

挖掘和整理孔府烹饪史料、菜点

忆孔府菜研究专家张廉明

□ 孙一慰

孔府菜品代代相传,流传着许多脍炙人口的典故传说,其烹调继承了孔子“食不厌精、脍不厌细”的论食名言,制作精细,独成一格,既有高贵宴席,又有注重营养的日常菜肴,许多烹调方法是孔府内厨所独有,所以挖掘和研究试制孔府菜是一项很有意义的工作。

本文作者与已故烹饪文化理论专家、著名的孔府菜研究专家张廉明先生有着一段工作上的相识。张先生虽已于2003年去世,但在作者脑海中,时常浮现他的身影。



初识张廉明先生

上世纪60年代初期,一批转业军人被分到济南市饮食公司及下属的饭店工作,张老师就在这批人员中,在济南市饮食公司业务科任副科长。

我第一次近距离见到他是1964年初夏,在燕喜堂饭店后院的西屋,当时我是济南市饮食公司驻燕喜堂饭店的工作组成员,张老师经常去汇报工作,我得以见到他。一米七七左右的个子,络腮胡子刮得干干净净,白色衬衣扎在褪色的军裤里,听别人说话时眼睛直视对方,颇为专注地听着。

一次看到他在帮燕喜堂饭店画招牌,看到他熟练的画技,我便问:“张科长你是哪个大学毕业的?”他没有正面回答,只说:“在部队办过几个大型展览会。”

当时山东省商业厅饮食服务处的常处长去燕喜堂谈工作。恰好张老师也在,那时他操着一口流利的普通话。常处长好奇地问:“张科长你是北京人?”他笑着说:“我就是济南人。”后来我得知张老师在1950年代从济南投笔从戎的。

撰写孔府名饌

张老师在1970年代中期编写《中国菜谱》(山东风味)一书时,接触到了孔府的厨师,开始探索孔府菜的奥妙。

1981年10月,张老师受商业部之托,同商业部科技局录像组一起,去曲阜请教原孔府名厨葛守田(生于清光绪二十三年)、赵玉淮(生于清宣统二年)两位老厨师,他们不吝提供菜肴品种及操作方法,并动手烹调,录像组进行了实况操作录像。

张老师又在曲阜文管会的帮助下查阅了有关孔府饮食的档案,包括有关孔府菜记载的史料、宴席餐具(孔府陈列于前上房之“满汉全席”银餐具)、孔府宴席及家常菜品、宴席菜单、菜面的烹调方法等,与在孔府从事厨役的厨师及相关人员进行座谈、交流,了解孔府菜品、烹饪方法及宴席格局等问题,从而得到大量有关孔府菜的烹调素材。

1982年2月在京召开的中国烹饪书籍编辑会议上,孔府菜研究被列入编撰书目,商业部以(82)商字第5号文件转发全国各地。

由于张老师整理出了较系统完整的孔府菜文字研究材料,在编著过程中,还得到商业部商业经济研究所、《中国烹饪》编辑部有关负责同志的鼓励和支持,山东省饮食服务公司给予了一些帮助,1985年编著并由山东科技出版社出版了《孔府名饌》,这是新中国成立以来出版的第一本孔府菜书籍。该书参加了1985年德国法兰克福第37届国际图书博览会,获得好评,并获1985年度北方十省(市)优秀科技图书奖。

正如张老师所说:“对孔府烹饪史料、各种菜点的挖掘和整理,仅是开始,也是对挖掘中国烹饪文化遗产的一种尝试。”

孔府菜品代代相传,流传着许多脍炙人口的典故传说,其烹调继承了孔子“食不

厌精、脍不厌细”的论食名言,制作精细、独成一格,既有高贵宴席,又有注重营养的日常菜肴,许多烹调方法是孔府内厨所独有,所以挖掘和研究试制孔府菜是一项很有意义的工作。

研究开发孔府菜

为使挖掘和研究试制的孔府菜成为现实,同时使研究试制成果得到客观、科学、权威的认证,1984年初,济南市商业技工学校向济南市科学技术委员会申报“以孔府鱼翅全席、海参全席(四大件)、海参两大件(席)、便席等四大宴席及玛瑙海参、神仙鸭子、一卵孵双凤、带子上朝、御笔猴头、御带虾仁”等六十余个菜品为主要研制内容、名为“孔府菜”烹饪技艺研究”的科研项目。

由张廉明任组长,王兴兰、孟波任组员的孔府菜研究课题小组,对孔府菜进行了深入实践研究。试制前,在张老师的指导下,小组成员对孔府饮食文化及《孔府名饌》的大部分菜点进行了较为系统、全面学习,对宴会格局、菜点搭配进行研究;对拟试制菜品的原料配置、切配处理、临灶烹制、火候把握、成型装盘等进行认真分析,尽量做到试制之前就心中有数,提高试制工作的成功率。

在济南市商业技工学校领导的大力支持下,课题组同志经过半年多不分节假日的艰苦努力,加之学校烹饪教研室老师的协助,完成了第一批孔府宴席和孔府菜品烹饪方法的研制工作,具体包括“八仙过海闹罗汉”“带子上朝”“一卵孵双凤”“花篮鳊鱼”等菜品。

“八仙过海闹罗汉”是个大一品锅菜肴,选用八种鲜物,做成各种形状,经烧制而成,是孔府做寿、办喜事的开场首菜。此菜上桌后,喜庆宴会方才开始。作为传统孔府名菜,其制作工艺颇为复杂,“八仙”由鱼翅、海参、鱼肚、鳊鱼、虾仁、鲜芦笋、鱼骨、鸡肉8种原料构成,鸡肉蓉做成“罗汉饼”。制作“八仙”时,要求有各自的造型:菊花鱼翅、蝴蝶海参、秦皇鱼骨、御带虾仁等。这些原料都要先用高汤“渡”一下(把原料放入高汤中加热使其入鲜味),然后把8种菜品以辐射状摆好,中央摆“罗汉”,加汤上桌。特色是一菜多样,色形皆美,味道鲜嫩。

“带子上朝”,寓意孔府辈辈做官,代代上朝,永为官府门第,世袭爵位不断。此菜是用一只鸭子带一只鸽子,一大一小放盘中,别具风味,是宴席大件菜。大体方法是将初步处理好的鸭子和鸽子,用热油分别炸至枣红色,然后在砂锅中加料煨炖至熟,取出放在盘中,鸽子放在鸭子怀里,然后浇上汤汁。

“一卵孵双凤”,此菜是清代孔府内厨所首创,原名西瓜鸡,孔令贻取名一卵孵双凤。西瓜形容为一大卵,内孵两只雏鸡谓之双凤,寓意甚雅,是夏季时令的大件菜。大体方法:西瓜切上盖挖去四分之三的瓢,将初步处理好的雏鸡去嘴爪,盘好,和蒸好的干贝、冬菇、笋、口蘑一起放入西瓜内,然后上笼蒸,蒸好后轻轻放入银汤盅中,浇上蒸西瓜的汤汁即可。

“花篮鳊鱼”,也是具有孔府特色的传统菜肴,是孔府满汉全席中红白烧烤中的

白烤菜之一。虽是烤,但不直接炙,以保持鱼的鲜味,色白肉嫩。由于制作技艺特殊,过去其法秘不外传,食者多喜此味,但其法莫测。将洗净的鱼剥去鳍,打上花刀,在一刀口夹上火腿,另一刀口填入鸡肉蓉按此顺序填完刀口,用调料养上。然后将冷水面团擀成饼,用猪网油把鱼包起来,再用面饼包起来,放在烤算子上,用木炭烤约40分钟。把鱼放入盘中去掉面皮、网油,再放入盘中即成。

孔府菜品经济南市科学技术委员会技术鉴定,得到鉴定会专家、学者的首肯,通过了技术鉴定。后很快得到省市领导的关心,拨专款招服务人员、购置古香古色桌椅等设施,在济南英雄山路济南商业技工学校的二七实习饭店成立了第一家“孔膳堂”饭店,在全国引起轰动。半年后北京宣武区邀请张老师等孔府菜研究小组赴京,在琉璃厂开办了第二家“孔膳堂”。孔膳堂的开业,引起国内外新闻界的普遍关注,国内兴起了仿古菜热潮。

孔府菜研制成功,推向市场,难免有这样那样的议论,诸如谁先挖掘整理?张老师在挖掘研制孔府菜之后,也没有与别人去争什么专利,而是忙于鲁菜的挖掘发扬和振兴的工作,广州、新加坡等地还先后邀请张老师率队前往献艺表演。然而,挖掘研制孔府菜的张廉明老师却鲜为人知。张老师说:“谁最先搞出来并不重要,只要孔府菜作为中国传统饮食文化的部分被人认识接受就行了。有没有学术价值,由群众评说,何必斤斤计较。”

热心烹饪教育教学与交流

上世纪60年代初期,在当时市饮食公司支持下,张老师积极组织济南市和杭州市两地的烹饪技艺交流,第一次和杭州市饮食公司互派厨师到对方大型饭店学习。记得聚丰德饭店是派夏福民去的杭州,对方派来的是傅培根等两位师傅来聚丰德学习半年,使得济南烹饪界有机会直接了解、学习南方的烹饪技艺。原聚丰德饭店厨师杨献安还清楚地记得,当时学的是杭州菜“清汤鱼圆”的制作方法。

张老师在国内外烹饪杂志发表过大量文章,比如首先提出三大流域孕育了四大菜系之说;最早研究并发表了九转大肠的出处等很有分量的文章。当烹饪高等教育在有关省市发展起来时,1990年张老师调往济南大学,成立了烹饪食品系,并担任系主任,填补了山东省普高系统缺乏烹饪专业的空白。

对学术张老师认真钻研,不放过点滴。一次,我们谈起孔府菜“烧安南子”,我说:“安南子是中药胖大海的别称。”张老师就此进行了几个月的研究,写出了几千字的文章,发表在《中国烹饪》杂志上。

幸运的是我在张老师的推荐下,和他在济南市商业技工学校共事5年,其间无论是晚上还是白天,我去拜访张老师,总见他伏案笔耕,桌子上摆满了书籍和正待完成的稿子。正是由于这些无声的身教、熏陶,使我真正走上了烹饪研究之路,受益匪浅。

(本文作者为原烹饪专业中学高级教师)



左为张廉明,右为作者。



1985年出版的《孔府名饌》。