

孔府美食

● 赵建民 编著

● 中国轻工业出版社



孔 府 美 食

赵建民 编著

中国轻工业出版社

(京) 新登字034号

内 容 简 介

本书立足中国饮食文化的高度，将孔府美食熔于中国烹饪历史长河之中。具体介绍了流传2500年而身价日高的孔府精美菜点、孔府宴席的制作方法，以及与之相伴随的掌故传说、轶闻趣事。读者从中可以略窥中国烹饪技艺之高超、饮食文化之渊源；亦可动手制作，亲烹亲尝孔府肴饌。

孔 府 美 食

赵建民 编著

袁洪业 责任编辑

*

中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街6号)

三河宏达印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

*

787×1092毫米 1/32印张：5字数：103千字

1992年10月 第1版第1次印刷

印数：1—3500 定价：5.20元

ISBN7—5019—1281—5/TS·0856

序 言

1983年10月，国务院副总理田纪云在全国首次烹饪名师技术表演鉴定会上的讲话中说：“中国烹饪源远流长，闻名世界，是我国民族文化的宝贵遗产，是中华民族灿烂文化的一部分。这是一门科学，也是一种独特的文化艺术。”

中国的饮食艺术，确实是百芳争艳，流派众多，所谓“京华齐鲁、潮汕交广、江淮广陵、巴蜀川湘”，地方菜中的佳肴美馔，百种千名，风味纷呈。这些各具风格的风味流派，犹如百溪汇合成大川，形成了中国灿烂的烹饪文化，使中国成为誉满全球的“烹饪王国”。

在“烹饪王国”的皇冠上，有一颗璀璨的明珠，这就是以精美豪华著称的中国孔府菜。应该说，在我国的食苑艺术中，与文化渊源最密切的，大概要数“孔府烹饪”了。孔府烹饪在孔子“食不厌精、脍不厌细”的饮食观点的直接影响下，历时二千五百余载，传承七十六代而常盛不衰，自成体系，这可以说是中国烹饪史上的一大奇迹。

孔府烹饪，素以精致美味、富丽典雅、豪华排场著称于世，然而，孔府烹饪的最大贡献却是把人类的饮食活动与灿烂的华夏文化有机结合，成为中国烹饪艺术和文化的典型代表之一。

当您来到古鲁国的曲阜城，在观赏过孔府、孔庙、游览

了孔林之后，再置身于古色古香的孔膳堂内，悠扬的古筝乐曲就会把您带到古老的往昔，然后，围坐在古式的八仙桌旁，品一品清冽甘美的“孔府家酒”，尝一尝向往已久的孔府菜点，又该是怎样地令人心旷神怡！岂止如此，当一款款色香味形俱佳的孔府菜肴落桌之后，客人们在欣赏之余，再倾耳聆听服务员用铜铃般的声音讲述的一个个优美奇妙的故事。此时此刻，大概已使您神游古往，忘记了自己的存在……。一旦当您从遐游中醒来的时候，您便会发出内心的呼唤：“美哉，孔膳！”

每一款菜肴都有一个令人为之动情的典故，每一种面点都赋予一个美妙的传说，这是孔府饮食流传至今而愈受人们青睐的主要特点之一。毫不夸张地说：品尝孔府菜点，不仅可以满足食欲口味上的要求，同时又可以得到美的享受和艺术陶冶，而且还能够受到古老文化的感染和熏陶。

本书向读者介绍的孔府美食，以及与孔府饮食所紧密相联的轶闻趣谈，仅仅是孔府饮食文化中的一个小小的缩影。借此反映孔府烹饪文化之一斑，以使更多的人了解古代孔府饮食的状况和饮食特色，启迪人们对祖国宝贵文化遗产的热爱之情。同时也充分展示了孔府烹饪大厨们高超的烹饪技艺和丰富的想象力。

1986年9月

初稿于烟台

1990年4月

修改于济南

目 录

美食趣谈篇	1
明世宗与“烧安南子”	1
“一卵孵双凤”雅谈	3
从乾隆食豆芽说起	5
秣根玉笋皆成馐	6
“烧秦皇鱼骨”的传说	8
孔令貽和“带子上朝”	10
“八仙过海闹罗汉”的传说	11
由“雀舌”到“茶烧肉”	13
“诗礼银杏”与孔丘教子	15
“怀抱鲤”趣话	16
春节家宴上的“合家平安”	18
“一品寿桃”话寿宴	19
“当朝一品”锅	21
“七孔灵台”话如意	22
“酱汁鸭方”与“不得其酱不食”	24
奇美的“烤花篮桂鱼”	25
“神仙鸭子”之奇趣	27
“阳关三叠”情话	28
“鸾凤同巢”的来历	30

“御带虾仁”的来龙去脉·····	22
椿芽与“雪花香椿”·····	33
“燕菜四大件”溯源·····	34
“葫芦大吉”话翅肴·····	36
凉爽宜人的“西瓜冻”·····	38
“百寿桃”与彭氏夫人·····	39
乾隆帝赏赐“桂花糕”·····	40
皇后喜食的“缠手酥”·····	41
七十六代“衍圣公”与“渣菜”·····	42
“珊瑚白菜”与孔府腌菜·····	43
孔府点心小吃趣闻·····	44
孔府年节食俗食趣·····	47
孔府家酒·····	50
孔府家厨·····	52
孔府餐具·····	55
孔府管事及仆人的饮食·····	57
孔府中的食客——张妈·····	59
当年孔子的饮食·····	61
佳肴烹调篇 ·····	63
一品丸子·····	63
三套鸭·····	64
烧安南子·····	65
碧桃鸡丁·····	66
红烧鹿筋·····	67
鸡茸海蜇·····	68
玛瑙海参·····	69
怀抱鲤·····	69

一卵孵双凤	70
豆豉烧桂鱼	71
清蒸桂鱼	72
烤花篮桂鱼	73
七孔灵台	75
干崩肉丝	75
雀舌肉丁	76
烤牌子	77
翡翠虾环	78
冰糖鱼骨	79
御带虾仁	79
酱汁鸭方	80
神仙鸭子	81
烧秦皇鱼骨	82
四喜丸子	84
冰糖肘子	84
子孙满堂	85
葫芦大吉翅子	86
八仙过海闹罗汉	87
三层鸡塔	89
烧豆腐饺	90
蜜汁梨球	91
锅塌菠菜	91
海米珍珠笋	92
海米烧芸豆	93
合家平安	94
镶豆菇	94

金钩挂银条·····	95
蜜汁山药鼓·····	96
一品豆腐·····	97
一品寿桃·····	98
诗礼银杏·····	99
西瓜冻·····	99
雪花香椿·····	100
点心制作篇 ·····	102
开花馍·····	102
四喜蒸饺·····	103
椒盐芝麻烧饼·····	104
豆沙包·····	105
万字花卷·····	106
萝卜饼·····	106
银丝卷·····	107
蝴蝶卷·····	109
缠手酥·····	109
雪花酥·····	110
桂花饼·····	111
龙凤饼·····	112
大酥合·····	113
马蹄酥·····	114
佛手酥·····	115
百合酥·····	116
菊花酥·····	116
枣煎饼·····	117
芙蓉果·····	118

栗子糕	119
玉带糕	120
羊角蜜	121
翻环蜜食	122
黄糕	123
麻团	123
菊花徽子	124
松子卷	125
凉糕	126
绿豆糕	127
棉花桃	128
黑麻糕	129
附：点心汤	130
燕窝八仙汤	130
冰糖银耳汤	130
山楂汤	131
莲子汤	131
紫菜汤	132
豆粥	132
桂圆汤	133
莲子绿豆汤	133
口蘑汤	133
杏仁茶	134
府宴探幽篇	135
孔府家宴格调	135
孔府宴席举隅	137
孔府宴席艺术风格	141

——美食趣谈篇

明世宗与“烧安南子”

在丰富多彩的孔府菜里，有一款菜肴的名称殊为别致，而且又不易为一般人所能理解，这就是孔府的传统名菜“烧安南子”。笔者曾为此走访过目前尚健在的孔府最末一代当差的厨师，经老庖人解释，方知此菜的一段不同寻常的来历。

明朝嘉靖年间，我国南陲安南地区曾发生“安南子造反”（史称“安南之乱”），消息传到了京都朝廷。明世宗朱厚熜皇帝闻报后，火速御召军机大臣前往金銮殿议事。大臣们一致认为应以武力平息之，以儆南疆各部。于是，明世宗当即御笔草诏，命令南宁伯毛伯温大将军率部征讨，并亲自设宴为毛将军饯行。席间，世宗为了鼓舞斗志、表达对臣下的信任，即席赋诗一首，题为《送毛伯温》，诗云：

大将南征胆气豪，
腰横秋水雁翎刀。
风吹鼙鼓山河动，
电闪旌旗日月高。
天上麒麟原有种，
穴中蝼蚁岂能逃。
太平待诏归来日，

朕与先生解战袍。

该诗表达了明世宗对臣下的信赖和鼓舞之情，希望毛伯温早日凯旋而归。因此诗写得颇有气魄，后人将其收入《绘图千家诗》一书中。

世宗赋诗毕，兴致正浓，恰值侍宴太监献上一款菜肴，世宗乘兴问道：此系何菜？说来这太监也算机灵，为了讨好皇上，并助酒宴之兴，就顺口编了一个菜名，禀报说：叫做烧安南子。世宗闻听大喜，随即重赏了太监和掌灶厨师。当时制作此菜的御厨姓甚名谁，今已不得而知，但据说他是曲阜县人氏，后来因故转回故里，被孔府聘为府厨，所以，“烧安南子”也就随之传到了孔府。

此菜的做法是：选用嫩鸡心(鸡的心脏部位)，切去心根，在尖头处划成十字花刀，用酱油、料酒、食盐喂口后，入热油中一冲，心花随即张开，形似花朵，色泽紫红，十分可爱。配以冬菇、冬笋、南荠，再经爆炒而成。此菜不仅具有造型优美、口味脆嫩清香等特点，而且还寓有弦外之韵。

明世宗在位期间，虽然没有亲临曲阜祭祀孔子，但却对这个“圣人之家”颇为推崇，他为了表达自己对孔圣人的崇拜和对孔府“衍圣公”的敬意，亲颁“恩赐重光”御匾一块。为了表示不忘皇上的恩崇之意，孔子后裔在孔府的二门里，专门修造了一座独具风格、四边无相连的屏门，门顶横悬明世宗的御笔匾额，故将此门称之为“重光门”。明青年间，只有帝王大典。迎接“圣旨”或进行重大祭祀活动时，才能在十三响礼炮声中将此门徐徐启开。“烧安南子”一肴所颂扬的功德，又恰是世宗在位时所为，保留此菜，也是为了表达孔府永感明世宗皇恩的一种方式。此外，该菜脆嫩鲜香，下酒佐饭皆适口等特点，也是“烧安南子”能流传至今的重要因素之一。

“一卵孵双凤”雅谈

菜肴中的“凤”，乃是鸡的雅称。

鸡，是我国古代最早的食用的禽类之一。西周时，人们即把鸡视为珍美之食用作祭祀之品。充当祭品的鸡，一般要保持完整，以示对神灵、先祖的恭敬和虔诚。此习在我国沿习了数千年之久。用鸡入饌制肴，西周时亦有“鸡羹”之制。自此以后，鸡在我国的烹饪中一直占有相当重要的地位。难怪清朝美食家袁枚说：“鸡功最巨，诸菜赖之。”故有“羽族之首”的称誉。

在我国历史上，曾出现了许多的嗜鸡之辈。据《淮南子》云：“齐王好食鸡跖，一食数升。”这位春秋战国时期的齐国君王不仅好食鸡，而且连鸡爪都视为美味。在孔府菜肴中，鸡品也占有相当重要的位置，而且品类繁多，制法多样。其中最具有代表性的就是久为人们赞誉的“一卵孵双凤”。此菜不仅制作巧妙，风味别具，而且名称典雅、意趣无穷。相传，“一卵孵双凤”的命名与孔府第七十五代“衍圣公”孔祥珂有着一段趣味旧事。

七十五代“衍圣公”孔祥珂，生性好饮食，尤其对食鸡有着特别的兴趣，几乎每天用餐都少不了用鸡制作的菜肴。至于宴宾饷客，鸡肴就更不必说。当时，在孔府内厨主灶的厨师张兆增，堪称一代名师，对烹调技术有较深的造诣，而且善于创新改革。所以，倍受“衍圣公”的钟爱。张自入孔府主厨事以来，熟谙孔祥珂的饮食嗜好，于是，就不断翻新花样，千方百计地用鸡制作出不同口味的菜肴，以使“衍圣公”满意。

有一年夏季，大概是孔祥珂对于往常的那些鸡菜吃得有些腻了，于是就传话厨房，要把菜肴制作的清气一点。其实，鸡菜一般都是热吃，加之要使其酥烂，必须用烧、炖、炸、蒸等法，制作的菜肴大多醇厚味浓，不适合夏令食用。但是既然“衍圣公”传下话，厨房当然要想办法的。有一天，主厨张兆增偶到府外办事，见大街上摆满了卖西瓜的摊子。也算是功夫不负有心人，张师傅见到西瓜，眉头一挑，喜上额角，当即买了两个滚圆的大西瓜，回到厨房，拣了两只体形较小的雏鸡杀了，加工干净后，又将西瓜有蒂的一头，切下一层约2厘米厚的盖，把瓜内瓢去净，将两只小嫩鸡塞于瓜壳内，入锅内蒸至熟透时取出，去掉瓜盖，一股清香扑鼻而来。张师傅忙将雏鸡取出，品尝其味，果然有一种特别的清香味道。重新制作时，张兆增又在瓜内添加了一些可使菜味增鲜的海味品，如干贝、鲍鱼、海米之类。是日午宴，张兆增将制作好的新菜奉献桌上，孔祥珂从未见过此菜，自然有新奇之感，忙举箸品尝，顿觉甘爽无比、清香鲜嫩，遂询问此菜名称，侍宴者答曰“西瓜鸡”。“衍圣公”听罢，颇不以为然，他认为如此美味，应当有个高雅的名字。于是趁兴思觅，仔细揣摩：瓜内塞鸡，犹如凤出鸟巢，随赐名曰“一卵孵双凤”可谓恰到好处。此菜登桌后，打开顶盖，两只鸡首各居一边，恰似双凤伸颈露头，跃跃欲出之状。而“凤”在中国，历来被视为吉祥之物，故有“瑞鸟”之称，古代神话中也总是把凤煊染成能给人间带来福寿的吉祥之物。“一卵孵双凤”，不仅名称雅气，而且寓意吉祥，不负创造此菜的张兆增师傅的良苦用心。以西瓜之清香融雏鸡之鲜嫩中，使菜品一改醇厚浓腴的口味，取而代之的是清爽、新颖、鲜嫩、香而不腻的特点，使吃惯了厚腻口味的孔祥珂胃口大开，赞口不绝。事后，厨师张兆

增受到了“衍圣公”的重赏。

后来，“一卵孵双凤”的美谈就在孔府中流传开来了，而此菜也因此成为孔府中历传不衰的名贵佳肴。

从乾隆食豆芽说起

豆芽，在我国有着悠久的食用历史，用豆芽烹制菜肴，在我国民间甚为普遍，尤以绿豆芽更是居家餐桌的常客。明代李时珍《本草纲目》云：“诸豆生芽皆腥韧不堪，惟此豆（指绿豆）之芽白美独异，今人视为寻常，而古人未知者也。”绿豆芽虽是一道寻常菜品，但孔府中的一款“油泼豆芽”竟成为皇上钟爱的佳肴，由此又演化出的“丁香豆腐”（内中有豆芽），亦成为孔府中盛名不衰的宴中佳味。相传，清帝乾隆有一次亲临曲阜。这位当朝皇帝兼孔府姻亲的驾幸，孔府自然要格外地款待一番。为皇帝接风的午宴，山珍争奇，海味斗香，孔府名肴鱼贯而上，不料却引不起乾隆的食欲。这可急坏了在一旁侍膳的“衍圣公”。于是就传话厨房：哪位厨师做的菜能博得天子的欢心，事后必有重赏。正当厨师们一个个急得团团乱转的时候，外边的当差的送来了一些鲜嫩的新绿豆芽。也是无巧不成书，有位厨师随手抓了两把豆芽，入开水中迅速一焯，然后用了几粒花椒爆锅，将豆芽略煸炒，献了上去。在忙乱中，所用的花椒却未拣净，乾隆帝颇感新鲜，就问“衍圣公”颗颗黑粒为何物，“衍圣公”回答是花椒，并告诉乾隆是用来提味的。皇帝出于好奇，举箸夹起豆芽尝了尝，顿觉清脆爽口，竟使胃口大开，不仅绿豆芽所剩寥寥，其他菜肴也都一尝为快。这才使“衍圣公”如释重负，悬着的心落了地。这道豆芽既得到了皇上的称颂，又救了“衍圣公”的窘况，从

此绿豆芽便成为孔府菜肴中的名贵之品，而乾隆所食过的“油泼豆芽”，也成为名饌佳肴。后来，在此菜的基础上，厨师们又匠心独运，将豆芽的豆瓣和根部去掉，只留嫩茎，人们称之为“掐菜”，然后再选用上好的豆腐，蒸透后切成极小的丁，将两者一并入油冲过，另起锅烹炒而成。此菜因根根豆芽与豆腐丁相配，恰似朵朵盛开的丁香花，于是就命名曰“丁香豆腐”。佐酒助餐，皆称雅品，遂成为孔府筵宴之珍品。

据《孔府档案》记载，自明、清以来，在专门为孔府服役的众多“户人”中，还专门设了“择豆芽户”的，世代代为孔府供应经过择洗干净的豆芽，按时缴纳，足见旧时孔府菜肴的讲究程度。

秫根玉笋皆成馐

孔府菜素以富丽典雅、精致味美而负盛名。燕窝、鱼翅、干贝、鲍鱼等山珍海味，是大典必备之品。而小宴便餐，巧用瓜果菜蔬入馐者，亦屡见不鲜，可谓各得其妙。孔子重视蔬食，《论语·乡党》中有道是“虽蔬食菜羹瓜祭，必斋如也。”因而其后裔们在高档次的生活水平中仍把蔬食、菜羹、瓜汤之类作为养生健身不可缺少的食物。孔子又提倡“食不厌精，脍不厌细”。在孔府中，用一般菜蔬入馐，需经过精细的加工和巧妙的烹制，所以，有些虽不为人们所看重的原料，一经进入孔府，便会制成餐中佳肴，其中的“龙爪笋”和“珍珠笋”就是如此。

所谓“龙爪笋”乃是嫩高粱的须根部分；而“珍珠笋”则是鲜玉米的雏芯。此二物在烹饪原料家族中，实为平庸之辈，是地地道道的“下里巴人”。然而，孔府厨师却取之于新奇，

以应时、稀少制胜。每年夏秋相交之日，阴雨连天之时，将高粱根部在几夜间生出的须根(大多露在土外)取下洗净，因其形弯回曲折，犹如虬龙之爪，故名之“龙爪笋”。烹调前需用沸水氽过，使泥土异味去尽，然后配以海鲜、菌类等炒制而成。其味颇为诱人。孔府菜中的“虾籽龙爪笋”、“金钩炆龙爪”就尽得其妙，被视为不可多得的时令佳肴。

“珍珠笋”，是取成穗不久的嫩玉米芯，其时尚未长出玉粒，约有拇指粗，洁白如玉，并有行行玉米粒之雏形，恰似串串珍珠，因而得其名。清朝年间，北京的大街上有叫卖嫩玉米穗的，京都人称作“五月先儿”，而较“五月先儿”更早的就叫做“珍珠笋”。清末文人富察敦崇的《燕京岁时记》中，即有所载：“五月玉米初结子时，沿街吆卖，曰五月先儿，其至嫩者曰珍珠笋。”这是笔者所发现的唯一载有“珍珠笋”之名的史料。但珍珠笋在孔府中用于烹事饮饌，却远比记录要早得多。

“珍珠笋”用于烹调制肴，用前亦需用开水氽一下，稼野之味便可尽去，然后配上海米、蟹黄之类制成菜肴，鲜嫩脆爽，有一股特殊的清香美味，妙不可言，孔府中的此类菜肴，以“金钩珍珠笋”最令人称道。

用“珍珠笋”入饌为肴的，除孔府外，在古齐国的淄博一带，亦较为流行，而且被厨者传至今日，其烹法却是各有特色。

“龙爪笋”与“珍珠笋”，虽生之于泥土、取之于旷野，但经厨师的妙手烹制，却登上了大雅之堂，被“圣人之家”视为美味，也该算是一段趣话了吧。由此也可以看出孔府烹饪的一大特色，即“精料细作，粗料精制”。精制后的“龙爪笋”与“珍珠笋”，均以清淡爽口取胜，夏秋入饌侑酒，最为隽永。