



孔府菜是我国延续时间最长的典型官府菜,现在它正逐渐成为寻常百姓的美食。不仅如此,传承人彭文瑜还在其中注入当代色彩。

济宁是文化富集城市,拥有众多的非物质文化遗产。这些民间瑰宝曾经辉煌过,但是也曾一度淡出人们的视野。随着非物质文化遗产保护工作的开展,这些民间瑰宝陆续被列为非物质文化遗产保护项目,通过传承人的努力,她们将再次焕发生机。本报将陆续推出“图说非遗”系列报道,以图文并茂的方式,展示这些遗产项目的魅力。

编者按

做孔府菜,那是一个讲究

文/图 本报记者 黄广华 韩伟杰 张晓科



丰盛的孔府菜。



刀削豆腐。



孔府菜做法精细。



孔府菜《烤红果》。



精致的雕花。

一道迎宾,铁观音在素白的瓷盏中悠自荡开;二道叙谈,菊香从杯盖的张合中轻轻透出;三道滋补,银耳的温甜从金色杯沿融入脾胃。有朋远来,一路风尘,行途饥渴。先饮三道茶,才上孔府菜。

瓢金钱香菇拼酱汁茄子、珍珠棒子鱼、丁香豆腐、金钩银条……这是现在能吃到的孔府菜。在《论语·乡党》中有一句“食不厌精,脍不厌细”,这成为延续至今的孔府菜制作标准。

一根细长的绿豆芽,顶着嫩黄豆芽的芽头被摘下来,它以丁香花的装扮重新登场,与拥有15个侧面的豆腐,搭配出色泽诱人的美味。剩下的幼白芽茎并不会被丢掉,它和切得均匀的肉丝一起,经过快火翻炒。在被放入餐桌之前,它已经有了一个动人的名字:金钩银条。

孔府菜烹饪技艺已成为国家级

非物质文化遗产项目,58岁的彭文瑜是这个项目的传承人,在他看来,孔府菜做得就是一个讲究。“粗菜细做,细菜精做,物尽其用。”20岁时,彭文瑜便常听做过孔府内厨的祖父这样说。这种讲究,他的师傅也说过,如今,在孔子礼仪学校工作的他,也一遍遍地跟徒弟们讲。

“做工讲究,做法细致,有文化内涵。”这是彭文瑜对孔府菜的理解。

一条孝鱼,彭文瑜费了2个小时,才切成玉米的形状。为了做好一顿名叫“美丽中国”的宴席,彭文瑜带着徒弟忙活了一上午才完成。“费工费时”,孔府菜的讲究也决定了它的价格不菲。在高端饮食市场,孔府菜因它的历史传承与精细做法而备受瞩目。在孔府菜走向高端的同时,彭文瑜认为,这并不妨碍孔府菜成为寻常百姓家的美食。

热烈祝贺山东省商业集团成立20周年

11/23(五)-11/30(五)
商城店/广场店

感恩有您 一路同行 深躬答谢“红”动全城

-- 贺银座购物广场店开业4周年

购穿着\床品\箱包\皮具类实付金额

150送170

元券

满

商城店: 2718800 团购热线: 2718888 广场店: 2719000 团购热线: 2719188

购物银座·享受生活
INZONE SHOPPING AND ENJOY LIFE



化妆品200减30元
黄金最高优惠20元
羊绒羊毛
感恩回馈进行中...

购物满额

赢大奖

消费满一定金额即可参与抽奖,赢取LED电视、手提电脑、ipad等惊喜大礼!

抽奖时间:
11月23日-30日(商城店)
11月30日(广场店)

详情见店内明示

奖品以实物为准
图片仅供参考