



# 百余创新孔府菜亮相美食节

## 50多名烹饪精英献厨艺 8位专家教授论发展

本报济宁9月19日讯 18日,首届中国(曲阜)孔府菜美食节在曲阜孔子研究院举行,美食节上集中展示了22个大型中国孔府菜宴席,50多名烹饪精英奉献了120多道创新孔府菜,8名专家教授探讨了孔府菜的品牌化、市场化和产业化。

今年4月,“2010中国孔府菜发展论坛”在曲阜市举办,这次美食节是在此基础上举办的,主要目的是进一步传承孔子“食不厌精、脍不厌细”的饮食理念,挖掘整理孔府菜、创新现代孔府菜、推广新派孔府菜,让普通消费者和世界各国朋友共享儒家美食。

主办方介绍,参加美食节的单位

超过100家,既有台湾的餐饮专家,也有北京的大型餐饮企业;既有省内知名酒店,也有相关大型企业。

在孔府菜宴席展厅,集中展示了22个大型中国孔府菜宴席,这些宴席文化内涵丰富、饮食思想深远、烹饪技艺精细、器皿精美。在山东大厦孔府宴美食展台上,龙腾糖雕和四季争艳格外引人注目。其中龙腾糖雕展示腾云直上的蛟龙,它活灵活现。制作这个糖雕用了30斤糖,需要6个小时至8个小时才能完成。

在孔府菜创新大赛上,50多名烹饪精英奉献了120多道创新孔府菜,评审团的专家对它们赞不绝口。“群英贺寿、子孙满堂等都是酒店的

创新孔府菜。”曲阜名雅儒家酒店一名工作人员介绍,这是孔府寿宴中的菜名,它们表达了一种美好祝愿,也表达出消费者的心理需求。

在下午举行的孔府菜发展高峰论坛上,曲师大教授、孔子研究专家骆承烈等8位专家教授分别探讨了孔府菜的品牌化、市场化和产业化。赵荣光表示,连锁加盟是规范孔府菜发展的一种形式。已成立的中国孔府菜发展联盟,可以对连锁加盟商进行技术培训,允许其使用孔府菜的招牌。也要建立监督机制,实行加盟商淘汰制。

本版稿件采写:本报记者 马辉 曾现金

### 现场花絮

## 不少京城酒店也推孔府菜

18日上午,孔府菜美食节现场,其中也不乏一些京城餐饮企业的身影,虽然相隔数千里之遥,可他们的孔府菜却做得格外精细,每一道菜都透着浓浓的“孔门风尚。”

记者在北京儒宴酒店的展台前看到,展台上的一道菜品格外诱人,每一道菜品从色彩搭配到容器的选择都极尽讲究。粗菜细作,将莲藕切成细丝,放在造型别致的容器里,菜品周边描画的梅兰竹菊无不体现了古代文人雅士的品位;一道常见的花枝片,雪白的花枝、嫩黄的桃肉、艳红的菜椒交织出一

幅绚烂的图案,对就餐者而言就是一种刺激。

“‘贵菜精作,粗菜细作’是孔府菜的制作理念之一,我们无论是从选用食材上,还是选择器皿上都格外用心,突出菜品的原汁原味与文化内涵,并力争做得更加精细。”在展厅内,北京齐鲁饭店的梁经理对记者说,孔家后裔一直在历代都备受宠封,这个家族的一切都透着神秘感,例如“圣府四鲜果”、“圣府四千果”、“府内六味碟”等菜品都透着浓浓的沧桑感和神秘感,在北京,有很多国内外宾客纷纷上门口尝,感受中国的儒家文化。

## 每个菜品都有典故和故事

“这些菜品不仅好看,而且每个菜品的背后还有一段典故和故事,这么一了解,还真学不少东西。”一位来参观的市民惊喜地说。

记者在现场看到,参展的各个餐饮企业都十分注重菜品的文化内涵,尤其是一些孔府创新菜,更是寓意深刻。如现场一道叫做“御笔参翅”的菜品,就是一款创新孔府菜,出处源自孔子出生地

尼山,那里有很多松树,独枝向上发展,形如毛笔,人称笔碑,这道菜便取意于此。

“孔子迎宾汤”据说是孔府家宴开始前的一道菜品,要先喝汤润喉开胃,再配点心吃,随后才开始上菜,这道汤加多种配料长时间隔水炖制而成,口味鲜美,营养丰富。用餐者在品尝孔府宴时,可以了解到当年孔家人用餐的流程。



带有孔子名言的菜品创新亮相。本报记者 张晓科 摄