

ZHONGGUO YANXI BABAILI ZHONGGUO



湖北科学技术出版社

中国筵席(百例)

中国筵席八百例

武汉商业服务学院

陈光新
王智元 编

湖北科学技术出版社

中国筵席八百例

武汉商业服务学院

陈光新 王智元 编

湖北科学技术出版社出版发行 新华书店湖北发行所经销

湖北省新华印刷厂印刷

850×1168毫米 32开本 14.375印张 7插图 913 000字
1987年3月第1版 1987年3月第1次印刷

ISBN 7-5352-0040-0/TS·0003(精)

ISBN 7-5352-0041-9/TS·0004(平)

统一书号: 17304·131 印数: 1—20 260

定价: (精)5.25元 (平)3.55元

编 选 说 明

中国筵席是人类饮食文明中的瑰宝。它根基深厚，源远流长，驰誉世界。解放前，饮食业地位低下，多数厨师没有文化，不少名席没有文字记载；解放后，党和政府重视文化遗产，努力挖掘烹饪技艺，许多传统名席被整理出来。可是，它们散见于有关书刊，未能充分发挥作用。因此，很多厨师虽想提高筵宴的制作水平，却苦于没有参考资料。为了满足人民群众和广大厨师对筵宴的要求，从一九七八年起，我们结合烹饪教学，开始研究筵席。八年来，翻阅了数百种书刊，到过十多个省市，走访了不少老厨师，还参加了商业部、湖北省、武汉市厨师考核与技术表演等活动，收集到两千五百余例菜单。我们运用筵席理论对其进行了筛选整理，其中一部分成果写进了《烹饪史话》和《烹饪学纲要》，另一部分成果便辑成这本书，奉献给广大读者。

本书包括三大部分。

第一部分，是筵席知识概述，介绍筵席的起源发展、规格种类、设计制作、礼仪接待与继承创新方面的常识，以之统摄全书，为运用后面的实例打好理论基础。

第二部分，是筵席菜单选编，共收录八百余例。从实用效果出发，我们确定：第一，类型尽可能多些，范围尽可能宽些；第二，兼顾饮食行业、旅游饭店、车船餐厅、集体食堂和居家饮膳的不同需要；第三，处理好继承与创新、普及与提

高、低档与高档、国内需要与国外需要等几个关系；第四，文字力求简洁，尽量多安排些内容；第五，只开列菜单格式，不介绍制作方法。从上述设想出发，书中收编古典筵席两百余例，现代筵席五百余例；其中，湖北筵席约占四分之一。多数菜单是供餐馆、饭店用的，少数是供宾馆、家庭用的。为了对比，还选了一些仿制的外国菜单、宫廷菜单和特宴菜单。至于古典菜单，现今见之不多，凡是有依据的，基本上全录，目的是为研究中国筵席史积累一些资料。

由于菜单较多，为了使读者查阅方便，大致分为五类二十五目。即：第一类，古典筵席(含历代名席、八珍筵席、满汉大席、全羊大席以及仿膳筵席)；第二类，宴会筵席(含国宴筵席、外宴筵席、展销筵席、香港筵席以及仿外筵席)；第三类，名贵筵席(含山珍筵席、海味筵席、各式全席、楚乡鱼席以及素菜筵席)；第四类，风味筵席(含湖北筵席、外省筵席、四季筵席、创新筵席以及会议席菜)；第五类，喜庆筵席(含婚庆酒席、寿庆酒席、迎宾酒席、年节酒席以及家用便席)。从逻辑学上讲，这种分类不太科学，但我们现在还未找到一种理想的编排方法，只好暂时如此归类，以满足需要，便于实用。

第三部分，是筵席的组合择用，供厨师设计筵席时参考。它包括菜品套式、冷碟花拼、热炒组合、定格头菜、甜食配伍、点心小吃、压席汤品、果碟蜜饯、筵席用酒、筵席用茶、筵席用烟和配套餐具共一千七百多种。这样，厨师可以开拓思路，发挥聪明才智，设计出新的筵席。

最后有一附录，转载商业部制订的饮食业业务技术职务标准(包括烹调、面点、餐厅服务三个专业)。其中，对各类人员在筵席制作与接待上应达到的水平均有具体要求，可作为厨师、面点师、宴会服务师的奋斗目标。

本书的资料来源主要是五个方面：第一，古代的食书菜谱、诗文笔记和有关典籍；第二，各地编印出版的饮膳资料、烹饪教材和食品读物；第三，一九八二年湖北省特级、一级厨师考核试卷；第四，老厨师的回忆以及武汉市第二商业学校、武汉商业服务学院举办的全国厨师培训班学员的作业；第五，我们根据有关菜谱或线索整理汇编的席单。这些菜单，有的是摘引原文，有的经过修改润色，都注明了原文出处，有些还加了简要说明。在此，谨向有关厨师和作者表示谢意。

本书在编写过程中，得到了各级领导的热情关怀。《中国烹饪》主编肖帆同志曾多次来函鼓励；湖北省饮食服务处李洪生处长审读过初稿，提出不少修改意见；湖北科学技术出版社积极支持，编辑同志为此书耗费了许多心血；至于我们所在单位——武汉商业服务学院领导更是重视，保证了本书顺利写成。此外，学院烹饪教研室的教师，为此书补充了部分资料；学院图书资料室的同志，为我们提供了许多方便。我们深切感谢为这棵幼苗施过肥、浇过水、剪过枝、锄过草的园丁们。

《中国筵席八百例》是建国后出版的第一本筵席知识方面的普及读物，希望能在社会上起到一点作用。按照目前形势发展的客观要求，这本书的科学性和实用性理应更加强一些；但由于我们水平所限，它在很多方面都存在着缺点、疏漏，甚至可能有错误，恳盼读者批评指正。

编 者

一九八六年五月一日

于武汉墨水湖畔

目 录

第一部分 筵席知识概述.....	1
第一章 筵席的起源与发展.....	2
一、筵席的起源.....	2
二、筵席的发展.....	6
第二章 筵席的规格与种类.....	11
一、筵席规格的划分.....	11
二、古典筵席的命名.....	13
三、现代筵席的分类.....	14
第三章 筵席的设计与制作.....	18
一、筵席的结构.....	19
二、筵席的弊病.....	23
三、筵席的要求.....	24
四、菜单的编制.....	27
五、筵席的美感.....	33
第四章 筵席的礼仪与接待.....	37
一、筵席的礼仪传统.....	37
二、筵席的接待艺术.....	38
第五章 筵席的继承与创新.....	46
一、各代筵席的异同.....	46
二、筵席创新的手法.....	47
三、筵席演变的规律.....	49

四、努力创造新筵席·····	50
第二部分 筵席菜单选编·····	53
第六章 古典筵席·····	53
一、历代名席·····	53
(一)虞舜时代的燕礼·····	53
(二)夏代的飧礼·····	53
(三)殷朝的食礼·····	54
(四)殷纣王的酒池肉林宴·····	54
(五)商周的祀筵·····	54
(六)周王的食单·····	55
(七)周代八珍席·····	55
(八)周代奴隶主家宴·····	56
(九)春秋时期的民间筵席·····	56
(十)战国时期楚宫筵席·····	57
(十一)战国时期的楚王食单·····	57
(十二)《鸿门宴》片断·····	58
(十三)汉代楚地的王宫筵席·····	58
(十四)中山靖王刘胜的冥宴·····	58
(十五)马王堆汉墓出土的食谱·····	59
(十六)汉代民间祀筵·····	60
(十七)汉代民间欢宴·····	60
(十八)汉代蜀人食单·····	60
(十九)曹植诗中的平乐宴·····	61
(二十)晋代官府盛宴·····	61
(二十一)南齐的祭筵·····	61
(二十二)梁朝的珍饈·····	62
(二十三)隋代洛阳的酒宴·····	62

(二十四) 初唐的襄阳村宴·····	63
(二十五) 唐玄宗的临光宴·····	63
(二十六) 杨贵妃兄妹的曲江宴·····	63
(二十七) 杜诗中的长安家宴·····	64
(二十八) 白居易描写的军宴·····	64
(二十九) 唐中宗时的《烧尾宴》·····	65
(三十) 唐代“仙窟”盛宴·····	66
(三十一) 宋皇寿筵·····	66
(三十二) 欧阳修的醉翁亭宴·····	67
(三十三) 苏东坡的老饕席·····	68
(三十四) 李师师的家宴·····	68
(三十五) 《水浒传》中的宋代封赏宴·····	68
(三十六) 《水浒传》中的宋代王侯宴·····	69
(三十七) 张俊供奉宋高宗的御宴·····	69
(三十八) 张俊宴请秦桧的菜单·····	71
(三十九) 接待金代使节的酒席·····	72
(四十) 陆游诗中的船宴·····	72
(四十一) 陆游自制的家宴·····	72
(四十二) 元代迤北八珍席·····	73
(四十三) 元代宫廷祀筵·····	73
(四十四) 元代官府筵席·····	73
(四十五) 元代大型烤肉席·····	74
(四十六) 元代蒙古族整羊宴·····	74
(四十七) 元代的筵席茶饭·····	75
(四十八) 明代南京御赐文宴·····	75
(四十九) 《西游记》中的“天厨”御筵·····	76
(五十) 明代乡试典礼大看席·····	76

(五十一) 明代文士饗会·····	76
(五十二) 明代商賈家的午宴·····	77
(五十三) 明代滿族寧古塔宴會·····	77
(五十四) 《西遊記》中的“妖宴”·····	78
(五十五) 清廷永陵祭席·····	78
(五十六) 清廷盛京御膳·····	78
(五十七) 乾隆早膳食單·····	79
(五十八) 乾隆晚膳食單·····	79
(五十九) 清宮除夕宴乾隆早膳單·····	80
(六十) 清宮除夕宴乾隆午膳單·····	80
(六十一) 清廷千叟宴·····	82
(六十二) 慈禧太后的膳單·····	82
(六十三) 孔府燕菜席·····	83
(六十四) 孔府翅子四大件席·····	84
(六十五) 孔府海參四大件席·····	85
(六十六) 孔府向慈禧拜壽的貢席·····	85
(六十七) 孔府壽席菜單·····	86
(六十八) 《調鼎集》筵席菜單·····	88
(六十九) 清代的文會·····	90
(七十) 清代的船宴·····	91
(七十一) 清代滿族筵席·····	91
(七十二) 滿族貴家大祭食肉會·····	91
(七十三) 新疆蒙人之宴會·····	92
(七十四) 哈薩克人之宴會·····	93
(七十五) 纏回之宴會·····	93
(七十六) 西藏噶倫卜的鄉宴·····	93
(七十七) 青海番族之宴會·····	94

(七十八) 宣统食单·····	94
(七十九) 晚清的改良宴会·····	95
(八十) 清代便宴菜单·····	95
(八十一) 夏令的宴客便席·····	95
(八十二) 晚清北京的生火锅·····	96
(八十三) 晚清上海之和菜·····	96
(八十四) 晚清广州之消夜·····	97
二、八珍筵席·····	97
(一) 龙凤八珍席·····	97
(二) 参翅八珍席·····	97
(三) 山八珍席·····	98
(四) 水八珍席·····	98
(五) 禽八珍席·····	98
(六) 草八珍席·····	98
(七) 上八珍席·····	99
(八) 中八珍席·····	99
(九) 下八珍席·····	99
(十) 烧烤八珍席·····	99
(十一) 仿八珍席面·····	100
三、满汉大席·····	101
(一) 清代扬州的满汉筵·····	101
(二) 川式满汉全席·····	102
(三) 广式满汉全席·····	103
(四) 鄂式满汉全席·····	104
(五) 晋式满汉全席·····	106
(六) 民国初年的大汉筵席·····	107
(七) 八大件席·····	107

(八)广州展销的满汉大筵	108
(九)仿膳饭庄制作的满汉全席	110
(十)唐克明设计的满汉大席	111
四、全羊大席	115
(一)清宫全羊席	115
(二)孔府全羊席	117
(三)清真全羊席	118
(四)吉林全羊席	120
五、仿膳筵席	122
(一)仿膳饭庄宴会菜单	122
(二)听鹂馆龙凤呈祥席	123
(三)听鹂馆万寿无疆席	123
(四)听鹂馆宫廷寿膳席	124
(五)听鹂馆延年益寿席	124
(六)宫廷风味家宴席单	124
第七章 宴会筵席	126
一、国宴筵席	126
(一)十周年大庆国宴菜单	126
(二)接待蒙哥马利元帅的菜单	126
(三)宴请美国总统尼克松的菜单	126
(四)宴请塞浦路斯总统马卡里奥斯的菜单	127
(五)接待冈比亚总统的便宴	127
(六)招待泰戈尔的晚宴	127
(七)大型国宴菜单十例	128
(八)中型国宴菜单八例	131
二、外事筵席	133
(一)重庆颐之时饭店外事筵席	133

(二)四川接待外宾的席面	135
(三)宴请南斯拉夫贵宾的川菜席	136
(四)天府酒家名席	136
(五)沈阳鹿鸣春饭店外事筵席	137
(六)武汉老会宾楼外事筵席	138
(七)武汉武昌酒楼外事筵席	141
(八)华中工学院接待美国专家席单	144
(九)河南接待外宾筵席	145
(十)宴请美国朋友的家庭便席	145
三、展销筵席	146
(一)表演筵席	146
(二)交流筵席	148
(三)示范筵席	151
(四)四川赴港展销筵席	153
(五)武汉商业服务学院教学筵席	155
(六)桂林展销筵席	155
(七)安阳展销筵席	156
(八)云南迪庆藏历新年展销筵席	156
四、香港筵席	157
(一)武昌鱼席	157
(二)鄂式秋季席菜	157
(三)潮州风味夏季席菜	157
(四)潮州风味冬季席菜	158
五、仿外筵席	159
(一)英法式特等大菜	159
(二)欧美式菜单	159
(三)意大利式菜单	160

(四)苏俄式特等大菜	161
(五)苏俄式菜单	161
(六)鸡尾酒会	162
(七)公司大菜	162
(八)苏丹国宴席单	163
(九)苏丹郊游宴	163
(十)苏丹国防部招待会席单	163
(十一)伊斯兰教斋月晚席	163
(十二)伊斯兰堡露天晚宴	164
(十三)印度式便席	164
(十四)日本式季节菜单	164
(十五)佳节西餐菜谱	167
(十六)西餐通用席菜	167
(十七)西式大众菜单六例	168
(十八)中菜冷餐式宴席	168
(十九)中西冷餐式宴席三例	168
(二十)中西和菜酒席	169
(二十一)仿制的家庭冷餐会	169
第八章 名贵筵席	170
一、山珍筵席	170
(一)熊掌席	170
(二)长白山熊掌席	170
(三)驼峰席	170
(四)宁夏驼掌席	171
(五)麒麟席	171
(六)孢子席	171
(七)黄羊席	171

(八)蹄筋席	172
(九)蛇宴	172
(十)贵阳娃娃鱼席	172
(十一)蛤土蚂席	173
(十二)飞龙席	173
(十三)凤凰席	173
(十四)鹌鹑席	173
(十五)野兔席	174
(十六)野味席	174
(十七)猴头席	176
(十八)上海猴头筵	176
(十九)云南鸡棕席	176
(二十)八耳席	176
二、海味筵席	177
(一)燕窝席	177
(二)湖北燕翅喜庆花筵	177
(三)粤式燕窝席	178
(四)岭南燕菜席	178
(五)辽宁燕菜席	179
(六)吉林燕菜席	179
(七)河南燕菜席	182
(八)湖北鱼翅席	183
(九)江浙鱼翅席	184
(十)吉林鱼翅席	184
(十一)河南鱼翅席	186
(十二)常德鱼翅席	187
(十三)湖北海参席	188

(十四)广式海参席	189
(十五)四川海参席	189
(十六)河南海参席	190
(十七)吉林海参席	190
(十八)黑龙江海参席	192
(十九)湖北鲟鱼肚席	192
(二十)河南广肚席	193
(二十一)湖北干贝席	193
(二十二)鱿鱼席	193
(二十三)墨鱼席	194
(二十四)广式海味席	194
(二十五)海味什锦筵	195
三、各式全席	195
(一)全龙席	195
(二)全鱼席	195
(三)玄武湖白苑餐厅全鱼席	196
(四)浔阳鱼席	196
(五)两淮长鱼全席	196
(六)兰州金鲤全席	197
(七)松花江三花鱼宴	197
(八)侗家鱼宴	197
(九)赫哲人鲤鱼宴	198
(十)全鲍席	198
(十一)全蟹席	198
(十二)上海菊花蟹筵	199
(十三)螃蟹和菜席	199
(十四)全凤席	199

(十五)全鸡席	200
(十六)全鸭席	200
(十七)北京烤鸭席	200
(十八)全聚德全鸭席	201
(十九)野鸭全席	202
(二十)全鹅席	202
(二十一)粤式鸡蛋全席	202
(二十二)皮蛋全席	203
(二十三)全羊席	203
(二十四)北京鸿宾楼清真全羊大菜席	203
(二十五)全牛席	203
(二十六)全虎席	204
(二十七)全狗席	204
(二十八)全麟席	204
(二十九)湖南熏烤腊全席	204
(三十)鼠饌	205
(三十一)蚁饌	205
(三十二)蚕蛹小酌	205
(三十三)豆腐全席	206
(三十四)辽宁豆腐筵	206
(三十五)三笋席	206
(三十六)玉兰宴	206
(三十七)全藕席	207
(三十八)湖北全菱席	208
(三十九)泰山白菜席	208
(四十)菠菜席	208
(四十一)夏令茄子扁豆席	208