



“十二五”职业教育
国家规划教材
经全国职业教育教材
审定委员会审定

宴席设计实务

(第三版)

周宇 颜醒华 钟华 主编

高等教育出版社



“十二五”职业教育国家规划教材
经全国职业教育教材审定委员会审定

YANXI SHEJI SHIWU

宴席设计实务

(第三版)

周宇 颜醒华 钟华 主编

高等教育出版社·北京

内容提要

本书为“十二五”职业教育国家规划教材,是在原普通高等教育“十五”国家级规划教材的基础上修订的第三版。

本书主要内容包括宴席发展概述、现代宴席的格局与分类、宴席业务部门的组织管理、宴席菜品与菜单设计、宴席酒水设计与服务、主题宴席场景及餐台设计、宴席服务设计、宴席业务经营管理、宴席接待业务的综合管理、特色宴席菜单实例、主题宴席综合策划,共十一章。

本书力求更贴近企业实际业务,反映宴席业务发展的最新动态,内容结构更趋合理,强调对学生综合技能的训练与综合职业素质的培养;在体例上更新颖、实用,使教材使用更具灵活性。

本书既可作为高等职业院校、高等专科学校、成人和继续教育、五年制高职院校餐旅管理专业、酒店管理专业、烹饪专业以及其他相关专业的课程教材,也可作为社会培训机构的教材,还可供广大餐旅企业的各级管理人员或技术人员自修或参考使用。

本书配套开发有数字化教学资源,具体获取方式请见书后“郑重声明”页的资源服务提示。

图书在版编目(CIP)数据

宴席设计实务/周宇,颜醒华,钟华主编.--3版.
--北京:高等教育出版社,2015.1
ISBN 978-7-04-041226-0

I. ①宴… II. ①周…②颜…③钟… III. ①宴会-设计-高等职业教育-教材 IV. ①TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 253984 号

策划编辑 陈 瑛	责任编辑 陈 瑛	封面设计 张雨微	版式设计 范晓红
责任校对 胡美萍	责任印制 田 甜		

出版发行	高等教育出版社	网 址	http://www.hep.edu.cn
社 址	北京市西城区德外大街 4 号		http://www.hep.com.cn
邮政编码	100120	网上订购	http://www.landaco.com
印 刷	北京嘉实印刷有限公司		http://www.landaco.com.cn
开 本	787mm×1092mm 1/16		
印 张	13.75		
字 数	320 千字	版 次	2003 年 7 月第 1 版
彩 插	7		2015 年 1 月第 3 版
购书热线	010-58581118	印 次	2015 年 1 月第 1 次印刷
咨询电话	400-810-0598	定 价	29.30 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

物 料 号 41226-00

出版说明

教材是教学过程的重要载体,加强教材建设是深化职业教育教学改革的有效途径,推进人才培养模式改革的重要条件,也是推动中高职协调发展的基础性工程,对促进现代职业教育体系建设,切实提高职业教育人才培养质量具有十分重要的作用。

为了认真贯彻《教育部关于“十二五”职业教育教材建设的若干意见》(教职成[2012]9号),2012年12月,教育部职业教育与成人教育司启动了“十二五”职业教育国家规划教材(高等职业教育部分)的选题立项工作。作为全国最大的职业教育教材出版基地,我社按照“统筹规划,优化结构,锤炼精品,鼓励创新”的原则,完成了立项选题的论证遴选与申报工作。在教育部职业教育与成人教育司随后组织的选题评审中,由我社申报的1338种选题被确定为“十二五”职业教育国家规划教材立项选题。现在,这批选题相继完成了编写工作,并由全国职业教育教材审定委员会审定通过后,陆续出版。

这批规划教材中,部分为修订版,其前身多为普通高等教育“十一五”国家级规划教材(高职高专)或普通高等教育“十五”国家级规划教材(高职高专),在高等职业教育教学改革进程中不断吐故纳新,在长期的教学实践中接受检验并修改完善,是“锤炼精品”的基础与传承创新的硕果;部分为新编教材,反映了近年来高职院校教学内容与课程体系改革的成果,并对接新的职业标准和新的产业需求,反映新知识、新技术、新工艺和新方法,具有鲜明的时代特色和职教特色。无论是修订版,还是新编版,我社都将发挥自身在数字化教学资源建设方面的优势,为规划教材开发配备数字化教学资源,实现教材的一体化服务。

这批规划教材立项之时,也是国家职业教育专业教学资源库建设项目及国家精品资源共享课建设项目深入开展之际,而专业、课程、教材之间的紧密联系,无疑为融通教改项目、整合优质资源、打造精品力作奠定了基础。我社作为国家专业教学资源库平台建设和资源运营机构及国家精品开放课程项目组织实施单位,将建设成果以系列教材的形式成功申报立项,并在审定通过后陆续推出。这两个系列的规划教材,具有作者队伍强大、教改基础深厚、示范效应显著、配套资源丰富、纸质教材与在线资源一体化设计的鲜明特点,将是职业教育信息化条件下,扩展教学手段和范围,推动教学方式方法变革的重要媒介与典型代表。

教学改革无止境,精品教材永追求。我社将在今后一到两年内,集中优势力量,全力以赴,出版好、推广好这批规划教材,力促优质教材进校园、精品资源进课堂,从而更好地服务于高等职业教育教学改革,更好地服务于现代职教体系建设,更好地服务于青年成才。

高等教育出版社

2014年10月

第三版前言

到2013年,《宴席设计实务》一书作为教育部普通高等教育“十五”国家级规划教材正式出版已整整10年。本书自2003年第一版出版到2010年第二版出版以来,受到使用院校及机构的认可和好评,重印多次,令编者甚感欣慰。十年之中,世界经历了金融危机的洗礼,餐饮行业国际化进程进一步加快。一方面,宴席作为餐饮企业重要的业务活动,其内容与形式正发生着深刻的变化;另一方面,宴席又是我国传统文化的载体,对我国传统文化的传承和创新有着深远的影响。随着餐饮行业竞争日益激烈,餐饮企业对宴席业务的依存度进一步提高,企业对宴席业务管理和服务人员的综合技能与综合素质提出了更高的要求。为了让这部教材能够更好地适应行业对职业人才培养的需要,高等教育出版社从2012年8月起,就组织了相关院校和行业的专家、学者以及前两版部分作者进行了研讨和充分酝酿,决定在不影响前两版特色的基础上进行修订与调整并出版第三版。

《宴席设计实务》第三版在保持前两版创新特色的基础上,对内容进行了全面梳理,并结合行业最新发展趋势对全书各章节内容进行了较大修改与调整,具有以下几个特点。

第一,内容更贴近企业实际业务,数据、资料和案例时效性更强。如第一章中及时更新了我国现代宴席发展的特点以及餐饮企业宴席业务的经营特点;第十章中引入了部分企业2013年年底的宴席菜单。同时,对大部分章节的案例进行了更新,使内容更接近企业实际宴席业务管理的要求。

第二,更强调对综合职业技能的训练以及综合素质的培养。对大部分章节后的案例分析和行业调研等实训项目进行了更新,同时强调以能力的培养为主、知识传授为辅,从而促进“项目驱动、团队作业、工学结合”的教学形式,有助于培养和提高学生概念技能(Conceptual Skills)、人际关系技能(Human Relations Skills)等综合管理技能,使专业教学在职业能力培养过程中处于更高层次。

第三,对教材体例进行了进一步完善,使教材使用更具灵活性。在每章后更新了同步测试和实训项目,便于学生巩固所学知识。同步测试主要有简答题、填空题、单项选择题、多项选择题、计算题、案例分析题等题型,不同章节根据内容有所取舍;大部分实训项目要求进行行业或企业调研,考虑到各个院校和培训机构条件差异较大,实训项目只列出了项目名称、实训内容和要求,并未对实训教学的组织实施、评价标准提出具体要求,专业教师可根据本校具体情况进行取舍,体现教材的灵活性。

本书既适合作为高职院校餐旅管理专业、酒店管理专业、烹饪专业以及其他旅游相关专业和培训机构的教材,又可以作为广大餐旅企业各级管理人员或技术人员自修的参考教材。

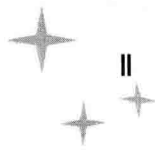
本书由深圳职业技术学院周宇、钟华以及华侨大学颜醒华担任主编,由周宇负责统稿。全书共分十一章,其中第一、二、三章由周宇编写,第四章由济南大学胡建国编写,第五章由

湖南女子大学陈琦编写,第六、七章由钟华编写,第八、九章及第十一章由颜醒华编写,第十章由周宇与颜醒华共同编写,全书彩图由周宇和钟华搜集整理。

本书在编写过程中仍然参考和借鉴了国内外众多专家和学者的最新研究成果,同时也得到来自广东、福建、湖南和山东等地许多酒店餐饮企业的帮助,在此一并表示感谢!由于水平有限,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。

编 者

2014年9月



第二版前言

《宴席设计实务》一书作为普通高等教育“十五”国家级规划教材正式出版发行已有六年,在此期间重印数次,受到使用院校及机构的认可和好评,令人甚感欣慰。随着我国餐饮业的快速发展、行业国际化进程的加快、高新技术在行业中的大量应用以及激烈竞争环境下企业管理和运作模式的不断创新,我国餐饮业对专业人才,尤其是高等职业技术人才培养的要求也正发生着显著的变化。行业对从业人员职业能力的要求正逐渐从拥有熟练的单项技能和单一知识结构,向具备熟练的综合技能和较高综合素质方面转变。为了使这本教材能够更好地适应行业对职业人才培养的需要,为我国餐饮高职教育发挥更大的作用,高等教育出版社从2008年起,就组织了相关院校的专家、学者以及原书部分作者进行了研讨,并最终决定在不影响原书特色基础上对部分内容进行重大修订与调整后重新出版。

《宴席设计实务》第二版(以下简称第二版)在保持原书创新特色的基础上,结合行业最新发展趋势,对部分内容进行了修订与调整,具有以下几个特点:

首先,内容更趋完善,结构更为合理。考虑到原书中部分知识在许多院校中属于其他专业课程的教学内容,而且属于较初级的技能知识,因此第二版中予以删除;增加了主题宴席综合策划等新内容;增加了关于宴席业务发展新动态的内容;增加了大量彩色图片供学习者在进行主题宴席场景与餐台设计时参考,使教材内容更加生动形象。

其次,更强调对学生管理技能的训练以及综合职业素质的培养。如章节后的实训项目均要求进行行业调研,强调对学生自我管理能力、资料搜集与分析能力以及团队意识的培养,体现了以“工学结合”为核心、理论与实践相结合、专业知识与职业能力并重的高职教育特色。

最后,对教材体例进行了改进。每章前增加了知识目标与能力目标的教学要求,便于学生和教师明晰教学目标;每章后增加了知识结构图和实训项目,并配有同步测试,以便于学生巩固所学知识。

本书第二版由深圳职业技术学院周宇、钟华以及华侨大学颜醒华担任主编,由周宇负责统稿。全书共计十一章,其中第一、二、三章由周宇编写,第四章由广东韩山师范学院胡建国编写,第五章由湖南女子大学陈琦编写,第六、七章由深圳职业技术学院钟华编写,第八、九章及第十一章第一节由颜醒华编写,第十章由周宇与颜醒华共同编写,第十一章第二节及实训项目由华侨大学刘邓编写。全书彩图由周宇与钟华搜集整理。

在第二版的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,同时也得到许多酒店餐饮企业的帮助,在此一并表示感谢!由于编者水平有限,书中不足之处在所难免,希望各位专家学者和广大同仁批评指正。同时,也真诚期望能通过本书为繁荣我国餐饮业和饮食文化、促进我国餐饮高职教育的发展尽微薄之力。

编者

2009年10月

第一版前言

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、华侨大学颜醒华任主编,深圳职业技术学院钟华任副主编。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编写,第四章第二节由深圳职业技术学院刘致良编写,第六章由深圳职业技术学院容莉编写,第十一章由深圳职业技术学院周宇与

华侨大学颜醒华共同编写。全书由周宇统稿,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!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

第一章 宴席发展概述	1
第一节 宴席的起源与演变	2
第二节 我国历代宴席简况	7
第三节 宴席的基本特征与作用	11
第二章 现代宴席的格局与分类	17
第一节 现代宴席的格局与内容	18
第二节 现代宴席分类	26
第三节 现代宴席发展趋势与改革	33
第三章 宴席业务部门的组织管理	39
第一节 宴席业务部门组织机构设置	40
第二节 宴席业务部门员工素质要求	44
第三节 宴席业务部门工作人员职责	49
第四章 宴席菜品与菜单设计	57
第一节 宴席菜品设计的原则与方法	58
第二节 宴席菜单的设计与制作	63
第五章 宴席酒水设计与服务	71
第一节 宴席(酒会)酒水的选择	72
第二节 宴席酒吧管理	76
第六章 主题宴席场景及餐台设计	85
第一节 主题宴席场景及餐台设计要素	86
第二节 中式主题宴席场景及餐台设计	95
第三节 西式主题宴席场景及餐台设计	100
第七章 宴席服务设计	107
第一节 宴席基本服务程序	108
第二节 宴席服务设计内容	121
第八章 宴席业务经营管理	129
第一节 宴席预订的程序与处理方法	130
第二节 宴席定价与成本控制	132
第三节 宴席餐饮产品质量控制	137
第九章 宴席接待业务的综合管理	141
第一节 宴席接待业务综合管理的预先控制	142

彩图

1

第一章 宴会发展概述 第一版

学习目标

知识目标：

- 了解宴会的概念及其形成的因素；
- 了解我国传统宴会的形式及著名宴会的名称；
- 熟悉我国传统宴会发展的历史阶段及各阶段的特点；
- 熟悉我国现代宴会发展的历史阶段及特征。

能力目标：

- 掌握宴会的基本特征及其作用；
- 掌握餐饮企业宴会业务的经营特点。

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。本章主要介绍宴席的概念及其形成因素、我国传统与现代宴席发展的历史阶段及特点、我国历代宴席简况以及餐饮企业宴席业务的经营特点等内容。

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”还是有一定的区别的。

在我国,“筵席”的本意最早是古代铺地的坐具。古人的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、彫、彤、漆、素五种不同质地的几物。“五席”则是指莞席、絜席、次席、蒲席、熊席五种席子。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、封建社会形成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”也称为“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、影响宴席形成的因素

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。宴席是在生产力发展到一定水平,剩余和积储的食物不断丰富,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。传统宴席的起源,与先民祭祀、岁时先令、民间礼俗、宫室起居、烹饪技术等因素有密切关系。

(一) 古代祭祀活动是传统宴席的萌芽

远古时期,人们对许多自然现象不了解,当遭受风雨、雷电、洪水的袭击时,表现得无能为力,对这些自然现象无法解释,而是认为有一种神的力量在支配着人类,于此,人类便产生了对神的崇拜。于是,为求五谷丰登、子孙安泰、战胜外侮、安居乐业,我们的祖先便顶礼神明,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”。这种纳福就是传统宴席的萌芽。

(二) 古代礼制风俗促进宴席的形成

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。从以上几点可以看出,节日的产生,促进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,没有什么宴席可言,只有在出现房屋之后,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荐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。

(五) 烹饪技术的发展是宴席形成和发展的基础

如前所述,宴席是在当生产力发展到一定水平,人与人之间有了社交要求之后才逐渐形成的一种就餐与聚会方式。而烹饪技术正是宴席这种就餐方式形成和发展的基础,没有烹饪技术的发展也就谈不上宴席的发展。

三、我国传统宴席发展的历史阶段及特点

(一) 殷商时期

由于殷商人崇尚祭祀,所以甲骨文中有许多祭典名称,诸如衣祭、翌祭、侑祭、御祭等。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,殷商时代的宴席主要是为祭祀而设。

(二) 西周至春秋战国时期

这一时期改变了以往宴席主要为祭祀而设的惯例,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,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:60岁以上的人才可以坐席而食,而50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由仆从献食,吃一味,献一味,一味食毕,再献另一味。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。

(三) 秦汉至隋唐五代时期

这一时期宴席发展的主要特点具体表现如下。

1. 由席地而食发展至坐椅凭桌而食

到了汉代,西域的坐具——马扎子传入中原,在其推动下,我们的祖先制成了桌椅,将人从跪坐中解放了出来。隋唐时,宴席的席面有了改变,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。

2. 五代时宴席形式有了突破性发展

(1) 五代时,食案有所改变,不再列席,而多用献食捧盘,案下短足逐渐被取消。

(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,于是那种喝酒脱鞋的不卫生局面彻底改变了。

(3) 实行了分食制。贵家饮宴,实行一人一桌一椅的一席制,每个席面上各置食饌数簋,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。

(四) 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 件饌肴。

(五) 明朝时期

明朝时,有了八仙桌,宴席和酒席较以前更盛行。主要表现为以下几点。

(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”。

(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。开筵之前,主人向来宾按尊卑次第敬酒。宴席开始,乐伎弹唱相应的庆贺歌曲。酒过三巡,厨役捧献大饌,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。

(六) 清朝时期

清朝时期宴席发展的主要特点如下。

(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,又称为“团圆桌”。

(2) 清朝时期创造了满汉全席。清宫御膳房在各代御用膳房的基础上,加入了满族、蒙古族、回族、藏族各种食品,其所办的宴席,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。

我国传统宴席随着朝代的更替稳中有变,从简到繁,又从繁到简,大多是士大夫们才能享受的,普通百姓却很难涉足,与当代宴席、酒席的流行性、频繁性、民间性相比,有所不同。

四、我国现代宴席发展的历史阶段及特点

清朝结束,民国建立,标志着我国从传统封建社会进入到了现代社会。从餐饮行业与饮食文化的发展历程来看,可以把我国现代宴席的发展大致分为以下几个阶段。

第一阶段是 20 世纪初至 20 世纪中叶。从封建社会的灭亡到新中国的建立,这一时期我国社会动荡,国家经济十分落后,严重制约了饮食市场的发展,宴席这种重要的餐饮形式也受到了一定的影响。传统的一些宴席形式与格局受到新思想、新文化的挑战,这一时期新旧宴席格局与形式并存,处于由传统宴席格局向现代宴席格局过渡的调整阶段。

第二阶段是新中国成立至 20 世纪 70 年代末。这一时期由于受到“极左”思想的影响,

现代饮食市场的发展受到极大制约,宴席业务的发展也受到很大影响。这一时期以政府公务宴请为主,且带有浓厚的政治色彩,而民间和个人很少举办宴请,因为个人既没有能力也通常不被认可为私事而宴请。

第三阶段是20世纪70年代末至20世纪90年代初。党的十一届三中全会后,政府工作逐步转移到以经济建设为中心,人民生活水平明显提高,饮食市场得到一定恢复。这一时期民间宴席市场逐渐复苏,但人们还缺少营养意识和理性消费观念,宴席消费比较崇尚大鱼大肉,注重宴席菜品数量,一些地区和城市甚至还出现讲究排场、奢侈浪费的风气。

第四阶段是20世纪90年代中期至今。这一时期党和政府大力发展新型的社会主义市场经济,城乡差别逐步缩小,餐饮市场得到空前的发展,宴席业务已经成为餐饮企业最重要的业务之一。随着经济的发展、社会的进步以及生活水平的提高,民众在宴席消费过程中更加注重菜品质量,强调精神享受和文化氛围,消费行为日趋理性。在经历了中外饮食文化的碰撞与现代文明的洗礼之后,该阶段宴席内容与形式都发生了深刻的变革,可以说充满现代文明气息的宴席形式完全形成,并呈现出以下一些特征:

(一) 大众化综合性的社交平台

以餐饮活动为基础,宴席中通常伴随着各种社交活动:无论是亲友相聚,还是红白喜事,无论是商务洽谈,还是国事交流,都离不开宴请活动,宴席已经超越普通的餐饮活动,而正成为一种大众化、综合性的社交平台。

(二) 文化传承与创新的媒体

宴席作为人类饮食活动的最高表现形式,不仅给人以饮食生理快感,还使人获得心理满足,从而使饮食成为生活的艺术及中华文化的重要组成部分。随着各国经济与文化交流的加强,新的宴席形式、宴席营养搭配、烹调技术以及饮食方式不断出现,宴席形式与内容在不断得到发展与完善的同时,也使饮食文化得到提炼和升华,因此,宴席已经成为文化传承与创新的媒体。

(三) 节俭化、个性化、营养化成为主流

受统治阶级不知稼穡艰难、挥霍浪费的影响,民间传统宴席也有讲究排场、大吃大喝的陋习。改革开放以来,随着人民物质生活水平和文化素质的提高,符合现代社会要求的新的思维方式、工作方式、生活方式逐渐为我国人民接受并成为全社会的主流。人们宴请消费越来越理性务实,关注食品安全、讲究环保节约、追求养生健身,餐饮企业也不断推陈出新,开发适应大众口味的产品,满足不同层次、不同消费者的需要。

总之,崇尚自然、追求环保、理性消费、敢于创新的宴席文化正在全面兴起和发展,它体现了在我国构建和谐社会的进程中,人们对生活质量、精神享受和文化艺术更高层次的追求。