



身为华人,如果有一样美食是一辈子必须至少品尝一次的,那一定是孔府宴了。去被西方人士誉为“东方耶路撒冷”、也是世界四大圣城之一的曲阜,暑假季,你必须安排这样一次文化之旅:搭京沪高铁5个小时,在曲阜下,品孔府宴,温习孔府掌故,到孔庙敬香一炷,这一次短途旅行,收获的远不止是口腹之欢愉。

# 文化饕餮在曲阜 穿越时空孔府宴

文/大鱼



## 舌尖上的齐鲁文化

“曲阜”之名最早见于《礼记》，东汉应劭解释道：“鲁城中有阜，委曲长七、八里，故名曲阜”。中国地势西高东低，大江大河多由西向东；而圣人孔子的故乡山东曲阜却是东高西低，河流均由东流向西，有“圣人门前水倒流”之说。站在新开业的曲阜香格里拉河景房的窗前，小沂河蜿蜒由东至西，河岸边绿树旖旎，远处隐约可见宏伟的孔庙大殿和风尘仆仆的城墙，微风徐来，胸中顿时升起一股齐鲁大地独有的从容开阔之气。

曲阜饮食文化的发展深受孔家及历代衍圣公的影响，孔府佳肴即为曲阜特色。落脚香格里拉，资深吃货自然是奔“香宫”而去。以向孔子及儒家文化致敬为主题的酒店，对本地的这份“国粹”级的饮食传统自然格外珍视，曲阜香宫不仅主理粤菜、山东鲁菜，还特别推出了孔府特色菜。

深红色木质回纹大门现代风雅，入口两侧的喷泉水池中青铜的锦鲤跃然嬉戏，内部装饰色彩以柔和的金色、深木色和橙色相呼应，墙面由丝绸装饰，上有手工刺绣的中国花鸟庭园图案，寓意吉祥美满，只

是就餐环境就充满了皇家雍容大气的风范。孔府宴是历代衍圣公接待贵宾，袭爵上任，祭日、寿辰、婚丧时特备的高级宴席，脍炙不厌细孔府宴传承至今，受明清两代影响颇深，多围绕景致宴会、皇家庆典和宗教庆典展开。精致的孔府菜集鲁菜和苏菜于一身，对原料、摆盘、口味和形态的追求可谓极致，菜肴名称也典故层出。

当年，寿宴主要是为庆祝衍圣公及家眷的生日而设，花宴是衍圣公的公子或小姐出嫁时所设的宴席。喜宴即凡孔府内遭受封、袭、得子等喜庆之事，都要办宴祝贺。迎宾宴是迎圣驾，款待王宫大臣等所设的高级宴席。从此可以看出，古人当年宴请的排场与今人相比，有过之无不及。而如今最出名的孔府家宴则是孔府自己接待亲友所用的宴席，和如今的潮流相同，菜品讲究时令，常常随季节而变换。

虽然并没有当年切实的菜谱传下，香宫实行分食的这一席家宴由“孔门六艺”冷盘开场，气场十足。金钱牛腿、原汁海螺冻、苦菊贝裙、凉拌海蜇、糟卤鸭舌、麻香芹菜苗荤素搭配，滋味丰富，灵感则来自孔子一生崇尚和宣导的六种技艺“礼、乐、射、御、书、数”。

当地的朋友介绍，身在曲阜，常常一道菜上来，大人会考小孩菜名的典故，好比这道“鲁壁藏书”，说的就是公元前221年，秦王统一六国，焚书坑儒，孔子第九代孙孔鲋将书藏于孔子故宅墙壁内，自己到嵩山隐居去了。直到公元前154年，鲁恭王扩建王宫时，从墙内发现了《尚书》、《礼》、《论语》、《孝经》等书，这些经典得以保存下来。而以此为名的菜则选用抻面卷虾肉炸制



而成，外层口感酥脆，内层虾肉弹牙鲜香。表明如果有一颗博爱之心，就有高远的人生智慧，有勇敢坚强的意志的知者不惑（秘制香葱排骨）、祈福五谷丰登，寓意学生在学业上学有所获，农家大丰收（山东煎饼卷大葱咸鱼）道道都有让人击节的好彩头。而最令人惊艳的，莫过于“孔府八珍”，用蹄筋、鲍鱼、海参、干贝、鱼肚等八种主料辅料互为融合，长时间炖制而成，让人喜出望外的价格，更是让5个小时的高铁值回票价！

酒足饭饱，不妨在酒店信步观赏，体会表达了儒家关于“礼、德、仁”的三大主体思想、结合孔子“六艺”理念的设计。

## 礼乐之都的美味

小睡后的下午，从酒店步行即可到孔庙、孔府和孔林，即被联合国教科文组织列入世界文化遗产名录的“三孔”。而在曲阜，不仅有华贵的孔府宴，平民的美食同样令人流连。

据说，曲阜60多万人口中，有差不多1/4人姓孔。既然有孔府的渊源，曲阜人自然也特别会说话，会说吉祥话。本地人普通的家宴，到了最后，如果端上一盘整条的鱼，便表示酒宴结束，即使再贪杯的客人也应该知趣地干完杯中酒准备吃饭。以“鱼”谐“余”，表达幸福欢快的生活没有完结，余福长久。

“豆腐”谐音“都富”，还有“幸福”的寓指，因此，也深受当地人喜爱。熏豆腐是曲阜城北泗河两岸独有的传统名吃，据说已有上千年的历史。其特点是愈煮弹性愈张，清香弥重，风味特殊。熏豆腐可凉拌、炖煮，也可切成薄片，稍加鲜辣椒炒制。另外，集市上还有许多熏豆腐锅，把熏豆腐与肉块放入铁锅内，加水没盖，再加辣椒、茴香、花椒、桂皮等佐料炖煮，即成“五香油辣熏豆腐”。

曲阜当地有一种粥，叫糝，其实对外来客来说，觉得叫汤应该更合适一点。做法是将整只老母鸡，放到大锅里，然后加入葱、姜、大麦仁等调料一起煮，煮到鸡肉酥烂脱骨之后，熬鸡汤的锅还是不能离火。客人来了，老板就会用一个瓷碗，先在碗里磕一个生鸡蛋，然后撒上一些熟鸡丝、盐、香菜之类调味，再用滚烫的鸡汤冲泡一下，这时候生鸡蛋就自然而然地熟了，变成了蛋花汤，香味很远都可以闻到。虽然糝做起来简单，但却营养丰富，美味无比，再加上两个灌汤包，绝对是人生一大乐事。

第二天告别孔子的故里，不如带一些现吃现烤的孔府糕点或是绿色健康的杂粮煎饼做手信吧！

包子上来了，端端正正放在小小的蒸笼里，矜持地发散着热气。看起来有点扁，软塌塌的，像是在蒸笼里睡了一觉，还没醒过来。那姿态当然说不上娇俏，不会联想到美人春睡，却的确是慵懒，像三伏天挥着蒲扇，搬了张竹躺椅，躲在树荫底下午睡的胖大嫂。

镇江人讲到汤包，总是老王卖瓜，自卖自夸，最不服气的是扬州的富春汤包。朋友说，扬州有什么了不起，不就是当年有过盐商，不就是祖上比较阔吗，总把镇江压得喘不过气，拿古代的气势来威吓我们。扬州人好吹，吹他们的富春茶社，说富春包子如何如何，富春汤包天下第一，其实是徒具虚名，欺负我们镇江老实。我们镇江的醋不必说了，宴春酒楼的肴肉也绝对是天下第一，就是宴春汤包，也比富春汤包好吃。

朋友讲的，或许有几分道理。我在十几年前专门探访扬州的富春茶社，吃过名满天下的富春包子，觉得还不错，却不记得是什么原因，没吃到富春汤包。今年再度游览扬州，由当地老饕带到富春茶社老店，专门点了蟹粉狮子头与蟹粉汤包。狮子头滑嫩香糯，确是极品，恐怕太上老君炼丹也炼不出更美味肉丸。可是，那汤包却浓浓的一股猪腥味，臊得很，难以咽下，使我怀疑那天做包子的肉馅，来自一条死猪。总之，对富春茶社的汤包，第一印象十分负面，也就首肯了朋友对他家乡汤包的赞誉。

镇江宴春酒楼是老字号了，始建于1890年，门口还悬挂着一副嵌头联“宴开桃李园中一觞一咏，春在金焦山畔宜雨宜晴”。“宴春”之名，就取自对联的头一个字。本地人对宴春汤包自诩不说，还认为镇江是中国汤包的创始地。他们最喜欢讲的历史古迹，就是北固山的甘露寺，说三国时期刘备招亲就发生在此地。刘备去世后，孙夫人悲痛欲绝，在北固山祭江亭祭奠亡夫，用的是肉馅馒头，由于肉馅不足，将肉皮煮烂剁碎，拌进肉馅里充数，就发明了汤包的制作工艺。传说当然不可当真，不过却明确指出，发明汤包的过程，就是在猪肉馅里面掺进比较便宜的肉皮。没想到却造就了令人流连的美味，成了地方美食的一绝。镇江的汤包皮薄，呈半透明状，汤汁饱满，口味鲜甜。有人称之为“灌汤包”，其实汤汁并非灌进去的，而是肉馅充满了剁碎的肉皮，蒸熟后自然融化成汤汁。

蟹黄汤包讲究加入蟹黄和蟹肉，不但可以提味，也使得口感更为滑润。当地的食家说，真正美味的关键在肉皮剁碎之后，还要加入高汤调味，而调味的用料就是最高机密了。汤包的褶皱要细密，要整齐，看起来像浮雕，收口要捏成鲫鱼嘴的形状，上面填塞了蟹黄，使汤汁不会外溢。放进小笼急火蒸熟，连笼一起上桌，就可以大快朵颐了。别忘了，汤包好吃在烫，麻烦也是烫。吃的时候不能心急，必须按照规矩，“慢慢移、轻轻提、先开窗、后喝汤”，放点镇江香醋，其味无穷。

在镇江几天，吃了宴春汤包，觉得自己像苏东坡在黄州吃猪肉那样，舒坦得很。



## 金龙鱼携手青岛啤酒 为健康上海加油

2013年7月20日，上海松江第五届青岛啤酒节金龙鱼主题活动在上海大学生体育中心南广场成功举办，金龙鱼作为“青岛啤酒节高级合作伙伴”，联手青岛啤酒，共同为健康上海加油！金龙鱼主题活动当天，通过精彩纷呈的舞台表演，寓教于乐的游戏互动，金龙鱼健康100美味馆美食体验等活动环节，面向广大上海市民近距离开展放心粮油科普推广。

截至目前，金龙鱼已在全国17家工厂投资建设了金龙鱼营养健康体验馆，累计接待消费者超过50万人，金龙鱼“透明工厂”将生产线产品生产全过程全面透明给消费者，坦诚接受社会各界对旗下所有品牌产品的全面监督。这份勇气与自信不仅来自自身的卓越品质，更来自对社会、对消费者的责任心。