

名人吃喝那些事儿

王志坚 卢小溪 主编



山东畫報出版社

名人吃喝那些事儿

王志坚 卢小溪 主编

山东画报出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

名人吃喝那些事儿/王志坚, 卢小溪主编. — 济南: 山东画报出版社, 2010.8

ISBN 978-7-5474-0097-5

I. ①名… II. ①王… ②卢… III. ①饮食—文化—中国—通俗读物 IV. ① TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 033316 号

选题组稿 刘 晓

文案策划 傅光中

责任编辑 刘 晓

特邀编辑 郭延伟

装帧设计 宋晓明

主管部门 山东出版集团

出版发行 山东画报出版社

社 址 济南市经九路胜利大街 39 号 邮编 250001

电 话 总编室 (0531) 82098470

市场部 (0531) 82098479 82098476(传真)

网 址 <http://www.hbcbs.com.cn>

电子信箱 hbcbs@sdpress.com.cn

印 刷 山东临沂新华印刷集团有限公司

规 格 150 × 228 毫米

9.875 印张 123 幅图 220 千字

版 次 2010 年 8 月第 1 版

印 次 2010 年 8 月第 1 次印刷

印 数 1-5500

定 价 24.00 元

如有印装质量问题, 请与出版社总编室联系调换。

卷前语

老饕们从历史深处走来，汇聚在同一方美食天地，各自品味酸甜苦辣人生的同时，也在苦苦求索香色味形的玄奥学问。

这是一曲不同凡响的锅碗瓢盆交响乐。一碗，一风景；一勺，一乾坤。帝王将相未必都垂涎珍馐玉饌，粗茶淡饭却品尝出别样滋味；文人雅士们竟敢叫板调鼎方家，大众食材照样做出惊世绝味；那些馋游四海的古今知味者，因亲历神奇而引人入胜；追寻名流政要的种种食癖嗜好，不啻为食史长廊的一大罕见景观；漫步食林，发生在厨坊烹坛的一桩桩奇闻异事，少不了会让你惊诧之余浮现一团悬疑。

与名人名家牵手同行，听他们讲述精彩故事，正好应了当代法国名厨保罗·博古兹的一句话：“中国是一个伟大的国家，中国菜有好多深奥的学问。”追溯中华饮食文化的渊源就会发现，历代名人名家的创意，才是它的不朽灵魂。

目
录

- 伊尹：从厨子到名相 /1
- 易牙：缺德的厨神 /5
- 孔子食礼趣闻 /9
- 赵盾施食得恩报 /12
- 识味奇才苻朗 /15
- 刘邦食典的来龙去脉 /17
- 东方朔滑稽吃相 /23
- 曹操食性露本性 /26
- 诸葛亮发明的军食 /30
- 张翰恋味避祸 /34
- 王羲之吃名背后 /37
- 隋炀帝珍饈奇观 /40
- 韩愈命丧火灵鸡 /44
- 白居易食养妙招 /46
- 韩熙载夜宴传奇 /49
- 吕蒙正悔吃鸡舌汤 /53
- 酒怪石曼卿 /56
- 王安石餐桌轶闻 /58

- 苏东坡美餐江湖 /62
黄庭坚饭局逗趣 /80
陆游饮食诗话 /82
倪瓒食癖 /89
郑和船队食谱揭秘 /93
蟹痴李渔外传 /99
名妓厨师董小宛 /103
朱彝尊好色亦好食 /107
蒲松龄的穷吃 /110
年羹尧血溅厨房 /114
康熙垂涎寻常味 /118
郑板桥的口舌之好 /126
乾隆膳事掌故 /131
曹雪芹惊现烹功 /140
袁枚传世食经 /144
纪晓岚大肚能容 /150
阮元误考烧饼纹 /156
梁章钜饮饌琐记 /158
曾国藩的非常之食 /161
左宗棠的三大嗜好 /165
“李鸿章杂烩”大寻踪 /168
慈禧的食苑秘闻 /171
袁世凯饭桌作秀 /184
孙中山舌尖之恋 /190
黄敬临和他的千古奇宴 /194
李叔同寺院断食记 /199
红顶吃棍谭延闿 /202
鲁迅这样吃 /209
豆腐博士李石曾 /214
冯玉祥的滋味岁月 /218
苏曼殊贪嘴丢性命 /227
蒋介石的饮食习惯 /230
郭沫若的吃历 /235
毛泽东爱吃啥 /241
梅兰芳的护嗓小吃 /253
追寻郁达夫的味蕾 /257
怪僻食客溥心畲 /261
周恩来的餐桌外交艺术 /263
宋美龄的味觉人生 /273
张大千的食情画意 /277
老舍的吃喝喜好 /282
独腿酒仙邓散木 /288
傅抱石：酒为画之魂 /291
溥仪的最后御膳 /295
儒雅大吃家王世襄 /301
于光远淡味出奇 /304

伊尹： 从厨子到名相

中国自古有“治大国若烹小鲜”之说，然而，能将饮食的色、香、味、形融入治国方略的，当首推伊尹。

伊尹，原名伊挚，尹为官名，甲骨卜辞中称他为伊，金文则称为伊小臣。伊尹是第一个运用调和之事操作烹饪的庖厨，也是中国历史上第一位平民宰相。

关于伊尹出生的传说有很浓的神话色彩。《吕氏春秋》与《水经注》中的记载基本相同：一位有莘国的女子采桑时，在一棵大桑树的树洞里拣到个男婴，抱回去献给了国君，国君把婴儿交给他的厨师抚养。随后有人追查弃婴的来历，才弄明白，他的母亲住在伊水边，梦中神人告诉她，看到家里的石臼出水，赶紧往东走，千万别回头。第二天早上，她看到石臼果真出了水，赶忙喊邻居们逃命。自己往东走了几里地，忍不住回头看上一眼，自己的家已是一片泽国。这一回头不打紧，她的身体变成了“空桑”（树洞）。于是，国君



伊尹画像

让这个男婴以伊为姓，这就是伊尹。

伊尹幼年被有莘氏国君下令寄养于庖人（厨师）之家，从小耳濡目染，对烹饪产生了浓厚兴趣，稍后又当了个做饭的小奴隶。由于他在有莘氏国君的宫中有机会接触各种书籍，学习了不少治国平天下的知识。后来商汤（又称成汤）娶有莘氏国君的女儿为妻，伊尹便被当作陪嫁奴隶归随了商汤。

伊尹身材短小，其貌不扬，刚来时商汤并未在意他，只是让他在厨房里干活。伊尹亲炙的美味，见诸史料者有鹄鸟（即天鹅）之羹，商汤尝罢大悦，对他和羹调鼎的功夫非常推崇。“天鹅不浴而白，一举可致千里，食之益人气力，可利五脏六腑”。现在岭南之地，仍以它为珍馐，足见伊尹厨艺影响深远。

怀才不遇的伊尹，为了引起主人的注意，时而把菜肴做得色美味香，时而又故意做得没滋没味。终有一天，商汤忍不住唤来伊尹，要他说明白。伊尹就利用这个机会，用炒菜打比方，说：“做菜不能太咸，也不能太淡，只有把佐料放得恰到好处，火候也掌握得合适，菜才能好吃又有味。治理国家也和做菜是一个道理，既不能急于求成，也不能拖沓懒散，只有张弛有度，才能把事情办好。”

伊尹打开话匣，滔滔不绝，借烹饪之事而言治国之道，鞭辟入里。

伊尹说，烹调美味，首先要认识原料的自然性质，如动物原料：“夫三群之虫，水居者腥，肉攫者臊，草食者膻。臭恶犹美，皆有所以。”这段话的意思是说，有三类动物：生活在水里的气味腥，食肉的气味臊，吃草的气味膻。尽管气味很不好，但还是能用各种烹饪方法做出美味佳肴来。

伊尹说，美味的烹调：“凡味之本，水最为始。”最好的水在哪里呢？“水之美者：三危之露，昆仑之井，沮江之丘，名曰瑶水。日山之水，高泉之山，其上有涌泉焉，冀州之原。”意思是说，大凡味的根本，水是第一位的。西极山的露，昆仑山上的井，沮江的瑶池，白山上的水，高泉山上的涌泉等地方，都有最美的水。

伊尹说，烹饪的用火要适度，当用什么火候就得用什么火候，不得违背用火的道理：“五味三材，九沸九变，火之为纪，时疾时徐。灭腥去臊除膻，必以其胜，无失其理。”意思是说，依靠酸、甜、苦、辣、咸这五味和水、火、木这三材进行烹饪，鼎中多次沸腾，是依靠火来控制的。一会儿用文火，一

会儿用武火，掌握其中诀窍，才能减腥、去臊、除膻，获得美味。

伊尹说，调味之事是很微妙的，要特别用心去掌握体会：“调和之事，必以甘酸苦辛咸。先后多少，其齐甚微，皆有自起。”“鼎中之变，精妙微纤，口弗能言，志弗能喻。若射御之微，阴阳之化，四时之数。”意思是说，若想要调和其味，必须用甘、酸、苦、辛、咸这五味，量的先后多少，差别虽然细微，但有一定准则。它们在鼎中的变化，可精妙到“微纤”的程度，就算心里有数，言语无法说明，心思不能晓喻，其精微之处，就好像射箭、驾车一般，也如同阴阳的变化与四时的运行。所以，其滋味才久而不坏，熟而不烂，甘而不浓，酸而不过，咸而不减，辛而不烈，淡而不薄，肥而不膩。

伊尹“说汤以至味”，直截了当：“君之國小，不足以具之，为天子然后可具。”因为天下还有很多“肉之美者”、“鱼之美者”、“菜之美者”、“饭之美者”、“果之美者”都不在你的管辖之内，待你得了天下成为天子之后，才可以得到那些美食美味。他通过烹饪之事告诉商汤：“非先为天子，不可得而具。天子不可强为，必先知道。道者，止彼在己，已成而天子成，天子成则至味具。故审近所以知远也，成己所以成人也；圣人之道要矣，岂越多业。”

伊尹“负鼎俎，以滋味说汤，致于王道”的一番高论，让商汤对他另眼相看。商汤发现伊尹不仅是个烹饪高手，还具有经天纬地之才，于是，便在太庙斋戒沐浴，点燃火炬祭祀，并以牲血抹身，以示崇隆尊重。第二天，商汤就解除了伊尹的奴隶身份，委之以右相之职位。

伊尹辅佐商汤，打败暴虐的夏桀，完成了中国历史上第一次武力改朝换代。他先后辅佐过五位天子，奠定了商朝六百余年的基业。由此，众多的古国逐渐汇集成一体化的国家系统，华夏民族逐渐形成，并把古文明带入了鼎盛的青铜时代。走过这段历程，世人才有机会看到，后来秦皇汉武的恢宏、唐宗宋祖的阔大。

在屈原《楚辞·天问》中，有“缘鹄饰玉，后帝是飧”之句，指的即是此事。后来，伊尹之名屡见典籍。《说苑》中说，“孔子曰：伊尹，有莘氏媵臣也，负鼎俎，调五味而佐天子，则其遇成汤也”；《史记》中说，“伊尹负鼎”；《淮南子》中说，“伊尹之负鼎俎”；《汉书》中说，“伊尹善割烹”；枚乘《七发》中说，“伊尹煎熬”。今“割烹要汤”、“调和鼎鼐”、“伊尹事汤”等成语，皆典出于此。

中国历史上被尊称为“厨祖”的有四位：一位是伊尹，一位是彭祖，一位是易牙，一位是汉宣帝。想要成为名厨，不仅要有精湛的技艺，同时还要有选材的眼光。清代美食家袁枚曾说：“大抵一席佳肴，司厨之功居其六，买办之功居其四。”伊尹得兼二者之长，举世无双。孟子盛赞伊尹为“圣之任者

也”；《韩非子》言“伊尹至智也”；曾巩亦有“伯夷之清，伊尹之任”来说伊尹以一身肩受天下之重任；苏东坡则以“伊尹太公之谋”而言治平天下之策。后人尊其为“烹饪鼻祖”、“烹饪之圣”、“中华厨祖”、“厨坛始祖”，实非过誉之词。

据晋人皇甫谧《甲乙经序》等文献记载，伊尹对本草的药性、食品卫生亦有相当研究，曾著有《汤液经》传世。1973年湖北省马王堆出土的帛书中记载伊尹著作零篇六十四行。伊尹始创陶器煎服中草药法增其疗效，为中草药煎服第一人。

对于伊尹的出生地，有不同的说法。有人说他出生在山西合阳，还有人说他出生在河南开封陈留附近，山东曹县、河南商丘也有伊尹的墓地。2002年5月10日是伊尹诞辰3782周年纪念日，开封八里湾伊寨村举行了“中国烹饪之圣伊尹祭祀仪式”。

易牙： 缺德的厨神

春秋时代有一位著名厨师，名叫易牙，也有写成狄牙、狄子的。他是齐桓公宠幸的近臣，用为雍人、雍巫。雍，古文作饗，是早晚餐的意思。易牙作为雍人，就是专管料理齐桓公饮食的厨师。

易牙入宫做御厨实属偶然。他年轻时练就一手绝好的烹调技艺，舞铲飞勺、荤素皆擅，做出来的菜，除色香味俱全，让人齿颊留香外，还首创养生食疗餐饮，因此名气渐大。当时，齐桓公的宠妾长卫姬病得卧床不起，口中乏味，茶饭不思，风姿绰约的玉体日渐消瘦，宫中多少御医都束手无策。桓公看在眼里，痛在心上，焦虑至极。易牙获悉后，细心地观察长卫姬的病情和食欲嗜好，为她献上了亲手调和的五香羹。长卫姬喝下它后精神与气色都慢慢变好，病也很快痊愈了。齐桓公非常高兴，就把易牙留在宫中当御厨，专门负责打点齐桓公的一日三餐。

易牙当了御厨之后，每天都绞尽

脑汁地创制不同的菜式以迎合齐桓公的胃口。《战国策·魏策》中记述，齐桓公有吃宵夜的习惯，只要夜半腹饥，易牙就使出浑身解数，“煎熬燔炙，和调五味而进之”。齐桓公食之，才心满意足地睡上一觉，“至旦不觉”。

杀子适君

“杀子烹献”或称“杀子适君”，是易牙一生中最广为人知的一件事。典故说，吃遍了天下美食的齐桓公，日子一久，无论吃什么山珍海味都无滋味。一天，齐桓公酒足饭饱之后，突然叹了一口气跟易牙说：“我就是蒸婴儿的肉没有吃过。”说者无心，听者有意。事后，易牙为了满足桓公的欲望，竟将自己三岁的儿子蒸了献给桓公吃。桓公被他对自己的忠心耿耿而感动，提拔重用了易牙，对易牙言听计从。

齐桓公晚年昏庸无道，居然异想天开，想让易牙出掌政权，成为继伊尹之后的庖厨宰相。于是，趁着宰相管仲卧病垂死之际，问他：“君将何以教我？”管仲慧眼识奸，直谏桓公说：“易牙是一个阴险毒辣的小人，切不可重用。”桓公却辩解说：“易牙不惜杀掉亲子，烹了让寡人尝个新鲜，爱寡人胜于爱子啊！”管仲说：“人情莫过于爱子，忍心杀害自己儿子的人怎么会忠爱君王呢？”管仲无愧为一代贤相，他看透了易牙的本性，力劝齐桓公小心防范。但遗憾的是，桓公对贤相管仲的力劝充耳不闻，执迷不悟，为日后自己死无葬身之地埋下了祸根。

不久，齐桓公病重，易牙和竖貂串通发动政变，堵塞宫门，筑起高墙，不准任何人出入。齐桓公要求吃饭，他们说没有；要求喝水，他们也说没有。蒙在鼓里的齐桓公这才察觉到易牙和竖貂的阴谋，可是悔之晚矣！齐桓公就像濒死的吴王夫差因愧对伍子胥蒙面而死一样，也用衣袂蒙面而死。死后两个多月都没有埋葬，蛆虫泛滥，都爬到门外了。齐桓公不听管仲的劝告，堂堂一国至尊，春秋第一霸主，竟然落到了尸体用杨木门板遮盖的地步。



易牙画像

桓公死后，易牙大开杀戒，立公子无诡为国君，齐国大乱。前太子昭逃奔宋国，宋襄公率诸侯起兵，护送太子昭归齐伐逆。齐人恐慌，遂杀无诡，立太子昭为国君，即齐孝公。失去了政治保护伞的易牙，流亡到彭城（今江苏徐州），师承彭祖厨艺，终成一代大厨。今徐州流行诗云：“雍巫善味祖彭

铿，三访求师古彭城。九会诸侯任司庖，八盘五簋宴王公。”易牙黯然退出政坛，却在食林大放异彩，换得千秋万世名，可谓“失之东隅，收之桑榆”。

除了管仲，最早谴责易牙暴虐的是战国末期的思想家、法家韩非子，他从法制角度审视，判定易牙违反了齐国的法律。《李渔随笔》提到：“千古不近人情之事，未有如吴起杀妻与易牙烹子、乐羊食子之三事者也。”

烹坛圣手

尽管易牙在人格上十分卑劣，其品行令人不齿，但他的厨艺之高超，确实天下无双。与伊尹在食界等量齐观的历史人物当属易牙。

在调味方面，易牙也技高一筹，他是较早懂得运用调和之道来操作烹饪的庖厨。王充《论衡·谴告》称：“狄子之调味，酸则沃之以水，淡则加之以咸，水火相变易，故膳无咸淡之失也。”即是说，易牙调味本领十分高强。《荀子·大略》说：“言味者于易牙。”《淮南子·精神训》云：“桓公甘易牙之和。”易牙善调五味和辨别味道到了什么程度？他做出来的菜，酸咸甘淡，美味适口，深得齐国宫廷显贵们的赏识，甚至连亚圣孟子都曾夸赞他说：“口之于味，有同嗜也。易牙先得吾口之所嗜者也。”他认为，易牙之所以称为知味之人，就在于与天下所喜好的口味大致相同，而易牙首先感受，调制出了天下人大都喜好的口味。另外，易牙还发明了“易牙十三香”，是混合香辛料用于烹调的开创性人物。

易牙也是第一个把烹饪和医疗结合起来创造了食疗法的厨师。“五味鸡”的首创者是易牙，其烹法是把五味子淘洗干净，从开口处填进鸡腹中，洗净的肠、肝、心也填进去，把鸡装入砂锅，倒入清汤，同时放入姜、陈皮、盐、胡椒粉，再把肥肉膘切成莲花状放入锅中。大火烧开后，文火炖烂。捡去陈皮、姜片不用，配上菜心、火腿，原锅上桌即可。由此可见，易牙确是当时最有名的善于调味的大行家。

易牙对我国最早的地方菜——鲁菜的形成，做出了杰出的贡献。特别是一道名叫“鱼腹藏羊”的山东名菜，相传就是易牙所创。北方水产，以鲤鱼为最鲜；肉，则以羊肉为最鲜，此菜两鲜并用，互相搭配，烤制而成。菜品色泽光润，外酥里嫩，鲜美异常。而“鲜”这个字即由此中的“鱼”和“羊”组合而来。

易牙是个天才的“知味者”，《左传》《史记》《管子》《淮南子》《列子》《战国策》《论衡》等古籍中对其称颂甚多。他老兄辨味的功夫的确高人一等，《列子·说符》中说：“孔子曰，淄渑之合，易牙尝知之。”淄水、渑水皆是齐国

境内的河流，将这两条河的水兑在一起，易牙居然能用舌头把淄水与泔水分辨出来，百不失一，连盗泉之水都不饮的孔子对易牙的行为竟然没有谴责，反而盛赞易牙的厨艺。清代编纂的《临淄县志·人物志》中写道：“易牙善调五味，泔淄之水尝而知之。”

高看一眼

我们应以历史的眼光看待易牙的德与艺。易牙为祸齐国，阴谋作乱，虽是他被后人唾弃的罪状，但是，这在当时却是一件很平常的事，而且与齐桓公晚年的昏聩有直接关系。易牙作为厨艺的化身，已深深融入了中华民族源远流长的饮食文化中。后人撰写食经之类的作品，托名易牙也是常见的事。例如明代食疗家韩奕，因推崇名厨易牙，书名就托称《易牙遗意》，意思是易牙遗留下来的原意。同时代周履靖著《续易牙遗意》，也是托名易牙的仿古食经之作。

易牙以名厨传世，后人对他的厨艺十分推崇。早在北宋时，杂曲《太平歌词》中的“十女夸夫”，便将易牙列为厨行祖师。中国民间常把吃一顿好的饭菜，叫做“打牙祭”，这“牙祭”指的便是“易牙的祭祀”。据《饮食业考略》载，沈阳西关曾建有一座易牙庙，供有易牙画像。台湾地区餐饮烹饪界，至今仍多以易牙为行业祖师，年年举行祭拜，四时香火不绝。高雄市前镇区的衙华街上，有一间全岛唯一的易牙庙，农历六月二十八日是易牙的诞辰，市政府会在这一天，于易牙庙举行祭祀大典。现场不但准备了“君臣宴”共八大八小菜式，且一切仪式遵循古礼进行，盛大庄严且隆重，已经成为高雄市每年观光季节的重头戏之一。易牙在久远的岁月里被逐渐神化，成为中国的另一尊“厨神”。

孔子食礼趣闻

孔子是春秋末期一位伟大的政治家、思想家、教育家，他倡导的饮食观，对后世影响深远。特别是他最早提出了关于饮食原则、饮食礼仪、饮食卫生、烹饪技术等内容，为我国的古代饮食理论拓展了思维空间，无愧是中华食文化理论的奠基人。

孔子生活在“三礼时代”（指儒家经典《周礼》《仪礼》《礼记》），非常推崇周制和周礼，他的脑袋瓜装的观点，就是作为被统治者得按统治者规定的礼节行事，一切言行皆不可逾矩。

孔子一贯注重饮食礼节，说：“君赐食，必正席先尝之。”其意是，国君赐给食物，回到家里一定要坐端正了再吃，不可造次，以示敬重。他带头做个好样子。《韩非子·外储左下》中写道：一天，孔子侍坐于鲁哀公一侧，哀公赐其桃与黍，示意请用。孔子就先吃了黍米饭，然后再吃桃子。其他在场的人见孔子这样吃，皆掩口而笑。哀公说：“黍者，非饭



孔子画像

之也，以雪桃也。”哀公此话的意思是，黍是用来擦拭桃子的，不是用来吃的。雪，擦拭也。孔子听过哀公的话，并未面红耳赤，恰恰相反，倒把对方说得一愣一愣的。孔子说黍是五谷的上品，祭天祭祖时黍的地位最高。而桃子是六果中的下品。上品与下品之分，怎么能混淆呢？怎么能用上品的黍来擦拭下品的桃呢？君子应该用下品擦拭上品，不应该以上品擦拭下品。这则轶事表明孔子在日常饮食生活中是很注意贵贱之别、尊卑有序的。

《吕氏春秋·遇合》说到：“文王嗜菖蒲菹，孔子闻而服之。缩额而食之三年，然后胜之。”瞧，孔子听说周文王爱吃菖蒲菹，自己也皱着眉头吃那味道极不宜人的东西，三年之后才习惯那口味。

孔子的饮食，一切皆与“礼”有关。“有盛饌，必变色而作”。做客时，在人家用丰盛的肴饌招待自己时，必须肃然起立，向主人答谢致意。“乡人饮酒，杖者出，斯出矣。”孔子和本乡人一道喝酒，喝完之后，一定要等老年人先出去，然后自己才出去。《论语·述而》又云：“子食于有丧者之侧，未尝饱也。”孔子在有丧事的人旁边吃饭，从来没有吃饱过，因为服丧者不会饱食，办丧事者也应有悲哀侧隐之心。

孔子对他认为是违礼的人与事，总是灵活规避。《孟子·滕文公下》有这样一段记载：阳货，春秋时期鲁国人，是鲁国当权的大夫，为了巩固自己的地位，到处笼络人才，培植势力，以为己用。孔子被阳货视为拉笼争取的对象，因此有“阳货欲见孔子”之记载。可是孔子不愿见阳货，就想采取躲避的办法，避免和阳货见面。可是阳货很有心计，趁孔子不在家的时候，派人把一只蒸好的乳猪送到他家里。蒸乳猪当时是身价很高的名菜。按当时的礼节，大夫对士人有所赏赐，士人应亲自到大夫府上答谢，否则被视为失礼。孔子无奈，只好选择阳货不在家时去拜谢，偏偏凑巧，孔子在回家的路上，正好与乘车归来的阳货碰上了。孔子只好面对面，答谢阳货的馈赠。阳货乘机劝说孔子出仕，并期为他所用。孔子一心一意信奉“有道则见，无道则隐”的理念，最终也没上阳货的贼船。

有趣的是，孔子虽讲究饮食礼节，却一生凄凄惶惶，奔走列国，有时候不免忍饥挨饿。但孔子仍主张仁礼，宣扬“君子食无求饱，居无求安，敏于

事而慎于言”。即吃饭不要求足饱，居住不要求舒适，对工作勤恳踏实，说话要小心谨慎。他提倡并努力实践“发愤忘食”的精神，鄙视“饱食终日无所用心”的人生态度。对那些有志于追求真理，但又过于讲究吃喝的人，孔子也采取了不予理睬的态度，即所谓“士志于道，而耻恶衣恶食者，未足与议也”。

孔子和他最喜爱的弟子颜回一道由陈国都城宛丘至楚国途中，被困在一个荒郊旷野之处，由于缺粮，好一阵子没得充饥之物了。颜回主动去附近有人之处讨了点米，以解辘辘饥肠。谁知米刚放入锅里，就刮起了大风，风里夹着沙尘，落了一些在锅里。风过，颜回使用木勺子把沾了灰沙的粥轻轻地舀出来。他心想，倒掉这些有灰沙的粥有些可惜，颜回就自己喝了。恰好这事被孔子看见，以为颜回偷喝粥，是经不起考验。

粥煮好后，颜回请孔子进食。孔子说，刚才我梦见先君，大概是来保佑我们的吧。你做的饭很清洁，我要先祭而后用。颜回马上说，用此饭祭先君是不可以的。煮粥时灰沙落在锅里，倒掉食物不祥，我捞出来吃了。用过的粥不能再祭先君。孔子听后很受感动，不禁叹道，我相信眼见为实，而眼见犹不可信；我依赖心，而心犹不足以依赖。于是召集弟子，把事情经过告诉大家，作了检讨，并对颜回大加称赞道：“贤哉回也！”

孔子死后，他的后辈也不犯先祖之讳。据说孔子妻子怀孔鲤时，正值他在鲁国做官，并颇受国君宠信。妻子临产前夕，孔子奏准回家探望。生孔鲤时，鲁昭公派人送来一条鲤鱼。为了不忘国君恩泽，孔子将其子取名为孔鲤，字伯鱼。然而，孔鲤一生无所建树，年到三十，便先孔子而逝，这时孔子之墓已修建完毕。按常理，孔鲤只能葬在其父之墓的后面，但古时又有一个规矩，即所谓“死者为大”，于是，为了顾及两方面，就在孔子墓的东侧，与孔子墓平行的地方将孔鲤安葬。

后来，孔子之孙孔伋去世，因其功高于其父孔鲤，孔门之后就将他葬在孔子墓的前面。这种墓葬的格局被美其名曰“抱子携孙”。孔府名肴“怀抱鲤”就是据此设计制作并命名的。它用大小各一鲜鲤鱼红烧而成，小鱼面向大鱼怀中，分放在特制的渔船形汤盘中。为了遵循老祖宗孔子的礼度，孔府中以鲤鱼为原料的菜肴，只有在迎宴皇上或朝廷重臣时才上。此外，在祭祀大典之日，亦以怀抱鲤为祭品。