

风物杂谈：孔府宴 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_43829.htm 孔府宴，四当年孔府接待贵宾、袭爵上任、祭日、生辰、婚丧时特备的高级宴席，是经过数百年不断发展充实逐渐形成的一套独具风味的家宴。孔府宴分三六九等，单就较高级的两等来说，其数量之多、佳肴之丰美，是颇为惊人的。第一等是招待皇帝和钦差大臣的“满汉宴，是满、汉国宴的规格。一席宴，光餐具就有404件。大部分是象形餐具，有些餐具的名就是菜名，而且每件餐具分为上中下三层，上层为盖，中层放菜，下层放热水。满汉宴要上菜196道，全是名菜佳肴，如满族的‘全羊带烧烤’，汉族的驼蹄、熊掌、猴头、燕窝、鱼翅等。另外，还有全盒、火锅、汤壶等。第二等是平时寿日、节日、婚丧、祭日和接待贵宾用的“鱼翅四大件”和“海参三大件”宴席。菜肴随宴席种类确定，什么席，首个大件就上什么；大件之后还要跟两个配伍的行件。如鱼翅四大件：开始先上八个盘（干果、鲜果各四），而后’上第一个大件鱼翅，接着跟两个炒菜行件；第二个大件上鸭子大件跟两个海味行件；第三个大件上鲑鱼大件，跟两个淡菜行件；第四个大件上甘甜大件，如苹果罐子，后跟两个行菜，如：冰糖银耳、糖炸鱼排。少倾，上两盘点心，一甜一咸。接着在上饭菜四个（四个瓷鼓子，如果上一品锅，可代替四个瓷鼓子。因为锅内有四样白松鸡、南煎丸子加油菜、栗子烧白菜、烧什锦鹅脖。在后四个素菜，紧跟四碟小菜，最后上面食。若是海参三大件，也是先上八盘干鲜果，然后上海参大件，第二、三个

大件是神仙鸭子、花篮鲑鱼（俗称季花鱼）或诗礼银杏。每个大件也要跟两个行菜，如粹活虾、炸熘鱼、三鲜汤等，饭菜仍是四个，如元宝肉、黄焖鸡等。如果是燕席四大件，就要有带烧烤的菜了。如烤鸭、烤猪、绣球鱼翅、珍珠海参、玉带虾仁等。在饭菜方面，秋天是菊花火锅，两火锅一荤一素，冬天是杂烩火锅、什锦火锅和一品锅。孔府宴，是吸取了全国各地的烹调技艺而逐渐形成的，孔府的内眷多来自各地的官宦的大家闺秀，她们常从娘家带着厨师到孔府来。数百年来孔府宴不断翻新，流传至今。如今，曲阜国际旅行社的厨师们在继承孔府烹调技术的同时又不断创新，在旧菜的基础上发展出一些新的品种，如，神仙鸭子、一品海参、诗礼银杏、花儿鱼翅、霸王别姬、雪里闷炭、熊猫闹银杏、桂花金枣、虎卧尼山、笔虾仁、八仙过海闹罗汉、绣球鱼翅、八宝龙篮、福寿燕菜、孔门子肉、珍珠海参、一品寿桃、鸡容干贝、花篮鲑鱼、一卵伏双凤、鸳鸯鸭子、一品豆腐、乌云托月、和家平安、猴头扒鸡、雪中藏麦等，使孔府宴更加精美。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com