

华南理工大学出版社

筵席設計及 菜單書法

林粵生 編著

華南理工大學出版社

图书在版编目(CIP)数据

筵席设计及菜单书法/林粤生编.

—广州:华南理工大学出版社,1995·11

ISBN7-5623-0930-2

I. 筵…

II. 林…

III. ①饮食—方案制定 ②菜谱—书法—基本知识

IV. TS972.1

华南理工大学出版社出版发行

(广州五山路 邮编:510641)

责任编辑:黄 方

联和印刷厂印刷

开本 850×1168 1/32 印张 4.25 字数 103 千 插页 7

1995 年 11 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—3000

定价:38.00 元

翰墨昇為境



觀林學先生之菜單書法有感

伯昌於楚庭海印橋畔





榮單書法龍飛鳳舞
浩如長江逸似流雲

乙亥年林墨生書



前 言

《筵席设计及菜单书法》是研究饮食文化课题的一个组成部分。追求筵席设计与菜单书法的完美结合已愈来愈受到现代饮食行业界的重视。

“民以食为天”“食”是不同种族、不同肤色、不同阶层、不同年龄的人们生存的共同需要。

在原始社会“食”仅仅表现为维持生命所需。今天则体现为物质文明和精神文明的高级享受，其内涵已发生了巨大变化。

中国饮食文化由来已久，在世界上有“烹饪王国”之称。远在春秋时代，我国便有了“筵席”的出现。随着时代的发展，社会的进步，人类从食饱到食味食疗到享受。远远超出了饱腹的需要。

要发扬中国的饮食文化，使中国的饮食文化集文学、艺术、宗教、哲学、政治、医学、科技、民风、民俗、社会伦理为一体。在筵席的设计上要有系统构思。接订筵席首先要讲究接订人员的语言艺术与良好的公关能力，书写菜单要讲究设计人员的书法艺术，没有一定的书法功底是不能成为好营业员的。筵席的菜式搭配要讲究设计人员的业务知识，一份理想的筵席菜单要考虑冷、热、汤、甜、饭菜、面点的编排组合，做到错落有致，协调统一。要考虑每款菜的独立性，整个面的统一性以及每款菜的原料配搭。讲究筵席菜营养成分的合理搭配是社会发展的必然趋势。在考虑口味与用料的配套时，要偏向清爽、新鲜、奇异、香口、营养的口味，用料要破除“物以稀为贵”的旧观念，“珍贵”应以营养价值为准，在考虑时令菜式配套时，增加药膳菜式、果品菜式，适当增加素食（除重佛教食素外，荤素要结合）。在考虑质与量的配套时，要注意质价相称，明码实价，给顾客以透明度和信心感，菜的配搭份量要合理，还要注意色

彩及形伏的配套,增加菜式的艺术感。设计不同的筵席菜单要结合地方的历史沿革,传统文化,民俗特色以及当地擅长的烹调方法和原料特产。菜名要文雅、脱俗、贴切,既有新意又符合实际。

筵席设计要体现现代文明,讲求信息和知识容量,要追求饮宴中人与人之间互相关系的节奏韵律美感,增加筵席菜式美观的多元化。设计者应力求人无我有,人有我优,人优我新,人新我变。把筵席提高到一种艺术去充实社会和人们的追求。

筵席设计的好与坏及其书写菜单的艺术,代表着整个企业的生命,它给企业带来的社会效应及经济效益是不可小视的。

笔者作为酒家的营业部主管人员以多年工作的一点个人体会,并搜集了部分有关资料编写了《筵席设计及菜单书法》一书,希望对饮食业同行、饮食服务物价员、服务技师的技术培训及菜单书法爱好者有一定的参考和辅助作用。

由于笔者对饮食文化的研究尚为浮浅,鉴于文化水平关系,书中出现不足之处谨望读者见谅并提宝贵意见。

编 者

一九九五年八月

目 录

前 言

上 篇 筵席设计

第一章 筵席的缘由..... (1)

第二章 筵席的作用..... (3)

第三章 筵席的类别..... (4)

第一节 高级筵席..... (4)

第二节 普通筵席..... (6)

第四章 写实菜肴的命名 (10)

第一节 以主副料混合加烹调方法命名的菜式 (10)

第二节 以调味品命名的菜式 (10)

第三节 以色彩命名的菜式 (11)

第四节 以烹调方法命名的菜式 (11)

第五节 以烹调工具命名的菜式 (11)

第六节 以菜色形状命名的菜式 (11)

第七节 以地方命名的菜式 (12)

第五章 筵席菜常用的烹调方法 (13)

第一节 烧、浸、卤、拌..... (13)

第二节 炒、炸、泡、燻..... (13)

第三节 炖、煲、滚、烩、川 (14)

第四节 煎、炖、焗、焖..... (15)

第五节 蒸、灼、扒、扣..... (15)

第六章 各种酱汁类在筵席菜的应用 (17)

第七章 筵席菜单的设计 (19)

第一节 设计要领 (19)

第二节 注意菜肴营养成分的配套 (21)

第三节	时令菜在筵席的应用	(23)
第四节	口味与用料的配套	(27)
第五节	质与量的配套	(29)
第六节	菜品的色彩配套	(30)
第七节	菜品的形状配套	(31)
第八节	筵席的单尾	(32)
第九节	筵席上菜的安排程序	(33)
第十节	筵席菜单的金额计算	(34)
第八章	筵席写意菜式的命名	(36)
第一节	诗情画意的菜名	(36)
第二节	意头嵌字菜名	(37)
第三节	嵌字新春菜名	(39)
第九章	点心筵席	(40)
第十章	筵席设计者的素质及业务技能	(43)
	筵席名菜精选彩色图片	
下 篇	菜单书法	
第一章	书法艺术在筵席的作用	(57)
第二章	菜单书法的书写艺术	(58)
第一节	笔、墨、纸、砚的要求	(58)
第二节	书写的姿势	(59)
第三节	菜单布局与章法的运用	(60)
第四节	硬笔与软笔的关系	(61)
第三章	各款筵席菜单书法	(65)
第一节	热情洋溢,严肃工整的菜单书法	(65)
一、	一九七二年日本首相竹下登、中曾根康弘海部访华时在钩 鱼台国宾馆进餐的药膳菜单(硬笔书)	(65)
二、	一九七二年二月廿一月,周恩来总理设宴款待尼克松一行 的菜单(硬笔书)	(66)

三、一九八六年十月十三日,国家主席李先念为来访的英国女王伊丽莎白二世举行国宴的菜单(硬笔)·····	(67)
四、一九九一年九月二日,李鹏总理举行国宴招待英国首相梅杰的菜单(硬笔)·····	(68)
五、仿满汉筵席菜单(毛笔书)·····	(69)
第二节 龙飞凤舞,豪情奔放的菜单书法(毛笔书)·····	(70)
一、燕翅席·····	(70)
二、开业志庆·····	(71)
三、商务宴请·····	(72)
四、传统婚宴筵席·····	(73)
五、祝寿宴席·····	(74)
六、姜酌(弥月燕席)·····	(75)
七、民间蒲节宴(农历五月初五中午筵席)·····	(76)
八、中秋席(农历八月十五日筵席)·····	(77)
九、团年宴(农历十二月三十日晚筵席)·····	(78)
十、开年宴(春节的年初二筵席)·····	(79)
十一、饯行宴·····	(80)
十二、素菜筵席·····	(81)
十三、接待港澳华侨菜单·····	(82)
十四、接待日本客人菜单·····	(83)
十五、接待西欧客人菜单·····	(84)
十六、春茗(春节期间各行业互相联系的筵席)·····	(85)
第三节 庄重思情的菜单书法 ·····	(86)
一、英雄宴席·····	(86)
二、民间奠酌(斋席)·····	(87)
第四节 艺术装饰菜单书法 ·····	(88)
一、春季点心筵席·····	(88)
二、夏季点心筵席·····	(89)

三、秋季点心筵席.....	(90)
四、冬季点心筵席.....	(91)
五、绿色时蔬点心.....	(92)
六、新颖果品点心.....	(93)
第五节 意头菜名书法	(95)
附录	
国宴菜单 10 款	(105)
后记	(117)

第一章 筵席的缘由

谈起筵席，人们都会想起那丰盛的菜肴与酒饌，那种多人集食的热烈场面以及服务小姐彬彬有礼的仪容和热情的接待；还有那匆匆而有条不紊的服务。

中国的饮食文化由来已久，筵席的起源也无从探究，历代文人各有所见。

相传我国在春秋时代便有了筵席的出现。据史书上记载：“筵亦席也”“铺陈曰筵，籍之曰席”“筵铺陈于下，席在上，为人所共籍”。原来筵和席是两件不同的物品，筵长席短。因古时没有桌子，人们吃饭、坐卧、睡觉都在席上。在众多人就餐时，人们席地而坐，坐时两膝着地，臀部坐在双足跟上，在表示礼貌时，则挺身腰股，两膝自然成跪状。久而久之这种跪状便成了中国古代的一种礼仪，而长跪则以示尊重之意；“筵席”也就成为人们酒饌的代名词了。

夏商时代，虽然有了桌子，但席之名称仍然保留下来。据历史故事记载，我国古时已有各种名称形式的筵席。“鸿门宴”相传（公元前 206—前 195 年）在鸿门（今陕西临潼东北）项羽图谋刺杀刘邦的一次宴会。项羽的叔父范增出召项羽堂弟项庄利用敬酒祝寿要求舞剑助兴，乘机刺杀刘邦。后在刘邦军中的重要谋臣张良和刘邦的随从樊哙的计策下返回军中，安然无恙。致使项羽及其叔父范增的阴谋破产。后人由此有“项庄舞剑、意在沛公”之说，言谓项庄真意不在舞剑，而是别有所图，以泛指表面行动与暗中图谋不一致的一切行为。

据说公元 581—604 年北周大象二年五月间，赵王宇文招曾设“鸿门宴”招待刚辅政的隋文帝杨坚，企图利用席间献生果之机谋杀杨坚，后被杨坚的随从大将军元胄看出破绽，用巧妙的方法救了杨坚一条性命。宴席后杨坚便乘机除掉了威胁他最大的两大亲王，

赵王宇文招和越王宇文盛，此后杨坚在京城中的地位就更加巩固了。

又据历史故事记载，宋朝辽国有种习惯，皇帝到混同江钓鱼时，辽国境外千里之内的女真族酋长都要来朝见，皇帝则用头鱼（第一条钩到的鱼）来招待他们，此宴叫“头鱼宴”。据说这种宴会写皇帝考验其部下是否服从其命令的一种盛会。

还有“千叟宴”的说法，据说康熙六十一年正月，康熙六十五大寿，民间称之为万寿节。康熙在乾清宫前赐宴群臣和六十岁以上的老人，先后摆设两次盛宴，参加人数达一千零二十人，被民间称之为“千叟宴”。“千叟宴”虽然有敬老之意，但免不了浮夸奢靡之风。由于康熙开创了这一先例，令到雍正、乾隆以及其他天子，诸侯、贵族、士大夫等都沿袭此举，“筵席”的奢侈现象有过之而无不及；致使皇帝更加铺张浪费和腐败了。

随着时代的变迁，“筵席”不断被人们造化，其概念也广为民间根深蒂固，而所形成的饮食习惯也为民间接受。

从远古时期开始，中国各民族都喜欢把美食，节庆、礼仪、祝寿等活动结合在一起，讲究“酒食合欢”，觥筹交错。年节、生丧、婚寿的宴请和祭典都用筵席的方式，对一些有意义的历史事件和传说有关的节日他们都有固定的祝贺日期，有特定的主题和众人参加，他们谋求通过相应的食俗活动加强宗族联系，调剂生活节律。他们的集食，无疑促使“筵席”形成的定义。

至于筵席的规模，自古以来都没有具体规定。直到了清朝，由于时代的变迁，以及满族移居汉人，大部分满族人原有的食俗发生了深刻变化，与汉族人的饮食风俗互相影响融合，形成了大小满汉，八大八小，四大四小等格式的筵席菜。到了民国初期，由于饮食文化的发展，筵席菜的配套才基本定为“九大盏”或“四热荤”、“六大菜”等格式；从三十年代开始才改为目前的“八大件、两热荤”的筵席。

第二章 筵席的作用

筵席自古以来都是被作为一种特有的饮食形式而被人们所采纳。国际上各国国家友好往来,协商政务、社会各团体的商业来往、民间的节假日、传统的婚丧、寿辰等都会用到筵席的形式。筵席所起的效果,不仅是满足人的生理需要,更重要的是满足人在一定的自然时令节候环境、社会场合和人生阶段特殊环境中的心理和文化需要。如婚宴、寿宴、弥月宴是满足人生阶段特殊的心理需要,通过摆设筵席的方式,邀请亲朋戚友祝贺一番,以满足在人生阶段的转折点上谋求在社会上有一席之地,这种心理的需要都是一般人起码的心理要求。而在传统的节假日,人们通过筵席的方式,用特定的食物制品寓合亲人团紧,阖家安康,祈望生活步步升高,年年有余,这些都是人类社会综合性的独特文化现象。

国际上的友好往来,国家领导人接待国宾的国宴都是为了增强国与国之间的友谊和经贸合作,对国际和平和国家的贸易发展都起着关键的作用。商人的生意来往,通过筵席的方式促进相互了解,谋求达到生意上的合作,共创经济效益;其作用都是不可低估的。

随着时代的变化、社会的进步,当今世界人们追求的是对大千世界各类型美食的品尝,对美食工艺造型的鉴赏,对历史文化的追朔;对现代生活的向往,“筵席”作为一种多人集食的饮食方式已被认为是政治、经济及社会交往等活动中的程序,随之也表现为身份的象征和礼遇的显示。

第三章 筵席的类别

筵席在过去一直没有类别之分,古代筵席一般都是几个菜,后来人们才把菜肴丰盛、多人集食称之为筵席。随着时代的变迁,社会的发展,人类的进步,当今人们对筵席有着不同的需求,不同的接待档次,筵席自然被人们划分不同等级和类别了。

就当代筵席而言,从服务对象和筵席的标准不同来分,筵席可分为普通筵席和高级筵席。普通筵席主要指民间的婚宴、寿宴、姜酌、奠酌、个人请客等形式的酒席。高级筵席是指国宴、社团宴会以及消费较高的酒席;而中餐宴会、西餐宴会、冷餐酒会和鸡尾酒会则是高级筵席宴会的四种主要形式。

第一节 高级筵席

一、国宴

国宴是国家元首或政府首脑为国家大事举行的庆典宴会,或为欢迎外国元首、政府首脑来访而举行的正式宴会。这种宴会要求规格最高,格调也最隆重。宴会厅内正中需并列悬挂(一国或两国)国旗,设有乐队,国宴开始时须先奏国歌,席间有致词,祝酒等。菜单和座席卡上均印有国徽。它的特点是出席者身份高,仪式严格,盛大隆重。

二、中餐宴会

中餐宴会多使用圆桌(也有使用长桌),它是按照中国式的服务方法和礼节进行服务的。中餐宴会一般供应富有特色的名菜美点,家私用具等布置均要有民族风格。

三、西餐宴会

西餐宴会是按照西方国家的宴会形式举行的。其主要特点是:一、使用长桌(也有使用圆桌的);二、按照西方的服务操作和礼节

进行服务；三、使用多套羹勺、餐刀、餐叉和餐碟；四、上不同的菜需调配不同的酒和酒杯；五、宴会进行中需播放轻音乐；六、灯光不宜太强应配以柔和适中的灯光或点蜡烛。

四、冷餐酒会

冷餐酒会适用于一般性的庆祝会和纪念活动。它分有设座和不设座两种。设座的酒会通常适用于招待会、欢迎或欢送以及答谢等形式；不设座的酒会比较随便，客人可采用自动形式就餐。这类酒会多数在午间举行（也有在晚间举行的）。酒会要求菜肴丰盛，拼盘形象逼真，菜式中荤素咸甜点心应交叉摆放，讲究布置的艺术性，增加酒会的气氛。

五、鸡尾酒会

鸡尾酒会是适合各种庆祝活动的一种宴会形式。它以鸡尾酒（两种以上的酒内加入果汁或饮料、冰块，配以水果混合而成）和以小食为主，三文治、各种酒水为辅（设有酒塔摆设各种名酒）。它不编排座次，采用站立式，参加酒会的宾客来去自由，随意交谈，任选自己喜爱的酒和食品，是人们进行广泛交往的较好方式。

六、满汉筵席

满汉筵席是高级筵席，相传清皇朝建立后，满族大举进入中原，加强了与其他各族人民的交往和联系，大部分满族人原有的食俗发生了深刻变化。当时流行的宴请活动由于满席与汉席互相影响融合，形成了一种新的筵席——满汉筵席。满汉筵席在清朝末叶，成为宫廷和官场中的宴会。满汉筵席品种丰富，耗费大；菜肴达至二百余款之多。至民国初期，汉人才把满汉的名称改为大汉筵席，菜肴也逐渐减为七十二款，当时各大酒家也有制出供应。吃法有分中午，晚上两次来吃；也有分为早、午、晚、夜的时候来吃；更有甚者分两天的时间来吃；内容变化很多，品种则按适应季节而调制。

七、开业庆典筵席

开业誌庆是企业或个体开张经营做生意,为感谢支持前来祝贺的单位和个人,以及宴请款待各界贸易人士而举办的筵席。此类筵席消费金额较高,大多数选择有3、8、9的日历编排日子里,开张取意“生、发、长、久”;对菜式名称亦甚为讲究,既有意气风发的意头,又有生意兴旺、发财大利的寓意。

第二节 普通筵席

一、婚宴

婚宴是民间男女双方登记结婚后,为确定婚姻仪式而举办的一种筵席。婚宴有男或女一方单独主办的喜宴,也有双方一齐主办的联婚喜宴。婚礼场面热闹,席间有新郎新娘敬酒敬茶项目。当今社会由于人民生活水平不断提高,多数的婚宴都有私人录像或酒店提供录像项目。有的宾馆酒楼为吸引消费还打出了免费提供新婚蜜月房,增设轿车接送;赠送名酒等优惠服务,经营的新招真是各师各法。

婚宴的筵席设计一般要有一个乳猪拼盘,寓意是红皮赤壮、大吉大利;要有一个丁,表示添丁发财;要有一只鸡,表示喜鹊齐鸣,新婚夫妇比翼齐飞;要有一个酸甜的菜式,表示儿孙满堂;要有一条鱼,表示年年有馀,有头有尾;单尾有莲子百合糖水,表示“百年好合”;甜点心两款,寓意是美点双辉。

随着人们的口味要求不断变化,民间传统的婚宴菜式也跟着变化,作为筵席设计者的宗旨是以顾客要求为主,从顾客的利益出发,传统的菜式也可改革为“适者为珍”。

二、寿宴

寿宴是民间纪念诞生的筵席,一般主办者均在六十岁以上(六十岁以下称生日宴席)。民间称六十岁平头为六秩,六十一岁为七秩开一或六旬晋一,七十一岁为八秩开一,八十一岁为九秩开一;岁、秩的递增,笔者认为延年之意。而寿宴筵席通常要备一款“福