

吕长鸣 著

『席面文化』看似只是『如何吃』的一种文化，但是从一个人处理席面文化的所作所为，可以看出这个人的家庭背景，看出这个人在小时候受到的教育，看出这个人在成长时期的修养，甚至可以看出这个人的整体价值取向。

# 席面文化

吕长鸣



中国经济出版社  
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

K892. 26-49  
02

# 席面文化

吕长鸣

吕长鸣 著



中国经济出版社

CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

· 北京 ·

## 图书在版编目 (CIP) 数据

席面文化/吕长鸣著

北京: 中国经济出版社, 2013.3

ISBN 978-7-5136-2155-7

I. ①席… II. ①吕… III. ①礼仪-文化-中国-通俗读物

IV. ①K892.26-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 283630 号

责任编辑 宋庆万

责任审读 霍宏涛

责任印制 张江虹

封面设计 任燕飞装帧设计工作室

出版发行 中国经济出版社

印刷者 北京市媛明印刷厂

经销者 各地新华书店

开本 880mm × 1230mm 1/32

印张 7.375

字数 165 千字

版次 2013 年 3 月第 1 版

印次 2013 年 3 月第 1 次

书号 ISBN 978-7-5136-2155-7/K · 14

定价 28.00 元

中国经济出版社 网址 [www.economyph.com](http://www.economyph.com) 社址 北京市西城区百万庄北街3号 邮编 100037

本版图书如存在印装质量问题, 请与本社发行中心联系调换 (联系电话: 010-68319116)

版权所有 盗版必究 (举报电话: 010-68359418 010-68319282)

国家版权局反盗版举报中心 (举报电话: 12390)

服务热线: 010-68344225 88386794

# 席面文化



## 序

吕长鸣同志请我为他的新作《席面文化》作序，我欣然应允。我和长鸣同志相识多年，情意深厚，他孜孜不倦、求真务实的研究精神，的确令人感动；况且，饮食文化、席面文化是商业文化的重要组成部分，作为北京商业文化研究的同仁，我十分高兴向读者朋友们推荐这本书。

胡锦涛同志曾指出：“当今时代，文化越来越成为民族凝聚力和创造力的重要源泉。”鲁迅先生也认为：“文化是骨髓里的东西。”历史证明：任何一个社会的进步与发展，都是以其特有的文化为支撑的。我们倡导席面文化，正是因为席面文化体现出餐饮业的“精、气、神”，体现出饮食文化的一种追求、一种境界、一种品位、一种精神。

席面文化是一种社会文化现象。“民以食为天。”中国几千年的文明史，形成了既具有各自地域特色又包含统一民族精神的传统饮食文化。饮食要讲究色、香、味、型、营养，要提供优雅的环境和宜人的服务，这就有丰富的文化内涵。那么什么是中国席面文化的内涵呢？我



认为,中国席面文化的内涵可以概括为四个字:一是精,孔老夫子就讲“食不厌精”,许多外国人面对中餐的席面,均情不自禁地惊叹“这是精美的艺术品”,并不忍下筷;二是美,包括味道美、环境美、造型美、餐具美;三是情,在中国,饮食是人们交流感情、增进友谊不可缺少的一部分;四是礼,自古以来,我们的饮食就非常讲究,有礼仪、礼貌。这四个字能否代表席面文化的内涵,可以再研究。总之,要把席面文化的内涵搞清了,进而完整地研究饮食文化的内涵,可以帮助我们更好地弘扬饮食文化这个中华民族的宝贵遗产。

翻阅《席面文化》这本书,总有所思,有所得。长鸣同志从饮食文化的渊源谈及席面文化的形成及其内涵,从请客聊起,到送客为止,娓娓道来,如品茶聊天,如史料考证,均味道十足。琢磨起来,有两个特点令人称道:一是严谨认真,力求全面、客观,搜寻到如此多的史实资料,足见其认真写书的精神;二是文风好,没有八股味,读起许多章节,不能不为作者的学问才华赞叹!

鉴于上述种种理由,我推荐这本书,并希望广大读者喜欢它。席面文化传承千年、生生不息。要继往开来,促进新时代席面文化的创新发展,还需要我们共同努力。

张连登\*

二零一二年十一月十八日

---

\* 张连登,北京市商业文化研究会会长。

# 席面文化



## 目 录

### 序

### 第一章 引言

#### 第一节 饮食文化溯源 3

#### 第二节 饮食文化与席面文化 9

### 第二章 席面文化的形成

#### 第一节 从“席面”谈起 15

“席面”就是“筵席”/“席面”就是餐桌上的菜肴统称/“席面”就是宴会餐桌上的座位

#### 第二节 筵席与宴席 18

“筵席”的由来/“筵席”与“宴席”

#### 第三节 席面文化的形成 21

席面文化的内涵/席面文化的重要性/席面文化与餐饮习俗/家中日常餐饮中的“席面文化”



### 第三章 请客与赴邀

#### 第一节 请客与赴邀 27

#### 第二节 请客礼节 29

聚会宴请的起始点是“请”/邀请人至少应在宴请日三天之前发出邀请/喜庆典礼时的请客应庄重/请客时能落(là)一村,不落一人

#### 第三节 赴邀礼节 33

请客不到恼死人/不带他人前去赴宴/赴邀时需守时/礼尚往来,尊重长者/尊重对方的生活习俗/赴邀时须做好的一些准备

### 第四章 聚餐形式与饭店选择

#### 第一节 宴请聚餐的形式 41

分餐制与聚餐制/饭店聚会宴请和家庭聚会宴请

#### 第二节 聚餐宴请的特殊形式 46

工作餐/自助餐/AA制聚会

#### 第三节 宴请饭店的选择 49

文化美味兼顾/确定饭店时,应综合考虑

### 第五章 席面座位安排

#### 第一节 席面座次安排的重要性和原则 55

席面座次安排的重要性/确定席面主、次座位的基本原则

#### 第二节 确定席面座位的主、次位置 58

“席地而坐”的座次安排/长方桌的座次安排/方桌(八仙桌)的座次安排/方桌(八仙桌)自身的正

确摆放/圆桌的座次安排/炕桌的座次安排/同一  
房间内,多桌席面的安置

### 第三节 客人就餐时的座位排位 69

尊重长者、尊重老师/“不讲礼”的座次礼节/父子  
不同席/兄弟之间长幼有序/夫妻同席/男女不  
同席

### 第四节 对席面座位主、次安排的再认识 75

古时尊客,现代尊己/席面上的座次“尚左”、“尚  
右”说

## 第六章 席面菜肴

### 第一节 中国菜肴历史悠久 81

### 第二节 中国菜肴的特点 83

中国菜肴品种繁多/中国菜肴选料考究/中国菜肴  
制作工艺精细/不时,不食/与菜肴同食的配料讲  
究/中国菜肴文化内涵丰富

### 第三节 饭店中点菜的注意事项 93

菜谱与菜单/公务宴请点菜/私人宴请点菜/注意  
饭店的特色菜肴/菜肴应组合搭配/点菜要兼顾众  
人的口味/菜肴的数量应适量/菜肴的档次/尊重  
客人的饮食习俗/菜肴数量必须为双数/勿点需啃  
食的菜肴/菜肴中无鱼不成席/席面上必须有汤/  
注意养生之道

### 第四节 家庭宴请菜肴的准备 102

认真做好菜肴的备菜准备工作/菜肴保持自家风  
味/佐餐食物调料家常化/尊重饮食习俗/菜肴适



量/上菜的顺序/其他需注意的问题



## 第七章 席面餐具与使用

### 第一节 美食不如美器 111

中国餐饮餐具多种多样/餐具的颜色/餐具的和谐搭配/桌布与餐具

### 第二节 餐具的主要种类 118

盘子/碗/碟子/勺/杯子/酒壶/烫酒器/异形餐具/其他

### 第三节 餐具的摆放与使用 134

餐具摆放应一致/餐具必须完整,忌用有残餐具/布碟的使用/碗的使用/勺子的使用/杯子的使用

### 第四节 筷子 140

筷子是中国人餐饮中最主要的餐具/筷子是既简单又复杂的餐具/席面筷子的使用和忌讳/注意用筷子时的卫生/筷子架

## 第八章 餐前待客

### 第一节 饭店待客 157

邀请人应提前到现场,亲迎众宾客/与客人相见时的礼节/尊重服务人员

### 第二节 家庭中待客 161

坐等客人/准备好消闲食品待客/注意家中环境/安排好孩子

### 第三节 以茶待客 163

茶叶种类/宴请应喝红茶/双手递茶,双手接茶/讲

究茶具卫生/主动帮助客人洗茶/茶要浅,酒要满

## 第九章 席间礼节

### 第一节 宴请聚会的开场白 172

### 第二节 席间布菜 173

### 第三节 席间交谈 175

食不言与席面交谈的话题/注意聊天时的礼节/隔席不说话/餐桌上谈话的主题

### 第四节 注意就餐时自身形象 177

坐有坐相/吃有吃相/取菜时应注意的事项/尽量压低进食时的声音/席间离席/食鱼时不要翻鱼

### 第五节 讲究进餐时的卫生 182

餐巾的使用/进餐过程中要讲究卫生/稳妥地处理不卫生的食物/正确去除口中的残留食物/公众场合尽量做到不吸烟

### 第六节 进餐时尊重其他人 185

尊重主人/感谢主人的款待/保持和谐愉悦的进餐氛围/主客进餐的速度应基本保持一致/进餐过程中要注意尊卑长幼有序/照顾两侧的人/尊客之前不叱狗

## 第十章 席面饮酒

### 第一节 酒文化 193

### 第二节 酒的种类 195

### 第三节 席间敬酒 198

敬酒有序,主次分明/敬酒时的礼节/饮酒应适量/



劝酒必须适度/喝酒时最好不要谈业务工作

第四节 酒令 205

第五节 饮料 208

## 第十一章 餐后礼节

第一节 就餐结束 213

餐后水果/就餐后付账/宴会的结束/提倡节约,反对浪费,吃不了“兜”着走/家庭聚餐应帮助收拾餐桌/不可当着客人的面扫地/照顾好长者/其他

第二节 送客 219

第三节 宴请后的问候 221



## 第一章 引言

饮食为人类生存之基础，  
古人今人均如此；  
宴请是人际交往之必需，  
礼节礼仪来约束。



## 第一节 饮食文化渊源

自20世纪70年代末,也就是国家开始实行改革开放政策以来,中国人思想上得到了解放,迸发出了极大的积极性;社会上发生了翻天覆地的变化,人们的物质生活极大地丰富起来。“仓廩实而知礼节,衣食足而知荣辱。”人们生活水平提高了,对精神层次的需求也自然而然地提高了。一时间,社会上对各种“文化”的需求急剧膨胀。大到国与国之间的国际交往,小到老百姓怀里揣着的鸣虫饲养,世间的万事万物都被纳入了文化的范畴。随之而来的就是众人对这些“文化”的研究,也在认真地开展起来。

中国是一个历史悠久的文明古国,上下五千多年文字记载、一脉相承的华夏文明,使中国成为世界上文化积淀最为厚重的国家之一。中国的老百姓自古以来就十分尊重知识,尊重有文化的人。几千年来,只要一谈到文化,老百姓马上肃然起敬,认为文化就是“阳春白雪”,是高不可攀的;“文化知识”就是“渊博学问”,老百姓敬而远之。即使到了现代社会,只要谁讲文化,周边人便洗耳恭听。

其实,人世间的绝大多数文化现象,都与咱们普通老百姓息息相关。“文化”实际就是我们老百姓在自身的生存中、在社会的发展过程中,自觉、不自觉地创造出来、积淀起来、传承



下来的精神财富和物质财富的总和。“文化”就在我们身边，“文化”实际就渗透在咱们老百姓的一言一行、一举一动之中。

中国人对这个道理还是有认识的，不过古时的中国人没有使用“文化”这个词儿来概括这个现象，虽然在中国的汉语词汇中，“文化”这个词一直存在。《说苑·指武》中说道：“圣人之治天下也，先文德而后武力。凡武之兴，为不服也。文化不改，然后加诛。”但是，这时“文化”的含义是“以文教化”，表示用先进的文化（征服者的文化）来改变对方精神方面的一切。随着时间推移，现在的“文化”一词，已不单纯是“以文教化”的意思了。“文化”一词成为人类精神与物质财富总和的全方位的概念。

按照现在的“文化”一词的概念，中国古时的“学问”一词与现在“文化”一词也有着相同之处。《红楼梦》里有一副对联，上联是“世事洞明皆学问”，下联是“人情练达即文章”，这里所说的“学问”实际上就是文化的同义词。

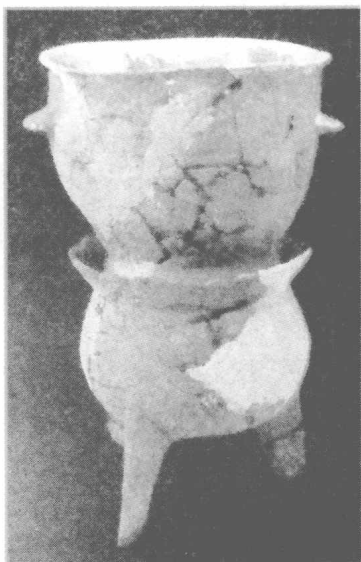
文化无处不在。那么人生在世，无论什么样身份的人，为了自身生命的生存、延续，都需要一日三餐，谁也不可能离开饮食。这种“饮食”实际也是一种文化。因此“饮食文化”应该是人类文化的重要组成部分，甚至可以说“饮食文化”是人类社会文化的基础。

任何文化都需要积淀。饮食文化也一样，也是随着社会的发展而发展的。远古时期，由于当时的社会生产力低下，人类的老祖宗们对饮食的需求只是简单的果腹，只要能保证自身生命的生存、延续，无论是肉类还是植物果实，凡能填饱肚子的东西，全都吃掉。那时候人类的“饮食文化”就是如何猎取动物，茹毛饮血；如何采集植物，设法储存。随着人类自身

的发展,老祖宗们开始懂得使用火了,开始种植五谷了,开始饲养家畜了,开始烧制陶器了,人类跨入了文明社会。社会生产力的快速提升,使得过去那种简单的,只为了维持自身生存、生命延续的饮食活动,逐渐升华到了如何使用火来加工食物、加工食物的方式方法、享受经过烹饪技巧使食物更加美味、欣赏餐饮时使用的器具等精神方面需求的层次。人类的这些行为,极大地丰富了人类“饮食文化”的内涵。

浙江省杭州市余杭区发现的良渚文化遗址,是新石器时代中国先民的生活遗址。时间距今已有五六千年了,是较典型的新石器时代仰韶文化的代表。

在这个遗址中出土了大量的与饮食有关的陶制器皿。这些陶器有甗(yǎn)、甑(zèng)、盃(hé)、匱(yí)、盆、罐、豆、壶、碗、杯、匕,等等。根据出土的这些陶器,可以看出,当时的良渚人加工食物的主要方法应该是用陶甗、甑等器皿蒸煮食物,用陶豆、碗、匕等器皿食用食



◎ 良渚文化遗址中出土的甗蒸锅



◎ 良渚文化遗址中出土的陶豆

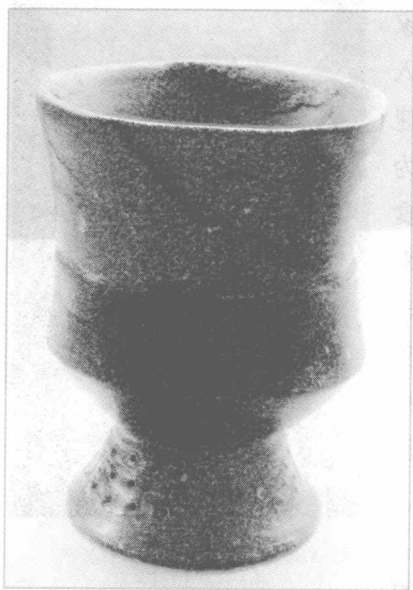




物,用盃、匜、杯等器皿喝水或饮米酒。这些餐具器皿的发掘出土,极大地丰富了中国饮食文化的内涵。

古时的思想家墨子曾经说过:“食必常饱,然后求美;衣必常暖,然后求丽;居必常安,然后求乐。”(刘向《说苑》)墨子的这句话反映了人类在满足了生存需求后的精神追求。

良渚文化遗址中出土了大量的陶器,这些陶器无论是制作工艺,还是使用的材料都很精美。就是用现代人的审美观念看,也是很有欣赏价值的。这些陶器的出土,充分反映出了那个时期饮食文化中,已经在追求饮食器皿的精美。如匕,也就是古人用来吃饭的羹匙,是使用玉石雕琢的。再如煮食使用的扁足黑陶鼎,鼎壁很薄,扁足镂空,并且鼎身上还刻有极细的纹饰。其他陶器,如陶盆、陶豆、陶杯、陶水罐等餐具器皿也都制造得十分精美。同时代的其他文



◎ 良渚文化遗址中出土的陶杯



◎ 良渚文化遗址中出土的陶盂