

〈論説〉

山东节庆食物的特征分析与文化考察

侯 振 龙

摘要：山东节庆食物是山东饮食文化的精髓，既有中国北方的共通性，又别具地方特色。山东节庆食物根植于中国悠久的历史文化，保留了很多民俗传统。农、牧、渔业的客观生产条件，决定了旧时山东节庆食物以面食为主的基本状况，影响至今。常见面食的有饺子、面条，以及饽饽、巧果、媳妇饼等。这些节庆食物不仅满足了基本生理需求和从事节庆活动的物质要素，更有着渲染和烘托节庆气氛，传达吉祥寓意的作用。

关键词：山东；节庆食物；民俗传统

要旨：山東省の祝日の食物は山東省の食文化の精髓であり、華北の共通性だけでなく、山東の地方的特色もある。山東省の祝日の食物は中国の古い歴史文化に根ざし、多くの民俗伝統を残している。農業、牧畜、漁業の客観的な生産条件は、昔の山東省の祝日の食物が小麦食品を中心とするという基本状況を決定し、現在まで影響を与えている。一般的な小麦食品には餃子、麺類、そして菓子、巧果、嫁餅などがある。これらの祝日の食物は基本的な生理的要求と祝日を行う物質的要素を満たしているだけでなく、さらに祭りの雰囲気をつき立たせ、吉祥の寓意を伝える役割もある。

キーワード：山東、祝日の食物、民俗の伝統

山东省，简称“鲁”，位于中国北方。辖域包括半岛和内陆两部分：山东半岛突出于渤海、黄海之中，内陆部分自北向南与河北、河南、安徽、江苏四省接壤。山东境内地貌复杂，中部为山地，西南、西北属华北平原，东部为丘陵；地跨黄河、海河、淮河、小清河、胶莱河五大水系，还有京杭大运河纵贯南北；夏季高温多雨，冬季寒冷干燥，为典型的温带季风气候。俗语道：“一方水土养一方人。”丰富多样的地理环境奠定了饮食文化的物质基础。作为中国古代文明的发祥地之一的山东，历经数千载的历史积淀与文化交融，逐渐形成了别具一格的饮食风貌。食物是饮食文化的载体，而岁时节日与庆典礼仪的食物相较日常食物，选材、用料更优良，加工、烹饪更精致，是我们研究山东饮食文化的极佳样本。那么，山东节庆食物同全国节庆食物是一种怎样的关系？山东省内各区域之间又存在哪些不同？这些食物具有什么特点？反映了怎样的历史与文化？以往的研究者偏重于山东饮食习俗的叙述¹，缺乏对这些问题的深入探讨。有鉴于此，笔者试对山东节庆食物进行特征分析，继而考察其历史文化意涵，以期对山东饮食文化有一个更全面的把握。不足之处，请方家批评指正。

一、共通性与地域性并存

1、主要节庆食物具有共通性

山东节庆食物的共通性主要体现在两方面：一方面，主要节庆食物与中国北方保持基本一致。早在夏代禹王分九州时，山东（属青州）就被纳入中国版图。之后长达四千年的历史中，在大一统趋势下，全国各地的政治、经

1 关于山东食俗的相关研究有：胡朴安《中华全国风俗志》（河北人民出版社，1986年）、吕伟达《山东年节食俗初探》（《民俗研究》1991年第4期）、山东省地方史志编纂委员会《山东省志·民俗志》（山东人民出版社，1996年）、叶涛《中国民俗大系·山东民俗》（甘肃人民出版社，2004年）、秦炳贞《山东方志所见岁时饮食习俗的文化解读》（《民俗研究》2010年第3期）。

济、文化联系日益紧密，最终构成一个有机整体。传统节日的形成，是国家或民族的历史文化长期积淀凝聚的过程。在这个过程中，主要节日的食物、食俗基本固定，并为各地人民所接受、认可。当然，自然地理环境的差异导致中国南、北方节庆食物并不完全一致，山东则属于典型的北方省份的情况。另一方面，山东省内各地的主要节日食物，经过文化交流、整合，也大体相同。

农历正月初一为春节，古代称元日、元旦、元辰、元朔、正朔、正旦、正日、新元、新正等，是汉族一年中最盛大的节日。春节当天，山东各家摆设贡桌，放置贡品，祭拜祖宗、神灵。摆放次序由里而外依次是：第一行有酒盅、茶盅、筷子；第二行有米饭、饺子；第三行是鸡、鱼、猪、豆腐四碗菜肴；第四行是果碟；第五行是香炉、烛台，烛台两侧供馍，胶东称为“枣饽饽”。此日，山东各地早餐普遍吃饺子，还有年糕。串亲是春节的一项重要活动，串亲需要带一些礼物，一般是四色、六色，多至八色、十色。四色为酒、肉、糕点、馍馍。另外，鸡、鱼、香肠、罐头、挂面、油条都算一色。各色礼物，均要双数，忌单数。

正月初五，俗称破五节，此日又是财神生日，商店多开市营业，人们鸣放鞭炮，祭祀财神，吃饺子。

正月初十俗称“石头节”，是石头神生日，又称石磨日、石不动、十不动等。或称“庄稼生日”，捞干饭供天地众神，人也于此日吃干饭。

正月十五是元宵节，又称上元节、灯节，是继春节之后一个比较重大的传统节日。山东民间一般习惯称过十五。枣庄、济宁、曲阜、邹城、泗水等地方称此日为过小年、小年。此日山东各地吃元宵，自做元宵的，团馅为丸，蘸水，用簸箕盛糯米面，置丸其中，反复滚动，因称“滚元宵”。各地还在节前用豆面做各式灯盏。节间到处点燃，节后收残灯，切条代豆腐熬菜，味道亦佳。

立春为二十四节气之首，为干支纪元的岁首，又称岁节、改岁、正月节，标志着冬季的结束和春季的开始。此日山东各地都有咬春、尝春的习俗，即吃带辣味的蔬菜。咬春是吃生萝卜，以脆嫩多汁的青萝卜为上。尝春

吃的是春盘和春饼。春饼是用面烙制的薄饼，有的就着萝卜吃，有的在面粉里加进葱花，烙成葱花油饼，最讲究的是在薄饼里卷上青韭肉馅，称为春卷。现代春盘、春饼之俗已不多见，一般习尚吃饺子、面条。

二月初二，俗称龙抬头。原济南府所属地区称为青龙节或春龙节、龙头节，据说是龙施雨水祈求丰年。此日除胶东部分地区外，山东各地都有吃炒蝎豆的习俗，鲁西南一般叫炒料豆、吃豆糕。蝎豆通常用黄豆炒制，有的粘上糖面，有的用盐水浸泡，还有的把面棋子和蝎豆一块炒，花样较多。

冬至后105日为寒食，此日禁火、冷食；春分后15日为清明，是上坟祭祖的日子。后来，山东民间多把两者合二为一，此日山东各地早饭都吃鸡蛋。

五月初五为端午节，又称端阳、重午、蒲节、天中节。相传是为纪念战国时的爱国诗人屈原。此日早上，山东各地几乎都吃粽子、鸡蛋，粽子是甜的，中多包枣，因此又称枣粽子，有白米和黄米两种。粽子叶多用宽苇叶。鲁西南山区有柞叶粽子，自成风味。莱阳南乡以白面包黄米蒸食以代粽子，名为“银包金”。一般是在头天晚上，将包好的粽子与鸡蛋放进锅里用火慢煮，到下半夜停火，端午节早晨从锅里拾出尚热的粽子和鸡蛋，邻里相互赠送品尝。

六月初一为半年节，山东民间有过早年的习俗，在此日敬天、祭祖，供品主要是新出笼的热馒头或用新麦面粉包的水饺，还有西瓜、李子、蜜桃、黄杏等水果。

夏至山东各地普遍要吃凉面条，俗称过水面。

夏至后第三个庚日为初伏，第四庚日为中伏，立秋后第一个庚日为末伏，总称伏日。伏日人们食欲不振，往往比常日消瘦，俗谓之苦夏，入伏的早晨吃鸡蛋。

七月十五为中元节，佛教称为盂兰盆节。山东民间普遍在此日祭祖。中元节的饮食一般是包子、水饺、馒头，饭后吃苹果、梨等时令水果。惟独陵县例外，当地称中元节为掐嘴节，吃粗茶淡饭。

八月初一为天医节，祭祀黄帝与岐伯。济南地区农村在这天吃黍米，叫

“来丰糕糜”，鲁西北地区叫“来丰糕”，阳信一带还献糕祭场，以祈丰年。

八月十五为中秋节，也称八月半、仲秋节、团圆节。此日以赏月宴饮为盛事。山东各地都吃月饼，又称团圆饼。旧时中秋之夜拜月习俗十分流行，祭品主要是月饼，以及西瓜、石榴、葡萄、苹果、柿子等圆形的水果。旧时农家生活一般都不太富裕，每家不过只能买一两斤月饼，很是珍贵，拜月之后，大人把月饼切开，每人分得一半。

九月初九为重阳节，又称双九节、老年节、登高节。此日山东民间饮食习俗活动是吃糗糕、花糕。鲁中山区俗语道：“九月九，家家糗，谁家不糗过不有。”糗糕用黍米、黍谷子加红豆、花生米、大枣、地瓜等，糗得稠而不干，用筷子夹食，吃时还可以加点白糖。花糕以面蒸做，双层者中夹以枣栗之类果品，单层者枣栗插于面上，有的还插上彩色小纸旗，谓“花糕旗”，有的上安两只面塑的羊，取重阳之象，谓“重阳花糕”。济南以东地区，重阳要给出嫁的女儿送花糕，胶东地区叫送菊花糕。滕州、临沂、日照等地，多在重阳酿造菊花酒，当地谣谚说：“九月九，九重阳，菊花做酒满缸香。”胶东的蓬莱、海阳等地也有人家制作。

冬至日，山东大部分地区吃馄饨或水饺，有的还要喝酒。

十二月初八为腊八节，是佛教纪念释迦牟尼成道的节日。此日山东各地吃腊八粥。从前的上等腊八粥用黄米、白米、江米、小米、菱角米、栗子、红豇豆、去皮枣泥等合水煎粥，并用染红的桃仁、杏仁、瓜子、花生、榛瓢、松子、葡萄干及红糖、白糖作点缀，今山东各地都有吃腊八粥的风俗，多不过杂煮数色粮而已。旧时，山东不少地方有酿酒、酿醋的习俗，叫腊酒、腊八醋。

十二月二十三为祀灶日，俗称“小年”，是送灶神上天言事，汇报一家功过的日子。祭祀灶神在此日晚上进行，祭灶多用甜和黏的食品。通常用的是糖瓜、枣等。临朐还用羊枣、柿饼，威海用糯米饼、小糖瓜，无棣、恩县、博平、招远、日照等地加用黍糕或枣糕。

腊月的最后一天为除夕日，又叫大年夜、大节夜、大尽等，民间称年三十、大年三十。旧时全省各地都要在此日祭天，供品一般有猪、羊、五碗

菜、五色点心、五碗水饺、一对枣糕、一个大馍馍，叫做天地供。除夕日家家户户准备丰盛的酒菜，全家一起在中午喝团圆酒。山东无论大家小户，都尽量把这顿饭做得质高而量大，为的是让全家人吃饱吃好还有剩余，剩下的饭叫隔年饭，放到仓囤之中，取意“仓仓囤囤，年年有余”。包饺子、吃饺子是除夕日的重要内容。包饺子时，全家团圆，意味着来年一家人和睦睦，欢欢乐乐。

2、部分节庆食物具有地域性

山东省内各地的地理环境、风俗习惯、经济状况等因素不尽相同，因此部分节庆食物在食材选择、烹饪方法、口味搭配等方面存在差异，呈现出地域性的特征。山东节庆食物的地域性主要体现在两个方面。

（1）不同地区有其特殊的节庆及食物

地处山东半岛的胶东地区，三面环海，西接山东内陆地区，北临渤海海峡，隔黄海与韩国、日本相望。海岸线曲折，优良港口众多，是区别于农耕文化的海洋文化发祥地，旧时当地居民多以捕鱼为业，因此许多节庆都与海洋渔业活动有关。胶东部分渔村在正月十三日或十四日举办渔灯节，主要是蓬莱市大季家镇沿海初旺、山后陈家、山后孙家、山后李家、山后顾家、芦洋六处村庄。渔民于船头设供，供品中必有猪头和鱼。清明后十五天为谷雨，胶东的文登、荣成、乳山沿海地区的渔民认为此日百鱼靠岸，有祭海、祭船、祭海神娘娘的习俗，并由此演变成了渔民的传统节日。事前村民集资购买供品，当日男性公民聚集海岸，将一口猪宰杀脱毛，然后破膛，取腔血涂抹猪的全身，备大饽饽十个，高粱烧酒一缸，然后是香纸鞭炮若干。祭祀时，焚香烧纸，鸣放鞭炮，渔民们面对大海叩头祭拜。祭毕，渔民们共食祭余。此风现仍有流行。

俗语道：“靠山吃山，靠水吃水。”海鲜是胶东地区重要的节庆食物。婚礼宴席中，牡蛎和孔鲷是必备之物，后者还是寿诞宴席不可少的鱼类。婚宴菜肴多看海味，有“无汤不成席”之说，汤也以海味为主。婚宴的鱼须整尾烹

制，且要用带鳞鱼，俗有“无鳞不上席”之说，因无鳞有“光棍”之嫌，不吉利。有的农村若无鱼，则用“木鱼”代替。如招远等地，贫家买不起鱼，便用木雕刻成整鱼形，挂面糊油煎烹制，上桌后只看不吃，此俗现在已绝迹。龙口地方的新媳妇在农历四月初八浴佛节这天，要买两条胶东名贵的加吉鱼送给公婆，以表孝心。加吉鱼是鲷鱼俗称，关于其名称来历，当地传说汉武帝东巡山东半岛时，曾有一条金红色的大鱼跳到他所乘海船上，他询问此鱼名称，众人面面相觑，在场的博学家东方朔称此鱼为加吉鱼。所谓时逢皇帝生日是一吉，此鱼现身寓意丰年有余是又一吉，两吉相加谓之加吉。这个传说借最高统治者之名，反映了胶东民间对鲷鱼的推崇。

山东西部多平原，北接燕、代，南控江、淮，西临中原，且有元、明、清三代繁盛一时的京杭大运河贯穿其间，交通十分便利。特别是运河山东段，北起德州，南至台儿庄，造就了诸如德州、临清、东昌（今聊城）、张秋、大安山、济宁、南阳、台儿庄等一大批码头城镇。当地经济贸易活跃，文化、风俗受四方影响，节庆食物与山东东部有所不同。例如临清有一种特色节庆食物是“八大碗”，即烧肉、炖肉、圈巧阁、松花羊肉、清汨丸子、黄焖鸡、黄焖肉、杂拌。这是当地回族、汉族饮食文化融合的结果。元代统一中国期间，大量信仰伊斯兰教的波斯人和阿拉伯人被征调到中原，被编为“探马赤军”。后来，元世祖认为“河洛、山东居天下腹心”，于是“以蒙古探马赤军列大府以屯之”²，这就包括了临清境内的永济渠和会通河地域。这些回族士兵多食牛羊肉，为适应军旅生活需要，预先将食物通过炖、炸、蒸等方式，加工成熟制品，军队开饭时架锅烧汤，用热汤水一浇，便成了一碗可口饭菜。后来这种食物在当地汉族百姓中流行开来，经过不断改良、创新，演变成如今的“八大碗”。

（2）不同地区在同一个节日有不同的食物

正月初七为人日，山东民间称人七日或人情日。据说人日主人丁兴旺和

2 《元史》卷99《兵志二·镇戍》，中华书局，1976年，第2538页。

人身健康。此日家家改善生活，有的吃面条，有的吃饺子。淄博、潍坊吃野菜做的小豆腐。

正月初八为谷日。鲁南地区又称此日为“转八日”，简称“转八”。此日沂水家家户户吃面条。聊城吃糕，名为“八登高”。

正月十五，过去胶东民间根本吃不到元宵。原因是胶东地区丘陵广布，耕地面积少，旧时农业不甚发达，且与西部的交通不便利，相较西部的省会济南，以及运河沿线城市，经济较落后，所以很难买到糯米面。当地元宵节一般吃两顿饭，晚餐主妇要炒上几个像样的菜肴，全家人吃菜和喝酒，主食是饺子。

正月二十五为填仓日，又称添仓日或天仓日。潍县等地把“仓”讹为“噪”，此日家家多做美食以改善生活，谓之“填噪”，吃水饺的为多。德州等地这天吃糕。即墨称此日为“龙凤日”，要磨豆子、碾地瓜做成窝窝头，顶上插香供奉；长岛则吃“龙凤面”。

二月初二，山东西部有吃煎饼熏虫的习俗，或用油煎正月留下的年糕吃，叫做煎饼熏虫，这大约是受北京地区的影响。据《帝京景物略》载，明代北京“二月二日曰龙抬头，煎元旦祭余饼，熏床炕，曰熏虫儿，谓引龙，虫不出也。”³明代宫廷此日“各家用黍面枣糕，以油煎之，或白面和稀，摊为煎饼，名曰薰虫”⁴。威海等地则早起蒸糕，以祀春龙起蛰。龙口等地则是把年下蒸的糕留一块这天吃。聊城等地则吃烙饼。

清明节，山东一些地方吃冷食，如莱阳、招远、长岛吃冷高粱米饭，即墨吃冷饽饽。有的地方不吃冷食，如鲁南吃单饼、麦仁或玉米仁稀饭，诸城吃水饺，莱州吃高粱米粥和菜饼子，潍坊各家备单饼撒芝麻、炒盐、卷鸡蛋而食，名为“单饼卷鸡蛋”。

六月初六，临沂习惯吃面条，即墨吃凉面，意在“六六大顺”。长岛、荣成、单县等地吃包子，当地有民谣说：“六月六，看谷秀，碗大的包子一

3 (明)刘侗：《帝京景物略》卷2《春场》，北京古籍出版社，1980年，第67页。

4 (明)刘若愚：《酌中志》卷20《饮食好尚纪略》，北京古籍出版社，1994年，第179页。

包肉。”海阳、莱阳吃水饺，当地俗语说：“六月六，看谷秀，不吃饽饽光臭头。”邹平、淄川、高密、新城等地吃炒面，这种炒面一般是先入锅蒸熟，碾细过罗，用猪油炒至焦黄色，吃时用热水加糖拌匀，手抓成团食之。乳山称六月六日为“兔子节”，此时正当麦收完毕，家家户户的农妇都用新麦面做各式各样兔子。

伏日，山东民间都要改善饮食，胶东东部都吃面条，招远吃水饺，无棣习惯吃面条、豆汤和面棋子。

立秋标志着秋季的开始，胶东地区这天中午，一般吃水饺，也有吃面条的，招远、龙口一带是“入伏饺子立秋面”，长岛、莱阳、海阳等地则是“立秋的饺子入伏的面”，虽然都是胶东地区，相隔又不远，但风俗却有如此的差异。诸城和莱西等地的节日饮食别有特色，吃的是一种豆末和菜煮成的小豆腐，俗称为“渣”。

七月初七为乞巧节，俗称七夕。临沂习惯用储蓄的露水做面条。郛城、曹县、平原等地七个要好的姑娘集粮集菜包饺子。昌邑县把七夕做的面条叫云面，意为巧云。胶东的荣成、文登、莱阳、海阳、栖霞等地则有生巧芽、烙巧果等习俗。生巧芽一般是在七月初一，姑娘们将绿豆、黄豆、高粱、小麦、玉米五种杂粮分别盛在碗里，用温水使其发芽，七月七日早晨将五种芽割下，叫做“巧菜”，用它煮面条喝，据说吃过巧菜、巧面的姑娘，做饭心灵手巧，婚后会受到婆家的喜爱。当地有歌谣云：“吃巧菜，喝巧汤，姑娘做饭喷喷香。”巧果又名巧花，是面制点心，有民谣：“七月七，炸花吃。”

八月十五，山东西部济宁的微山湖区的拜月活动称为“圆月”，此日湖区以村或船帮为单位，还要举行隆重的祭湖仪式，祭祀的对象是湖神，祭品为鲜鱼、活鸡、整猪、整羊，猪要黑色，羊要白色，不许有杂毛，俗称为“乌猪白羊”。沂蒙山区多畜牧业，当地中秋节有吃“大锅全羊”的习俗，临近乡民凑钱买一头肥羊，放大锅煮而共食。胶东中午蒸饽饽、包子，即墨还做一种特殊食品，叫麦箭，先用白面摊成煎饼，再加上肉馅或素馅，然后用秫秸卷成筒状蒸熟，吃时加上调料。诸城从这天起开始吃芋头、地瓜、花生、萝卜和雏鸡等，叫做“尝鲜”。

九月初九，胶东东部的荣成旧时在此日不吃糕，而是喝粥，粥是用秫米煮得非常烂，俗称“碴糜”。

十二月初八，荣成、文登等地旧时在腊八节吃的所谓腊八粥不是五谷杂粮熬制的，而是用剁碎的菜叶加上豆沫熬好，晚饭则要吃水饺作为弥补。随着近现代开埠通商，胶东成为中国沿海的开放窗口之一，经济快速发展，粮食匮乏的情况已经大为改善。黄河口垦荒人家，家有新妇，腊八日用黄米、红枣制糕，名为“吃碗糕”。济南民间于此日家家户户把剥皮的蒜瓣，放到加有糖的醋液里腌制，叫做“腊八蒜”。

十二月二十三，祭祀灶神食物，临朐用羊枣、柿饼，威海用糯米饼、小糖瓜，无棣、恩县、博平、招远、日照等地加用黍糕或枣糕。

除夕，临清多数人家吃全菜（杂烩），把藕合、炸肉、炸丸子、粉条、猪肉、牛肉、鹅肉、鸭肉、黄花菜、大白菜、豆腐一起煮好，主食是发糕和枣卷等。蓬莱一带有三样必不可少，一是米饭，二是猪肉，三是龙须菜。米饭主要是小米或大米，吃剩的称为陈饭，叫“家存陈粮”。比较富裕的人家要买一整套猪下货（猪头、猪肝、猪肺、猪肠和猪蹄等），于中午煮而食之。龙须菜又叫三须菜，把海带、白菜切成细丝，加上粉条一起煮好。泰安、滕州等地习俗，栗子鸡、鱼、年糕和团子必不可少。旧时胶东的隔年饭一般是用高粱米、黍米或小米，加上红枣做成，隔年菜一般是用于豆角、干扁豆、海带等干菜做的杂烩。

二、古老传统的历史遗存

1、古代节庆食物的延续

山东不同节庆所品尝的各类食物，并非百姓们一时兴起、随意选择的，而是遵循着先辈们的饮食传统与生活经验，一脉相承而来的，其标志性食物无不源自古代。例如，春节所食的饺子为东汉张仲景首创，端午节的粽子可追溯至战国时期对屈原的纪念，元宵节的汤圆、中秋节的月饼、腊八节的腊八粥在宋代也已经出现。这些食物虽非创自山东，但在大一统趋势下，历经

长期的交流、融合，为山东百姓所接受。

值得注意的是，曾经一些全国性的节庆食物在历史发展过程中，其影响逐渐减弱，退变成为地方性的节庆食物，山东部分地区所食用的春盘、豆腐羹、煎饼、麦饭、焦面，就是古老节庆食物的延续。

魏晋南北朝时，正月初一造五辛盘，细切五种辛辣的生菜装盘而成，包括“大蒜、小蒜、韭菜、云台、胡荽”，古人认为五辛“通五藏”，吃了可以“辟厉气”⁵。五辛盘就是如今山东多地立春日“尝春”所吃的春盘，只是菜的种类有所改变，即墨一带用蒜黄、韭黄、葱芽、萝卜丝、姜芽制成，宁津一带用葱、蒜、椒、姜、芥切而调食之，它既可以下酒佐餐，又可以作为礼物相互馈送。也有馈送青韭、黄柑的。

人日这一天，山东多地或吃面条，或吃饺子，但淄博、潍坊地区此日吃的是各种野菜做的小豆腐，据南北朝时期的《荆楚岁时记》记载：“正月七日为入日，以七种菜为羹。”⁶可见两地仍保留着当时的遗风。另据《岁时广记》引晋代《述征记》载：“北人以人日食煎饼于庭中，俗云薰天。”⁷如今山东西部民间改于二月二吃煎饼熏虫，也是此俗的孑遗。

寒食、清明的时候山东各地基本禁烟火、吃冷食，这一传统源自春秋时晋文公为悼念大臣介子推，在其忌日禁火寒食。大致到唐代，寒食与清明合二为一，这一饮食习俗也从山西推广到全国各地。民国三十年《潍县志稿》记载：“清明日多以蜀秫、麦仁及各杂粮煮饭，此殆古者麦饭之遗俗。”所谓麦饭，汉代《急就篇》卷二有：“饼饵麦饭甘豆羹。”⁸唐代颜师古注“麦饭”为“磨麦合皮而炊之也”是“野人农夫之食”⁹。山东海阳、莱阳一带夏至日荐新麦，龙口一带则煮新麦粒分食，以庆贺丰收，这都是古人粒食风俗的遗存。

5 （梁）宗懔：《荆楚岁时记》，山西人民出版社，1987年，第8页。

6 （梁）宗懔：《荆楚岁时记》，山西人民出版社，1987年，第15页。

7 （宋）陈元靓：《岁时广记》卷9，《续修四库全书》第885册，上海古籍出版社，2002年，第209页。

8 （汉）史游：《急就篇》，岳麓书社，1989年，第10页。

9 （汉）史游：《急就篇》，岳麓书社，1989年，第132-133页。

胶东一带流行着六月六吃焦面的风俗，焦面又叫炒面，取新收获的大麦或小麦，或伴麸炒熟，磨为粉状，不筛，不去屑，调以红糖或蜂蜜，用凉水拌食；有时将拌和的焦面，用手握为团，带往田间作干粮，名为焦面“汽馏”（“球”的方言）。东汉以前磨具尚未普遍推行，所以很少食面粉，焦面很可能就是当时所称的“糗”，且龙口、蓬莱至今仍称焦面为“糗”，连名称也与汉代相同。尽管此后面粉食物已经普及，但吃焦面的风俗经久不衰。

2、与古代的仪式、信仰、活动有关

一些古代的仪式，在今天已经不再举行，却在山东的节庆食物中有所体现。莱州春节设供祭祖，必用面塑猪、牛、羊，其形象是宰杀后横陈的样子，很可能是古时祭祀用三牲的简化。正月十三、十四日蓬莱的渔灯节，以及谷雨日胶东沿海的渔民节，设贡用猪头或整猪，上面必涂抹猪血，明显是古代血祭遗风。

莱州在正月十五祭祖，必用茧饽饽，其形如蚕茧，呈椭圆形，在一端做突出的圆柱体，民间称此圆柱部分要做得粗长，否则家族中生男孩其“小鸡”（生殖器）一定细弱。这是上古时期男性生殖崇拜的一种象征。

山东多地在清明或三月三有蒸制面燕的习俗，即用面塑燕子，俗语道：“三月三，大燕小燕做一千。”栖霞的面燕古朴自然，莱州的面燕精巧多样，每个面燕都彩画得五色斑斓，口中衔一块小红布条，栩栩如生。面燕，古称子推燕，可能是纪念介子推的，但民间又相传三月三是小媳妇节，小媳妇过不好这个节将有碍于生育。燕子又名“玄鸟”，是上古时期东夷部族的图腾，商代就是东夷部族建立的。据传商的祖先契，是其母有娥氏之女吞下燕卵后生下的。《诗经·玄鸟》曰：“天命玄鸟，降而生商。”¹⁰《史记·殷本纪》载：“殷契，母曰简狄……见玄鸟堕其卵，简狄取吞之，因孕生契。”¹¹所以燕子在古代即与生育有关，而这一图腾崇拜在曾是东夷居住地的山东仍有遗存也

10（唐）孔颖达：《毛诗正义》卷23《商颂》，《十三经注疏》第2册，艺文印书馆，2007年，第793页。

11（汉）司马迁：《史记》卷3《殷本纪》，中华书局，1959年，第91页。

就不足为怪了。而且三月三作为汉族的上巳节，古代有暮春踏青的活动，男女之禁较平日明显松弛；西南地区的壮族、苗族、瑶族等少数民族青年男女至今仍于此日集会宴饮、对歌谈情，这些很可能与上古时期男女野合、祈求丰收的仪式一脉相承。只是孔孟之乡山东长期受儒家礼教的熏陶，将这种原始情感隐晦地表达为塑面燕以求生育。

鲁北地区儿童在寒食节有斗鸡蛋的活动。斗蛋原是南北朝时的古俗，宋代就已不多见，山东却传承至今。滨县（今属滨州市）儿童，在寒食这天把家长分给的熟鸡蛋拿到街上，找同龄的小伙伴，互相以蛋的尖端用力顶住，谁的鸡蛋破了，谁就为输，换一个再斗，你推我顶，以为笑乐。

3、保留着传统的制作工艺

食物被创制后也非一成不变，随着时代的发展不断更换形式，乃至与初始样貌产生了差距，月饼就是其中一例，目前流行的月饼有苏式、广式、京式之分，但都是烤制的。山东的潍坊、莱州等地的月饼却是蒸制的，正与南宋《武林旧事》将月饼列入“蒸作从食”¹²相符合。其具体制作方法：用面粉两层，中夹以枣，面上四围镂各种花果及动物之类，仍嵌以枣。保留了传统的制作工艺。

三、以面食为主的质朴风貌

面食在山东节庆食物中所占比重最大，其次是粗粮、蔬菜、水果、蛋类，最后是肉类。究其原因，山东是中国北方传统的农业大省，主要的粮食作物是小麦、玉米、地瓜，后两者是在清代才广泛种植；另外还有高粱、谷子、荞麦等杂粮。面粉是由小麦磨成的粉状物，被称为“细粮”。中国古人食麦的历史可追溯到新石器时期，最初还是整粒食用。此后由于石磨的发明，人们开始食用面粉，春秋战国已经出现面饼。东汉时石磨普及，全国遂

12 （宋）周密：《武林旧事》卷6，浙江人民出版社，1984年，第101页。

广泛食用面粉。但农业税是中国专制王朝的重要财政收入，山东地区明清以前是直接征收小麦作为税粮，后来明代一条鞭改革和清代摊丁入亩，赋税统一征收白银，农民需要出售小麦以缴税，所以普通百姓平日并不常吃，而是将其用于过节、待客。与此同时，由于古代社会生产力低，饲养牲畜的成本高、周期长，而沿海地区虽有渔业资源，但捕捞与保鲜技术不足，所以旧时山东各地的肉产品普遍较为匮乏，故先秦时期儒家经典《孟子》称：“七十者可以食肉矣。”很多贫穷家庭为了给老人庆寿才舍得买肉，如邹城有“六十六，送块肉；七十七，送只鸡；八十八，送只鸭；九十九，送条狗”的谚语，胶东也有“六十六，吃刀肉”的说法。在这种艰苦的生活条件下，细粮面食就自然而然成为勤劳朴实的山东人民最主要的节庆食物，并延续至今。山东节庆面食多采用蒸、煮、煎等方法烹饪，常见的有饺子、面条，还有具有浓郁地方特色的饽饽、巧果、媳妇饼。

1、饺子和面条

饺子在山东有许多名称，“省垣谓之水包子，市肆餐卖者谓之扁食，亦谓之水饽饽，东府谓之饽饽”¹³。扁食这一名称在山东西部比较普遍，也写作“匾食”“偏食”“便食”。“饽饽”或“饽饽”则是胶东的称呼。无论是西部还是东部，饺子可以说是山东百姓最好的饭食了。在春节、破五、人日、元宵、填仓、立春、六月六、夏至、伏日、立秋、乞巧、冬至、小年、除夕等节日里，饺子都是全省或部分地区的主要食物。婚礼的合巹饭，乃至各种大小宴席，饺子都不可或缺。胶东民间嫁女，女儿临行前，要吃由母亲亲手包制的水饺，多为素馅，叫“上轿饺子”，而且所吃的饺子必须是偶数，寓意出嫁后办事顺利。曹县民间在正月十六吃高粱面皮、荠菜馅红饺子，俗称“杂面扁”，谚称：“吃个杂面扁，又不咳嗽又不喘。”鲜鱼水饺是胶东传统名吃，具有鲜嫩、个大、馅多、皮薄的特点，鲅鱼、牙鲆鱼都是入馅的佳品。

面条，山东民间也称面汤，在破五、人日、谷日、立春、二月二、清

13 胡朴安：《中华全国风俗志》下编卷二《济南采风记》，上海科学技术文献出版社，2008年，第409页。

明、六月六、夏至、入伏、立秋、乞巧、小年、除夕，以及过生日，也经常出现在山东百姓的餐桌上，是饺子的重要替代物。济南地区新娘出嫁前要吃一小碗宽条面，谓之“宽心面”，乃是父母嘱托女儿到新家之后，遇事要放宽心。山东各地民间有给新生儿做“汤饼会”的习俗，汤饼即面条。鲁中地区多于小孩出生的第三天，置办酒席，邀亲友共吃面条，谓之“喜面”。胶东地区农家尤重此俗，先于生孩第三日，煮大量的卤面，用大海碗盛之，分送四邻好友，也叫喝“喜面”。邻家接“喜面”后，要在碗内回压鸡蛋数枚或硬币之类，作为答谢。然后至十二日，设盛宴广请亲朋好友，以示庆贺，当地人叫“过十二日”或“喝喜汤”。旧时山东人家盖房，上梁完成，房主也要煮面条，分送邻里好友，称之为“吃上梁面”。

山东民间有许多关于饺子与面条的俗语，体现了两者在节庆饮食中的重要地位，例如“迎春饺子打春面”“冬至饺子夏至面”“入伏饺子立秋面”“立秋饺子入伏面”“起身饺子落身面”“下轿包子（即水饺）上轿面”等等。

2、饽饽

饽饽是胶东地区最主要的面食，山东西部则称类似的食物为馍馍、馒头。有学者认为胶东饽饽与满族饽饽是同一种食物，称它是通过明清海上漕运而从北京传来的¹⁴，这是一种误解。其实，饽饽是馒头的变体，据传馒头是三国时诸葛亮发明的，“饽饽”这个词很可能是蒙古人对馒头的称呼，在元杂剧《河南府张鼎勘头巾》中出现过，元杂剧《冯玉兰夜月泣江舟》中称之为“波波”，明代文人徐渭所创作的杂剧《雌木兰替父从军》中也称之为“波波”，明代学者杨慎曾考证唐代西域食物毕罗，认为：“今北人呼为波波，南人讹为磨磨。”¹⁵且不论其结论是否准确，但由此可知元明之时北方类似馍馍的食物就叫波波。至于满族的饽饽，则是满族人对面食点心的统称，沿袭了元、明时候“波波”的名字，且满洲饽饽与胶东饽饽用料、形制也并不相

14 吕伟达：《山东年节食俗初探》，《民俗研究》1991年第4期。

15（明）杨慎：《升庵集》卷69，《文渊阁四库全书》集部第1270册，台湾商务印书馆，1986年，第682页。

同。所以胶东饽饽只是借用了满族饽饽的字，其读音则是元、明就有的，是当时北方对馒头的普遍称呼，不过后来山东其他地区不再使用。

饽饽的制作方法馒头类似，都是将面团发酵，揉面，然后上锅蒸制而成。尽管如此，饽饽也有其特色。饽饽的面中会放入鸡蛋、白糖、牛奶等，揉面时反复揉压，形制比馒头大数倍，呈半球形，一般重好几斤，最重可达几十斤，表面用刀等距离轻划三道，熟后呈整齐裂瓣，并有规则地嵌入红枣，数量为双数，故又称“枣饽饽”，其口感比馒头松软，味道也更甜。自清代以来的三百多年间，烟台、威海等地百姓又将制作饽饽的技艺发扬光大，在普通枣饽饽的基础上又捏成了刺猬、莲子、虎头、圣虫等形象的饽饽；还创制了工序更为复杂的花饽饽，即通过揉捏、雕刻而做出了鸳鸯、鲤鱼、龙凤、寿桃等造型，蒸熟凉透，再点染五彩缤纷的颜色，使其成为一件“艺术品”。

饽饽在胶东民间用途十分广泛，是节日、祭祀、婚礼、生日、探亲、访友、上梁必不可少的重要面食。

莱州地方，遇父亲寿辰，已出嫁的女儿回家致贺，贺礼中必有花饽饽，花饽饽多塑花鸟鱼虫、福禄寿喜和八仙献寿等装饰。祝寿的花饽饽有定数：一摞（5个）零一个，一摞为亲人祝寿，再加一个供寿星。

胶东地区婴儿降生百日，有为婴儿过“百日”“百岁”的习俗，一般由姥姥等亲戚赠送衣物之类。此外还要送一种称作“岁”的特殊饽饽。“岁”用白面发酵蒸制而成，长条圆形，中间粗，两头尖，似织布机上用的线穗，谐音为岁，上染红点或彩画各色花形，以为百日的特别礼品。“岁”有大小两种，婆婆家、娘家都要做。娘家送小的，多为100个，取长命百岁之意。另有大个的，长约半尺，用木梳在上面压上点纹，或画上各色吉祥图案。

中国传统观念中，房屋关系到家族的兴衰和后代的命运，因此建造房屋中有很多信仰习俗。其中最重要的是上梁，又称安梁、起屋。上梁有一定的供祭仪式。在胶东，建房之家要在黎明时将4个圣虫饽饽放到房架的4个“马头”上。吉时到，建房之家要将一对老虎饽饽摆到明间壁龛中，将方桌摆在明间正中央，燃起一对红烛，以鱼、肉、菜肴、年糕和10个大饽饽为

供，祈祷天神地煞保佑。旧时还要用红布袋装一双筷子及大枣、栗子、铜钱各八个，吊在梁的红联下。上梁时将鞭炮系梁的两端，待梁抬离地面后，燃放鞭炮，示意邻里要上梁了。梁安放好后，木匠、瓦匠各一人在房梁两边，用绳索吊起两个提前备好的柳斗，内装谷草及大枣、栗子、糖块、年糕、铜钱各八，还有100个小饽饽，数也可取三六九的倍数，也有取房主的男女主岁数的总和的，均做成虎、龙、凤、花、佛手等形状。柳斗提上后，由匠人将其撒给看热闹的人，然后再提酒，便告结束。柳斗内装的各种东西都有表示吉祥的寓意。小饽饽是作为一种宣传品，意在让大家知道某家房子上梁了。上梁和提柳斗时，匠人还要口念喜歌，如：“上梁上梁把脚翘，一个饽饽一斗糕，手扶云梯往上登，鲁班差我下九霄。”上梁后，所有匠人停止工作，中午由房主大宴匠人，以示祝贺。

3、巧果

巧果是山东特色的传统糕点，为乞巧节的应节食物。巧果，又叫巧花。烙巧果就是用鸡蛋、油、糖等料和成面，发酵后，用枣木或梨木制的磕子（又叫果模）制成小的面食品，有荷花、莲子、石榴、桃子、金鱼、虾、蟹、狮子、兔子、小猪、小鸡、蝙蝠等形象。上锅用慢火烙熟，表面呈金黄色，油润，无生粉。入口酥脆，具有芝麻香味。长辈们用线把巧果穿起来，给小孩挂在脖子上，边玩边吃，亲友之间也互相馈赠。

4、媳妇饼

媳妇饼，又称果饼、喜饼，也是山东特色的传统面食。用面粉、鸡蛋、油和白糖制成，面团发酵后，揉圆周，压扁，最后烘烤而成，色泽金黄，香甜可口。媳妇饼是婚礼时的重要食物，乳山民谣唱道：“抬新娘，送新娘，俯首弄眉理红妆。揭开喜盒相大礼，首饰果饼一箩筐。”在胶东凡是娶妻嫁女，家家都做媳妇饼。婚前数日内，女方要烙制媳妇饼盛装在嫁妆中。媳妇饼在嫁妆内分两部分，一部分由搬运嫁妆的亲友路上吃，另一部分则留待到男家，开启箱柜时取出散发给亲友。另外喜主家要做上千个喜饼分给客人，

亲朋好友最低也要做五六十个，视与喜主的远近关系而定，留待婚礼当天带到喜主家中。喜宴结束后，喜主留下客人的一半喜饼，表示接受客人的祝福，同时把自己做的饼送相同数目给客人，以示让客人沾点喜气。也有的地方只有主家做喜饼而客人不做。

四、追求吉祥的文化寓意

节庆食物作为节日、庆典活动的重要组成部分，不仅满足了人们的基本生理需求和从事节庆活动的物质要素，更有着渲染和烘托节庆气氛，增添节庆魅力，传达吉祥寓意的作用，所传达的寓意大抵有粮食获得丰收、仓库财物充裕、工作得心应手、生意兴旺红火、身体健康长寿、家庭幸福美满等，表达了人们对美好生活的向往与追求。这种吉祥的寓意主要是通过食物的象形、会意、谐音等方式来体现的。

1、象形

象形，是通过食物的外形来传达吉祥的寓意。圆形是百姓们喜爱的形状，象征着一家人团团圆圆。汤圆、月饼、媳妇饼都是圆的；冬至时山东多地人们用糯米粉做成米丸，叫团圆子或冬至团；胶东民间在除夕用面做成太阳的形状，分层蒸熟，染色，祭日供上，初一中午全家分食，叫太阳饼，也称团圆饼。四喜丸子是婚宴的吉祥菜肴之一，以其团圆的寓意，表达对新人殷切祝福。文登、荣成等地有在人日“吃面条，拴小儿”的习俗，面条擀得又细又长，像绳子一样，有“拴住”小孩之意，谓之好养。饺子形似元宝，商人在财神节吃饺子，希望生意兴隆，财源广进。二月二的时候，山东多地吃炒蝎豆，蝎豆其实就是黄豆。因为时在惊蛰前后，各种毒虫都开始活动，而豆粒似虫卵，炒死吃它，虫死人安，谓之“吃虫”。郛城等地称作“炒蝎子爪”，童谣唱道：“吃了蝎子爪，蝎子不用打。”民间以为吃蝎豆不仅可以辟蝎，还有人说谁要是吃了七家的蝎子爪，谁就能长命百岁，此举寄托着人们祛虫的心理。二月二还是“龙抬头”的日子，滕州等地这天蒸馍馍，名为

“蒸龙蛋”；吃面条，名为“龙须面”。有的地方吃饼，名为“龙鳞饼”；吃菜团子，名为“龙蛋”。但也有有的地方这天不吃面条、不喝小米饭，因为面条叫龙须，小米叫龙籽，吃了怕影响龙的健康。乳山在六月六“兔子节”这天，用面制作兔子并蒸熟，吃兔先抠眼，兔眼用高粱或豌豆粒做成，说是可防兔子吃庄稼。另外，胶东饽饽捏成的许多形象都有其寓意，例如刺猬可以助发家生财、圣虫（小蛇、小龙）能给家里带来好运、莲子是祝愿早生贵子、龙凤是祝愿夫妻恩爱和睦、百合花是祝愿百年好合、老虎头是寓意孩子像小老虎一样健壮威武、寿桃是祝愿老人福寿安康。

2、会意

会意是通过食物的特性来传达吉祥的寓意。过生日吃长长的面条，象征福寿绵长。春节时，胶东地区包好的饺子后放上桃枝，称“驱邪避恶”；有的地区用芝麻秸烧火来煮饺子，寓意新的一年如芝麻开花节节高。鲁西南的临沂、邹城等地正月初五吃面，当地俗语：“初五吃顿面，一亩打一石。”沂水家家户户在正月初八吃面，当地俗语：“擀面轴子转一转，一亩地里打一石。”这里是因为制作面条的擀面动作与石磨磨面的动作类似，取其多打粮食的寓意。鲁西南地区习惯在清明节吃用柳枝煮的带血的头生鸡蛋，认为能治好痼病和哮喘病；泰安则吃冷煎饼卷生苦菜，认为吃了可以明目。日照等地在浴佛节取松花干作糕，认为可以避瘟疫。邹平、淄川等地六月六吃炒面，据说把炒面炒老一些，吃了一夏天不拉肚子，高密等地认为炒面治痢疾，新城等地则认为吃炒面去暑；日照等地采食马齿苋以避瘟。诸城、莱西在立秋吃豆腐渣，据说防止肠胃病，当地民谚：“吃了立秋的渣，大人小孩子不吐也不拉。”昌邑北部在重阳节喝辣萝卜汤，说是“喝了萝卜汤，全家不遭殃”。以上是因为相信民间偏方，认为食物有了预防疾病的功能。临沂、邹城、新泰等地冬至日蒸面食，临沂用五谷杂粮面蒸窝头，邹城蒸馍馍，俗称“蒸冬”，是为了祈祷来年扬场时有风，民谣说：“蒸冬蒸冬，扬场有风。”则是相信食物具有祈祷的神力。山东各地小年日祭灶，贡品多为糖瓜、枣等甜的食物，希望灶神吃了糖瓜，见了玉皇嘴甜甜的，使其光拣好听的说；

也有的准备了酒糟，希望灶神醉得东倒西歪，昏昏欲睡，就没有说坏话的机会了。莱阳、海阳的年夜饭有几样是不可少的：一是毛芋头，因为芋头滑顺，吃了会在新的一年顺顺利利；二是南瓜，当地称为方瓜，也叫金瓜，金灿灿的颜色，象征财富；三是一条完整的带鱼，一圈一圈圈在碗里蒸熟，谓之“圈福”。即墨除夕吃芋头则因其黏合，象征家庭团结和睦。胶东的除夕饺子有的要包上糖块，取意“新的一年有甜头”；包上硬币，取意“新的一年有钱用”。

3、谐音

谐音是通过食物的名称来传达吉祥的寓意。节庆食物中最常见的，鸡与“吉”谐音，象征吉祥；鱼与“余”谐音，象征有余；糕与“高”谐音，象征“高升”；豆腐与“都福”谐音，象征都有福。枣庄农村在正月初八“转八日”吃菜豆腐，叫“八福”，祈盼新的一年全家人幸福。脯，即肉干，也与“福”谐音，邹城人在石头节制作脯，谓之“纳福”。菜与“财”谐音，胶东除夕有的要包上四样素菜，取意“四季发财”；邹城等地在除夕每一样供品上放生菜，谓之来年“生财”；饽饽与“勃勃”谐音，有蓬勃发展的意思，龙口、蓬莱一带除夕吃菜饽饽，取发财之意。潍县、莱州等地称炒蝎豆为“报捷”，谐音“爆蜇”，吃蝎豆同样是防止被蝎子蜇。梁山、东平等地清明节以菠菜、杂粮蒸制面食，名为“多打”，取多打粮食的吉意。山东各地冬至日普遍吃饺子，“饺儿”谐音“胶耳”，吃饺子是怕天气寒冷冻掉耳朵。山东各地吃腊八粥都放枣和栗子，枣与“早”谐音，栗与“力”谐音，就是早下力气，争取明年五谷丰收；要把腊八粥做得粘稠一些，粘是“连”的谐音，意味着连年丰收。长岛县渔民有的除夕晚饭吃粽子，以“粽”与“挣”谐音，希望明年多打鱼，多挣钱。蓬莱、龙口春节早晨女主人先要把年前蒸的圣虫饽饽放进粮囤和面缸之中，“圣”与“剩”谐音，取“剩余”之意，祝愿粮面用之不尽。济南、泰安等地春节早上吃素馅饺子，取“素静一年”之意。龙口春节吃地瓜，当地俗语：“正月初一吃地瓜，打的粮食拄屋笆。”其实是取顺口溜的押韵，也是一种谐音类型。春节吃的第一顿饺子馅内会包

有若干吉祥物，如红枣、栗子、花生米，吃到红枣，寓意着新的一年起早干活，勤劳致富；吃到栗子，寓意着能出大力；山东民间又叫花生米为长生果，吃到能长命百岁。煮饺子时，破了应说“挣（赚）了”，饺子馅露出了，应说“发菜（财）了”。商店过年吃饺子吃蒜时，因“蒜”与“散”音同，改称蒜为“义和菜”。潍坊地方，逢老人寿诞，必制饽饽全家食用，取饽饽与“和乐”谐音，寓意全家和睦快乐，又以饽饽坚挺不断，象征长寿。胶东婚宴必吃牡蛎，当地俗称“蛎子”，谐音“利子”“立子”，寓夫妇早得贵子；新婚夫妇要吃孔鲈，俗称“老板鱼”，意寓“相伴到老”。

今后的问题

山东节日与庆典食物作为山东饮食文化的精髓，承载了山东人民对美好物质与精神生活的向往和追求。通过对山东节庆食物的特征分析与文化考察，我们得以更深刻地感受到山东饮食文化的多元面貌与悠久传统。改革开放以来，中国内地的饮食生活经历了从饥饿到温饱再到小康的变化历程，随着社会生产力的进步，特别是现代食品加工业的发展，旧时的节庆食物正走向日常化，过去只有节庆才能大快朵颐的饺子、肉食，如今已成为山东广大百姓的日常饮食。汤圆、月饼、粽子等食物也逐渐蜕去其负载的文化情愫，成为人们的一种口味选择，使得作为节庆重要载体的饮食在高度丰裕的物质生活里，在各式各样西式食物的冲击下，开始失去往日的吸引力。一些传统的节庆饮食习俗也随着现代化、城市化、全球化进程的日益加快，由繁琐转向简约，甚至有消亡的危险。因此，进一步保护、传承山东乃至中国各地的节庆食物，弘扬优秀的民俗传统，是我们亟待重视的课题。