

孔府菜是中国饮食文化的集中表现，它既是一种饮食内容，又是一种文化现象。它是中国饮食文化史，乃至世界饮食文化发展史中绝无仅有的珍贵文化遗产。

■主编单位 山东省烹饪协会 曲阜孔府菜研究会 ■主编 姚海扬



# 中国孔府菜



海天出版社

雄浑尊严 华贵典雅 精致含蓄 旖旎多彩



孔府菜是以儒家思想所具有的民族包容精神，历时数千年，纵横南北中，兼收并蓄、博采众长，融宫廷饮食、贵族饮食、地方饮食、民间饮食、家庭饮食为一体，充实发展而成的、独具一格的饮食文化和烹饪艺术。

# 中国孔府菜

主编单位：山东省烹饪协会  
曲阜孔府菜研究会

协编单位：山东齐鲁肴馔餐饮工作室  
树滋堂山东药膳研究中心

主 编：姚海扬

副主编：赵建民 彭 波 魏 国

海天出版社



图书在版编目(CIP)数据

中国孔府菜/姚海扬主编. —深圳:海天出版社, 2007

ISBN 978-7-80747-074-8

I. 中… II. 姚… III. 饮食—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第137336号

海天出版社出版发行

(深圳市彩田南路海天大厦 518033)

<http://www.htph.com.cn> 邮购电话: 0755-83460397

责任编辑: 王 颖 (0755-83460593; 602wy@163.com)

责任技编: 钟愉琼 责任校对: 万妮霞 装帧设计: 海天龙

深圳市海天龙广告有限公司制作输出 0755-83461000

深圳市鹰达印刷包装有限公司印刷 新华书店经销

2008年1月第1版 2008年1月第1次印刷

开本: 787mm × 1092mm 1/16开 印张: 23.25

字数: 380千 插页: 8 印数: 1-6000册

定价: 38.80元

海天版图书版权所有, 侵权必究。

海天版图书凡有印装质量问题, 请随时向承印厂调换。

繼承和發揚祖國  
優秀傳統文化

孔德懋

己巳年秋于北京

孔子第77代孫  
孔德班題詞

孔子第77代嫡孫女  
孔德懋題詞

食不厭精  
脍不厌細

丁亥春日

孔德班





山东省烹饪协会《中国孔府菜》编委会编委合影  
 (前排左起: 杨春丽 孙嘉祥 孙光远 李光壁 赵建民 姚海扬  
 后排左起: 姚之歌 彭波 孟波 高建军 简新英 杜慧真)



曲阜孔府菜研究会会长及部分副会长合影  
 (左起: 彭文瑜 孔德班 骆承烈 姚海扬 魏国)



孔府大门



孔府银质古餐具



孔府银质古餐具

圣书香



鲁壁藏书 (见P127)



御笔猴头 (见P122)



燕窝“万”字金银鸭丝（见P76）



燕窝“寿”字口蘑肥鸭（见P77）



燕窝“无”字三鲜鸭丝（见P78）



燕窝“疆”字红白鸭丝（见P79）



孔府宴席



孔府宴席



四高摆



孔府宴席



孔府菜



玉带鱼卷



孔府菜



四喜蒸饺 (见P338)

## 编委会

顾问: 孔德班 (孔子第77代孙)

骆承烈 (曲阜孔府菜研究会会长)

主任: 孙光远 (山东省烹饪协会会长)

副主任: 李光壁 (山东省烹饪协会副会长兼秘书长)

孙嘉祥 (山东省烹饪协会副会长)

编委: 赵建民 姚海扬 孟波 王兴兰 彭波 魏国 高建军

彭文瑜 蔺新英 杜慧真 姚之歌 林涛 牛学军 高仁林

主编: 姚海扬 (中国餐饮文化大师)

副主编: 赵建民 (山东旅游职业学院教授)

彭波 (中国鲁菜大师)

魏国 (曲阜孔府菜研究会常务副会长)

### 编委分工:

撰稿: 姚海扬 赵建民 彭波 高仁林

孟波 (山东省旅游饭店协会副秘书长)

高建军 (济宁市新闻出版局副编审)

营养分析: 蔺新英 (山东大学营养学教授)

杜慧真 (山东千佛山医院主任营养师)

食疗评介: 姚海扬 姚之歌

菜品制作: 彭文瑜 (曲阜孔府菜研究会副会长)

林涛 牛学军

面点制作: 杨春丽 (高级面点技师)

张森 杨丽

主编单位: 山东省烹饪协会 曲阜孔府菜研究会

协编单位: 山东齐鲁肴馔餐饮工作室 树滋堂山东药膳研究中心

# 孔府饮食 魅力长存

## 孙 序

在中国饮食文化的园地中，孔府菜不仅占有特定的历史地位，而且融合了中国饮食文化的诸多精华，称得上是中国饮食界中经历年代最久、文化品位最高的食饌体系。尤其是孔子的文化形象始终闪烁在孔府菜的核心区域，由此而吸引着中国人的饮食情结。正是如此，孔府菜长期被饮食界视为华夏烹饪园地中的文化标识。

从历史的角度看，孔府菜有着丰厚的积累和辉煌的成就，在食料选择、菜肴烹饪、宴席设计、糕点制作以及饮食礼仪等诸方面都达到了极高的境界。传统孔府菜秉承了孔子“食不厌精，脍不厌细”的古老遗训，并以做工精细、善于调味、讲究盛器、烹调技法独到而著称，其风味清淡鲜嫩，软烂香醇，汁味醇厚。孔府厨师创造了众多名品菜肴，如孔府一品锅、神仙鸭子、御笔猴头、诗礼银杏、带子上朝、一卵孵双凤、烤花篮鳊鱼、八仙过海闹罗汉等，都闻名于海内外。历代衍圣公府内的宴席曾以排场和华贵著称，甚至一席宴会就能呈现404件造型各异的餐具，摆出196道名菜佳肴，让世人为之瞠目。孔府宴席中还包含着迎宾宴、寿宴、喜宴、家常宴等多种模式，不同层面、不同规格的宴席把孔府菜推向极至。孔府糕点也以其精美风味而感染食界。无论何人，只要亲自品尝过孔府菜，都能感受到来自于圣门泮池的美味熏染。

今天，孔府菜的历史精华和创新成果仍然被各界人士所研究。在山东烹饪协会和曲阜孔府菜研究会中，就有一批从事孔府菜研究的有志之士，他们当中有文化学者、有烹饪大师、有食疗专家、有营养学家，正是在他们的共同努力下，这部很有分量的《中国孔府菜》得以付梓出版，为孔府菜的文化积累再添新著。在这部新著中，既有深度的理论研究，也列出了可操作性的食谱菜单，总结了孔府菜的丰厚历史价值。作者通过孜孜不倦的努力，使得这部新著内容饱满，精彩纷呈。



# 传承孔子饮食文化的杰作

## 骆 序

## 骆 序

国以民为本，民以食为天，饮食为人生之一大事。饮食的作用除摄取营养、滋补身体外，也是一种满足口福的生活享受。在悠久灿烂的中华传统文化中，饮食文化是其中重要的分支。以菜肴来说，几百年来人们熟知的中国八大菜系，百味纷呈，各有千秋。改革开放以来，南方经济发达，粤菜崭露头角；在经济发展的形势下，人们寻求刺激，以麻、辣、烫为特色的川菜一度盛行；生活在快节奏中的人们，更习惯了一些快餐。但当经济进一步发展，生活水平不断提高的今天，人们对饮食的要求日益增高，自然会对选料讲究、制作精细、文化含量高的鲁菜中的孔府菜情有独钟。早在先秦时期，齐、鲁两国经济发达、文化昌明，烹饪技术闻名遐迩。齐国有烹饪行业的始祖易牙，鲁国更有对饮食多次发表过高见的美食家孔子。山东沿海出产大量海味，泰山山脉蕴育着无数山珍，更有广袤的平原、丘陵生产各种菜蔬、饲养各种禽畜。中世纪以来的鲁菜在全国菜系中仍领风骚，明清以来的孔府菜更脱颖而出。

闻名世界的文化巨人孔子，是一位著名的思想家、伟大的教育家，也是我国乃至世界上重视烹饪的第一人。他的饮食观和养生之道，在当时为中外之最。其主要有：第一，重视饮食科学；第二，强调饮食卫生；第三，重视饮食的量与度；第四，讲究饮食的礼节（具体内容见本书第一章）。

孔子有关烹饪的言论和主张，从一个侧面反映出春秋末年鲁国较高的经济发展水平与烹饪水平。孔子的这些言论和主张，对中国两千多年的烹饪文化产生过不小影响，其中影响最大的要数以他嫡系子孙家中历代研制的孔府菜。

孔子为历代当权者制订的治国方案，受到历代当权者的尊崇。两千多年来，孔子的地位日益提高，历代采取了各种方式尊孔，如对孔子的

封谥日益增高；全国遍立孔子庙，岁时祭祀；将儒家的一些作品推崇为经书；到处修复圣贤的古迹等。还有一种方式就是对孔子嫡裔的封赏，通过对孔子嫡裔的优礼，树起尊孔、学孔的样板，而孔子嫡裔子孙则利用这一特殊条件弘扬祖风，诗礼传家，以继承祖德、恪遵庭训为己责。在生活方面，继承孔子的饮食观，并付诸实施。于是便形成了文化气息浓郁、全国闻名的孔府菜。

自北宋初年便被封为“衍圣公”，而且“世袭罔替”的孔子嫡系子孙，是我国封建社会后期一个特殊的大贵族。明清时期，衍圣公位居一品，班列阁臣之首，经常进京觐见皇帝，接触一些达官贵戚。孔府的厨师有条件向京师及帝王之家学习高档的烹饪技术。孔府主人又和南北各地显宦、贵族结亲，陪嫁的厨师中又带来许多南北技艺，再加上山东当地由来已久的烹饪传统，诸多优势条件具备。明清以来孔府内的厨师既师承古制，又广泛向各方学习，潜心钻研切磋，在传统菜肴的基础上进行创新，从而形成了名饌珍馐齐备、品类丰盛完美，以选料广泛、做工精细、命名讲究为特征，“色、香、味、形、器”俱佳，并加“意”即文化特色隽永的孔府菜。

自上个世纪70年代，孔子故乡人研究并开发传统的孔府菜以来，几次出国到东亚、东南亚交流、表演，使孔府菜誉满亚洲、享誉全球。在推广孔府菜的过程中，多年来曾出版过几本书，但多为一般介绍，深度、广度不够。为了适应当前的经济发展、烹饪技术的提高以及对优秀传统饮食文化正确认识的新形势，由山东省烹饪协会、曲阜孔府菜研究会等单位发起编写了这本《中国孔府菜》。此书既传承孔子为代表的古典饮食文化，又对中国孔府菜的历史、成果、实用技术予以全面展现，使其呈现出丰富的文化内涵和实用的市场价值，使国人、海外华人华侨及世界各国人民对孔子饮食文化和孔府菜有一个全面认识，进而为孔府菜及鲁菜走向世界做重要的准备工作。

我为这部中国孔府菜研究的新成果欢呼！预期中国孔府菜将得到更大的发展。

骆承烈

（曲阜孔府菜研究会会长）

# 目 录

## 第一章 孔府饮食文化..... 1

- 一、孔府饮食文化和养生之道概述 ..... 1
- 二、孔府饮食礼仪与厨事 ..... 31
- 三、孔府菜特色烹调技法 ..... 52
- 四、孔府饮食现代研究综述 ..... 54
- 五、济南孔膳堂挖掘研制“孔府菜”经过 ..... 58

## 第二章 孔府传统宴席食单..... 63

- 一、祭祀筵 ..... 63
- 二、延宾筵 ..... 65
- 三、府 筵 ..... 71
- 附一、济南“孔膳堂”孔府菜食单 ..... 72
- 附二、曲阜“孔府饭店”孔府宴食单 ..... 73

## 第三章 孔府菜制作..... 75

- 一、珍品类 ..... 75