案有孙悟空、猪八戒、沙僧、八仙祝寿、哪吒闹海、麻姑献寿等。

农历二月二，俗称“龙抬头日”，胶东东部农村人家多剪龙、蛇贴门上、窗上、猪栏上、鸡窝上，俗信可避病灾。

端午节剪纸，以长岛县砣矶、大钦、小钦、南隍城、北隍城诸岛最为普遍。张贴的习惯是，五月一日小端午，在大门门坎上贴一对用黄纸剪的牛；五月五日大端午，在大门上贴牛、虎、狮、桃，在房门、窗户等处贴宝剑、剪刀铰蝎子、宝葫芦收五毒、金蟾等。剪牛时，还在牛身上写诀语：“我是天上老贡牛，不吃人间五谷杂粮，单吃人间百病鬼牛头。”滨州民间，端午节在大门上贴老虎和剪纸葫芦，剪纸葫芦图案有多种，如莲花双鱼、

需要全本请访问 www.ertongbook.com

仙桃石榴、蝴蝶牡丹、老鼠葡萄、娃娃采葫芦等，寓意多福多寿、富贵有余、人丁兴旺，俗传端午门上贴葫芦，去邪免灾保平安。

农历七月七日，少女搭巧棚相聚的习俗曾流行于莱州、莱阳、长岛等地，巧棚中往往要展示巧手女子的剪纸作品。

二、礼俗仪式剪纸

莱州旧俗重生男，生男于大门前挂红旗、弓箭，弓箭上饰以剪纸，名为弓箭花。

婚嫁剪纸最流行的是双喜字龙凤窗花，其他形式的剪纸各地不尽相同。福山地方新郎往岳家亲迎时，礼品中有大饽饽、猪头、一方猪肉(俗称“鸳鸯肉”)，分别用剪纸装饰，其剪纸名饽饽花、猪头花、鸳鸯肉花。

临清一带，剪一对月亮贴在新房窗上，月中有传说中的桂树与玉兔，因此称剪喜花的活动为“铰月亮”。鲁西北数县喜花多剪合碗(又称扣碗)、茶壶和葫芦。莱州地方婚礼剪纸品种很多，用于新娘头饰的总称头花，其中簪于两鬓的叫福寿花，改长辫为扁圆纂后，用以装饰的剪纸叫纂花。各种陪嫁品都以剪纸覆盖，其中有镜子花、铜盆(面盆)花、火食(各种面食)花等。拜天地仪式的锡烛台上的装饰剪纸，名为锡烛台花。东平县的婚礼剪纸，大门上贴万字排方、蝴蝶戏香花、三鲜(石榴、桃、柿子)，大门两侧贴花盆，房门之上的小窗上贴排方、牡丹，窗上贴梅花，炕席上贴成双凤凰、席角(有莲花等图案)、大云子套小云子，粉妆盒上饰绿叶、对桃，盖脸盆底用干枝梅，装饰香皂盒用茴香瓣，装饰新房烛台用大云子套小云子。高密、昌邑等地，男女定亲时，男方

要蒸两个大饼，每个用面 5 斤，饼的直径约半米，上面贴与饼同大的剪纸，图案正中剪“ 禧 ”字，四周围以旋转式或放射式花卉纹样。女方做 10 个大馒头回敬男方，每个馒头重 1 斤，也用剪纸装饰，纹样为花串双喜。

寿礼剪纸流行于莱州。老人过生日时，子女们剪八仙庆寿等窗花，贴在老人居室的窗上，名叫寿窗花。

丧礼剪纸最常见的是纸钱(俗称过路钱)与孝棒纸装饰。长岛县大黑山岛上殉葬死者在棺材上饰以剪纸，总名寿材花，用金色纸剪制。棺材头正中贴大门(其状如汉画像石石阙)，门侧贴龙蛇，两旁再贴一男一女人像，俗称金童玉女，门正中贴碑状牌位，书写死者姓名。棺材盖上剪“ 米 ”字，周围装饰五只蝙蝠，名为五福捧寿。棺材两侧剪纸男女不同，死者为男剪二龙戏珠，死者为女剪凤凰牡丹。

祭祀也有用剪纸的。如《武定府志 · 风俗物产篇》记载：(今滨州一带)“ 十月朔日，携酒脯，登墓祭，剪纸为衣裳焚之，谓之送寒衣。 ”

三、日用剪纸

顶棚花是装饰住室天棚(又称顶棚、仰尘、传盘顶)的剪纸。昌邑地方称顶棚花为月明花、大团花，一般剪成二龙戏珠图案，四角再配角花，角花的图案大多为菱角花。用于结婚新房的顶棚花有狮子滚绣球、凤凰串牡丹、四季娃娃、大鸡花、莲子花种种。滨州民间剪纸能手张玉真所剪顶棚花有四角、五角、六角、七角、八角、圆形数种，变化多端，为他处所无。

墙花，用以装饰炕围四周墙壁的剪纸。滨州地方，几乎家家都有，图案多为戏曲人物、神话故事、民俗活动场面、狮子滚绣球、娃娃抱鱼、老鼠娶亲等。莱州农

村当年结婚的新媳妇过年时要用剪纸装饰新房炕上东西两面墙壁，统称炕墙花，两面墙壁各用四个角花为界框，其名炕角花，常剪成“八宝”图案。中间大花、小花随意搭配，也有剪大幅“诸葛亮招亲”的。

纸斗花，又称斗子花、筐萝云子，是装饰自制纸器的剪纸，山东各地都有，荣成、文登流行最广也最有特色。纸斗，又称面斗子，用纸浆在陶器或木模上成型，干后里外裱糊白纸，再用青(黑)色剪纸作装饰，成品用以盛米盛面，剪纸图案常是蝴蝶戏牡丹，两旁配对称的坐猫。筐萝，形式多种多样，共有两类：一类带盖的，在别处叫大盒子、盒子、席头盒子，文登、荣成叫筐萝。当地风俗，女子出嫁，陪嫁品中必有大小筐萝数对。新婚三日回门，名为站九，站九后回婆家，更必须带大小两对筐萝，装盛面食，招待亲邻，因此制作筐萝的习俗历来兴盛，至今不衰。这种筐萝分底与盖两部分，底用纸壳制作，方形圆角，盖口也用纸壳为料，顶部用席子作成鼓腔形状。整体三分之二部分用花纸裱糊，三分之一部分为前脸，用白纸裱出，用青(黑)色剪纸作装饰。大筐萝代衣箱用，一般长 3 尺，高 1.8 尺，前脸上部饰大幅剪纸凤凰戏牡丹，下饰鲤鱼串荷花，中间两虎相向，对着一盆枝繁叶茂的花儿，盖口处饰长条连续花纹剪纸，名叫筐萝边子或筐萝云子，底部也用一围云子为饰。另一类筐萝，用纸浆成型，无盖，其中矮浅的一种名叫摆摆筐萝，多用于盛针线、糖果等。成型裱糊后，用剪纸作装饰，有的贴在外面，有的贴在内里壁壳与底部，图案有花卉、禽鸟、走兽、戏曲人物、吉祥图案等。

绣样，又称花样儿，一般用白纸剪出，贴在绣布上，依样刺绣。这类剪纸种类很多，主要有：(一)鞋花。绣

在鞋前头的叫鞋面子花，绣在鞋帮上的叫旁花，另有一种鞋垫花。鞋花图案因人而异，男孩有虎头花，女孩有猫头花、猪嘴花、牡丹花。过端午节有“五毒”童鞋花，青年妇女的鞋花为各种花卉。婚礼上新娘穿的红绣鞋有“事事如意,福禄双全”面子花。老年妇女有佛手(福寿)鞋花。(二)兜子花。有兜子面花和兜子口花两部分，另有一种幼儿用的围涎(转兜子)花。图案有鲤鱼串荷花、喜鹊登梅、四季花果等，还有端午节专用的“艾虎”、“五毒”等图样。(三)枕顶花。方枕两端的绣样，图案有蝶恋花、福寿、三多、鲤鱼跳龙门、刘海金蟾、麒麟送子、戏曲人物、牛郎织女、伯牙操琴、凤凰等。此外还有门帘花、帐沿花、衣袖花、衣领花、衣边花、围腰花、膝裤花、书挂花、荷包花、手巾花等。

鲁菜

鲁菜，又称山东菜，属全国主要地方菜系，对京津、整个北方甚至全国地方菜都有很大的影响，其源流可追溯至春秋战国时期。其时，齐国的易牙“善和五味，淄渑水合，尝而知之”。鲁国的孔子主张“食不厌精，脍不厌细”。北魏时期，贾思勰在《齐民要术》中记黄河流域饮食，显然以山东菜为基础，他详细地记下了煎、烧、爆、炒、烤、蒸、腌、腊、炝、糟等烹调方法和一些名菜的制法。隋唐以来，山东菜一直是北方菜的代表，宋代的“北食”，指的主要是山东菜。元、明、清以来，山东菜进入宫廷，成了御膳的主菜，同时，许多厨师进京开店，使山东菜的影响越来越大，流传的地区越来越广。

通常以济南菜与胶东菜作为鲁菜的两大支柱，近年又吸收了孔府菜，形成了一个体系。在发展的过程中，受国内外烹饪技术影响，各个历史阶段不同之处甚多。

济南菜、胶东菜、孔府菜之外，山东各地的烹饪饮食文化也丰富多彩，各具特色。

一、济南菜

济南菜，古称历下菜，起自鲁西地方，立足省城济南，又吸收湖菜特长，形成独特风味。近年又增加了孔府家菜特色。

济南菜以汤菜为一大特色。其高汤分清汤和奶汤两种：清汤用肥鸡、肥鸭、猪肘子为主料，反复沸煮、微煮，中间用鸡腿、肉泥和鸡脯肉泥两次清绍，制成的汤清澈见底，味道鲜美；制奶汤用大火，不加清绍，制成为乳白色，故名“奶汤”。

济南菜系中名品很多，代表作有：

汤爆双脆，用猪肚和鸡胗为主料，加清汤烹制，燕喜堂饭店所制最为有名。

糖醋鲤鱼，汇泉楼等几家大饭店长期经营。

奶汤蒲菜，以大明湖出产的鲜蒲菜(香蒲根茎)为主料，配苔菜花、冬菇、火腿片加奶汤烹制而成，济南老店聚丰德、燕喜堂都有经营。

济南烤鸭，17 世纪时济南就有经营。相传山东禹城、文登、掖县(今莱州)3 位厨师于 100 多年前进京开设了全聚德烤鸭店。今仍为济南聚丰德饭店的名菜之一。

九转大肠，清光绪年间，济南九华楼酒店首创，以猪大肠为主料，砂仁、肉桂、豆蔻、葱姜丝等佐料，先煎，后炒，再烧，反复多次制成，借道家有“九转仙丹”

之意命名，表示其制作过程复杂与成菜的珍贵。

清汤银耳，汤清见底，银耳脆嫩，汤味鲜美。

宫保鸡丁，清朝山东巡抚丁宝桢家厨师创制的炒鸡丁菜，因丁宝桢曾被赐封为“太子太保”，简称“宫保”，菜名便流传为“宫保鸡丁”了。

锅爆菜，有锅爆豆腐，锅爆蒲菜、锅爆菠菜、锅爆里脊片、锅爆鱼片等品种。

干烂虾仁，为 70 年代名厨师袁兆麟的看家菜。

炸荷花，大明湖独有菜品。以微开的荷花瓣，抹豆沙、沾蛋包糊在香油中炸成。

济南菜的其他菜品有：葱烧海参、棒子鱼、油爆鱼芹、清烧元鱼、醋椒鱼、锅 FA5A 黄鱼、干烧鲫鱼、奶汤元鱼、煎烹对虾、筒子鸡、鸡里崩、八宝鸭子、芙蓉鸡片、火爆燎肉、炒里脊丝、芫爆里脊丝、炸灌汤丸子、火腿炒蒲菜、坛子肉、把子肉、软炸腰穗、油爆肚头、卷煎、奶汤核桃肉、爆三样、罐儿蹄、黄葱烧蹄筋、汤爆肚头、烧面筋、珊瑚白菜、炸茄盒、炒八宝辣椒、酸辣汤、红烧茄子、奶汤白菜、雪丽香椿、溜黄菜、海米炒蒲菜、奶汤什锦、软烧豆腐、姜拌藕、炸藕盒、蜜汁三果、蜜腊莲子、炒三泥、拔丝山药、水晶桃等。

二、胶东菜

胶东菜因起源于福山县(今烟台市福山区)，故又名“福山菜”，也叫“烟台菜”。传入青岛，青岛菜承袭福山菜而发展，自成一派。

福山素有“烹饪之乡”盛名，谚云：“要待吃好饭，围着福山转”。福山烹饪业历史悠久，技术代代相传，明清大批厨师享誉北京，此后福山厨师在国内外各处开业，遂使福山菜风味传遍天下。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

一般认为胶东菜以烹制各种海产品见长，为保持主料原味为特色，实则福山菜的用料极为广泛，其风味亦繁复而微妙。

福山菜发展的盛期在 20~30 年代，其时福山县城吉升馆的菜肴，可称福山菜的典型。吉升馆汇聚当地名厨，烹饪技艺炸、溜、爆、炒、烧、扒、焖、烤、炝、拌、汆、烩、蒸、煎、熏、拔丝、蜜汁等道道谙熟，所创菜肴色、香、味、形等并重。

福山菜的传统名菜有数十款：

溜黄菜，以鸡蛋为主料，配海参、海米、熟鸡肉、火腿、荸荠、葱、姜末等制成，其精品带“日月图”。

雪花丸子，以鸡蛋清为主料，配豆沙，加白糖、干粉团制成。

糟溜鱼片，用牙片鱼制作，色洁白，鲜嫩，糟香润滑。

溜虾仁，主料用大虾，制成色如榴花，肉质鲜嫩，尤以“带虾脑”为名贵。

虾籽海参，以海参为主料，配虾籽、玉兰片、葱丝，成菜深红色，鲜美适口。

烧蛎黄，牡蛎肉为主料，用鸡蛋作配料，色呈金黄，脆嫩而有鲜味。

浮油鸡片，用生鸡脯肉为主料制作，色白，味鲜，滑嫩。

汆双脆，以生猪头与生鸡胗为主料制作。

汆五丝，以海参丝、生肉丝、生鸡脯肉丝、玉兰片丝、火腿丝共烹。

清炒腰花，用猪腰子为主料，切细麦穗腰花，讲究清鲜嫩脆。

全家福，主料用海参片、鱼肚、熟鸡肉片、熟肘子肉片、腰子片、熟猪肚片、干贝、虾片、葱粗丝，配玉兰片、木耳、姜末制成，人称色彩丰美，风味十足。

清蒸加吉鱼，讲究鲜美、原味。

福山菜的常行菜品种更多，如软炸里脊、软炸鸡、油爆肚、水晶肘子、 FDB4 大虾、炸板虾、蕃茄虾、糟溜虾仁、汆虾仁、金钱海参、鸡腿扒海参、蹄筋扒海参、红烧三丝鱼翅、芙蓉干贝、红烧加吉鱼、汆鱼片、汆海螺、金果蛎子、苜蓿蛏子、玉兰片炒鸡丝、酱爆鸡丁、清汤什锦丁、八宝辣椒、抓炒肉、清炸里脊、滑溜里脊丝、烧肝尖、烧腰花、炝腰片、烧溜大肠、拔丝金枣、拔丝白果、拔丝脂油、炸虾轱辘、烧虾仁、炒桃花虾、面包虾、烧溜鱼片、糖醋鱼条、糖醋黄花鱼、蟹黄鱼肚、炒海螺、烩乌鱼蛋、海杂拌、炸虾轱辘烹、烧溜虾仁、虾籽玉兰片、炸鱼签、烧溜鱼块、红焖加吉鱼、鱼盒、红烧海螺、拌海螺、韭菜炒海肠、木樨蚬子、炸虾球、汆虾球、虾子豆腐、烧鱼卷、汆鱼花、干烙加吉鱼、溜蟹黄、油爆海螺、溜乌鱼花、蜇头炝肉片、炸虾段、炒虾仁、凤尾虾、红烧鱼腩、抓炒鱼、五柳加吉鱼、溜蟹肉、油爆大蛤、炒乌鱼片、蜇头炝鸡片、炸鸡签、红焖鸡、溜炸拌、锅烧里脊、汆天花、红焖肚、烧大肠、炒肉两皮、炸八块、金银鸡、炸肉轱辘烹、红烧天花、汤爆肚、溜腰花、糖醋排骨、四喜丸子、芙蓉鸡丸片、辣椒鸡、炸肉签、干炸里脊、盐爆肚、溜肝尖、肉片、孔明丸子、香酥鸡、葱烧里脊丝、锅烧肉、干贝肚、琉璃丸子、炸春卷、拔丝个子、冰糖莲子、拔丝山药、拔丝苹果、蜜汁百合、通天翅子、通天燕菜、通天海参、苜蓿干贝、烧椿鱼、椿头丸子等。

青岛菜在保持福山菜的特点之外，融入西餐技法，新创了不少菜肴，其代表作有：

雪丽大蟹，用 6 只熟大蟹后腿，造型为 1 只完整的大蟹，沾雪丽糊油炸，形色美观，味道鲜美。

扒原壳鲍鱼，用鲍鱼壳盛鲍鱼、冬笋、火腿片，淋糊蒸制。

三彩大虾，将面包片和大虾片用蛋糊粘在一起，分别撒上火腿末、冬菇末、菠菜末下油炸成，显红、黑、绿三色，故称“三彩大虾”。

梅雪争春，“白雪”用蛋清、干枝梅用蛋清粉团糊加食色挤制，造型十分美观。

汆西施舌，用青岛海产“西施舌”烹制。

三、其他地方菜

泰安有干炸赤鳞鱼、清汆赤鳞鱼、州城精鱼(东平)、霸王别姬(东平)、泰山桂圆(鳜鱼丸子)、三美豆腐、炸豆腐丸子等。

聊城地方名菜有糖酥鱼、清蒸白鱼(又名八味白鱼)、涮羊肉、空心琉璃丸子、莘县荸荠丸子等。这个地区的临清市与阳谷县张秋镇是京杭大运河的主要码头，并称为“临张”，地方菜各有特色。临清最著名的是“临清汤”，临清汤种类繁多，有木耳汤、海米汤、干贝汤、鱿鱼汤、鸡腰汤、肉丝汤、果子汤等 100 多种，其中传统代表作是“对鱼汤”。张秋镇繁盛时厨师各有绝招，如王文灿炒肉丝、糖酥鱼，张连加 FA5A 肉片、汆丸子，窦玉良清炖鸡、红烧鱼，皆远近闻名。

微山湖区菜肴有甲鱼(鳖)和鸡烹制的吉祥长寿、用当地名产烹制的麻鸭卧雪、留庄筒子鱼、微山岛漂汤鱼丸子等。

鲁西北马踏湖区有断鳝(又名蒲心烧鳝鱼)、黑鱼片、蟹黄蒲菜汤、鳞酥鲫鱼、黄焖鲤鱼、酱焖毛蟹、清炖甲鱼、鱼丸子、蒲白黄鳝汤、醋溜白条鱼、黄焖鲢鱼、清炸黑鱼、清炖鲤鱼、清蒸鲤鱼、溜黑鱼片、泥鳅汤、小鱼辣椒、毛蟹汤、炸螃蟹、炒虾、炸荷花、蜜汁莲子羹、糖拌芦苇笋、糖拌白莲藕等。

潍坊地区名吃有黄焖甲鱼、朝天锅、清蒸加吉鱼等多种,所属临朐县的全羊席向来称为名吃。“临朐全羊”分全羊汤、全羊宴两种：全羊汤用全羊分割入锅，出锅后剔骨挂凉，羊肉顺丝切片，内脏肉横丝切片，再用原汤煮沸，加调料，成为头、蹄、肝、肺、心、肠、血俱全的全羊汤；全羊宴是把羊的各部分肉与内脏，分别用不同方法烹制成佳肴，有的厨师能做 105 道菜，菜名五彩缤纷，如溜羊茸、网油羊肉、 DCD9 蓿羊肉、宫爆羊肉、清汁原汤、糖醋羊排、烧羊头、扒羊蹄、焖羊腿、烩天花、卤羊肝、爆腰花、拌羊肚、烩三样、明开夜合、迎风扇、迎香革、五福玲珑、八仙过海、枣泥羊肚、反扒羊蹄、肠烧羊肉、芝麻羊排、蜂窝肚、红扒羊头等。清末时临朐有顺德楼饭庄善治全羊席,当时有谚语：“青州游，莫过顺德楼。”

淄博地方菜以博山为中心，其名菜有博山烤肉、豆腐箱、酥鱼锅、鸳鸯鸡、梅花火肠、汆脊髓黄管、一品锅、菊花火锅等。

临沂地方菜以烹鱼为特长，号称“临沂鱼菜”。菜用沂河、沭河、 BD25 河所产鲤鱼为主料，所制剔骨鱼菜，名叫“锅煽鱼”。糖醋鲤鱼改进为露酸、露甜、露咸，名为“三露”。此外有豆豉鱼、葡萄鱼、红烧鱼、糖醋鱼、清汆鱼、西湖鱼、酒糟鱼、芝麻鱼、樱桃鱼等

共 100 余种。用八种鱼菜摆宴，中间摆鸡菜，总名为“八龙戏凤”。

四、孔府菜

孔府菜属于家菜的系列，受地方菜、宫廷菜各方面的影响，自成风格。从前只在孔府内流行与传承，近年与地方菜合流，被视为鲁菜的组成部分。

孔府宴席等级很多，最高的是招待皇帝的“满汉全席”，有 196 道菜。孔府的菜谱很长，如全羊带烧烤、一品锅、白松鸡、南煎丸子、栗子烧白菜、烧什锦鹅脖、神仙鸭子、花蓝鲑鱼、碎活虾、炸溜鱼、三鲜汤、元宝肉、黄焖鸡、烤鸭、烤猪、绣球鱼翅、玉带虾仁、菊花火锅、杂烩火锅、什锦火锅等。

孔府传统菜多用雅名，如一卵孵双凤、诗礼银杏、阳关三叠、白玉无瑕、黄鹂迎春、带子上朝、玉带虾仁、雪丽琥珀、一品锅、一品寿桃、一品豆腐、福禄寿喜、万寿无疆、吉祥如意、全家平安、连年有余等。

近年挖掘又创新上市的孔府菜有一品海参、把儿鱼翅、霸王别姬、雪里闷炭、熊猫闹银杏、桂花金枣、虎卧尼山、玉笔虾仁、八仙过海闹罗汉、八宝花篮、福寿燕菜、孔门干肉、珍珠海参、鸡蓉干贝、鸳鸯鸭子、乌云托月、猴头扒鸡、雪中藏炭等。

孔府糕点分内、外用两大类。内用点心又分应时糕点、常年糕点、到门糕点、宴用糕点、节用糕点等。应时糕点有桂花饼、藤花饼、荷花饼、菊花饼、薄荷饼、萝卜饼、绿豆糕、栗子糕、凉糕、水晶包、豆沙包、火腿饼等。常年糕点有大酥合、菊花酥、百合酥、麻团、黄糕(各式蛋糕)等。到门糕点在宴席之前供客，有“梢梅”、“一口盅”、“棉花桃”等。节用糕点有月饼、

巧果等。孔府各式糕点又分别配汤，如绿豆糕配山楂汤，各类酥糕配桂圆汤、莲子汤、百合汤、杏仁羹，有些面点又配紫菜汤、口蘑汤、银耳汤等。外用糕点主要用于进贡、馈赠、恩赏等，以枣煎饼、缠手酥为主。

居住民俗

村镇与民居村落

山东村庄一般叫村、庄、疃、屯，梁山地方有的叫“那里”，东明黄河沿岸村庄往往叫“占”。村名多冠姓于前，如张家村、王戈庄、赵疃、于家屯、路那里、王占等，反映出从前家族聚居曾是普遍现象。村庄的命名，多有反映当地风俗状况的。有以寺庙为村名的，如四女寺、抬头寺、崔家庙、双庙、天官庙、五神庙、天爷庙、杨和尚寺；有以旧时驻军名称为村名的，如靖海卫、乳山寨、海阳所、黄河营、七级营、东烟墩；有以地理形势为村名的，如孙家洼、唐家泊、孙家河沟、小河口、八里湾、沙窝、海子、口子、圈子、椅子圈、丁家夼、后沟、黑石嘴、杨家滩、山前徐家、山后邹家、鹰口王家、岔角石、岱崮；鲁西多平原，村中有楼很显眼，以楼名村者极多，如焦楼、月山楼、胡楼、苗士楼、杨楼；以建筑物为村名的，如袁桥、土桥、塔坡、四角棚、石板台、亭子口、白塔；沿大路村名多馆、驿、店、铺，如黄山馆、东渡口驿、饮马店、河店、三十里铺；有以村民职业特色为村名的，胜似广告招牌，如茶棚、豆腐张、菜屯、孙家纸坊、香坊、拳铺、鹁鸽李、缸儿姚家、打驴蹄张家；更有以传说作村名而成系列的，如栖霞县有山名凤凰顶，传说古时凤凰在这山上跳了三跳，叫了

需要全本请访问 www.ertongbook.com