

齐鲁膳艺餐饮研究院 编著

餐饮《论语》

Catering Analects

孔子礼食箴言

The Proverbs of the Dinner Ritual by Confucius



齐鲁书社

齐鲁膳艺餐饮研究院 编著

餐饮《论语》

Catering Analects

孔子礼食箴言

The Proverbs of the Dinner Ritual by Confucius



齐鲁书社

图书在版编目 (C I P) 数据

餐饮《论语》——孔子礼食箴言 / 齐鲁膳艺餐饮研究院编著. — 济南: 齐鲁书社, 2010.6

ISBN 978-7-5333-2398-1

I. ①餐… II. ①齐… III. ①孔丘—饮食—文化
IV. ①B222.25②TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2010) 第073264号

餐饮《论语》——孔子礼食箴言

齐鲁膳艺餐饮研究院 编著

出版发行 齐鲁书社

社 址 济南经九路胜利大街39号

邮 编 250001

网 址 www.qlss.com.cn

电子邮箱 qlss@sdpress.com.cn

印 刷 山东新华印刷厂

开 本 700 × 1000mm 1/16

印 张 10.25

字 数 100千

版 次 2010年6月第1版

印 次 2010年6月第1次印刷

标准书号 ISBN 978—7—5333—2398—1

定 价 28.00元

【至圣先师——孔子】
THE SUPREME SAGE — CONFUCIUS



孔子（前 551 年～前 479 年）名丘，字仲尼，春秋末期鲁国陬邑昌平乡（今中国山东省曲阜市东南尼山附近）人，是中国儒家学派始祖，享誉世界的伟大的教育家和思想家，也是中国礼食思想鼻祖。

孔子生于周灵王二十一年（鲁襄公二十二年，前 551 年），三岁时父亲去世，家道中落，随母亲颜徵在迁居鲁国都城内。在家庭和社会环境的熏陶下，孔子自幼虚心向学，他“陈俎豆，设礼容”，“十有五而志于学”，“学而不厌”，“敏而好学，不耻下问”。年轻时曾担任委吏（管仓库）、乘田（管畜牧）等小官吏。中年开始聚徒讲学，从事教育活动。他主张“有教无类”，首开私人讲学之风，改变了“学在官府”的局面，打破了贵族对教育的垄断。五十岁左右从政，曾担任鲁国的中都宰、司空（主管国家建设）、大司寇（主管国家刑罚），几年后辞官周游列国，辛苦奔波于卫、曹、宋、陈、蔡、楚等国，寻求实现自己理想的机会。晚年返回鲁国，潜心整理古代文化典籍，教书育人。周敬王四十一年（鲁哀公十六年，前 479 年）赍志而歿，葬于“鲁城北泗上”。次年，鲁哀公将孔子故宅辟为寿堂祭祀孔子，孔子故居成为世界上第一座孔庙，祭孔由此发端。公元前 195 年，汉高祖刘邦过鲁，以太牢祭祀孔子，开中国历代帝王祭孔之先河。

孔子有封号始于汉平帝元始元年（公元元年），汉平帝追封孔子为“褒成宣尼公”。唐太宗李世民贞观二年（628 年），尊孔子为“先圣”。唐玄宗李隆基开元二十七年（739 年），追谥“文宣”，称孔子为“文宣王”。元大德十一年（1307 年），元武宗加号孔子为“大成至圣文宣王”。明世宗朱厚熜嘉靖九年（1530 年），改称孔子为“至圣先师”。

序

Preface

当今世界，东西方文化激烈碰撞、积极交融、空前发展。中国古典儒学的许多真知灼见，正在成为构建时代新秩序的金钥匙。

改革开放 30 年，中国经济步入小康并融入世界。外国人看中国、中国人看全球，蔚成潮流。人流旺，餐饮兴。中国餐饮一枝独秀。秀在营养平衡、宜于养生；秀在味美技高、意蕴隽永。在儒学经典有益于世界和谐的同时，中餐文化也正在造福世界人民。

在《论语》的鸿篇大论中，孔子关于国君赐食设食、君子依礼而食、民间饮食仪礼、膳食均衡搭配及其色、味、形、质、养、器的话语，散列在《乡党篇》、《为政篇》、《八佾篇》、《里仁篇》、《雍也篇》、《子罕篇》、《卫灵公篇》、《阳货篇》等篇章中。尤以《乡党篇》较为集中。孔子当然不是在培训厨艺，而是在着眼“夫礼之初，始诸饮食”，旨在揭示膳食礼仪承载的人际关系、伦理道德，追求“饮德食和，万邦同乐”的理想境界。由此，中国餐饮被纳入了文化的行列，与整个民族文化同根同生，与哲学、艺术、伦理、道德等一道发挥着“修齐治平”的功能。只是因为“君子远庖厨”的慈悲心怀逐步演变成与餐饮工作者拉开距离的清高傲慢，才使得孔子的礼

食思想被束之高阁。

当我们把《论语》中的孔子礼食箴言摘编成册，潜心研读时，欣喜地发现，圣人确实是见微知著、微言大义，寥寥数语已搭建起中国膳食文化体系的框架。孔子当时也许只是说出了生活体验中的一些感悟，却与现代饮食营养科技、膳食文化修养异曲同工，不谋而合！《餐饮〈论语〉——孔子礼食箴言》把古典礼食哲思与现代膳食文明链接在一起。品其源远流长的况味，观其根深叶茂的传承，让人由衷地感到：中国餐饮、中国餐饮文化“大器瑚琏”！

酒店餐饮同道可能会问：有了现代餐饮科技文明，还需要孔子的礼食思想吗？是的，现代酒店餐饮必须依据现代烹饪技艺、营养科学、礼仪文明来经营发展，这是毫无疑问的。但我们还需思忖：孔子的礼食思想高古深邃，又与现代餐饮文明琴瑟相和，酒店餐饮界有现代文明可用，又有古典文化可敬，这岂不是双重的幸运！我们要做有文化之根的人，我们要做有文化之根的事业。在“己所不欲，勿施于人”风靡世界之时，世界敬仰孔子；在继往开来复兴民族精神之时，国人追慕孔子。中餐走向世界，孔子是最亮的旗帜；温饱后的中国，“国学”是必要的精神美味。如果让我们的菜品说话，把儒学的价值观念在餐桌上表现出来；让我们的服务流程说话，把儒学的礼仪规范用服务手式、语言、程式展现出来；让我们的就餐环境说话，把儒学的治国安邦、修性养生的功能用装饰符号、古音雅乐烘托出来，那么酒店餐饮一定会增加更多的文化亮点和竞争力。

酒店餐饮的服务员工应该成为行为优雅的礼仪师、善解

人意的公关师、美化环境的工艺师、民俗食风的传承师、营养配餐的保健师，五师合一——膳艺师。酒店餐饮的厨师应该承继师传，做出色香味形质俱佳的好菜，成为名厨；还要用心有得，做出得心应手的名菜，成为大师；更要度客所需，做出出神入化的妙菜，成为厨神。实现这样的目标，酒店餐饮员工的人生价值得到体现，酒店餐饮行业将成为惠及民生的朝阳服务业，成为走向世界的餐饮文化产业！这一切，有赖于现代科技文化的辅佐，也需要古典哲思理念的支撑。希望《餐饮〈论语〉——孔子礼食箴言》成为餐饮论语，滋养并助益酒店餐饮行业的智者、志者、勇者驰骋天下！

徐红军

2010年3月于济南

顾问

孔令仁 刘示范

主编

袁 澍

编委

袁 澍 徐红军 满长征 许 航 宋德利

导 读

Preview

“礼食”是中国古代国君赐臣子膳食、公卿为大夫设食的一种礼遇。两千多年前的春秋时期，孔子对门人弟子的食事教诲，对膳食礼仪的见解阐释，字字珠玑，俯赐后世，精神礼食，千古流芳。

班固《汉书·艺文志》记载：“《论语》者，孔子应答弟子、时人及弟子相与言而接闻与夫子之语也。当时弟子各有所记，夫子既卒，门人相与辑而论纂，故谓之《论语》。”“论”是论纂的意思，“语”是话语、经典语句、箴言。“论语”即是论纂（先师孔子的）语言。在《论语》中，孔子关于国君赐食设食、君子依礼而食、民间饮食礼仪、膳食均衡搭配及其色、味、形、质、养、器等话语和教诲，字字为后世箴铭，故称为“礼食箴言”。

孔子礼食思想博大精深，在饮食方面有很多精湛的论述，成为我国餐饮文化思想渊源和烹饪文化中的早期瑰宝。本书择取《论语》箴言，高度概括了孔子礼食思想，分为九章：第一章，开宗明义，介绍孔子膳食之道；第二章，介绍孔子对待国君赐食和君子膳食礼仪的基本态度；第三章，介绍孔子的膳食养生观；第四章，介绍孔子有关厨艺烹调的基本观念；第五章，介绍孔子饮酒观；第六章，介绍孔子斋膳观；第七章，收录有关膳食安全的箴言；此外，还有从礼食思想延伸而来的道德观念，集中在第八章和第九章。

本书对于孔子礼食箴言的译注，参考了朱熹《四书章句集注》（齐鲁书社，1992年版）和杨伯峻《论语译注》（中华书局，2010年2月版），在汲取消化当代膳食养生和营养配餐理论成果基础上，作者对《乡党篇》的个别章句重新分节、标点和注释。对原来《乡党篇》的第八章新作的分节、标点和注释，已在齐鲁膳艺师培养中实行，2009年运用于《第十一届全国运动会指定接待宾馆饭店服务质量控制100点》以及为第三届齐鲁膳艺节设计的《论语》章句宣传品，进一步获得了山东省餐饮行业的认可。

孔子礼食思想，教人食而有道、守节、知礼，倡导规范的膳食礼仪。在信息技术时代，食而有道、守节、知礼的人文典范可以实现数字化、标准化；千年礼食思想文化得以绽放异彩，为餐饮行业道德注入圣人智慧；营养配餐技术，可以促进孔府膳品科学化，更有利于孔子膳食养生观的普及。《餐饮〈论语〉——孔子礼食箴言》附文48篇，信息含量大，时空跨度大，令人眼花缭乱，但都可以溯源于孔子礼食箴言。

孔子说：“温故而知新，可以为师矣。”以新思维重温孔子礼食箴言，以新膳品阐释孔子礼食思想，以新视角弘扬孔子礼食文化，是酒店餐饮行业界的历史使命。

《餐饮〈论语〉——孔子礼食箴言》的问世，为世人提供了孔子礼食思想智慧的金钥匙，古为今用，开启全民膳食营养均衡健康、餐饮行业服务备受尊敬的和谐社会新空间。

满长征

2010年4月于济宁

目 录

序	1
导读	1
第一章 食不厌精	1
读《论语·乡党篇》孔子膳食观	5
“天下第一家”——孔府	9
孔膳美器	10
孔府膳艺	12
第二章 侍食于君	17
“衍圣公”沿革	26
孔府传统礼仪食制	26
古代孔膳礼节	28
食不语	29
不撤束脩	30
与长者共餐的礼仪	30
中国古代饮食礼仪	31

雅言执礼	35
言之有“礼”	36
中国的“礼”文化	40
 第三章 不胜食气	 43
孔膳养生	47
孔府糕点	48
营养配餐	49
膳食宝塔	51
五谷为养	51
食育优先	53
时尚膳食流	55
孔府传统节庆食制	56
 第四章 失饪不食	 59
中餐烹调之美	65
中餐烹饪技法	66
天下第一菜	69
君子识庖厨	73

第五章 酒不及乱	75
中国的酒	80
酒后不宜饮茶	80
过度饮酒危害大	81
孔子观觚	84
第六章 齐必变食	87
斋与戒	93
祭孔大典	94
2009年祭孔大典祭文	96
曲阜孔庙	97
第七章 饔飧勿食	99
食物与祭祀	105
辨腐与防腐	105
预防食源性疾​​病	110
第八章 箪食谋道	113
颜回的故事	121
孔子利欲观	122
大器瑚琏	123

国际孔子教育奖	124
中国餐饮文化之“和”	125
 第九章 终食以仁	 129
孔子论仁	136
子赞君子	136
为人以德	137
“义”字仿古手礼	138
约之以礼	139
餐饮服务职业道德	141
 后记	 144

Contents

Preface	1
Preview	1
Chapter I	
The better quality food would be welcomed	1
Chapter II	
Having dinner with the Emperor	17
Chapter III	
Meat can not take the place of the cereal	43
Chapter IV	
Not to eat that cooked inappropriately	59
Chapter V	
To avoid the drinking trouble	75
Chapter VI	
To eat rough during the days of the Lent	87
Chapter VII	
Not to eat that stored longer and smelled bad	99
Chapter VIII	
To live frugally to seek the morals	113
Chapter IX	
Be formal even at a meal time	129
Postscript	144

第一章 食不厌精

Chapter I

The better quality food would be welcomed



孔子圣迹图之馈食欣受