

在复古中注意创新 在传统中兼顾审美

# 本色孔府菜高调闯市场

文/片 本报记者 马辉 曾现金

在18日举行的中国孔府菜美食节上,来自北京、济南等地的孔府菜“群英荟萃”,吸引了100家省外餐饮企业和专家现场切磋技艺。“孔府菜历经多年发展,摆在眼前的有两条路——复古与创新,如何兼顾审美口味、饮食健康要求、用餐方式,又不失孔府菜的传统本色,这是一个最基本的方向。”山东省烹饪协会副会长牛虎兵说出自己的观点。



用相机记录下这美味佳肴。 张晓科 摄

## 继承精髓才能走得更远

赵培芳,孔府菜制作技艺传承人,与孔府菜打了40多年交道,亲历并见证了近年来孔府菜走向市场的过程。如今已经退休在家的他,话语间还透着对孔府菜的感情。

赵培芳告诉记者,上世纪

80年代,他曾多次为来曲阜的贵宾做过孔府菜,并受到一致好评。要说起孔府菜,更多的是传统,是继承,即使创新也要有根可循。孔府菜中有不少掌故,例如“孔府一品锅”,衍圣公为当朝一品官而得名;

“带子上朝”,一大一小放在同一个餐具中,寓言辈辈为官、代代上朝。由于这些菜品在制作过程中技艺要求极高,一旦工序失传,再还原菜品的本来面目就太难了。

“孔府菜历史悠久,融合

古今烹调技艺,汇聚南北饮食精华,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。”山东省烹饪协会副会长牛虎兵认为,发扬光大孔府菜,无论如何都不能摒弃传统,千百年来,凡是能留下来的都是孔府烹饪技艺的精髓,只有合理有序地传承,才能使孔府菜走得更远。

## “照猫画虎”撑不起孔府菜招牌

浙江工商大学教授、身为当代中国饮食文化研究首席专家的赵荣光,对孔府菜“情有独钟”,历时二十年完成《衍圣公府档案·食事研究》,这是一部记录孔府菜发展演变的专著。“近几年,孔府菜的发展迎来好兆头。”赵荣光说,孔府

菜的发展不是某个人的愿望,而是一种饮食潮流。

孔府菜制作技艺已成为国家级非物质文化遗产项目,现在各级政府对非物质文化遗产格外重视,孔府菜可以趁这个“东风”创新发展。赵荣光认为,孔府菜制作技艺是传统

饮食文化中最精华的部分,且秉承“食不厌精,脍不厌细”的饮食理念,符合时下的饮食潮流,具有本味、本色、本质的特点。

在曲阜城内,许多小饭店都打着孔府菜的旗号,甚至街头小摊上也会挂出孔府菜的招

牌。“过度使用孔府菜招牌,会让消费者混淆是非,分不清哪是正宗的孔府菜,哪是山寨的孔府菜。发展孔府菜不能照猫画虎,需要相关机构对经营者进行严格审核。”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。

## 打“文化牌”要合理有度

餐饮企业资源共享,抱团发展成为趋势。近日,香港大厦、曲阜国宾馆、春秋大酒店等省内的8家餐饮企业组成东方儒家酒店集团。据香港大厦总经理满长征介绍,企业主打儒家文化,旗下的9家酒店都有各具特色的孔府菜,如香港大厦推出的孔府乾隆御宴,其旗下其他酒店推出的孔府喜

宴、孔府家宴及儒风盛宴。

“孔府菜不同于其他的宴席,早已超出了‘果腹’的基本要求,色、香、味俱全是个基础,要想打开市场,酒店打好‘孔子牌’更要从环境氛围、菜品质量、文化底蕴等方面下功夫,提高孔府菜的附加值。”济宁市旅游局副局长郑庆军表示。

“提升孔府菜的文化品位,一定要把握度,赋予孔府菜以文化,但不要让有压迫感、负重感,要像教育孩子一样,寓教于乐,让人们在用餐过程中感受到一分轻松愉快。”郑庆军介绍,“列国行”是孔府菜中的一道传统菜,人们在用餐时一看,是一辆马车的造型,就知道这道菜要表达的文化含义是孔

子曾周游列国,人们很轻松地就能接受这道菜品了。

“在文化与餐饮的问题上往往是见仁见智,许多酒店只追求口味而不重文化发掘,经过一段时间的鼎盛后,总会走下来。”郑庆军认为,文化本身就是历史的一种积累,孔府菜作为济宁的地方菜代表,市场发展,规模也仅仅是刚起步,并尝到了甜头,打“文化牌”是餐饮企业发展之根本,是凝聚企业员工及团队的核心竞争力。