

TWENTY-FIRST CENTURY HOTEL MANAGEMENT SERIES



复旦卓越 · 21世纪酒店管理系列

休闲宴会设计

理论、方法和案例

潘雅芳 主编



复旦大学出版社
www.fudanpress.com.cn



复旦卓越·21世纪酒店管理系列

休闲宴会设计

理论、方法和案例

潘雅芳 主编 单文君 副主编



复旦大学出版社

www.fudanpress.com.cn

图书在版编目(CIP)数据

休闲宴会设计:理论、方法和案例/潘雅芳主编. —上海:复旦大学出版社,2016.8
(复旦卓越·21世纪酒店管理系列)
ISBN 978-7-309-12361-6

I. 休… II. 潘… III. 宴会-设计-高等职业教育-教材 IV. TS972.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 136696 号

休闲宴会设计:理论、方法和案例

潘雅芳 主编

责任编辑/岑品杰 王雅楠

复旦大学出版社有限公司出版发行

上海市国权路 579 号 邮编:200433

网址:fupnet@fudanpress.com <http://www.fudanpress.com>

门市零售:86-21-65642857 团体订购:86-21-65118853

外埠邮购:86-21-65109143

常熟市华顺印刷有限公司

开本 787×1092 1/16 印张 14.5 字数 285 千

2016 年 8 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978-7-309-12361-6/T·578

定价:42.00 元

如有印装质量问题,请向复旦大学出版社有限公司发行部调换。

版权所有 侵权必究

目录

MU LU

第一部分 理论篇

第一章 认识休闲宴会	3
第一节 休闲宴会的定义	4
第二节 休闲宴会的种类	7
第二章 休闲宴会的历史沿革与发展趋势	15
第一节 欧洲休闲宴会的历史沿革	16
第二节 中国休闲宴会的历史沿革	22
第三节 中西方休闲宴会比较	36
第四节 休闲宴会的发展趋势	41
第三章 休闲宴会设计内容与模式	46
第一节 休闲宴会设计的内容、要求和基本要素	49
第二节 休闲宴会设计的模式	53

第二部分 方法篇

第四章 休闲宴会环境设计	61
第一节 休闲宴会环境设计的基本知识	61
第二节 休闲宴会环境设计内容	66
第三节 休闲宴会氛围设计	70
第五章 休闲宴会台面设计	74
第一节 休闲宴会台面设计原则与要求	75
第二节 休闲宴会花台设计	84



第三节 休闲宴会摆台设计	92
第四节 休闲宴会台形和席位设计	101
 第 六 章 休闲宴会菜单设计	114
第一节 休闲宴会菜单设计概述	115
第二节 休闲宴会菜单内容设计	118
第三节 休闲宴会菜单外形设计	126
 第 七 章 休闲宴会流程设计	132
第一节 休闲宴会活动程序设计	133
第二节 休闲宴会服务程序设计	146
 第三部分 案 例 篇	
 第 八 章 休闲宴会台面设计案例集锦	165
 第 九 章 休闲寿宴设计案例	173
 第 十 章 休闲商务宴会案例——莲宴	180
 第十一章 休闲养生宴案例——雨林芭蕉宴	185
 第十二章 休闲地方文化宴——青花瓷宴	190
 第十三章 休闲便宴设计案例——文采飞扬,笔墨生香宴	200
 第十四章 休闲“冠礼宴”宴会设计	206
 参考文献	223

休闲宴会设计：理论、方法和案例

第一部分

理论篇

第一章

认识休闲宴会



开篇案例

国宴亦可如此休闲

美国总统奥巴马于2015年7月24日抵达其祖籍国肯尼亚展开为期三天的访问,其间不仅就同性恋权益等问题展开了讨论,还在晚宴上与肯尼亚乐队大秀了一段舞蹈。

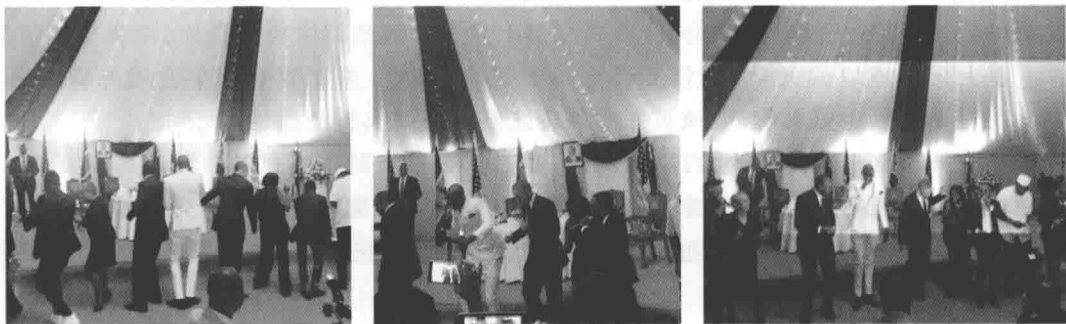


图1.1 肯尼亚总统欢迎奥巴马晚宴

当地时间7月25日晚,肯尼亚总统乌胡鲁·肯雅塔设国宴欢迎奥巴马。奥巴马在国宴上与非洲嘻哈乐队 **Sauti Sol** 大秀了一段当地最近很火的舞蹈。当晚,奥巴马出席活动时心情大好,与著名的非洲嘻哈乐队“智慧之声”互动时,接受了主唱的邀请,和他们一起跳舞。奥巴马当场请教“我该怎么跳?”,得到的答复是“很简单。你只要这样,从右到左,再从左到右,转圈,再转圈”。肯尼亚媒体指出,奥巴马之所以具有如此出色的舞蹈天赋,是因为他获得了出生在肯尼亚的老奥巴马的遗传。老奥巴马当年是一名学霸,是美国哈佛大学的硕士。奥巴马长大后也在哈佛大学求学。另外,老奥巴马来自该国第二大部族卢奥族,这个民族以擅长歌舞、有音乐细胞著称。

【问题】什么是休闲宴会?它是宴会的一种趋势还是宴会的一种形式?如何体现宴会的休闲特质?



第一节 休闲宴会的定义

时至今日,宴会作为一种社会现象广泛存在于各类社会群体之间。宴会是社会物质文明和精神文明程度的标志,是人们对美好生活的追求与向往,更是人们追寻群体生活的直接表现。本节将探讨宴会与休闲宴会的定义,在体验经济和宴会大众化趋势之下,休闲宴会将代替传统宴会成为主角。

一、宴会的定义

对传统宴会概念的释义,多年来研究者们从各自的角度给出了不同的看法。

解释1:宴会就是在普通用餐的基础上发展起来的最高级用餐形式,是国际交往中常见的礼遇活动之一,是集饮食、社交、娱乐为一体的活动。

解释2:宴会一般是由国家政府机构、团体主办,但也有以个人名义举办的,具有一定的政治性质和较为讲究礼仪程式的招待会。

解释3:宴会是多人聚餐的饮食方式之一,也是一种特殊的聚餐方式。

解释4:宴会是为了表示欢迎、答谢、祝贺、喜庆等而举行的一种隆重的、正式的餐饮活动。

以上定义或以偏概全,或将宴会等同于餐饮、聚餐,未对宴会作出合理准确的解释。在对宴会界定概念前,应该首先明确传统宴会的几大特征属性。

特征1: 社会交往是宴会的本质属性,也是人们赴宴的根本目的。无论是婚宴、寿宴、周岁宴,还是国宴、家宴、商务宴,其本质就是某一主题之下的社会交往,通过聚餐用餐这一载体,实现人与人之间的沟通、交流。若为了“吃喝”而去赴宴,那是餐饮,绝不是宴会。

特征2: 多人聚餐是宴会的另一大特征。可见,宴会有人数上的限定,两人以上,上不封顶。近年来,千叟宴、万人龙虾宴等大型宴会层出不穷,这对宴会主办方软硬件条件都是一大挑战。

特征3: 计划性是宴会的第三大特征。宴会要成功举办,事先的计划安排必不可少。即便更加亲民大众化的家宴、同学宴,对宴会的举办地点、时间、人员、菜品都要做详尽的策划安排,更别提对各个环节都十分讲究的国宴和商务宴了。

综合以上特征,我们可以对传统宴会做如下定义:宴会就是人们为了社会交往的需要,通过精心计划安排而举行的群体聚餐活动。

二、休闲宴会的定义

休闲之事古已有之。休闲的一般意义是指两个方面:一是消除体力的疲劳;二是

获得精神上的慰藉。将休闲上升到文化范畴则是指人的闲情所致,为不断满足人的多方面需要而处于的文化创造、文化欣赏、文化建构的一种生存状态或生命状态。它通过人类群体共有的行为、思维、感情,创造文化氛围、传递文化信息、构筑文化意境,从而达到个体身心和意志的全面、完整的发展。休闲发端于物质文明,物质文明又为人类提供了闲暇、伴生了闲情逸致。

可见,休闲宴会是物质文明发展到一定阶段的产物。在物质文明和精神文明积累到一定阶段的今天,宴会不再是鸿商富贾的专属,而是大众皆可享受的产品。中央八项规定六项禁令的出台,无疑在一定程度上加快了这一趋势。

此外,休闲宴会更加强调文化性。从宴会主题的选择到宴会菜单、台面、环境、服务、娱乐项目等的设计应处处渗透着文化气息,让与宴者被厚厚的文化氛围所萦绕,暂时忘却生活纷扰,享受当下。

最后,休闲宴会强调互动与体验。传统宴会更加专注于打造一场视觉和味觉的盛宴,而休闲宴会则注重视觉、听觉、味觉、嗅觉、触觉等五感的综合平衡,通过五感的享受不仅消除体力疲劳,更能获得精神慰藉,真正达到休闲的目的。因此,色彩搭配、音乐选择、娱乐项目的设置等环节更需要精心设计,休闲宴会更讲求设计性。

综上所述,休闲宴会是人们为了社会交往的需求,选择合适的主题,精心设计安排而举行的包含文化性和充满互动体验的大众化群体聚餐活动。休闲宴会不是传统宴会的某个类型,而是社会文明发展到一定阶段的产物,是传统宴会的发展趋势。

三、休闲宴会的特征

休闲宴会作为传统宴会发展到一定阶段的产物,不仅具有传统宴会的一般特征,也具有属于自己的个性化特征。

(一) 一般特征

1. 计划性

计划性是指实现宴会的手段。在社会交往活动中,人们举宴设筵都是为了实现某种目的的需要。举办宴会者对宴会有总体的谋划。例如,办什么规格的宴会?办多大规模的宴会?宴请哪些客人与会?举办宴会的场所定在哪里?宴会中需要穿插一些什么活动?宴会要达到的理想状态与效果是什么?例如,承办一个大型宴会,宴会设计师要根据主办者的要求,对方方面面的工作进行整体规划与细节设计,如菜单设计、菜品制作、宴会厅场景布局、台型设计、台面摆设、接待礼仪、服务规程、运转流程等。一次成功的宴会,首功在宴会设计。因此,一个好的宴会设计师,应该具有烹饪学、营养学、美学、管理学、心理学、民俗学、工程学等多学科的知识素养,具有很高的规划设计水平和管理水平,具有敬业精神和创新意识。

2. 社交性

社交性是指宴会的作用。人们的社会交往需要是决定宴会存在的本质属性。宴



会作为社会交往的一种工具被人们广泛应用于社会生活中，发挥着独特的作用。宴会是人们表达好客尚礼德行的有效方式。“有朋自远方来，不亦说乎。”设宴款待，把酒言欢，是热情好客的挚诚，是尚德崇礼的需要。

宴会是凝聚群体、亲和人际关系、融合情感的黏合剂。在周代，宴享是周天子笼络诸侯和贵族的重要手段。《毛诗序》云：“鹿鸣，燕群臣嘉宾也，既饮食之，又实币帛筐篚以将其厚意，然后忠臣嘉宾得尽其心矣。”可见周天子也没有忘记他们，常把整个熟牲畜肢解成小块肉置于俎中，分赠给他们，让更多不能参加宴会的人能分到一块肉吃，为臣者自然感激涕零、倍加尽忠了。

我国云南哈尼族，每年过十月年即农历十月的第一个属龙日，历时五六天，村寨里举行盛大的街心宴，各家各户都争相献上自己的看家好菜，以展示自己的烹调手艺，如猪肉、鸡肉、鱼、鸭、牡蛎、鳗鱼、墨鱼、牛肉干巴、麂子干巴等，准备好酒，抬到指定的街心摆放起来，一家摆一两桌，家家户户的桌子连着桌子，摆成街心宴，由于其弯弯曲曲，蜿蜒似龙，俗称“长龙宴”，又因其从街头摆到街尾，绵延十几米至几百米（云南省元阳县哈尼族的长龙宴则由2 000多桌连接而成，长达3 000米），故又称为“长街宴”。

每到年关岁末，或是逢庆典纪念活动，不少大型公司举办“尾牙宴”“庆典宴”，动辄数百上千人，场面异常壮观。

借助宴会，让一个村子、一个社会的乡亲邻里，或一个单位的同事聚集在一起，大家互通信息、彼此交流，联络了感情，增进了友谊，使人与人之间形成了和谐的关系。在中国人的日常社会交往中，小范围、小规模的小吃和吃请是更为多见的现象，这类筵宴少了拘谨，多了从容，少了客套，多了真诚，更能敦睦亲情、友情，增强亲和力。

（二）个性化特征

1. 文化主题性

休闲宴会讲求通过文化氛围的营造，让与宴者真正融入其间，获得身心的真正放松。从餐厅的布置到宴会设计、服务员的装饰、菜肴的命名、餐具的配套、音乐的安排、艺术的表现，都将围绕宴会的主题，努力创造理想的宴会艺术境界，给客人以美的艺术享受，使客人产生愉快欢乐的情绪和难以忘怀的美好印象。

休闲宴会里，阳春白雪式的贵族宴会可以成为主题宴会，而下里巴人的平民宴会也可成为主题宴会中的一族。主题本身并无高低贵贱之分，主题的本质是文化。文化的雅和俗、文化的新和旧、文化的中和西，与主题的吸引力和产品的价格毫无关联，关键在于文化的独特性、唯一性和对口性。一个好的主题宴会，不仅是本身所具有的文化主题的高度凝结，形成一类主题文化的中心；同时，也是传统文化与现代文化的凝结。它能使传统文化、现代文化和自身主题文化相得益彰，同时又进一步形成不断的文化创新。如湖北武汉猴王大酒店注重从文化作品中挖掘精华，以此作为树立形象的直接手段。该酒店由店名“猴王”直接想到了中国古典名著《西游记》中王母娘娘招待各路仙人。因此，该店从这个传说中找到发展契机，本着“出新、出奇、出特、出名、出效益”的原则，以昔日美猴王大闹天宫，搅乱了王母娘娘的蟠桃盛宴，今日美猴王要重

建蟠桃盛宴,奉献至尊宴席,创造崭新菜式,为弘扬古老而又年轻的中华饮食文化作出“齐天”之贡献为宗旨,成功推出了第一届“蟠桃宴美食节”,受到各界的欢迎。“蟠桃宴”在借鉴中国各大菜系、地方名肴和西洋菜之精华的基础上,填补了中国古典名著人文宴席独缺“西游宴”这一历史空白,具有较高的文化、经济价值。此后,“蟠桃宴”不断发展创新,在蟠桃宴这一母体下已推出了“花卉宴”“水帘洞宴”“昆虫宴”三大新秀宴席,还将推出“天宫宴”“地府宴”等,形成了系列产品,在当地称为餐饮文化一绝。

因此,休闲宴会整个氛围的营造、内部装修、台面创意、菜肴设计、音乐选择、服务方式等到处都可透出浓厚的文化气息,这就为文化竞争提供了强有力的基础,满足了现代顾客更多的精神上的享受。没有文化就谈不上生命力,更缺乏竞争力。因此,追求文化底蕴和文化含量,正在成为休闲宴会行业竞争的共同行为。

2. 互动体验性

只有结合五感的身临其境才能让人印象深刻,只有与宴者参与互动才能令人回味无穷。如果说传统宴会是一边就餐一边欣赏表演,那么休闲宴会则是一边就餐一边自我表演,而且自我表演的砝码更重。与宴者在休闲宴会中既是观众也是演员,而休闲宴会设计方要设法让每一位与宴者成为本出“戏”的主角。所以,传统宴会中所无视的服务流程设计和娱乐项目设计在休闲宴会中应大做文章。

3. 大众化

在人们消费水平稳步提升的今天,休闲宴会已不再是高大上的东西,而是人人都能消费得起的产品。自2013年中央推行“八项规定”“六项禁令”,餐饮宴会行业纷纷走上大众化之路,自费消费逐步占主导地位,而自费消费中传统的婚宴、生日宴则占主流。

第二节 休闲宴会的种类

从上一节可知,休闲宴会已然有别于传统宴会,更大众化、更具主题性和文化性,也更注重与宴者的互动体验。这节将讨论休闲宴会的分类方法并对相关休闲宴会做简要介绍。

一、按休闲宴会菜式分或就餐形式分

按照休闲宴会菜式或就餐形式可分为中式休闲宴会、西式休闲宴会以及中西合璧式休闲宴会。此种分类方式关注的是就餐内容、就餐形式和服务方式,可作为休闲宴会选定时的初级分类方案,几乎所有休闲宴会均可归为以上三种类别。

(一) 中式休闲宴会

中式休闲宴会是指采用中国餐具、使用中国菜肴、摆中国式台面、采用中国式服务、反映中国宴饮习俗的宴会。



此种休闲宴会传承了中国几千年的餐饮和宴会文化，无时无刻不透露着中国的文化气息。菜品的选择上采用中式食材，讲求色香味型俱全；遵循先冷后热、先菜后点、先荤后素的出菜顺序；采用中式传统的共餐制进食方式，基本使用圆形台面；服务员服装多着旗袍，桌布、口布等布草色彩浓艳，细节处常以中国结、中国祥云、景泰蓝花纹做装饰。

中式菜肴变化多端、令人回归无穷，中式休闲宴会古朴典雅、文化底蕴深厚，一直以来都是国内消费者的首选。另外，餐桌上公勺、公筷的出现和使用，也让越来越多的国外消费者跃跃欲试。

（二）西式休闲宴会

西式休闲宴会是指摆西式餐台、用西式餐具、吃西式餐菜、按西餐礼仪服务的宴会。西式休闲宴会是个较为笼统的概念，根据不同国别的菜式和服务方式，又可以分出若干种，如法式休闲宴会、俄式休闲宴会、英式休闲宴会、日式休闲宴会等。狭义的东西式休闲宴会是指欧美国家的宴会。其主要特点如下：肉为主食，佐以酱料；采用分餐制；台面较为复杂，用刀叉勺进食；遵循开胃菜—汤—副菜—主菜—甜点—饮料的上菜程序；服务员着装较为现代；席间播放背景音乐。

有时西式休闲宴会还会辅以前奏——鸡尾酒会和尾声——餐后酒会，借以拉长时间，令宾主尽情享乐。

（三）中西合璧式休闲宴会

中西合璧式休闲宴会是指根据某种特定的需要，将中式休闲宴会与西式休闲宴会结合起来的宴会。

这是从分餐制发展演变过来的一种中式宴会方式，即随着我国对外交往的增多，在宴会中依据国外宾客生活习惯而逐渐产生的进餐方式。其特点为：分餐制，刀叉勺筷一并用上；菜品以中式菜肴居多，偶尔穿插西式菜肴或西式烹调方式；装盘、菜单结构、上菜方法偏重西式；注重台面花台的设计。

二、按休闲宴会档次与接待规格分

此种分类方法以档次与接待规格为划分依据，从上至下依次为国宴、商务宴会，以及家宴、便宴等休闲宴会。

（一）国宴

国宴有两种形式：一是以国家名义举行的庆祝国家重大节日如国庆节等而举行的宴会，由党和国家领导人主持，邀请驻华使节、外国驻华的重要机构、记者及国家各有关部门的负责人，还有人大、政协、群众团体代表、劳动模范等出席的宴会；二是以国家名义邀请来访的国家元首或政府首脑出席的宴会。国宴的特点是：出席者的身份高，接待规格高，场面隆重，政治性强，礼仪严格，工作程序规范、严谨等。

我国国宴历史悠久，早在《周礼》《仪礼》《礼记》中已有奴隶制国家王室为招待贵宾而举行国宴的记载。汉代张骞通西域，西域各国也派使节回访长安。乌孙遣使送张骞归

汉,并献马报谢。元鼎二年(公元前115年),张骞携使节还。当时群臣因为该用什么样的礼仪(国、臣、邦、属)对待西域诸国而争论不休。汉武帝说:“宴之国赐。”众臣恍然大悟,于是一次宴会下来,大家俱欢,这通常也可以看作国宴一词有明确国礼定义的开始。

在长期实践中,北京人民大会堂举行的国宴活动以继承、发展中餐宴会优良传统为基础,吸取了国际上一些好的惯例,不断进行探索和改革,逐渐形成了以中餐菜点为主、中西餐具合璧、单吃分食为特点的具有人民大会堂特色的宴请服务形式。

(二) 商务宴会

商务宴会通常是指因为商业需要而举办的活动,多为合作伙伴之间或公司之间为某项业务(如洽谈会、签合约、庆祝某项合作等)而举办的宴会,也有公司因为某项重大业务获得成功,为答谢员工而举办的宴会。此种宴会是一种高规格的、讲究排场、气氛隆重的宴会,注重宴会设计以及与宴者的礼仪规范。

(三) 家宴、便宴等休闲宴会

家宴是家庭成员相聚的宴饮活动,而便宴则是用于日常友好交往的形式简便、较为亲切随和的宴会。此种宴会的特点是休闲温馨、亲切随和,不设特定对象,无论是达官显贵、社会名流,还是平民百姓,皆可参加,注重的是情感的沟通,如生日宴、同学宴、谢师宴、中秋家宴等。

三、按休闲宴会功能性分

休闲宴会功能性是指为何种事件举办宴会,常见的有婚宴、生日宴、商务宴、节庆宴、庆贺宴、同学宴、谢师宴、尾牙宴等。以下将对各类休闲宴会做简单介绍。

(一) 婚宴

婚宴是指为了庆祝结婚而举办的宴会,在中国婚宴通常称作喜酒。古今中外,婚宴大都在婚礼仪式结束后举行,但各地文化差异较大,婚宴习俗也不尽相同。婚宴是喜庆、圆满、爱情的象征,因此中式宴会(图1.2)常选用红色以示喜庆圆满,而西式宴会(图1.3)则常用白色基调象征纯洁的爱情。



图 1.2 中式传统婚宴



图 1.3 西式婚宴



（二）生日宴

生日宴即为庆贺某人的生日而举办的宴会，其中寿宴、周岁宴、满月宴、百日宴、冠礼宴、笄礼宴等较为常见。生日宴反映了人们祈求康乐长寿的愿望。寿宴常采用金色、黄色为宴会主色调，而周岁宴、满月宴、百日宴等儿童生日宴则多选用卡通主题。

冠礼和笄礼都是成人礼，前者用于男性，后者用于女性。如今，越来越多重视中国传统文化教育的家庭会选择在子女成人之际举办此种休闲宴会（图1.4）。



图1.4 现代成人礼

（三）商务宴

商务宴是指公司之间或团体之间为增进往来、洽谈合约、签订事项而举办的隆重而正规的宴会。此种宴会往往是为宴请专人而精心安排的、在比较高档的饭店或是其他特定的地点举行的、讲究排场及气氛的大型聚餐活动，对于到场人数、穿着打扮、席位排列、菜肴数目、音乐弹奏、宾主致辞等，往往都有十分严谨的要求和讲究。

（四）节庆宴

节庆宴是人们为欢庆节日而举办的宴会。中国传统的中秋、七巧、重阳、除夕、春节，现代的五一、国庆，以及西方的圣诞节、情人节、万圣节等节日，均可举宴设席，欢庆节日。

（五）庆贺宴

庆贺宴是指企事业单位或个人为庆贺各种典礼活动或特别有意义的事件而举办的宴会。如企业的开业庆、周年店庆，某项目或工程的开工庆、获奖庆，某学校的校庆，个人荣进升迁的烧尾宴、乔迁新居的乔迁宴、金榜题名的科举宴等。

（六）同学宴

同学宴可以是即将毕业的饱含激情与不舍的“散伙饭”，也可以是多年后同窗相聚细数点滴的“毕业×周年宴”。同学宴在设计的时候既要回忆往昔也要展望未来，同学情、师生情贯穿宴会始终。

（七）谢师宴

谢师宴，也叫升学宴，是学生为表达对老师的感谢与不舍而举行的宴会。尊师重道是中国几千年来的传统美德，孩子升学了，家长总要感谢一下老师，谢师宴也就应运

而生。这一宴会类型在中国较为常见,多见于每年七八月间,此时正值高考、中考结束,多年的寒窗苦读,莘莘学子终于挤过了“独木桥”,马上就要进入梦寐以求的“象牙塔”。录取通知书拿到手了,家长们心里一颗悬着的石头落地,多年的心血终于见到了回报。孩子就要远行,家长不舍;孩子上大学,家长脸上又添光。谢师宴成了社会的潮流,你请我请大家请,于是,“升学宴”就如七八月的天气一样火热起来。

感谢的同时,攀比、炫富等心理也会同时滋生,谢师宴拿捏不好容易变味。因此,谢师宴始终在争议声中曲折前行。

(八) 尾牙宴

“尾牙宴”原来是指商家希望来年生意兴隆,准备好酒好菜给土地公“打牙祭”,祈求得到保佑。如今,“尾牙”逐渐演变成企业在年终酬谢员工的庆典,即年终总结大会或团拜会。在腊月十六前后,大小企业都要举行隆重的宴会和联欢会。董事长、总经理这些平常难得一见的大老板都会亲自出席,有的还会携带家属。他们往往一改平常严肃、刻板的面孔,打扮成影视作品或童话故事中的角色,与全体员工同乐。丰盛的晚餐后便是大联欢和抽奖,公司老总、员工和嘉宾们一起唱歌跳舞、表演节目、自娱自乐,中间插科打诨,烘托气氛。



扩展阅读

尾牙宴的由来

尾牙宴是闽南地区的汉族民俗文化。二月初二为最初的做牙,叫作“头牙”;十二月十六是最后一个做牙,所以叫“尾牙”。尾牙是商家一年活动的“尾声”,也是普通百姓春节活动的“先声”。这一天,台湾地区一般平民百姓家要烧土地公金以祭福德正神(即土地公),还要在门前设长凳,供上五味碗,烧经衣、锡纸,以祭拜地基主(对房屋地基的崇拜)。各商家行号也要在当天大肆宴请员工,以犒赏过去一年的辛劳。以前,如果老板在来年不准备续聘某一名员工,便在筵席中以鸡头对准他,暗示解聘之意。不过,这种风俗已绝迹。除了近年来日益盛行的尾牙聚餐外,按传统习俗,全家人都围聚在一起“食尾牙”。主要的食物是润饼和刘包。润饼系以润饼皮卷包豆芽菜、笋丝、豆干、蒜头、蛋燥、虎苔、花生粉、香菇酱等多种食料。刘包里包的食物则是三层肉、咸菜、笋干、香菜、花生粉等,都是美味可口的乡土食品。

在台湾地区的企业,以及有台湾投资方背景的大陆沿海等地的企业,在年底前,会举办全体员工吃团圆饭的宴会,这个宴会就叫尾牙宴。在广州、深圳等地台企里颇为盛行。例如:台湾首富郭台铭的企业富士康(台湾地区称鸿海)每年都会在大陆和台北举行2次尾牙,期间不仅会抽出数百万的现金大奖,还邀请林志玲、蔡康永、伍佰等艺人主持或表演。



四、按休闲宴会文化主题分

目前,文化主题性是休闲宴会的一大特点,宴会要体现大众化休闲特征,文化主题的营造不可或缺。休闲宴会主题名目繁多,具有代表性的有中式仿古文化主题、地方文化主题、食材文化主题等。

(一) 仿古宴

仿古宴是为弘扬古代饮食文化和中华传统文化而专门设计的把古代非常有特色的宴会与现代文明相融合的宴会。著名的仿古宴有扬州的红楼宴、乾隆御宴,西安的仿唐宴,北京的满汉全席,山东的孔府家宴,开封的宋菜宴,以及近年来各地盛行的千叟宴等。



扩展阅读

仿古宴之红楼宴

《红楼梦》诞生于18世纪中叶,它是满汉文化、南北文化相互碰撞、吸收融合的典范,是中国明末清初时期贵族生活的真实历史画卷。就是在这部傲立于世界文学之林、被誉为中国封建社会“百科全书”的鸿篇巨制中,曹雪芹用了将近三分之一的篇幅,描述了众多人物丰富多彩的饮食文化活动:“就其规模而言,则有大宴、小宴、盛宴;就其时间而言,则有午宴、晚宴、夜宴;就其内容而言,则有生日宴、寿宴、真寿宴、省亲宴、家宴、接风宴、诗宴、灯谜宴、合欢宴、梅花宴、海棠宴、螃蟹宴;就其节令而言,则有中秋宴、端阳宴、元宵宴;就其设宴地方面言,则又有劳园宴、太虚幻境宴、大观园宴、大厅宴、小厅宴、怡红院夜宴等,令人闻面生津。”通过各种各样的宴集,曹雪芹不仅为读者提供了一张未穷尽的美食单,更重要的是为我们创造了一个完整的红楼饮食文化体系(图1.5)。

《红楼梦》作者曹雪芹及其家庭与扬州有深厚的历史渊源,曹家居南京、扬州60多年,红楼宴的开发责无旁贷地落在扬州烹饪文化界的肩上。



图1.5 《红楼梦》宴会剧照