

白 林 薪 火

浅说张氏鲁菜

张宝庭 / 著

中国商业出版社



白林薪火



张宝庭 / 著

浅说张氏鲁菜

中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

勺林薪火：浅说张氏鲁菜 / 张宝庭著 . -- 北京：
中国商业出版社，2017.1
ISBN 978-7-5044-9566-2

I . ①勺… II . ①张… III . ①鲁菜—研究 IV .
① TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 215228 号

勺林薪火——浅说张氏鲁菜

责任编辑：刘万庆
装帧设计：北京意创广告 / yichuang.com

中国商业出版社出版发行
010-63180647
www.c-book.com
新华书店总店北京发行所经销
北京金康利印刷有限公司印刷

规格：787×1092
开本：16 印张：13.5
字数：150 千字
版次：2017 年 1 月第 1 版
印次：2017 年 1 月第 1 次印刷
ISBN 978-7-5044-9566-2

定价：58.00 元
(如有印刷质量问题可更换)



张宝庭



作者简介

张宝庭，中共党员，1965年出生，1983年参加工作，高级技师，国家级评委、国家级裁判员、中国药膳研究会理事、中国药膳大师、中国烹饪大师。现任中共中央宣传部膳食科副科长。

张宝庭出身烹饪世家，父亲张文海是国宝级烹饪大师，本人曾得到当今鲁菜泰斗王义均先生的指教，在面点技艺方面得到了国宝级大师郭文彬先生的指点。其擅长制作鲁菜和现代官府养生菜肴以及药膳菜肴，且有较高造诣。

代表菜有：

葱扒虾子大乌参、茉莉芙蓉管廷、官府清汤燕菜、砂锅浓汤鱼翅、黑豆蒸乳鸽、海马炖双鞭。

1983年——1993年：北京市政府宽沟招待所餐饮部主任经理兼总厨；

1993年——2000年：北京市政府市长餐厅任总厨；

2000年至今，中宣部膳食科历任厨师长、副科长等职务；

2005年获得国家职业技能竞赛裁判员、国家级餐饮业评委；

2006年荣获“全聚德杯”烹饪大赛热菜金奖；

2007年被中国烹饪协会授予“中华金厨奖”；

2008年被中国药膳协会评为中国“药膳大师”；

2008年被中国饭店协会评为中国烹饪大师；

2008年全国烹饪大赛中直机关赛区获得银牌；

2009年被中国药膳协会任命为理事；

2010年5月出版《小嘴巴吃出大健康》一书；

2010年6月参加中国饭店职业技能竞赛并被授予全国十佳烹调师；

2012年任第七届中国药膳大赛评委、监理长；

2013年被中国食文化研究会授予餐饮专家副主任委员；

2014年5月任第七届中国烹饪大赛总决赛评委。

编委会

顾问

张文海 王义均

编委

杨登彦 王文桥 佟长友

李启贵 郑秀生 牛金生

胡桃生 焦明耀 苏永胜

翟翼翥

策划

樊京鲁 邓芝蛟

張寶庭大師墨存

烹壇少帥

庚寅冬月 王文橋奉書



王文桥为张宝庭题字

少帥有擔當

時在丙申年陽春 王文橋撰

烹壇續薪火



王文桥为张宝庭题字



焦明耀为张宝庭挥毫

寶 號 添 吉 慶

延 艱 薪 火 竈 爨 傳 奇 張 氏 魯 菜 羣 英 後 繼
寶 庭 賢 弟 父 業 子 承 引 領 同 門 砥 礪 躬 行
發 歎 光 大 脩 煉 真 功 技 藝 精 湛 養 益 補 充
履 職 盡 責 廚 道 興 盛

牛金生為張寶庭題字

連 下 聚 羣 英

牛金生為張寶庭題字



序 | 韩明

勺林后来人 薪火有传承

宝庭同志新书付梓在即，承蒙他错爱，嘱我为序。

宝庭的父亲张文海老先生是我们国家鲁菜泰斗、国宝级的大师，从事厨师职业七十年，长期在政府机关作接待工作，服务过我们国家多任党和国家的重要领导人，参与过党的第八次、第十一次全国代表大会以及第二至五届全国人民代表大会的烹饪服务，受到领导及行业同仁的高度评价与充分肯定。宝庭同志以深厚的烹饪家学，子衔父业，先后服务于北京市政府宽沟招待所、北京市政府市长餐厅以及中宣部膳食科，凭借优秀的品德、优良的工作作风以及精湛的厨艺，在烹饪行业内崭露头角。2008年2月，中国饭店协会授予他中国烹饪大师称号，他在其他全国性的专业比赛上也多次获得大奖。

张宝庭把他的新书名字定为《勺林薪火》，仅从这四个字上，我们可以看到他传承“张氏鲁菜”，传承中华烹饪传统文化的信心与决心。从他的书里，我们也可以看到他对本门菜品的深刻理解，对团结同门共同壮大、发展“张氏鲁菜”的积极愿望。

中国饭店协会是经国家民政部批准成立的国家一级行业协

会，隶属于国务院国有资产监督管理委员会，并接受商务部的业务指导。成立于1994年，在中华美食界里，我们还是个“新兵”，但是协会这几年在中餐烹饪文化的传承与发展上也做了很多努力，取得了一定的成绩。我们协会下属的名厨专业委员会汇集一批来自全国各地的优秀烹饪大师、名师，共同为中华烹饪的繁荣振兴出谋划策；我们主办的中国美食节，目前已经开展了17年，从吉林、天津、济南到南京、杭州、福州、武汉，足迹走遍了祖国各地，受到社会群众的普遍欢迎，已经成为全国性美食活动知名品牌。

中华烹饪是世界性的财富，作为炎黄子孙，我们每个人都有保护、继承和发扬它的责任与使命。“张氏鲁菜”是中华烹饪文化大家庭的一分子，我们也欢迎它能够参加到我们的名厨委员会当中来，为我们增光添彩，为中华烹饪美好的明天做出贡献！

中国饭店协会会长
Han Ming, President of China Hotel Association

韩明



自序 | 张宝庭
勺林后来人 薪火有传承

国内举凡厨师行业内出书，大体有两类内容：一是菜谱，二是自传。自认为我的这本书应当属于“四不像”，专业人士看来失之于浅，普通读者又会略觉隔膜；前辈、同仁可能一晒付之，后辈、晚生又无可资鉴。本来在我这个年龄还没到出书的时候：技艺，尚未臻成熟；事业，还在发展当中；人生经验，更是总结起来为时尚早。那么，我什么要在人到中年的时候出这么一本书呢？为什么要在这时候谈谈我对“张氏鲁菜”的理解呢？这里面有这样几个原因：

第一，父亲年事已高。他老人家作为“张氏鲁菜”的创门人，今年已经是望九十的高龄了，老人家近年身体状况已经不比前些年，在他有生之年，把家门里的东西做一个系统性的梳理，既是我们一众弟子的孝心，也是了却父亲的一桩心事。

第二，家门日益兴旺。不久前，同门三代弟子有人已经开始收徒了，“张氏鲁菜”四世同堂，门人已经达到 170 余人，弟子入门却仍是各传各的。本门菜的特点、来历，也是说法不一，弟子们按照各人的领会、理解向下传承，难免有失偏颇，

或有溢美、或有欠缺，褒贬不当。因此，也是趁着父亲身体尚健，把“张氏鲁菜”做一定的总结。“浅说张氏鲁菜”，虽说是我说，但实际上是综合了同门师兄弟们大家共同的心得，只不过由我代言罢了。

第三，传统烹饪文化走到了十字路口。进入二十一世纪以来，特别是这两年智能移动互联的兴起，国内的餐饮市场空前繁荣，各种外卖、团购、私厨蓬勃发展。对传统烹饪文化来讲，既是挑战，也是机遇，我们中华千年以降的烹饪技法如何传承，我们这些职业厨师何去何从，大家都在寻找着答案与出路。我把自己的一些体会与感悟记录下来，权当“抛砖引玉”，希望能给同行儿提供一点微末的帮助，也愿意与有志于发展中餐传统烹饪文化之士共同交流、探讨。

本书许多观念与思路仅是个人的一些管窥与浅见，未必正确，在许多前辈、大师眼里难免有班门弄斧之嫌，贻笑方家之处，还望海涵。同时希望有缘捧卷的朋友不悛墨唾，持有益以教我，则幸甚以谢！是为序。

张宝庭

2016年9月

鲁菜

1

的历史



目录

- 001 **第一章 鲁菜的历史**
- 004 第一节 古鲁菜
- 012 第二节 北鲁菜
- 021 第三节 京鲁菜
- 033 第四节 鲁菜特点
-
- 035 **第二章 张氏鲁菜的“味”**
- 038 第一节 烹之味
- 044 第二节 调之味
- 053 第三节 配之味
-
- 059 **第三章 张氏鲁菜的“道”**
- 062 第一节 为人之道
- 067 第二节 为艺之道
- 073 第三节 为业之道
-
- 081 **第四章 启**
- 083 第一节 学艺
- 092 第二节 成名
- 100 第三节 创门

目录

- 107 **第五章 承**
- 109 第一节 昨夜西风凋碧树，独上高楼，望尽天涯路
- 117 第二节 衣带渐宽终不悔，为伊消得人憔悴
- 124 第三节 众里寻他千百度，蓦然回首，那人却在灯
 火阑珊处
- 133 **第六章 转**
- 135 第一节 支脉根系的丰富
- 143 第二节 飞入寻常百姓家
- 150 第三节 传统的坚持
- 159 **第七章 合**
- 161 第一节 艺术的汇合
- 165 第二节 文化的融合
- 171 第三节 匠心的契合
- 174 第四节 中餐的聚合
- 179 **附录一 张氏鲁菜传承人**
- 181 **张宝庭传承菜品**
- 201 **附录二 参考文献及书目**
- 203 **薪火赋·代跋 张新壮**

第一章 | 鲁菜的历史

鲁菜的历史

中华烹饪，帮口流派，妙彩纷呈，各擅胜场。论到历史悠久、技法全面、考究功力，鲁菜唯当冠首。

鲁、川、苏、粤，每个菜系经过始创、流变、成熟，最短的也源起于先秦以上的历史年代，走过了几千年的时光——鲁菜发祥于春秋齐国、鲁国，川菜发祥于古巴国、蜀国，淮扬菜发祥于古吴国、楚国，粤菜发祥于秦置百越郡。菜系形成的原因多种多样，但其中有三个根本因素起着决定性的作用：天、地、人。天，气候、环境、四季更迭；地，土壤、植被、生态、物产；人，风俗、习惯。三者融和，沟通天地以达人，透过人的精神世界，反映到物质生活中，贯以烹、调、配三个根本手段，由非自觉而渐进入自觉，日积月累，具当地特色的菜系则开始固化成型。据此，大家把菜系的形成分为了自发型菜系和影响型菜系，

鲁菜是各菜系中唯一一个属于自发型的菜系。什么叫自发型菜系呢？就是“在原有的环境基础上，不受外来影响而改变自我的发展动力”，最终形成的菜系。通俗地说，鲁菜像一株独立生长的树，年轮一圈一圈沿内核向外扩展，长成枝繁叶茂的参天大树，其它菜系，在生长的过程中有嫁接、有再生、有变种。也就是说鲁菜是100%的“原创”菜系。支配这原创的动力有两个：

其一，“齐带山海，膏壤千里（《史记·货殖列传》）。”一句话道尽鲁菜之所以最早出现在中华饮食文明史中的原因——山东古为齐鲁之邦，地处半岛，三面环海，腹地有丘陵平原，气候适宜，四季分明。海鲜水族、粮油畜禽、蔬菜果品、昆虫野味，一应俱全，为烹饪提供了丰盛的物质条件，也直接激发了烹饪技法的多样化与复杂性。

其二，有了天造地设的基础条件，烹饪要升华为文化，离不开人：既要有烹饪技艺高超的人，也要有将其归纳总结，播之于当今、述之于后世的人。在这方面，鲁菜在中国各大菜系中是体现得最好的。齐鲁大地上，历朝历代的一众古圣先贤基于对美食的热爱与追求，发挥了他们无比的智慧与创造力，关于鲁菜的烹调理论、烹饪技法、宴筵礼仪、厨务管理等全方位的探讨与记载，不绝于书，给我们研究与传承鲁菜带来了清晰的脉络、扎实的依据，也为鲁菜的兴盛不衰提供了丰沃的成长土壤。

因此，要想做好鲁菜，必先了解其博大精深的文化内涵，梳理出鲁菜形成、发展的主脉络。

鲁菜的历史发展轨迹，以烹、调、配三元素发生的本质性变化作为衡量标准，可以归纳为古鲁菜、北鲁菜以及京鲁菜三个重要阶段。