

“三孔”令曲阜天下闻名，殊不知，曲阜还有“第四孔”，那就是孔府菜。传说中的孔府菜儒雅高贵，品节有度，数百年来装点着“天下第一家族”，乃至国家的“脸面”与“胃口”，成为中国历史上最为著名的官府招待菜。

今天，最受皇权与官员、文人宠爱的孔府菜，已成为曲阜大街小巷的快餐与小吃，再难有昔日的辉煌。

本报记者 张榕博

一人两筷子 菜就吃完了

今天的吃货一听说“孔府菜”三个字，脑子里一定会闪过摆上400多种精致餐具的豪华宴席。其实，孔府菜是在孔子去世后，他的子孙后代被封为“衍圣公”、“当朝一品官”时才出现的。那时的孔府不仅是全国礼仪祭祀接待单位，享受国家拨款，而且是一个大官僚、大贵族与大地主三者合一的家庭。每年的大多数时间，这个家庭的第一要务是祭祀、迎宾，因而祭祀时摆足“面子”，招待好客人就成为孔府义不容辞的责任了。

孔府菜内厨继承人彭文瑜说，因为需求上的分工，孔府厨子分为内厨和外厨，内厨主要职责是搞接待，并且为衍圣公家人做家常菜，诸如米粥、煎饼、咸菜、豆腐，以及豆芽、香椿、鸡蛋、茄子等民间的常食小吃了。

说起孔府菜的口味，必须牢记“辣不刺喉”、“酸不刺齿”、“甜不刺唇”、“苦不刺心”的口诀，如果食客吃出了偏差，那可是要丢孔老夫子面子的。

内厨做菜讲求色香味神气，外厨则把握住祭奠仪式上的祭品庄严与美观就行了。不要小看这只能看不能吃的祭祀菜，是不是对祖宗恭敬，“细节”决定成败。孔府菜厨师之一林涛对从祭祀菜演变而来的“高摆”文化印象深刻。相传，孔府寿宴开宴前，要放置一种特殊的“高摆”。“高摆”呈柱形，摆放在四个银盘中间，银盘分盛点心、面食、水果、蔬菜，上面还摆出“福如东海”、“福寿绵长”等文字或花纹，用于点缀宴席的气氛。

只有到每年一次的祭孔大典时，内厨外厨才一起出马，如果还不够，就会请社会名厨前来帮忙。据记载，七十九代衍圣公孔令仪去世时，孔府招待来客1600多桌，有近300名厨师共同“上灶”。

最让食客动心的是孔府菜的丰富多样。据传，孔府宴有三大菜系，分别是燕窝系、鱼翅系、海参系，菜品最多的燕窝系共有近40道菜，最少的海参系也有20道。这么一桌菜，想必根本吃不完，甚至还可能产生浪费。

其实，孔府的盘子都是些小盘子，仅比巴掌大一点，而且按照人均量使用食材。每盘菜的量仅够每桌客人每人用筷子夹两次，俗称“来回筷”。彭文瑜说，不管宴席多么豪华，上的菜基本不会浪费，倒进杂菜缸里的剩菜微乎其微。“今天我们倡导的‘光盘行动’，其实是回归了古代中国社会传统的饮食习惯。”彭文瑜说。

“看人下菜碟”

历史上，孔府菜曾被誉为“天下第一名菜”，不仅种类丰富，而且天南海北的口味都有。原来，由于历代衍圣公地位显赫，王公大臣都以与王朝“第一家庭”结为儿女亲家为荣。这样，孔府里的夫人来自五湖四海，自然也带来各地菜系独特的口味，因此孔府菜博取众家之长，而且选料是全国性的，山



彭文瑜现场制作孔府菜。

孔府菜： 舌尖上的 文坛和官场

味道
非遗



孔府菜种类丰富，儒雅高贵。

东省孔府菜标准化技术委员会主任刘德广告诉记者。

不过，达官贵人远道而来品尝孔府菜，色香味还是次要的，最重要的是感受一把舌尖上的官场与气派。

“首先，上什么菜，要根据来客的官阶等级来定。如果是皇帝身边的人来了，这个档次就高了，必须是燕窝系；如果是省部级领导来了，那就是鱼翅系；如果是济宁的地方官来了，那就只能用海参系招待了。”彭文瑜说。

据说，每个菜系都有四件“打头菜”，俗称“四大件”。以燕窝系为例，就有燕窝万字金丝银条、燕窝寿字红白鸭丝、燕窝无字三鲜鸡丝以及燕窝疆字口蘑肥鸡，今天俗称“硬菜”。“这打头菜的品质、价格都是顶级的。”彭文瑜说，光看打头菜的多寡，就可以分出来客的尊卑贵贱。“见人下菜碟”的民间谚语，在孔府菜中其实更为适用。

如果来客看上鱼翅系的一个菜，上的却是燕窝系，那很遗憾，你只能偷偷咂摸一下嘴巴了。因为虽然同为孔府菜，但是菜品之间绝对不能交叉配菜，而是要严格按照规定“成套”上菜，其中不仅有成本上的考虑，还有严格的等级讲究。

等到菜一上席，规矩就更多了。天下人上桌都叫吃饭，唯独孔府称为“用膳”，而“用膳”也有规矩，燕窝系的客人先吃，海参系的客人只能等等。

用膳有规矩，上菜也分顺序。彭文瑜说，从打头菜开始，依次端来菜、肉、鲜、汤，最后上鱼以及主食，这为今天人们的宴席定下了规矩。

除了宴席标准的讲究，各路菜系里的菜品名称也颇有说法：若是寿宴，那一定要摆上“一品寿桃”、“如意千子”。相传，“一品寿桃”是衍圣公寿诞之日的特定菜肴，菜中的大肥仙桃乃是山药泥与枣泥做成，仙桃上的“寿”字则是用山楂糕或者火腿“写”成，加上秘制糖汁“浇筑”，沙甜爽口，沁人心脾，会其意，福如东海，寿比南山。

若是告别宴，那得上一道“阳关三叠”。这是根据唐代诗人王维的七言绝句《送元二使安西》谱写的一首著名歌曲。变成大餐后，则是将鸡肉堆叠起来食用，此菜外焦里嫩，甚是香甜。

假如是科举得中，或升官进阶，

那就要端上“带子上朝”等菜品。

彭文瑜说，几乎每一道孔府菜都有一个典故，因此厨师也算上半个“秀才”了。

相传，一道绿豆芽跟虾米炒出来的“金丝银条”，曾让康熙皇帝大悦，这与衍圣公等四人在孔府做的藏头诗有关：“金钩珊瑚甜酸香，诗礼银杏烂琼浆。银耳玉叶鲜如愿，调烹八珍尽文章。”

彭文瑜说，由于前来孔府的官员多为文人，因此孔府菜名里多了兰花、竹影、丁香等“增色”，比如“诗礼银杏”便是让食客吃着银杏果，还要回味孔子教育其子“不学诗无以言，不学礼无以立”的典故。“因为儒生都恨秦始皇焚书坑儒，所以孔府菜里还有一道用鲤鱼骨头做成的‘烧秦皇遗骨’。”彭文瑜说。

曾经官府菜

今日成快餐

如今，当人们再来到曲阜祭孔寻礼时，招待宾客的已经不再是富丽堂皇的孔府菜，而是大街小巷的快餐与小吃了。

作为封建尊孔礼仪的产物，皇恩与官员、文人的追捧，成就了孔府菜500余年的繁盛。随着近代科举制度的废除和封建制度的终结，孔府菜失去了倚赖的“大树”，讲究规格和身份的孔府菜，在民间再无生机。

彭文瑜的父亲、内厨传人彭俊德曾与同事一起拯救过孔府菜，无奈孔府菜用料精致、讲究太多、成本巨大，厨师们又不愿降低孔府菜的标准坏了名声，所以到了民国年间，孔府菜渐渐失传。

上世纪50年代，一些孔府菜内厨师傅曾被部队招进一些疗养院服务，为部队首长做孔府菜，彭文瑜的老师被从兖州的一所部队医院一路“提拔”，到了济南，专门为济南军区司令员许世友做菜。

孔府菜只有少数人能吃到的命运，让这一著名菜系没了生命力。

其实，在上世纪80年代，曾由曲阜政府出面，建起以孔府内厨为班底的全民所有制企业，并兴起一股学习孔府菜的热潮，但到了90年代，孔府菜再次没落。今天，最接近孔府菜的只是彭文瑜写在本子上的菜名与做法了。彭文瑜盼着，孔府菜和其中蕴藏的文化能再度辉煌。

青州红丝石 砚香再续缘

本报记者 徐翰云

5月的山东已经提前进入“烧烤模式”，有些胖的青州“80后”小伙吕永剑额头上沁出了细密的汗珠。在青州玩红丝石，红丝砚的圈子里，吕永剑的名字几乎无人不知，可以说是当地红丝砚复兴的领头人物之一。

山东的红丝砚曾有过一段辉煌的历史。红丝石产自山东鲁中青州地区一带，原砚材出自“黑山红丝石洞”，因其底色红黄相间，且有红丝纹理而得名。早在唐宋时期，红丝砚在国内即负盛名，被誉为诸砚之首。

红丝石存量极少，并且没有一条完整的矿脉，而是一簇一簇地分布在山体中。许多开采红丝石的矿洞只有半米多宽，人们需要爬进矿内采掘红丝石，采掘难度可想而知。

由于稀少，不少文人因求一方红丝砚不得而扼腕叹息。欧阳修、苏轼、米芾、陆游等都给予红丝砚极高的品评，柳公权在《论砚》中曾有“蓄砚以青州为第一”的评述。

可惜的是，虽然曾经贵为四大名砚之一，但是红丝砚却在宋朝断了代。一方面，唐朝人们开始大量采掘红丝石制砚，到了宋代，开采红丝石的坑掘尽数告罄，砚材几乎绝迹；另一方面，南宋政权偏安一隅，入主北方的金人可没有那么高的文化水平，哪里有雅趣赏玩石头，以至于红丝砚在四大名砚中的位置逐渐被澄泥砚所取代。

“可惜后来红丝砚断代了，如



吕永剑讲述这块目前最大的老坑红丝石的来历。

本报记者 郭建政 摄

今端砚天下第一的位置是谁也否认不了的，红丝砚能够重回四大名砚，已经是十分不容易了。”吕永剑说，为了保护红丝石资源，青州市政府已经限制开采红丝石，著名的黑山老坑更是重点保护对象。

“当年最困难的时候收石头，一曰三餐都犯愁，2012年红丝石的行情涨起来，情况才有所好转。”吕永剑几年前收购了大量红丝石，如今价格翻了几十倍不在少数，其中不乏黑山老坑的红丝石。“很多人认为红丝砚在实用性上要比端砚、歙砚差一些，因为他们买的红丝砚只具备观赏性，而不具备实用性。当时我们看过许多人的手艺，包括南方的一些工匠，都达不到我们的要求。”吕永剑拿出一方砚台来，“如今我们做砚台，不求多，一年也就十几方，但是要求每一块砚台，收藏的人可以一辈子不用，只要想用的时候，就一定能用、好用。”

说罢，吕永剑倒了点清水入砚，捏起一块墨细细研磨起来，水与墨相互交融，很快发出了黑亮的墨汁，吕永剑扯过一张纸巾，拭去砚台上的墨汁，几乎没有墨迹留在砚台上。

现在，吕永剑不光做红丝砚，还搞起了砚台文化的开发，他的作品逐步扩展到用古代残存的碎碑、汉朝的瓦片等制作砚台。

一块看似普通的石砖，上面的佛像浮雕告诉人们这块砖与佛教的那一丝牵绊，如今这块佛砖被做成了砚台，使用他的人是否也会有隐隐的禅意呢？

“我们还做了砚台的拓片，在拓片旁边请名人题字，将砚台和字画收藏结合起来，形成一种新的文化作品。”吕永剑说。