



扫码进入齐鲁壹点
“好山东”专题



改良后的孔府糕点之“枣花酥”。

作为非遗项目，孔府糕点如今不仅仅是孔子故里的代表性美食，更变身为一扇对外展示传统文化的窗口。“仁、义、礼、智、信”的儒家“五常”饼、金榜题名字样的系列糕点……历经千年岁月洗礼，在保留传统工艺基础上“改良”的孔府糕点，不仅抓住了当代人的味蕾，更是将当地儒家典故与文化“烘焙”在了人们的记忆之中。

老味新作，守住舌尖上的千年味道

孔府糕点「焕新」，文创点心「烘焙」儒家文化

文/片 易雪 王浩然
通讯员 陈曙光 曹楠 济宁报道

古法“焕新” 传统糕点贴上“年轻标签”

在曲阜孔府后花园入口处，有一处悬挂着“孔府糕点”招牌的小“商铺”。最近，这里人头攒动，游客们路过时总会停留买点带有“好寓意”的孔府糕点回家品尝。“马上就公布高考成绩了，这不带着孩子来三孔祈福，听说这里有‘金榜题名’孔府糕点礼盒和‘连中三元’状元粽礼盒，不图别的，就图个好彩头。”6月24日，来自菏泽的游客李欣笑着说。

游客李欣口中的“金榜题名”孔府糕点礼盒与“连中三元”状元粽礼盒，是近日曲阜三孔景区在孔府糕点的基础上创新研发出的“文创”糕点。“我们以状元帽糕点为核心单品，搭配了孔府状元、金榜题名、定胜和状元及地灯等9个创意单品，寓意和颜值双双拉满。”曲阜市三孔文化旅游服务有限责任公司商品经营部部长杜程介绍，“文创”糕点礼盒无论是在口感、审美、造型、消费场景还是在文化表达上，都一改刻板印象，融入时尚理念，为孔府糕点这一传统糕点贴上了“年轻标签”。

多了“鲜味”与“潮味”，造型各样的孔府糕点深受游客喜爱。这些糕点口味更加丰富多元，造型多以当地著名景点和儒家典故为主，极富文化气息。“这源于孔府巧果带给我们的灵感，作为孔府糕点中比较有代表性的糕点之一，孔府巧果通过传统手艺将糕点制成柿子、枣、小鸟等造型，栩栩如生。”杜程表示，“传统的孔府糕点高糖、高油，以脆、香的口感为主，随着西式糕点进入大众眼球，传统的口味已经不适应当代人的需求。如果想让孔府糕点‘出圈’，除了在设计上下功夫，在口味上也得进行调整，所以我们也积极地和很多老手艺人进行研究改良。”

“我们在材料中加入了黄油、奶油等原料，让糕点的口味变得更为酥糯，我们还采用一些植物油、动物低脂奶油等更为健康的原料，不仅让口感更

适合当代人，也更加健康。”孔府糕点制作技艺传承人孔祥昆，便是三孔景区与其合作的老手艺人之一，据他介绍，除了线下实体店的“文创”糕点销量可观，其线上数据也不容小觑，其中儒家“五常”饼、金榜题名、曲阜礼物等系列“文创”孔府糕点备受热捧，只见孔祥昆拿起手机，打开其网上店铺的页面说：“你看，我们公司的店铺，仅一天的线上销售额就近6000元。”

古法“手艺” 舌尖上的千年味道

大酥包小酥，将口向上擀平，卷起再擀平，重复几次后，将枣泥馅放到酥皮内封口压成饼状，切纸八瓣并轻轻旋转……记者跟随孔祥昆走进“香气扑鼻”的糕点操作间，只见他动作娴熟，不到2分钟时间，一个枣花酥就制作完成了。“我们在制作枣花酥时，要求大小相等，就连褶皱、花纹都近乎相同，只有这样才能把花瓣制作得栩栩如生，这就是孔府糕点中的‘形似’。”

作为孔子故里，曲阜文化底蕴深厚、美食种类繁多，是中国八大菜系之首鲁菜的发源地之一。秉承孔子“食不厌精，脍不厌细”的饮食理念，历经千百年的传承发展，孔府菜、孔府糕点等极具当地代表性的美食也成为很多游客慕名而来的原因之一。“孔府糕点分外用、内用。外用糕点主要用于进贡、馈赠，以‘缠手酥’和‘枣煎饼’为主。孔祥昆解释，每一道孔府糕点的制作流程在制作、配料的顺序中都极其讲究，一道工序就是一道规矩，如果时机、顺序不对，都会影响糕点的口感。”

说话间，孔祥昆掰开一块刚出炉的枣花酥，软糯香甜的枣泥与层层叠叠的酥皮相融，糕点自带的香气扑鼻而来。“枣花酥和枣煎饼一样都属于外用糕点，而像绿豆糕、水晶包等应时糕点也很受大家欢迎，以绿豆糕为例，我们要将绿豆煮后去皮，再配上各种解暑清凉的佐料，用水果形状的特制模型制作而成。”孔祥昆解释，孔府糕点讲究



孔祥昆展示“金榜题名”孔府糕点。

延伸阅读

明清孔府贡物必有孔府糕点

孔府糕点，是一种源远流长、世代相传、独具风味的糕点，为孔子后裔世代袭爵衍圣公府内自制糕点，并自成体系。其特点是讲究现吃现烤，要求色、香、味、形俱佳。明清两代，孔府糕点口碑曾一度超越北京名点。

孔府糕点分外用、内用两大类。外用糕点主要用于进贡、馈赠、恩赏，进贡的孔府糕点，选料讲究，造型华丽，风味独特，以“枣煎饼”和“缠手酥”为主。“枣煎饼”选用上好红枣、芝麻、小米精工制成，用金属“长方听”密封，外加装饰，其特点是香甜酥脆。“缠手酥”的特色是制作精巧，形薄如纸，香脆可口。内用糕点分为应时、常年、到门、宴席、节用五类，各类皆独具特色。应时糕点用四时八节的季节性原料制成，其内馅甜软清馨，外皮酥脆油香。

据资料记载，明清两代，按照定例或遇有喜庆大典，孔府每年几次向皇宫进贡的贡物和贺礼中，就必有孔府糕点。清光绪二十年，“衍圣公”孔令贻同他的母亲、妻子进官祝贺慈禧六十寿辰时，曾进早膳两桌，内中就有孔府糕点。



传统孔府糕点“焕新”为文创产品。

时令性，根据季节变化调整造型和用料，同时注重鲜度，现烤现吃，使用真材实料。“这种纯手工制作出来的口感，是机器操作代替不了的，而这也是古法传承留在舌尖上的味道。”孔祥昆笑着说。

古法“传承” 老味道融入寻常百姓家

“孔府糕点出自官家，古时寻常百姓根本接触不到。”孔祥昆解释，关于孔府糕点的文字记载少之又少，其传统制作方法都是通过代代老师傅们的“口口相传”记录下来的。“据我所知，如今在曲阜做孔府糕点的传承人只有4位，在孔子博物馆的周师傅，比我年龄大，我也经常向她讨教一些问题。”

孔祥昆口中的周师傅，是与孔府糕点“打交道”近50年的周传梅，先后在曲阜市食品厂、孔府饭店等单位担任糕点师，现如今，已退休的她正在孔子博物馆守正“出新”。“从端午艾草糕到中秋各式月饼，再到春节常吃的梅花酥、如意花，我创新改良了五六十个品种，很受游客欢迎。”周传梅说，孔子博物馆成为很多游客来到曲阜必打卡的地方之一，像今年春节，她的孔府糕点摊位就十分火爆。“现烤现卖，免费品尝。很多外国人看到也会被孔府糕点的精致造型所吸引，品尝后对其味道赞不绝口，甚至还有人现场找我‘取经’，学习制作方法。”周传梅笑着说。

如今，孔府糕点已变身为曲阜的代表性美食，而这也是曲阜市依托丰富的非遗资源，探索“非遗+”模式的缩影之一。这不仅让孔府糕点搭上了互联网，实现了从设计、生产的“最初一公里”到流通、销售“最后一公里”的有机贯通，使其适应并融入当下消费市场，还造出了新兴的消费增长点；同时还让孔府糕点制作技艺走进景区、集市、学校等地，真正让老味道融入到寻常百姓家。

“我们还以杏坛讲学，大成殿为背景制作一些糕点，分为枣泥、山楂等不同馅料，上色以果蔬汁和面，在保留传统手艺的同时，让传统的孔府糕点‘焕新’，变身成文创产品去‘烘焙’儒家文化，成为曲阜这座城市的代表符号。”在孔祥昆看来，要想让孔府糕点焕发新的活力，必须在发掘整理的基础上，博采众家之长，使孔府糕点既有传统性，又有时代特点。“守正才能创新，我们要守住的是孔府糕点的魂。”