



普通高等教育“十五”国家级规划教材
(高职高专教育)



宴席设计实务

周宇 颜醒华 主编



高等教育出版社

普通高等教育“十五”国家级规划教材
(高职高专教育)

宴席设计实务

周 宇 颜醒华 主编

高等教育出版社

内容提要

本书是普通高等教育“十五”国家级规划教材(高职高专教育)。主要内容包括宴席发展概述、现代宴席分类与宴席格局、宴席业务部门的组织管理、宴席菜肴和菜单设计、宴席台面与台型设计、宴席酒水知识、宴席酒水设计与服务、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席组织与实施、特色宴席菜单实例。

本书可作为高等职业院校、高等专科院校、成人高等院校及本科院校高职教育相关专业学生学习用书,也可供五年制高职院校、中等职业学校及其他有关人员使用。

图书在版编目(CIP)数据

宴席设计实务/周宇,颜醒华主编. —北京:高等教育出版社, 2003. 8

ISBN 7-04-012467-X

I. 宴… II. ①周… ②颜… III. 宴会-设计
IV. TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 037511 号

出版发行 高等教育出版社
社 址 北京市西城区德外大街 4 号
邮政编码 100011
总 机 010-82028899

购书热线 010-64054588
免费咨询 800-810-0598
网 址 <http://www.hep.edu.cn>
<http://www.hep.com.cn>

经 销 新华书店北京发行所
排 版 高等教育出版社照排中心
印 刷 人民教育出版社印刷厂

开 本 787×1092 1/16
印 张 11.75
字 数 270 000

版 次 2003 年 8 月第 1 版
印 次 2003 年 8 月第 1 次印刷
定 价 15.20 元

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

为加强高职高专教育的教材建设工作,2000年教育部高等教育司颁发了《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》(教高司[2000]19号),提出了“力争经过5年的努力,编写、出版500本左右高职高专教育规划教材”的目标,并将高职高专教育规划教材的建设工作分为两步实施:先用2至3年时间,在继承原有教材建设成果的基础上,充分汲取近年来高职高专院校在探索培养高等技术应用性专门人才和教材建设方面取得的成功经验,解决好高职高专教育教材的有无问题;然后,再用2至3年的时间,在实施《新世纪高职高专教育人才培养模式和教学内容体系改革与建设项目计划》立项研究的基础上,推出一批特色鲜明的高质量的高职高专教育教材。根据这一精神,有关院校和出版社从2000年秋季开始,积极组织编写和出版了一批“教育部高职高专规划教材”。这些高职高专规划教材是依据1999年教育部组织制定的《高职高专教育基础课程教学基本要求》(草案)和《高职高专教育专业人才培养目标及规格》(草案)编写的,随着这些教材的陆续出版,基本上解决了高职高专教材的有无问题,完成了教育部高职高专规划教材建设工作的第一步。

2002年教育部确定了普通高等教育“十五”国家级教材规划选题,将高职高专教育规划教材纳入其中。“十五”国家级规划教材的建设将以“实施精品战略,抓好重点规划”为指导方针,重点抓好公共基础课、专业基础课和专业主干课教材的建设,特别要注意选择一部分原来基础较好的优秀教材进行修订使其逐步形成精品教材;同时还要扩大教材品种,实现教材系列配套,并处理好教材的统一性与多样化、基本教材与辅助教材、文字教材与软件教材的关系,在此基础上形成特色鲜明、一纲多本、优化配套的高职高专教育教材体系。

普通高等教育“十五”国家级规划教材(高职高专教育)适用于高等职业学校、高等专科学校、成人高校及本科院校举办的二级职业技术学院、继续教育学院和民办高校使用。

教育部高等教育司

2002年11月30日

众所周知,宴席是人类饮食文化的重要组成部分,也是饮食文明的重要标志之一,其功能与作用已远远超出了满足人类生理需要这一基本层次。作为餐饮服务企业的主营业务之一,它不仅能反映餐饮服务企业烹饪技艺与服务水平的高低,同时,也能为企业带来大量营业收入。在许多以经营宴席业务为主的餐饮服务企业中,宴席业务的营业收入占到了经营收入的90%以上,成为企业利润的主要来源。然而,今天人们对宴席的研究仍然局限于烹饪文化这一范畴,显然不能满足市场经济发展的需要。针对这一情况,我们在酒店与餐饮管理专业教学计划中,增设了宴席设计这门实务性课程,希望培养更多、更符合企业需要的复合型高等职业技术人才。因此,编写一本同酒店与餐饮企业实际业务需要相适应,又能体现高职教育特色的教材,是十分必要而有益的。为实现这一目标,在高等教育出版社和中国高等职业教育研究会的倡导下,我们组织一部分有实际餐饮工作经验的专业教师编写了这本《宴席设计实务》,作为宴席设计这门课程的教材。全书共分十一章,主要介绍宴席的基本理论与发展历史、宴席设计的方法与技巧、酒店及餐饮企业宴席业务组织与经营管理等内容,并附有各类宴席菜单实例,既可作为高职高专院校酒店、餐饮及烹饪专业以及各类培训机构的教材,又可作为酒店餐饮业从业人员的参考书。同传统的教材相比,这本教材具有以下几个特点:

(1) 在内容和结构上强调同实际业务相适应,即将实际工作中宴席设计所涉及的知识分清主次,有机地结合起来,进行综合介绍。

(2) 强调实际能力的培养,即通过大量实例的介绍,激发学生的创造性思维。

(3) 将宴席设计同经营管理结合起来,从而避免了传统教材只重设计而忽略了如何将设计变为现实的不足,即如何让设计满足顾客和市场的需要,为企业创造良好的经济效益,实现企业的经营目标。

(4) 由于各地区以及各具体企业的差异,在内容的选择上,尽量做到求同存异,充分体现宴席设计的艺术性,拓展学生视野,以利于学生在今后实际工作中能够充分发挥个人的创造性。

(5) 突出了设计者沟通能力的培养与训练,以及促销技巧的掌握,这是传统教材中较少强调的。然而,这些能力的培养对于设计者将设计的宴席最终转化为能为企业带来效益的现实宴席是至关重要的。

本书由深圳职业技术学院周宇同志、华侨大学颜醒华同志任主编,深圳职业技术学院钟华同志任副主编。本书具体编写工作分工如下:周宇(第一、二、三章),颜醒华(第七、九章),钟华(第五、八、十章),第四章第一、三节由湖南女子大学刘红梅同志编写,第四章第二节由深圳职业技术学院刘致良同志编写,第六章由深圳职业技术学院容莉同志编写,第十一章由深圳职业技术学院周宇同志与华侨大学颜醒华同志共同编写。全书由周宇同志统稿,哈尔滨商业大学杨铭铎教授担任全书的审稿工作。

本书在编写过程中参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果,在此表示感谢!同时,在编写过程中还引用了部分酒店与餐饮企业的业务成果,在此一并表示感谢!

谢！由于我们水平有限，书中错误之处在所难免，希望各位专家学者和广大同仁批评指正。我们真诚期望本书能为繁荣中华饮食文化作出自己的贡献。

编者

2003年3月

目 录

CONTENTS

第一章 宴席发展概述.....	1
第一节 宴席的起源与演变.....	1
第二节 我国历代宴席简况.....	4
第三节 宴席的特征与作用.....	8
第二章 现代宴席分类与宴席格局.....	12
第一节 现代宴席分类.....	12
第二节 现代宴席的格局与内容.....	18
第三节 现代宴席的改革与发展趋势.....	25
第三章 宴席业务部门的组织管理.....	31
第一节 宴席业务部门的组织机构设置.....	31
第二节 宴席业务部门员工素质要求.....	35
第三节 宴席部工作人员职责.....	36
第四章 宴席菜肴与菜单设计.....	43
第一节 宴席菜肴设计的原则与方法.....	43
第二节 宴席菜肴餐具的配备.....	50
第三节 宴席菜单的设计与制作.....	53
第五章 宴席台面与台形设计.....	62
第一节 宴席台面种类与设计基本要求.....	62
第二节 宴席摆台基本技法.....	64
第三节 宴席台形设计.....	72
第六章 宴席酒水知识.....	81
第一节 酒水与宴席的关系.....	81

第二节 宴席常用酒水·····	83
第七章 宴席酒水设计与服务·····	93
第一节 宴席酒水及杯具的选择·····	93
第二节 宴席酒水服务程序与技巧·····	96
第八章 宴席服务设计·····	101
第一节 宴席服务基本程序·····	101
第二节 宴席服务设计·····	113
第九章 宴席业务经营管理·····	118
第一节 宴席预订的程序与处理方法·····	118
第二节 宴席定价与成本控制·····	120
第三节 宴席餐饮产品质量控制·····	125
第十章 宴席组织与实施·····	127
第一节 宴席前的准备·····	127
第二节 宴席业务的督导·····	132
第三节 宴席结束工作与突发事件处理·····	134
第四节 宴席服务质量控制·····	137
第十一章 特色宴席菜单实例·····	146
第一节 中西餐桌服务式宴席菜单实例·····	146
第二节 中西自助餐宴席菜单实例·····	168
参考文献·····	179

第一章 宴席发展概述

学习目标

1. 了解宴席的含义及其形成的因素
2. 了解我国传统宴席发展的历史阶段及各阶段的特征
3. 了解我国传统宴席的形式及著名宴席的名称
4. 熟悉宴席的基本特征及其作用
5. 掌握餐饮企业宴席业务的特点

宴席是人与人之间的一种礼仪表现和沟通方式,是人们生活中的美好享受,也是一个国家物质生产发展和精神文明程度的重要标志之一。今天,随着社会的不断发展和进步,宴席已超出单纯的风俗礼仪概念而成为一种新的文化产业现象,对其进行全面系统的研究,不仅具有积极的理论意义,而且对于指导餐饮企业及其他饮食服务机构进行宴席设计与管理亦具有现实的参考价值。

第一节 宴席的起源与演变

一、宴席的概念

宴席是指人们为了某种社交目的,以一定规格的酒菜食品和礼仪来款待客人的聚餐方式,它是宴会与筵席的总称。

宴席通常又被人们称为“筵席”(feast)或“宴会”(banquet),除此之外,还有“筵宴”、“酒席”、“酒宴”、“燕饮”、“会饮”等不同的称谓,这些称谓的含义大体相同,但严格说来,“筵席”与“宴会”还是有一定的区别。

在我国,“筵席”的本意最早是古代铺地的坐具。古人生活习惯是席地而坐,为了卫生,就铺着席子坐,包括饮食时也是坐在地上的。《周礼·春官·司几筵》记载:“司几筵掌五几、五席之名物,辨其用,与其位。”唐代学者贾公彦疏证云:“凡敷席之法,初在地者一重谓之筵,重在上者谓之席。”古书上所说的“几”是一种矮小的案子,古人用来搁置物品和倚凭身体之用。“五几”则是指玉、彤、彤、漆、素等五种不同质地的几物。“五席”则是指莞席、縑席、次席、蒲席、熊席等五种席子。筵,一般用蒲苇等粗料编成;席一般用细料编成。筵与席的摆设方式是筵下席上、筵长席短、筵粗席细。在奴隶社会、封建社会有一套严格的等级制度,筵、席、几必须按照地位与官阶的高低来摆设,如天子之席五重,设玉几;诸侯之席三重,设彤几。人们将食品菜肴放在席前的几上,席地而食,这就形成了古代的筵席,后来筵席逐渐演变成了“具有一定规格质量的一整套酒水菜品”。“宴会”从字义上看,“宴”同“燕”,和乐貌。“宴会”也称做“燕会”、“讌会”、“醺会”,是指宴饮的聚会。由此看来,“筵席”与“宴会”的区别在于前者强调内容,更具体,而后者更注重形式和聚会的氛围,其含义也比较广。尽管有这些细微区别,人们

通常还是将这两个词等同起来使用,为了便于理解,今天人们也把“筵席”与“宴会”合称为宴席或筵宴。

二、宴席的起源

宴席的产生、发展和不断完善是一个漫长而持久的历史过程。上古时期,社会生产力水平很低,人们衣不蔽体,食不果腹,当然也谈不上什么宴席。宴席是在社会上有了的积余产品,剩余和积贮的食物丰富,人与人之间有了社交要求之后才逐渐形成的一种就餐方式。古代宴席的起源,与先民祭祀、岁时先令、民间礼俗、宫室起居等因素有密切关系。

(一) 祭祀活动促进宴席的产生

远古时期,人们对许多自然现象都不了解,风雨雷电、洪水猛兽对人类的袭击,人类表现得无能为力,对这些自然现象无法解释,久而久之,就在人类意念中产生了神的意识,好像有一种神的力量在支配着人类,人类便对这种神产生了崇拜。于是,为求五谷丰登、子孙安泰、战胜外侮、安居乐业,我们祖先便顶礼神明,虔敬考妣,产生了原始的祭祀活动。要祭祀,必须准备一些美味的食品,供神灵享用,以表心意。起初,人们祀天神、祭地祇、享祖先,酋长或首领把祭祀的食品分给部族人(后来是君主把祭品分给臣下)食用,家长把享祖的祭物分给亲属食之,称之为纳福。这种纳福就是古代宴席的萌芽。

(二) 古代礼制风俗影响宴席的形成

中国是一个礼仪之邦,自古非常讲究各种礼节,上自宫廷官府,下至平民百姓,各种礼仪名目繁多,如敬事鬼神有吉礼,婚庆喜事有嘉礼,男子成年有冠礼,女子成年有笄礼,孩子出生有洗礼,庆贺祝寿有寿礼,死亡归葬有丧礼。通常情况下,行礼就要摆宴,否则就是礼仪不周。所以说,古代宴席的形成与古代各种礼俗有着千丝万缕的联系。

(三) 节日节令的出现也是宴席的重要成因

古时候,人们在季节气候转移,年岁更替等特殊日期举行一些活动,并且年复一年进行,代代相传,从而形成民俗节日。在这些节日里,人们往往要配以各种活动,进行仪式性庆祝,其中也不乏饮食的内容。古代节日的饮食活动,是一种群体的饮食活动,或者是一个村落的人相聚会餐,或者是一个家族的人团聚一席,因此具有聚餐式的特征。此外,节日聚餐是重复往年的饮食内容,菜品具有一定的传承性和规定性。人们相聚在一起是为了纪念特定的节日,因此这种饮食活动便具有一定的社交性。从以上可以看出,节日饮食具备了宴席的基本特征。节日的产生,直接导致了宴席的形成和发展。

(四) 宫室起居是宴席形成的前提条件

宴席是在特定的场所和条件下举行的。先民在巢居、穴居时代,没有什么宴席而言,只有出现房屋之后,真正意义上的宴席才应运而生。殷商时代,人们习惯于把各种草蓐编织成席铺于堂室之内,主要是为了隔潮取暖、洁净卫生。开始人们常在席上祭祀,后来又在席上进餐。关于席的铺设方式和规定,前面已有论述。可以说宫室起居为宴席规格化、礼仪化特征的形成提供了前提条件。

三、我国传统宴席发展的历史阶段

■ 1. 殷朝时期

由于殷朝的人尚好祭,所以甲骨文中有许多祭典名称,诸如衣祭、翌祭、侑祭、御祭等等。这些名目繁多的祭祀,实际是一次次宴会。至于飧这种平时的宴乐并没有一定的名目,仅称飧而已。因此,殷朝时期的宴席主要是为祭祀而设。

■ 2. 周朝时期

周朝时期改变了以往宴席主要为祭祀而设的例,出现了许多为活人而设的宴席制度。其中主要有以下一些制度:

(1) 在宴席边列案制度。这种制度规定,如果进食者身份高贵或是年老者,可以凭食几而食。有的宴席是站着进食的,比如乡饮酒礼规定:六十岁以上的人才可以坐席而食,而五十岁及以下的人只能站着伺候长者,站着进食。

(2) 宴席菜肴制度。西周之前,宴席菜肴很不讲究。但是到了西周之后,宴席菜肴就有了一定的规定,特别是春秋时期更有许多讲究,菜点的多少表示了森严的等级差别。

(3) 献食制度。周朝时期,还在许多场合下设立了献食制度,按此规定,贵客和尊主进食,都由自己的妻妾举案献食或用仆从进食,吃一味,献一味,一味食毕,再献另一味。汉代孟光举案齐眉的故事,在我国妇孺皆知。至于天子膳食,则由膳夫献食,同时还规定膳夫要先尝食,目的是为了表示食物无毒,可以献食于天子。这一制度,始于周秦,兴于两汉,传至南北朝,成为古代宴席中的一种礼仪规定。

■ 3. 汉唐五代

汉唐时期宴席发展的主要特征具体表现如下:

(1) 由席地而食发展至站立凭桌而食。到了汉代,西域的坐具——马扎子传入中原,在其启发下,我们的祖先制成了桌椅,将人从跪坐中解放了出来。隋唐时,宴席席面有了改变,进食者由席地而坐,上升为坐椅凳,凭桌而食,席面也随之升高了。宴席的概念从此换上了新的内容,不再是指旧时铺地的坐垫了。唐代有了椅子。

(2) 五代时宴席形式有了突破性发展。主要为:

① 五代时,食案也有所改变,不再列席,多用作献食捧盘了,案下短足也逐渐取消了。

② 铺地的筵席,也逐渐升到了桌上,成了围桌的桌帟,把草编制品变成了布制品。不再席地宴饮,而改用桌椅,于是那种履舄交错,吃酒脱鞋的不卫生局面彻底改变了。

③ 实行了分食制。五代时,贵家饮宴,实行一人一桌一椅的一席制,每个席面上各置食馔数簋,是分食制,很合乎饮食卫生要求。可见分食制并不是仅兴于西方国家的饮食方式。

■ 4. 宋朝时期

宋代人对饮食生活,从宫廷到民间都是比较讲究的。当时的宴席有繁有简,格式不一。北宋时期,饮食市场十分繁荣,宴席菜肴非常丰盛。南宋时期,讲究饮食之风有增无减,据《武林旧事》记载:清河郡王张俊在家中宴请宋高宗赵构所供奉的御宴共计有250件馔肴。

■ 5. 明朝时期

这一时期,有了八仙桌,宴席和酒席较前更盛。

(1) 明朝的宴席,既有大型宴席,也有小型宴席,如庆官宴、寿辰宴、节日宴、观灯宴等。各种宴席名目繁多,形式各异,因客而别,都有不同的宴会场面,以示奢华,可称得上“下箸三万钱,敢欺石崇富”的盛况。

(2) 明朝时期的宴席已经十分讲究礼仪和气氛。宴席的席位按长幼尊卑入座,桌前留席口,围上锦绣桌围,妆花椅甸。开宴之前,主人向来宾按尊卑次第敬酒。宴席开始,乐妓弹唱相应的庆贺歌曲。酒过三巡,厨役捧献大馔,必是整个的动物原料制作的菜肴,如烧火鹿花猪,经厨役割开分食,首席赏钱,谓之“茶厨役”。宴席进行中,配上音乐、戏曲、舞蹈、杂耍,均与宴席节奏协调配合。

■ 6. 清朝时期

(1) 清代宴席得到更进一步发展,到“康乾盛世”出现了团桌,即圆桌席面,又叫团圆桌。

(2) 清朝时期创造了满汉全席。清宫御膳房在历代御用膳房的基础上,加入了满、蒙、回、藏各种食品,它所办的宴席,称为满洲席,又称为满洲筵席、饽饽桌子。

(3) 清朝时朝的民间宴席名目多种多样。当时市面上的酒楼、饭馆,多数是承办民间的宴席酒席,有烧烤席、燕菜席、鱼翅席、海参席、三丝席、广肚席等等。

总而言之,根据各种资料表明,我国传统宴席源于夏,兴于隋唐,全盛于明清,流于民国,总是随着朝代的更替稳中有变,从简到繁,又从繁到简,大都是士大夫们才能享受的,普通百姓却很难涉足,与今日之宴席、酒席的流行性、频繁性、民间性相比,有所不同。

第二节 我国历代宴席简况

一、我国传统宴席的宴饮形式

我国传统宴席著名的饮宴形式主要有游宴、船宴、军宴和曲宴四种。

游宴也称宴游,或备酒果登高,或携带饌肴聚集于名胜之地,饮宴游乐。官宦和文人学士多有此好。唐李肇《国史补》载:“长安风俗,自贞元侈于游宴。”元费著的《岁华纪丽谱》(一名《成都游宴记》)记四川的游宴情况说,从正月初一至冬至,月月都有游宴的活动,并指出成都的游宴之盛行,乃系帅蜀的宋祁创导的结果。清顾禄的《清嘉录》等书也有游宴的记载。历代不少诗人的优秀作品,都是在游宴时兴致所至,命笔而成的。

船宴也是一种古代饮宴,设宴于游船上。宫廷和官府多用这种形式饮宴。五代时,后蜀主孟昶的花蕊夫人有《官词》百首,记船宴的就有八首。南宋都城临安的“湖船”,即为举办船宴的场所。《梦粱录》记:“杭州左江右湖最为奇特,湖中大小船只,不下数百舫。”“大的可容百人,小的也可容二三十人。每舫都“精巧创造,雕栏画栋,行如平地”,并有“百花、十样锦、七宝”等船名。“湖中南北搬载小船甚夥,如撑船卖羹汤、食果,掇酒瓶如表碧香、思堂春、宣赐小思龙游,新煮酒俱有。……船中动用器具,不必带往,但指挥船主一周备。盖早有登舟,不劳为力,惟支犒钱耳。”清顾禄《桐桥倚棹录》、李斗《扬州画舫录》等书都有船宴的记载。

还有“军宴”，指军中的宴饮。《资治通鉴》记：唐“宣宗大中十一年延心知之，因承勋军宴”，说的便是宴于军中的宴会。

“曲宴”就是私下举行的筵宴，从史记载看，当然多指宫中。三国魏曹植《曹子建集》载：“吾之二三子，曲宴此城隅。”《三国志·魏志》记：“景初元年，帝游后园，召才人以上曲宴极乐。”这说的是魏明帝曹叡也举行过曲宴。《宋史·志》载：“凡幸苑囿、池、观稼、畋猎，所至设宴，惟从官预，谓之曲宴。”表明宋朝也还举行曲宴。看来，曲宴的礼仪较为简单，参加的人也不多，吃喝都方便些，可以像曹植诗中描绘过的那样“缓带倾遮羞”。

泛指盛大的宴会，称“高宴”或“高会”。以玳瑁装饰坐具的盛宴，又称“玳筵”。富丽的酒宴，称“金华宴”。珍美的筵席称“琼筵”。帝王的御宴或道教称仙境的宴会称“玄饌”。盛宴古代有称“红筵”的。在幽静的处所举行宴会还有称“玄宴”、“幽宴”的。上述所说，都有出处，就不必繁琐引征了。

二、历代著名宴席

（一）烧尾宴

这种宴会是唐代的时候新登地或升迁时的贺宴。唐封演《封氏见闻记》载：“士子初登荣进及迁除，朋僚慰贺，必盛置酒饌音乐，以展欢宴，谓之烧尾。”

（二）曲江宴

也称曲江会，曲江大会。唐时，考中的进士，放榜后大宴于曲江池。曲江在今陕西西安市东南，离大雁塔不远，因当时河水水流曲折，故称。

曲江宴可以说是一种进士游宴活动的总名称。据五代王定保《唐摭言》（一作《摭言》）记载，进京参加考进士的诸生，见面时举行的宴会称之为“大相识”、“次相识”、“小相识”，还有“月称”、“看佛牙”、“樱桃”、“牡丹”等宴名。“关醺”则是考中进士的人举行的告别宴会。王定保说：“关醺：此最大宴，亦谓之离筵。”考中的进士，将被朝廷派遣到各地去任职，进士们出银买个“平步青云”、“鱼跃龙门”是很乐意的。据王定保记述，当时京城有专门为举办曲江宴组织起来的服务团体，当年活动结束后，就筹备第二年的活动了。当然，这是有利可图的事。

曲江池作为一个游赏盛地，并不都只是进士们才去宴游。唐开元中，政府采取措施疏凿曲江后，曲江一带成了郊游的好地方。开元、天宝年间，唐玄宗就在曲江园林举行过极为盛大的上元节游宴，唐德中又在中和、重九两个节日举行过曲江宴百僚的活动。

（三）闻喜宴

这是从唐代开始就有的宴会，又称敕士宴、琼林宴。

唐制，进士放榜，集钱大宴于曲江亭子，称曲江宴，亦称闻喜宴。后唐明宗天成二年诏命新进士闻喜之宴，年赐银四百贯，由政府发钱给中了进士的人吃喝一番。宋太宗端拱元年，听取了知贡举宋白的倡议，遂明确规定由朝廷置宴，招待这些进士及第者。《宋史·志》载：“赐贡士宴，名曰‘闻喜宴’。”“凡预宴官分东西升阶就坐，贡士以齿”，参加宴会的人按年龄大小排座次。这种闻喜宴，因北宋的京都定在开封，宋初，太宗太平兴国二年赐宴新科进士于琼林苑，就更名为“琼林宴”了。明、清之时，赐新进士的宴会，亦沿用琼林宴名。

(四) 鹿鸣宴

此为科举时考试后所举行的宴会,由州县长官宴请考官、学政及得中举子的宴会。因为唐代时举行这种宴会用“少牢”(羊)为饌,宴会上要歌唱《诗经·小雅·鹿鸣》之章,因而称之为“鹿鸣宴”。《新唐书·志》记:“每岁仲冬……试已,长吏以乡饮酒礼会属僚,设宾主,陈俎豆,备管弦,牲用少牢,歌《鹿鸣》之诗。”后来,在宋代殿试文武两榜状元设宴,同年团拜,也称鹿鸣宴。明清沿用旧例,于乡试放榜次日,宴请考中的举人和内外帘官等,宴会上要歌《鹿鸣》,跳魁星舞,也称之为鹿鸣宴。

(五) 春秋大宴

这是宋代春秋季仲之时,由国家举行的宴会。据《宋史·志》载,这种宴会是从咸平三年(公元1000年)二月开始的,第一次春秋大宴在含光殿举行。宋代的制度规定:“凡大宴,有司预于殿庭设山楼排场,为群仙队仗、六番进贡、九龙五凤之状”,布置得很讲究。“司天鸡唱楼于其侧”,当时无钟,只能以鸡鸣唱报时也。“殿上,陈锦绣帷帘,垂香毯,设银香兽前槛内,籍以文茵,设御茶床、酒器于殿东北楹间,群臣醺斝于殿下幕屋。”宴会的座次排列是很严格的,尊卑分明。宰相、使相、三师、三公、仆射、沿尚书丞郎、学士、御史大夫、皇帝的宗室坐于殿上;文武四品以上的官员坐于朵殿;升朝官、诸军副都头以上分坐于两庑。坐具也分贵贱等级。宰臣、使相坐绣墩;参知政事以下坐二蒲墩,墩上加麝毯;军都指挥使以上用一蒲墩;自朵殿而下都只用绯绿毡条席了。餐具也不一样,殿上用金器,其余的只能用银器。

春秋大宴的仪式极繁。参加宴会的人先得在皇帝到达之前“诣殿庭,东西相向立”,站得腰酸背痛。待皇帝坐好了,才由“舍人”“分引群官横行北向”,阁门官“赞大起居”,赴宴群臣由“班首出班俯伏,跪”向皇帝磕头,“致辞讫”后,大家又磕无数头之后才能就坐。皇帝举五次酒,大家得站五次,拜五次。虽然参加这样的宴会等于是受罪,可觉得是一种极大的荣幸,与宴者还是受宠若惊。

(六) 饮福大宴

这也是宋代国家举行的宴会,也称为“饮福宴”。

饮福,指祭礼毕,设宴饮供神之酒,谓受神之福。《宋朝会要》载:“乾德元年(公元963年)十二月,以南郊礼毕,大宴于广德殿。自后凡大礼毕,皆设宴。例曰饮福宴。盖自此始也。”《宋史·志》记:“集英殿饮福大宴仪。初,大礼毕,皇帝逐顿饮福,余酒封进入内。宴日降出,酒既三行,泛赐预坐臣僚饮福酒各一醺。群臣饮讫,宣劝,各兴立席后,赞再拜谢讫,复坐饮,并如春秋大宴之仪。”

(七) 大宴

宋代、明代国家举办的宴会。《宋史·志》载:“凡国有庆皆大宴;遇大灾、大礼则罢。”前述春秋大宴、饮福大宴都是宋代的国家宴会。据《明史》载:“明制,有大宴、中宴、常宴、小宴。”大宴规定:“凡立春、元宵、四月八日、端午、重阳、腊八日,永乐间,俱于奉天门赐百官宴,用乐。”明代的大宴,所赐食品不一样。立春日赐春饼,元宵日赐团子,四月八日不落英,端午日凉糕粽,重阳日糕,腊八日面。

(八) 簇花等宴

元代的宴会名,有陈列鲜花的宴席称之为“簇花宴”。元郝经《郝文忠公集》“望京府赏红梅”诗言:“入门下马簇花宴,红莲旧府花正新。”又据清俞樾钞引明陶宗仪《元氏掖庭》的资料,元代宫廷有爱娇之宴、浇红之宴、暖妆之宴、拔寒宴、惜香宴、恋春

宴、夺秀宴。

（九）头鱼宴和花宴

在宋元之间的辽金，还有两种名宴，即头鱼宴和花宴。

头鱼宴是辽代天子钓得头一等之鱼时所行的酒宴。《辽史·天祚纪》：天庆二年二月，幸混同江钓鱼。界外生女直酋长在千里内者，以故事来朝，适头鱼宴。酒半酬，上临轩命诸酋，次第起舞。

花宴是全国的宴会。《金史·礼志》载：承安三年正月上谕旨有司曰：比闻宋国花宴殿上，不设肴饌。至其歇时，乃备于廊下。今花宴上赐食，甚为拘束，若依彼例可乎。

（十）定鼎宴

此为清代皇帝改年号或迁都举行的宴会。由礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。《清史稿·志》载：“建元定鼎宴，崇德初，太宗改元建号，设宴笃恭殿。顺治元年，定鼎燕京，设筵宴，设宝座皇极门正中。”

（十一）元日宴

也称“元旦宴”、“元会宴”，清代国家例行的宴会。礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。《清史稿·志》记：“元日宴，崇德初定制，设宴崇政殿，王、贝勒、贝子、公等各进筵食牲酒，外藩王、贝勒亦如之。顺治十年，令亲王、世子、郡王暨外藩王、贝勒各进牲酒，不足，光禄寺益之。御筵则尚膳监供备。康熙十三年罢，越数岁复故。二十三年改燔炙为肴羹，去银器，王以下进肴羹筵席有差。”元日宴的仪式、陈设、席次，宴会上所奏的音乐及表演的舞蹈，是雍正四年（公元1727年）正式规定下来的。《清史·志》有详细记载：雍正四年，定元旦宴仪。是日巳刻，内外王、公、台吉等朝服集太和门，文武各官集午门。设御筵宝座前，内大臣、内务府大臣、礼部、理藩院长官视而不见设席。丹陛上张黄幔，陈金器其下，鹵簿后张幔，设诸席。鸿胪寺官引百官入，理藩院官引外藩王公入。帝御太和殿，升座，中和韶乐作，王、大臣就殿内，文三品、武二品以上官就丹陛上，余就青幔下，俱一叩。饮毕，又一叩，乐止。展席幕，掌仪司官分执壶、爵、金卮，大乐作，余臣起。掌仪官举壶实酒于爵，进爵大臣趋跑，则皆跪。掌仪司官受大臣爵，大臣升中陛，至御前跪进酒。兴，自右陛降，复位，一叩，群臣皆叩。大臣兴，复自右陛升，跪受爵，复位，跪。掌仪司官受虚爵退，举卮实酒，承旨赐进爵大臣酒。王以下起立，掌仪司官立授卮，大臣跪受爵，一叩，饮毕，俟受爵者退，复一叩，兴，就坐位，群臣皆坐。乐止，帝进饌。中和清乐作，分给各筵食品，酒各一卮，如授茶仪，乐止，蒙古乐歌进。毕，满舞大臣进，满舞上寿。对舞更进，乐歌和之。瓦乐喀氏舞起，蒙古乐歌和之，队舞更进。每退俱一叩。杂戏毕陈。讫，群臣三叩。大乐作，鸣鞭，韶乐作，驾还宫。

（十二）冬至宴

清代国家例行的宴会。礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。顺治时，其宴仪如元日宴。顺治后，宴会所奏的乐曲和表演的歌舞有变动。

（十三）大婚宴

清时国家例行的宴会。礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。《清史稿·志》：“大婚宴，顺治八年，大婚礼成，设宴如元旦宴。并进皇太后筵席牲酒，嗣后仿照此。”

（十四）凯旋宴

清史国家例行的宴会。礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。《清史稿·志》：“凯旋

宴，自崇德七年始。顺治十三年定制，凡凯旋陞见获赐宴。乾隆中，定金川，宴瀛台；定回部，宴丰泽园；及平两金川，赐宴紫光阁。……道光八年，回疆奠定，赐宴正大光明殿，是日大将奉觞上寿，帝亲赐酒，命侍卫颁从征大臣酒。余如常仪。”

（十五）千秋宴

也称“千叟宴”，清时国家例行的宴会。礼部主办，光禄寺供置，精膳司部署。据《清史稿·志》记载，这种宴只举办过三次：“千秋宴为康熙五十二年创曲，设早春园。凡直省现官、致仕汉员暨士庶等，年六十五以上至九十者咸兴。遣子孙、宗室执爵授饮，分给食品，谕毋起立，以示优崇。乾隆五十年，设宴乾清宫，自王、公、内、外文武大臣暨致仕大臣、官员、绅士、兵卒、耆农、工商与夫外藩王、公、台吉、回部、番部土官、土舍、朝鲜陪臣，齿逾六十者，凡三千余人。其大臣七十以上，余九十以上者，子孙得扶掖入宴。年最高者，如百五岁司业銜郭钟岳等，得随一品大臣同趋黼座，亲与赐觞。宴罢，颁赏珍物有差。嘉庆初元再举，设宴皇极殿，与宴者三千五十六人，邀赏者五千人。”

清代还有一些著名的宴会，如耕籍宴、宗室宴、外藩宴、乡试宴、延臣宴、茶宴、恩荣宴、大蒙古包宴，及清入关前的聚亲宴等等。

（十六）乡饮酒

据史料记载，这种“乡饮酒”宴会有三种情况：一是乡大夫为乡学业成的贤能举行的宴会。古之乡学，三年业成，考其德艺，以其贤者能者荐升于群。由掌乡之政教禁令的乡大夫作主人，为之设宴送行，待以宾礼，饮酒酬酢，皆有仪式。这种宴会称为“乡饮酒礼”。二是由地方官设宴招待应举之士或耆老有德行之人。这种宴会，历代多有。三是清代敬老尊贤的饮宴。这种宴会，称之为“乡饮耆宾”。

（十七）其他宴会

据《幼学琼林》记“科第”：“鹿鸣宴，款文榜之贤；鹰扬宴，待武科之人。”这就表明还有一种“鹰扬宴”，其名又系以《诗经》“时维鹰扬”之句，言武士兵威猛而来。还有一种“上马宴”，说是清代行乡试之前，府尹饷正副考官司以下及关系考试之官员并应考者的宴会。还说“试前称上马宴，试后称鹿鸣宴”。又据《成都通览》载，四川民间也有“上马宴”和“下马宴”。说清代民间聚亲：“两亲家于喜筵正酒后，复择吉日又宴。宴时会亲，谓之亲家过门……谢亲与迎亲相通。”接亲时举行“下马宴”，并亲时举行“上马宴”。

历史上还有一些宴会名称，如“鸿门宴”（汉）、“凌虚宴”（北齐）、“临光宴”（唐）、“灯宴”（唐）、“争春宴”（唐）、“红云宴”（五代）等。

第三节 宴席的特征与作用

一、宴席的基本特征

（一）聚餐式

它是宴席形式上的一个重要特征。作为宴席，它必须是众人聚食的一种进餐方式。古代皇帝“食前方丈，罗列八珍”。菜肴再丰盛，如果说只供皇上一人享用，也不能称之为宴席。完整意义上的宴席，在形式上，是众人围桌而食，多席同室而设，每桌有主宾、主

人、陪客之分,全场又有首席(或称“主席”)、二席、三席……之别。赴宴者或根据尊卑、长幼、地位高低依次入席,或根据事先在请柬上注明的台号、席码对号入座。虽然席位有主次,坐次有高低,但是,大家都在同一时间、同一地点,品尝同样的菜点,享受同样的服务。更主要的是,大家都是为了一个共同的主题而走到一起,或为了庆贺节日,或为了迎接贵宾,或为了庆贺协议签订,或为了祝贺华夏落成。总之,欢聚一堂,聚饮会食,是宴席的一个基本特征。

(二) 规格化

它是宴席内容上的一个重要特征。宴席不同于日常便饭、大众快餐、零餐点菜,后三者不太讲究进餐环境、菜肴组合以及服务档次。宴席在菜肴组合上有着严格的要求,冷碟、热碟、大菜、汤羹、甜品、主食、水果、酒水等,均须按一定的比例和质量要求,合理搭配、分类配合。整桌席面上的菜点,在色泽、味型、质地、形状、营养以及盛装餐具方面,力求丰富多彩,并因人、因事、因宴席档次科学设定。在接待礼仪、服务程序上,各个酒店都有自成一体、严格的规范要求。同时,根据宴席的等级和主题,对宴席环境进行合理布局,对宴席台面进行巧妙摆设,力图使宴席环境、宴席台面、宴席菜品等与宴席主题相吻合,达到和谐统一,给人以美的享受。

(三) 社交性

它是宴席功能上的一个重要特征。天下没有无缘无故举办的宴席。凡设宴,总有它一定的目的,大到政府举办的国宴,小到民间举办的婚宴;远到唐代的烧尾宴,近到一年一度的国庆家宴。其作用,或为了和平与友谊,或为了亲情与友情。总之,人们相聚在一起,品佳肴美味,谈心中之事,疏通关系,增进了解,加深情谊,从而实现社交的目的。这也正是宴席自产生以来几千年长盛不衰,普遍受欢迎的一个重要原因。

二、宴席的作用

(一) 促进交流,繁荣经济

宴席是一种特殊的交际工具。人们在日常交际活动中,除了用电话、书信等常用工具进行交流之外,宴席便是最重要的一种交际工具之一。人们在这种特殊的氛围里,边品尝美味佳肴、香茗美酒,边畅叙友谊、洽谈事务。有时运用其他方式难以解决的问题,通过宴席却可迎刃而解。

宴席是酒店创收的重要来源。宴席是所有进餐方式中人均消费最高的一种。宴席也是餐饮经营项目中利润最高的一项。正是由于以上两种原因,酒店在做好多种经营的同时,重点是抓宴席。在一些酒楼、餐馆,宴席收入往往超过了其他经营项目的总和,占营业收入的90%以上。在一些宾馆、饭店的餐饮部,宴席收入也占了相当大的比例。尤其是宴席的高利润性,使许多商家不惜代价大搞宴席促销,争取更多的宴席,促进经济效益的提高。

(二) 发展烹调艺术,提高技术水平

很多食品生产由于受成本、菜单等限制,平时厨师没有机会锻炼,而宴席由于档次高、花色品种多提供了这种机会,可以创制新产品,发展烹调艺术,提高厨师技术水平。

(三) 提高饭店声誉,增强企业竞争力

宴席管理复杂,要求较高,涉及面较广。特别是大中型高档宴席,需要一系列专业