

中國 富庶 繁榮

戴紀明
王淦宸
劉景文
吳國印

編著



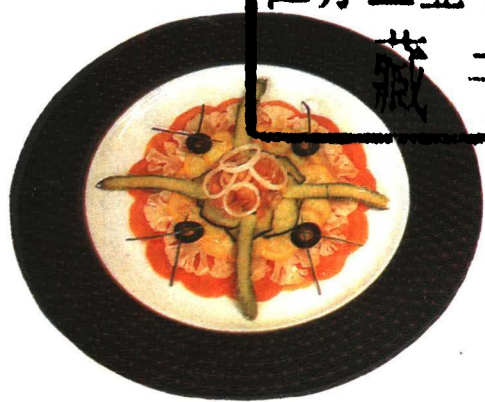
辽宁科学技术出版社



中國宴席菜點

辽宁科学技术出版社

江苏工业学院图书馆
藏书章



摄影 / 戴纪明 王涤寰
撰文 / 吴国印 刘景文

(辽)新登字4号

中国宴席菜点

Zhongguo Yanxi Caidian

吴国印 刘景文

戴纪明 王涤寰

辽宁科学技术出版社出版

(沈阳市和平区北一马路108号 邮政编码 110001)

辽宁省新华书店发行 辽宁美术印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 10 字数: 110,000

1993年8月第1版 1993年8月第1次印刷

责任编辑: 陈慈良 版式设计: 李 夏

封面设计: 庄庆芳 责任校对: 周 文

印数: 1—10,000

ISBN 7-5381-1708-3/TS·170 定价: 38.00元

中国筵席萌芽于虞舜时代，是在远古祭祀、礼俗和宫室起居的影响下，随着社会生产力和时代的进步而逐渐演化发展的。

“筵席”最早的含义是竹、草编织的坐垫。《孙冶让正义》记载：“筵长席短，筵铺陈于下，席在上，为人所藉。”《礼记》也载有：“铺筵席，陈尊俎，列笾豆。”意思是说，人们进食宴筵均席地而坐，酒肴饌置于筵席之上。以后，随着历史发展和社会进步，虽发明了桌椅，筵席失去了“铺陈”的作用，但由于人们的习惯所致，则充当了酒饌的专用名词。中国筵席发展至今，不仅体现了我国烹饪博大精深的技艺水平，而且由于它不同于日常饮食和一般餐饮的独特本质，又赋予了它新的含义，即供人们为了特定的交际或外交的目的而聚食，有一定的规格和质量标准，讲究一定礼仪的一整套菜点，并形成了社交性、聚食性、规格化、礼仪性四个显著特征。

下面，我们就对中国筵席作一简单介绍。

筵席的种类

由于各地的物产和食俗不一样，筵席的种类繁多。以用料和烹饪工艺格式的高低分，大体可分为高档筵席、中档筵席和普通筵席。

高档筵席用料名贵，制作精细，造型美观，风味突出，讲究陈设，餐具精美，多用名菜名点，价格较高。现代的高档筵席更是配合环境艺术和周到的服务，而使其日臻艺术化。如以燕菜、鱼翅为主菜，其它菜点为辅而组合的燕翅席；以鱼翅为主菜，辅以其它菜点的鱼翅席；以熊掌为主菜，辅以其它菜点的熊掌席等。

中档筵席的用料多为一般海味和鸡、鸭、鱼、肉及时鲜蔬菜，成本较高，制作过程较为复杂，如海参席、鱼唇席、鱼肚席等。

普通筵席选料多以肉、鸡、鱼及蔬菜为主，亦可用少数海味料，讲究实惠，格式简单，注重丰满，价格低廉，多见于民间的婚丧嫁娶、祝寿、亲朋小聚的筵席。

除上述外还有深受宾客喜爱的各种素菜席和用一种原料制成一组菜肴人称“屠龙之技”的全羊席、全牛席、全鸭席、全鸡席、全鱼席等。

筵席的构成

中国筵席的构成内容一般可概括为冷菜、热炒、大件、甜菜（包括甜点）、汤菜、面点、水果等，高档筵席为了烘托气氛，还可增添食雕看台。

冷菜：冷菜是筵席的第一道菜，由于冷菜具有味深入骨，香透肌里；清鲜脆嫩、爽口不腻和拼摆和谐悦目的特点，可给予宾客一个良好的第一印象，起到“先声夺人”的作用。并为稳定宾客的就餐情绪，逐步适应筵席的气氛，奠定了良好的基础，为大件菜肴“元帅”的到来，起到了鸣锣开道的作用。

热炒菜：热炒菜一般选用清鲜脆嫩的原料，运用炸、熘、爆、炒等旺火速成的方法进行烹制。其特点是爽脆鲜嫩，为筵席的佐酒佳肴，起到调节筵席节奏的作用。

大件菜又称大菜、正菜、行菜，大都选用整只、整条或较名贵的原料制成，质优味美。大件是筵席的主体部分。其中大件菜中最名贵的菜为头菜，是继冷菜后所上的第一道热菜，它处于显著地位，使筵席气氛步入高潮，筵席的名称皆由此而冠名。

甜菜在筵席中所占比重较小，一般为一道，并且大都放在最后上。这是由于甜味在人的味觉细胞上滞留时间长，缓解菜肴各味的刺激程度，起一个清口、醒酒的作用。并且甜菜一上则无声地告诉宾客：筵席已近尾声。

汤菜：一般筵席须配二道即“头汤”和“座汤”。由于汤菜鲜美可口，不仅具有刺激消化器官分泌消化液的作用，而且还能补充人体在就餐过程中消化液的损失，减少口干舌燥之感。

面点：一般随配大菜穿插进行，在整个筵席中起到一个点缀衬托的作用，同时也弥补了筵席中碳水化合物的不足。

水果：水果中含有各种有机酸，帮助进餐者消化吸收，并可弥补筵席中维生素的不足，保障宾客摄食营养素平衡。

高档筵席一般还要摆上一、两件食品雕刻。食雕精美的造型，深邃的寓意和高超的技艺常使宾客流连忘返，沉浸在美的遐想之中。食雕为筵席增添了情趣，烘托了气氛，振奋了宾客的就餐情绪。食雕是一种艺术形式，是筵席组成的一部分，应为筵席的内容服务。如婚宴上配以鸳鸯造型，寓意新人白头偕老等。设计和制作食雕，不可忽视筵席性质，陈列造型虽然精美但含义与筵席无关一定要予以修改。

怎样设计筵席菜单

菜单在筵席中的作用有如工程中的示意图和施工图。其原料的选配，风味的体现，技艺的发挥，蕴含的民风食俗、文化素养及形成的特殊意境，都可通过菜单反映出来。它是整个筵席服务的依据。设计筵席菜单，不是各类菜点的简单拼凑，而是如同工程师绘制蓝图，文学家构思腹稿一样，依循其规律。它如同一曲雄浑优雅的交响乐，由序曲经高潮至尾声，跌宕多姿，节奏分明，一气呵成，融技艺和智慧为一体，给人留下美的回味和遐想。

设计菜单应注意以下几个问题：

1. 要根据筵席的标准和主办人的要求制定菜单。

筵席的标准的高低是反映宴会内容的依据，在制定时，既要尊重主办人或主办单位的意图和要求，又要根据其付出的经济代价所达到的筵席规格标准来定。在其规定的标准范围内搭配菜点，使宾主满意。

2. 要根据宾客的具体情况制定菜单。

即根据宾客的不同国籍、民族、宗教信仰、职业、年龄、性别、体质、嗜好和忌讳制定菜单，做到重点保证主宾，同时兼顾其他宾客。

3. 运用平衡膳食原则，把握筵席原料的多样化。

在诸多的烹饪原料中，所含营养素的种类及数量都不尽相同。均有各自的特长和缺陷，

前言

都不能满足人体对营养素的全面需求，都不能发挥营养素的最佳潜能。故此，在设计筵席菜单时应注重原料的多样化。筵席原料的多样化，不仅是形成筵席明快节奏的因素，更重要的是运用多种原料设计筵席，可以根据每种原料所含营养素的种类和数量进行合理选择和科学搭配，使其在营养上相互调剂，取长补短，最大限度地发挥营养素的潜能，提高筵席的整体营养水平。

4. 要根据不同的季节制定筵席菜单。

筵席的季节性体现在两个方面：其一，人的生理和心理随着季节的变化而转变，这就需采取不同的烹调方法和较相适应的原料。如夏季气候炎热，食欲减退，人体内热能消耗少而一些水溶性维生素和无机盐会随排汗而损失，人们喜食清淡素雅而厌食肥腻色重的菜肴。烹调可运用清蒸、烩、冻、白汁等类方法，多选择色淡、富含维生素和无机盐的原料。冬季天气寒冷，为适应外界环境，人体需要足够的热量。厨师选用红烧、红扒、红焖、火锅等烹调方法和动物性原料，可满足人体的需求。其二，某些菜肴原料具有鲜明的季节性。如渤海湾的面条鱼，清明前后上市，海蟹4—5月最肥，河蟹9—10月最佳……我们依据不同季节配出几款刚上市的时令菜点，满足宾客的尝鲜心理，使筵席焕然增辉，宾客皆大欢喜。

5. 筵席菜点的色、香、味、型要富于变化，具有节奏感。

无论是乡土气息浓郁的农家小席，还是钟鸣鼎食的御膳华筵，每道菜之间在选料、色、香、味、型，烹调方法上力求避雷同，戒杂乱；呈节奏；分主辅，突重点；有层次，成系列；使整个筵席成为一个有机的统一整体，给宾客以大快朵颐的享受。

6. 筵席器皿的选配。

古语云：“美食不如美器”，这话虽有失偏颇，但从另一个角度也说明了器皿对菜点点缀衬托起到了一个锦上添花的作用。

筵席所用器皿要求较高。一是要配套，即一桌筵席无论大小均应采用同一色调的餐具；或华丽，或质朴，均应采用同种图案格式的餐具，这样才能给人自然、和谐的感觉。二是要配用专用的器皿，即根据菜点的形态、质地、数量，配以适宜的器具。如适当选用椭圆形盘、方形盘以及玻璃的、金属的、漆质的盛器。关于这一点，我们将在文后结合菜例图片加以说明。筵席中所使用的器皿既是生活实用品，又是给人以精神享受的艺术品，美食配美器，相映生辉。这就是清代美食家袁枚所说：“惟是宜碗者碗，宜盘者盘，宜大者大，宜小者小，参错其间，方觉生色。”（引自《随园食单》）

7. 适当配备本地或本餐厅名菜、特色菜。

筵席菜单的格式自然是统一的，但在菜点的组合上也需要显示出各个菜系、各个地方、各个餐厅的风格。袁枚在《随园食单》里还谈到：“汉清满人，满清汉人，各用所长之菜，转觉入口新鲜。”旅游者以能品尝到异乡风味的美饌佳点为快事，配出几款名菜、特色菜能显示出筵席的独特风格，给宾客留下深刻的印象。

8. 适当配备工艺菜点。

工艺菜点又称造型菜点,是以食用为目的,利用原料的自然属性,经烹调和美化的菜点。工艺菜点不但给人以惬意的美味,还能通过优美的造型给人以艺术美的享受。适当地配备工艺菜点,并穿插于其它菜点之中,使宾客的就餐心理处于动、静对立统一的波浪式发展中,活跃筵席气氛,丰富情趣,唤起美的共鸣。但在选择工艺菜时,要注重突出食用为主,装饰为辅,食用与审美相结合的烹饪学原则,防止金玉其外,败絮其中的不良倾向。

中国筵席的改革

随着现代社会经济的发展,科学技术的进步,人民物质生活和文化生活水平的提高,传统中餐筵席的革故鼎新势在必行

中国筵席如何改革,这里提出几点不成熟的意见。

1. 中餐筵席的发展、改革,应是继承性与科学性的有机结合。

中餐筵席是中国烹饪技术的主要表现形式,经漫长的中国历史文明之熏陶、滋长和积蕴,形成了由不胜枚举的色、香、味、型、质俱佳的美肴精点构成的,不同风格、不同质量、不同格式的宴饮形式,它体现着中华民族饮食文化的特征,是我国宝贵文化遗产的重要组成部分。毋庸置疑,对传统中餐筵席所蕴含的反映中华民族饮食风土人情的众多合理性精华的继承,是现代中餐筵席发展的基础,这是任何事物发展的必然规律。当然,由于中国长时期封建社会的影响,又囿于原有社会生产力和科技水平的限制,中餐筵席不可避免地也有些糟粕,如在配膳上,往往趋于盛情,显示气派,冶山珍海味为一炉,集“三高”(高蛋白、高脂肪、高糖类)为一席。尽管经能师巧匠的烹调,菜肴美味可口了,但由于主要营养素之间搭配比例不平衡,达不到营养互补、平衡膳食的要求。针对就餐者的具体情况,运用现代营养知识科学地安排菜点,使其在保持传统筵席特点和民族饮食风格的基础上,做到使整个筵席的膳食结构达到平衡互补,宾客在领略温馨的传统美食文化的同时,又获得最佳的合理的营养,从而达到增强体质,延年益寿的目的。

2. 改革中餐筵席的繁琐格式,适当减少件数。

传统中餐筵席的格式存在很大的弊端。如传统燕翅席格式有“四干果,四蜜果,四鲜果,二酒铺垫,四三拼,五大件,八熘炒,二小炒,一汤菜”之多。又据介绍,“满汉全席”有108道菜,44道点心,整个筵席需吃上三天三夜。这无论从营养学、养生学,以及避免浪费、节约时间的角度来看,都是不科学、不文明的,应予筛选。

也有的人对中餐筵席没有进行全面的分析,盲人摸象,意欲涵盖全身,认为中餐筵席格式和件数应像西餐筵席一样——“四菜一汤”(实际上,西餐筵席并非仅此一种格式)。并举出西欧某国首脑宴客只上数道之例进行佐证,视其为中餐筵席格式的发展方向。确实,中餐筵席在某些方面应借鉴于西餐,然而借鉴并不等于照搬。西餐体现的是西方国家的饮食风俗,中餐有中国饮食文化的特点,“中餐西化”,不应作为中国厨师追求的目标。我们应当

在继承优良传统的基础上，创造出适合今天情况及不同地域特点的新的格式。

会议餐、工作餐、快餐，节俭、省时，可以倡导，而将中餐筵席的格式、件数简单地定为“四菜一汤”却不足取。人们就餐不是一个简单的机械动作，而是一个复杂的生理和心理相互作用的活动。一桌设计精美的筵席如同一首好的交响曲，几个乐章有机结合，通过富于变化的、抑扬顿挫的节奏，将就餐者带入生理、心理和谐统一的愉悦意境，获得美之升华。而“四菜一汤”则如四声鼓点一声锣，未入佳境，便已收场，兴致索然。如此这般，远不如发明一种类似太空食品的食物，需要时将其挤入腹中罢了。

所以，中餐筵席格式的改革，应如台湾《烹调原理》作者张起钧先生所谈“至少包括下面四种：一，吃酒的菜；二，欣赏味道的菜；三，吃饭的菜；四，汤。这才是全部的一套。”现在国内颇为盛行的“八菜一汤”、“十菜一汤”的格式和件数，去除了传统筵席中四干果、四蜜果、酒铺垫；保留了冷菜、热菜、饭菜、汤菜、水果的格式，并酌情减少了菜点的件数，使整个筵席既简洁明快，又突出了中餐筵席的风味特色，应当说是可取的。

3. 妥善解决席间的卫生问题。

中餐筵席十分讲究围桌共食，互相敬酒布菜。殊不知在这种热烈气氛中，有可能疾病正在传播；同时，沾满各自唾液的筷子扒来拨去也有碍文明。

“公筷制”在我国已实行很长时间。实践证明，这是解决中餐席间卫生的好方法之一，应该不断地完善和发展。如将原来每个餐台放置2—4副公筷、公匙，改为每位宾客一副。当然，也要引导人们养成文明就餐习惯，防止“公筷制”形同虚设。

“分餐制”并非舶来物，我国自古有之。现世界流行三种。一是一个菜盘分几格，菜点分居其中，每客一盘。这种形式与前面所述“四菜一汤”成龙配套，多用于工作餐和会议餐。二是把菜点分别装入小器皿中，每客一组，这在日本比较盛行，我国有些饭店也在效仿，如饭盅大小的汽锅，茶缸大小的佛跳墙坛子等。但这种形式对中国烹饪有一定的局限性，不能完全体现中餐的特点。这些改小的炊、餐具用于盛装切制成细小原料的菜肴还可以，但清汤布袋鸡、松鼠鱼、金毛狮子鱼等大型整只菜肴怎么办？总不能选用刚出壳的雏鸡、鸭和100克重的鱼吧。所以，它只适宜特殊场合。三是菜点端上餐桌后，先供客人鉴赏，在获得对菜肴色、型的整体印象之后，再由服务人员给宾客布菜分食。这样做既保留了中餐的特色，又保证了卫生。

总之，随着我国生产力的发展、科学文化的发展，中国筵席必然地处在发展、变革之中。我们应在继承传统筵席精华的基础上，运用现代科学知识去研究并逐步完善中餐筵席的现代化，为“烹饪王国”增添光彩。

目錄



食品雕刻.....	(1)
冷 拼.....	(11)
热 菜.....	(27)
汤 菜.....	(103)
面 点.....	(113)
其 它.....	(139)

食雕是我国烹饪艺术园地的一枝奇葩，它体现了华夏民族的高度文明。食雕一般出现在规格较高的筵席上，随着近年国际交往的增多和人民生活水平的提高，在筵席上摆上一、二件食雕，既可活跃宴会气氛，也显示出主人的盛情。

食品雕刻既是艺术品，必然蕴含了思想意义；同时它又是食物，那么也应使客人产生饮食的欲望。那么，食品雕刻制作应遵循哪些原则呢？

它应从属于宴会的性质，表现的内容要健康、积极。它应尊重客人的生活习俗（民族的、宗教的）。还要注意食雕的可食性，尽量利用动、植物原料的天然色彩而少用或不用色素；减少触摸，注意饮食卫生。



食品雕刻

SHI PIN DIAO KE

玉凤盼龙

将象牙白萝卜计算好比例，切削出立凤的轮廓，然后用尖槽刀雕刻出头部和凤身的羽毛。再用镂空雕刻的方法雕出凤驻足的树干。形体莹洁如玉石雕镂，伫立顾盼似候蛟龙将至。



孔雀嬉牡丹

利用牛腿南瓜的弯曲度，雕刻成孔雀的头部和身躯的轮廓，再用尖槽刀雕出羽毛和翅膀；另将孔雀屏翎逐一雕好，与孔雀身嵌连一体，四周用芹菜叶点缀，孔雀前放雕好的各式牡丹花。色彩不多但和谐，淡雅之中愈显得高贵富丽。

鸳鸯荷花

用心里美萝卜雕刻成二朵荷花和一花蕾；菜笋雕成莲蓬；青心萝卜削平，用刀削旋出圆片，用剪子剪成荷叶形；土豆雕成两只鸳鸯和莲藕。最后将其组装一体，放入器皿中，注入琼脂冻，稍加香菜叶点缀。花、叶、莲布局错落有致，色调优雅。鸳鸯造型轻盈，前顾后盼，富于情趣，适于婚筵。





金鱼嬉水

用象牙白萝卜雕成四尾形态各异的龙眼金鱼，再用萝卜雕出一假山石，将金鱼错落有序进行摆放。假山上插两枝文竹，池中饰以绿菜花作水草。整体造型以假山为中心，结构严谨丰满。

南瓜盅

选一周正南瓜，去掉瓜皮，计算好比例，瓜盅盖用凹雕方法雕出文字和回形纹；瓜身用凸雕方法雕出一腾飞的巨龙，瓜座用凹雕方法雕出波浪纹。上桌后摘下盅盖，内盛精美肴馔，集观赏与食用于一身，活跃筵席气氛。





花坛白孔雀

将象牙白萝卜雕刻成一个孔雀侧屏造型和一孔雀开屏造型；再用心里美萝卜、胡萝卜、土豆、白菜等原料雕成月季、牡丹、菊花、荷花等多种花卉；下衬麦冬草、冬青叶，组合成大型食雕看台。花坛色彩绚丽热烈，衬托出孔雀冰清玉洁。

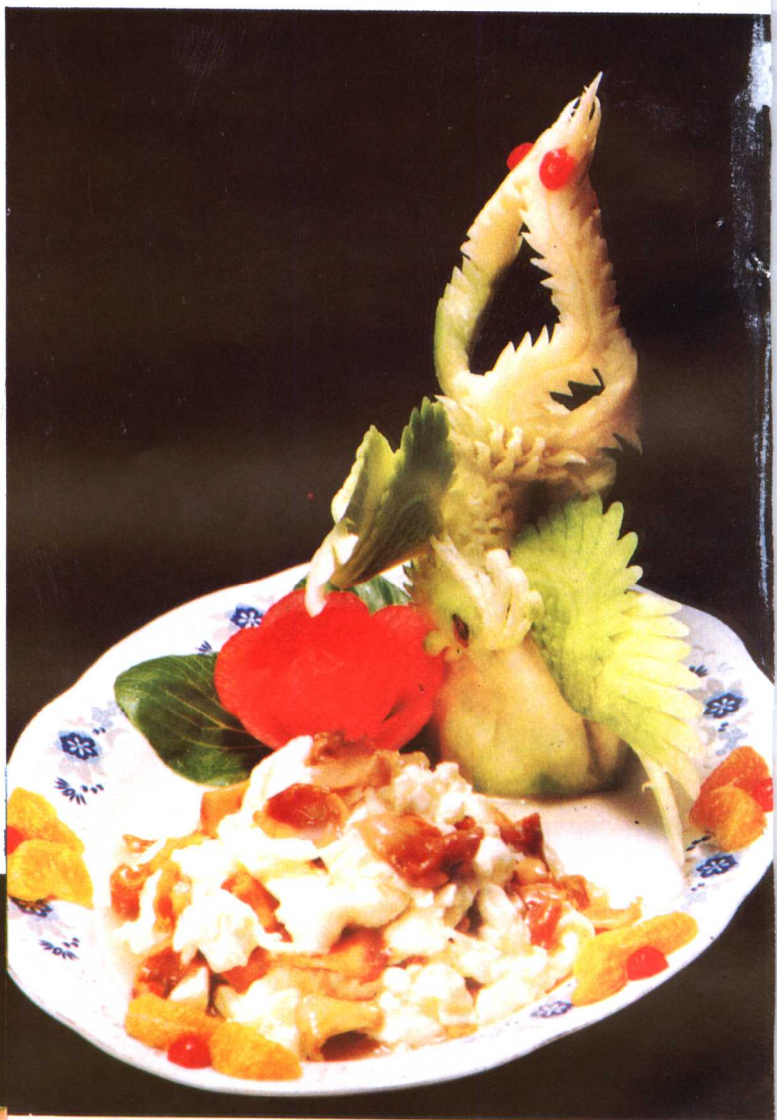
秋 实

青皮白心萝卜切出篮子轮廓，再以凸雕方法雕成柳条编篮。小些的萝卜雕白菜，胡萝卜改小与篮、白菜成合适比例，再选一南瓜顶部，保留蒂把，雕出一只小南瓜。紫心萝卜、白萝卜雕蒜头。菜笋雕出一只蝈蝈伏于南瓜顶端。造型布局特点：少半个盘底空出，与实物形成虚实结合；瓜、菜敦实稳重，蝈蝈轻盈跃跃欲试，动静结合；恰如一幅中国画。



鳳凰展翅

选一青皮白心萝卜，雕出凤尾和身躯羽毛、头部。再刻出两只翅膀，镶嵌在身部，樱桃点缀尾部。凤凰身旁饰一萝卜花，凤头伸向花心，形成呼应。花与凤一红一绿，一静一动，符合艺术之对比原则。



百花齐放

用心里美萝卜、胡萝卜雕刻成各种花卉，错落有致地插摆成型，形成百花齐放之势，用以渲染筵席的热烈气氛。





冬瓜盅

选一周正冬瓜，用凸雕方法在外皮上雕出“二龙戏珠”配以瓜盅底座。整体造型敦实古朴，图案具有鲜明民族风格。

迎宾花篮

选一粗壮红皮白心萝卜，用镂空雕方法雕成篮子，上嵌入花篮柄。再用心里美萝卜、胡萝卜、土豆雕出牡丹、月季、马蹄莲、菊花、杜鹃等各种花卉，其间饰以冬青叶。图案造型设计秀美，给客人以温馨含蓄的遐想。



鱼趣

选用胡萝卜、芋艿、心里美萝卜、象牙白萝卜雕成各种形态的金鱼以及海螺、鹅卵石。再用象牙白萝卜雕成山石，然后组合一体。山石挺拔峭立，金鱼婀娜多姿，刚柔相济，动静结合，没有水，也觉金鱼徜徉其间。



赤子心愿

选用象牙白萝卜雕成玉龙腾空造型，再雕成几组浪花和长城；将胡萝卜雕成金色凤凰，与玉龙、浪花有机地组合一起。玉龙象征中华民族腾飞，幼凤象征赤子归来。

