



中国鲁菜文化大系

中国鲁菜 —— 孔府菜文化

赵建民 金洪霞 主编

孔府菜是中国官府菜中传承历史最为久远、风格独具一格、宴饮礼仪风俗与食饌体系完备、影响面最大的菜肴体系。



中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



中国鲁菜文化大系

中国鲁菜
——
孔府菜文化

赵建民 金洪霞 主编

图书在版编目 (CIP) 数据

中国鲁菜·孔府菜文化 / 赵建民, 金洪霞主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2016.8

(中国鲁菜文化大系)

ISBN 978-7-5184-0994-5

I. ①中… II. ①赵… ②金… III. ①鲁菜-文化②鲁菜-菜谱 IV. ①TS971②TS972.182.52

中国版本图书馆CIP数据核字 (2016) 第140443号

策划编辑: 史祖福

责任编辑: 史祖福 曾 娅 责任终审: 张乃柬 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2016年8月第1版第1次印刷

开 本: 787×1092 1/16 印张: 21.75 插页: 8

字 数: 487千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0994-5 定价: 58.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

160411S1X101HBW

孔府风光图例



圣迹图：孔子见老子



孔林正门



杏坛



孔府厨房



孔子燕居图



孔庙大成殿



孔子行教图

孔府菜餐（饮）具图例（一）



民国孔府餐具3



鸭池（民国）



一品锅（民国）



民国孔府餐具4



民国孔府餐具1



鱼型盘（民国）



民国孔府餐具2



鱼池（民国）



当朝一品锅

孔府菜餐（饮）具图例（二）



饮酒具



清代孔府餐具4



鸭池



清代孔府餐具8



瓜形汤盥



清代孔府餐具2



清代孔府餐具9



清代孔府餐具5



清代孔府餐具6



小汤盅、双摆豆



清代孔府餐具7



清代孔府餐具1

孔府菜经典菜品图例（一）



炒芙蓉海蜇丝



白扒鱼盒



炒芙蓉口蘑



孔府烤鸭



滑炒虾仁



扒鸡饼



叉烤乳猪(1)

孔府菜经典菜品图例（二）



红扒鱼皮



炒芙蓉干贝



烤花揽桂鱼



鸡茸海蜇



经典孔府菜集锦2



经典孔府菜集锦1

孔府菜经典菜品图例（三）



香酥鸡锤



鱼肚扒鹿筋



虾籽碗蒸



燕窝“寿”字红白鸭丝



玛瑙海参



炸凤尾大虾



一品丸子



萝卜烧鱼块

孔府菜经典菜品图例（四）



四喜饺拼金鱼饺



葫芦大吉翅子



燕窝“疆”字口蘑肥鸡



七孔灵台



清汤芙蓉鹿筋



火腿扒鱼肚



菊花鸡饼



糖醋鱼



扒酿海参



水晶鸭舌



“寿”字鸭羹



蒸芙蓉鲍鱼

《中国鲁菜文化大系》委员会

策 划：曲均记 赵建民

主 任：曲均记

副 主 任：范凌晖 张从军 史宏伟 张春良

委 员：李培雨 杨茂林 倪志群 李志刚 王赛时

王冠良 钟长泉 刘雪峰 王 鹏 王振才

高速建 陈家恕 王洪海 徐 晶 林本生

訾胜军 王俊学 王利民 孙 键 孔 雷

《中国鲁菜·孔府菜文化》撰稿人

主 编：赵建民 金洪霞

副 主 编：郭志刚

撰 稿 人：赵建民 金洪霞 郭志刚 高建军

特邀编审：骆承烈

图片提供：赵建民



序

中国孔府饮食文化是华夏民族传统文化宝库中的一颗璀璨明珠，而“中国孔府菜”则是这颗闪烁明珠上的一个最熠熠闪亮的点，而且可以说是在我国诸多饮食菜肴体系中最富有文化蕴含和文化创意价值的部分。

众所周知，中国孔府菜已被国家文化部门列入国家级《非物质文化遗产名录》。根据《国务院关于加强文化遗产保护的通知》中对非物质文化遗产的定义，“非物质文化遗产是指各种以非物质形态存在的与群众生活密切相关、世代相承的传统文化表现形式，包括口头传统、传统表演艺术、民俗活动和礼仪与节庆、有关自然界和宇宙的民间传统知识和时间、传统手工艺技能等以及与上述传统文化表现形式相关的文化空间”，“中国孔府菜”属于传统手工技艺类的非物质文化遗产序列。因此，在国家《非物质文化遗产名录》中，孔府菜是以“孔府烹饪技艺”的名称出现的，所展示的就是这样的文化蕴含。

从“中国孔府菜”形成的过程可以看出，作为一个富有特色的菜肴构成体系，肯定不是由一人、在一时、在一地就能够完成的，而是经过了无数代人的长期实践与经验积累，以及历史长河的文化积淀形成的。“中国孔府菜”的发展历史也证明了这一点，它是经过了千百年无数在孔府司厨的劳动者一代代人的心血付出与智慧积累，以及受孔府文化熏陶而逐步形成和完善起来的菜肴体系。因此说，“中国孔府菜”是中华民族饮食文化智慧结晶的代表之一。《中国鲁菜·孔府菜文化》一书的策划与编写出版，其意义在于通过对孔府菜历史脉络的梳理，揭示整个孔府菜形成的历史进程和文化积淀的过程，从而使今天的人们对中国孔府菜有一个完整的认识与了解。

就菜肴体系的特征而言，中国孔府菜属于中国官府饮食文化范畴，而且在中国的官府菜中最具有代表性。因为，孔府菜是中国官府菜中传承历史最为久远、风格独具一格、宴饮礼仪风俗与食饌体系完备、影响面最大的菜肴体系。而在历时两千多年的历史积累中，既有南北饮食文化的交流，也有孔府与宫廷的饮食文化交流，同时孔府厨房中的厨师又是来自于曲阜周边的省份，其本身就具有非常强的融合

性。这期间，既有厨艺的交流，也有食材的互通，又有饮食文化的互动，更有饮食风俗的相互融合。所以说，在中国孔府菜的身上凝聚了中华民族饮食文明与饮食文化的很多印记，是一个民族饮食文明的缩影。

如果我们今天，从孔府菜肴体系中单独拿出某一个或几个菜肴，把它放在其他的任何一个菜肴体系当中，是很难分辨出其中哪些菜肴是孔府菜的，甚至包括那些具有明显标志的孔府菜肴，如“诗礼银杏”“带子上朝”“一卵孵双凤”等，这些都是大家公认的“孔府菜”。实际上，这些富有文化含义的菜肴名称都是后人在挖掘整理“孔府菜”的时候根据传说、零散资料更改、创意形成的，在原始的孔府膳食档案和菜单中是根本没有记录的。如“诗礼银杏”的原名是“蜜腊银杏”，“带子上朝”的原名是“百子肉”，“一卵孵双凤”的原名是“西瓜鸡”一类的通俗名称。从这样的意义上看，“孔府菜”其实从20世纪80年代对其进行挖掘整理时开始，就已经进行了某种意义上的创新。事实上，中国孔府菜所有的技艺都是来自于各地方民间的烹饪工艺。今天的孔府菜一般来说它的主体是鲁菜的基础，当年在孔府司厨的那些厨师在明清年间有的来自于曲阜、济宁当地，有的来自于济南、泰安等，是这些有名或无名的厨师把鲁菜的精华汇集到了孔府的厨房中，形成了孔府菜的基础。其次，明清年间借助京杭大运河的经贸来往与人员交流，具有江浙风格的众多菜肴传进孔府，使孔府菜在鲁菜粗犷雄壮之美的基础上又结合了江浙菜肴细腻精致的特点。再次，更有清朝年间孔府与宫廷交流的密切关系，使清朝宫廷菜肴的制作技艺也传进了孔府中。据记载，孔府的厨师曾跟随“衍圣公”进入清宫为慈禧制作过寿宴，而清宫的厨师也随着乾隆女儿的下嫁曲阜来到了孔府中。这种交流，使孔府菜的制作融入了宫廷的“御膳”技艺。当然，这其中还包括与其他地方饮食文化的交流，恕不一一列举。

显而易见，孔府菜的形成，是汇集了包括宫廷御膳与众多民间烹饪技艺在内，并且汲取了各地方风味的烹饪精华所形成的一种官府饮食文化代表，是若干烹饪技艺与菜肴制作的集合体。因此，“中国孔府菜”就菜品体系的意义来说，是一个不能够被肢解的文化产品，是一种整体意义的非物质文化遗产成果。

孔府，又称为“衍圣公府”，是孔子嫡系后裔承袭居住的地方，其浓厚的文化背景堪称天下第一，这里是名副其实的“道德文章”“诗礼传家”的府第。在这种历史氛围的影响与熏陶下，无论是宴饮的礼仪规格还是菜点的命名，或是从规格讲究的

祭孔活动到“衍圣公”的日常饮食活动，无不赋予一定的文化内涵，由此形成了孔府饮食文化独特的美学风格。孔府菜的命名就是最好的佐证，如“一卵孵双凤”“诗礼银杏”“怀抱鲤”“带子上朝”等。其中许多菜点的形成和流传本身就颇具传奇色彩，因而带有浓厚的文化痕迹。在众多的孔府菜点中，几乎每一款菜肴都有一个故事，每一种面点都赋予一个美妙的传说，甚至孔府的每一种宴席都有着一定的历史渊源与文化内涵。当今天的人们一边品味着这款款美味佳肴，而且能够同时聆听服务员对孔府菜逸闻趣事的解说时，仿佛是在欣赏一首美丽的诗篇或一幅动人的画卷。这一特色的形成无疑与历代“衍圣公”在饮食文化方面的刻意追求不无关系，其中有些菜点的诞生和命名本身就来自“衍圣公”的审美指点，其文化的韵味是非常显著的。

《中国鲁菜·孔府菜文化》作为《中国鲁菜文化大系》之一，其文化的意义不言而喻。本书的编写出版，旨在对中国孔府菜的形成、发展、内涵、特点等进行系统的梳理研究，彰显中国孔府菜的真实面貌，为现代人了解孔府菜文化提供可靠的文本依据，也为中国孔府菜在现代社会背景的弘扬与发展提供理论依据。

随着我国经济的繁荣发展，昔日仅仅为少数贵族服务的“中国孔府菜”经过许多餐饮工作者的努力，现今又以崭新的姿态呈现在人民群众的餐桌上，这本身就具有特别重要的现实意义。然而，如果要想使“孔府菜”能够在新的时代背景下得到弘扬光大和繁荣发展，就必须在非物质文化遗产的背景下，在全面弘扬孔子饮食思想、坚持孔府饮食文化精神的基础上，倡导以“礼食和德”与“饮食文明”为原则，对中国孔府菜不断进行文化创新，赋予孔府菜新的生命活力。让孔府菜随着儒家思想今天在世界范围内的传播走向国际舞台，造福全人类，这应该成为所有餐饮经营者、烹饪工作者共同努力的目标。

是为序。

孔子第七十五代孙，原孔子研究院副院长

孔祥林

2016年6月于曲阜

目 录

第一章 孔子与孔府饮食文化 / 1

第一节 孔子与孔府 / 2

第二节 孔子的饮食思想及其影响 / 8

第三节 孔府饮食文化的形成与价值取向 / 30

第四节 孔府饮食文化的传承与文化创意 / 37

第二章 食不厌精的孔府烹饪 / 47

第一节 孔府菜的形成、构成与特色 / 50

第二节 丰富多彩的烹饪用料 / 68

第三节 细腻考究的烹调技艺 / 82

第四节 孔府厨事 / 93

第三章 美不胜收的名饌佳肴 / 105

第一节 富丽雅致的宴会名饌 / 106

第二节 雅俗共赏的家常菜 / 128

第三节 别具一格的孔府糕点 / 140

第四节 时令小吃与汤羹 / 146

第四章 华贵典雅的孔府宴席 / 155

- 第一节 等级森严的宴席种类 / 156
- 第二节 华美古朴的宴用餐具 / 184
- 第三节 严格规范的宴饮礼仪 / 192
- 第四节 孔府宴席的艺术风格 / 209
- 第五节 诗情画意的菜肴命名艺术 / 214

第五章 古风遗韵的饮食习俗 / 229

- 第一节 日常食俗 / 231
- 第二节 岁时节日食俗 / 235
- 第三节 礼仪食俗 / 242
- 第四节 祭孔食俗 / 246
- 第五节 孔府的酒饮习俗 / 251
- 第六节 孔府中的茶饮 / 259

第六章 孔府经典菜饌选萃 / 263

- 第一节 孔府经典菜肴 / 264
- 第二节 孔府经典面食 / 299
- 第三节 孔府点心配汤 / 329

参考文献 / 335

后记 / 337