

中国宴席史略



中国史略丛刊

李登年
〔著〕



舌尖上的华夏史，饭桌上的食文化。综述宴席源流、仪制和风俗的系统性著作。相关专题片，曾登陆中央电视台、美国美洲东方卫视。



中国书籍出版社
China Book Press

中国宴席史略



中国史略丛刊

李登年

〔著〕



中国书籍出版社
China Book Press

图书在版编目(CIP)数据

中国宴席史略 / 李登年著. -- 北京: 中国书籍出版社, 2016.1

ISBN 978-7-5068-5281-4

I. ①中… II. ①李… III. ①宴会—文化史—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第271930号

中国宴席史略

李登年 著

策 划 朱永松 安玉霞

责任编辑 安玉霞

责任印制 孙马飞 马 芝

版式设计 添翼图文

出版发行 中国书籍出版社

地 址 北京市丰台区三路居路 97 号 (邮编: 100073)

电 话 (010) 52257143 (总编室) (010) 52257140 (发行部)

电子邮箱 chinabp@vip.sina.com

经 销 全国新华书店

印 刷 三河市顺兴印务有限公司

开 本 880毫米×1230 毫米 1/32

字 数 280千字

印 张 10.5

版 次 2016年 5 月第 1 版 2016年 5 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5068-5281-4

定 价 38.00 元

版权所有 翻印必究

弥足珍贵的镜头

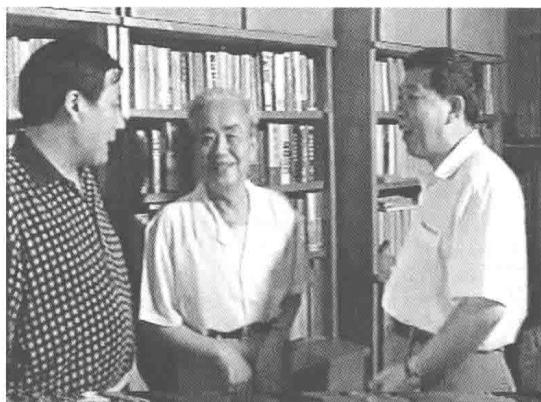
以下图片截取自央视一套1997年“华夏掠影”栏目播出的专题片《李登年和他的中国古代宴席》。



徐邦达为《中国古代筵席》题词



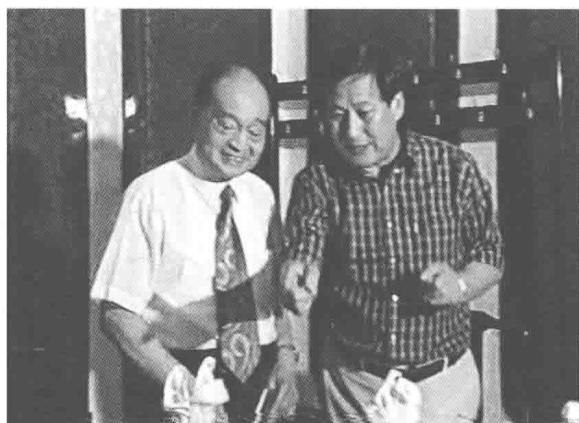
作者与中国书画鉴定大家、著名书画家徐邦达在一起



作者与著名学者何满子、李时人教授交流饮食文化



著名社会活动家、书画大家袁晓园为作者题字作画



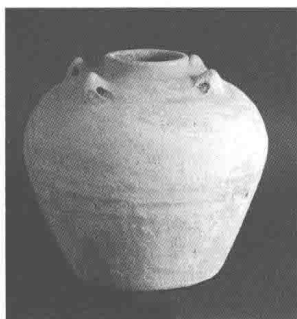
作者与中国烹饪大师薛文龙交流随园宴

作者收藏的古代餐饮具

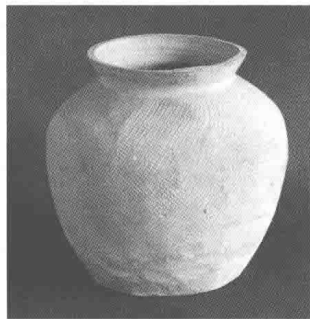
高古瓷



商代灰陶尊



夏白沙陶罐



商布纹红陶罐



商代陶鬲

青铜器



商代青铜爵



战国方壶



宋代铁鼎

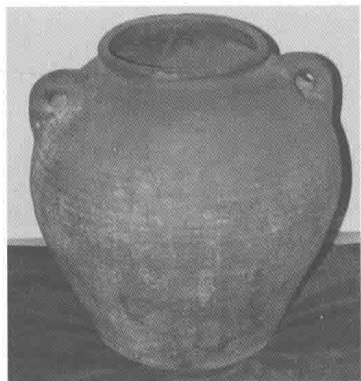


汉代三眼铜灶



明洪武合金酒具

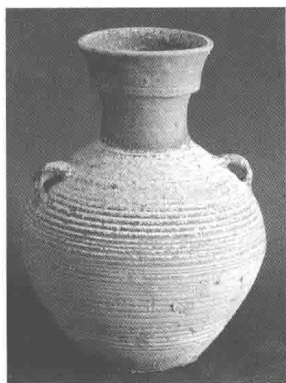
陶瓷类



春秋黑陶双系罐



战国灰沙陶罐



战国盘口瓶



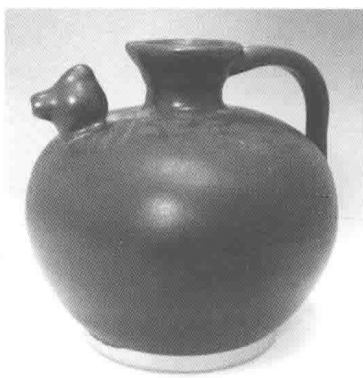
南北朝青釉四系罐



西汉人面纹抱炉



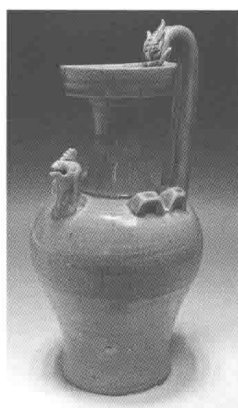
西晋越窑鸡首壶



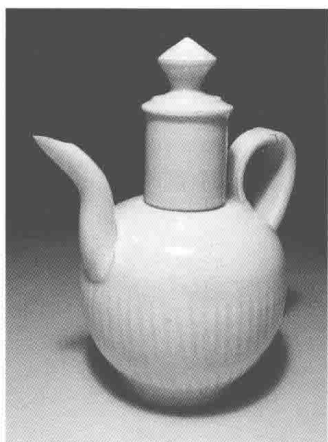
东晋黑釉鸡首壶



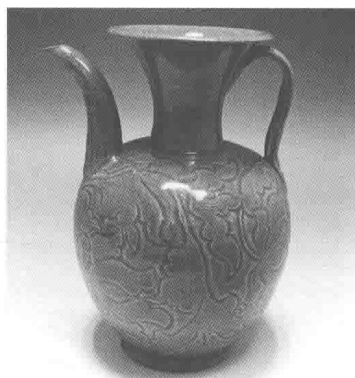
唐代长沙窑执壶



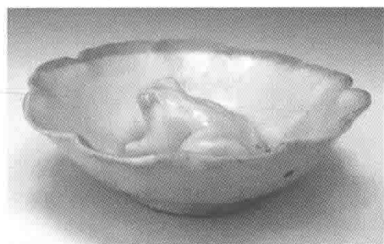
东晋龙柄鸡首壶



宋代影青执壶



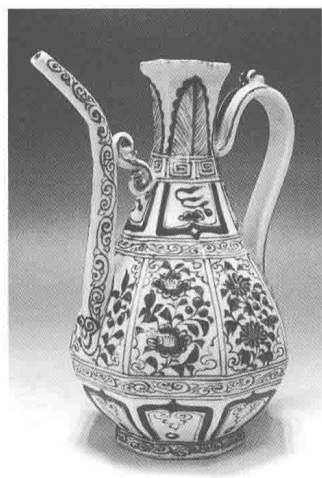
宋耀州窑刻花执壶



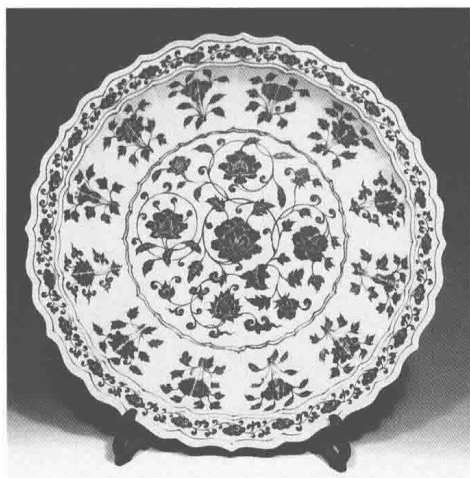
宋隐青蛙荷盏



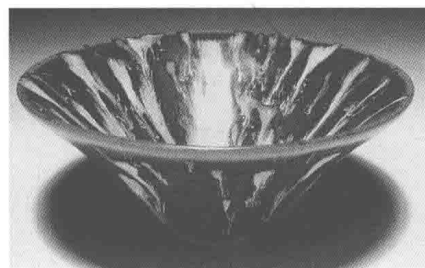
元代钧窑碗



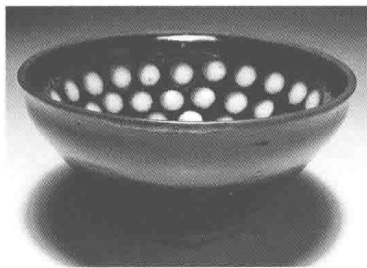
元青花八棱执壶



明永乐青花花口花卉纹盘



宋吉州窑窑变纹盏



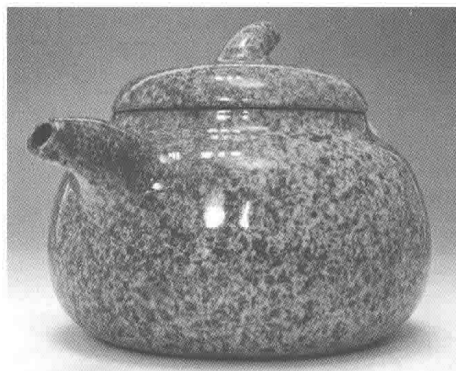
宋建窑鹧鸪斑茶盏



清旭茂提梁壶



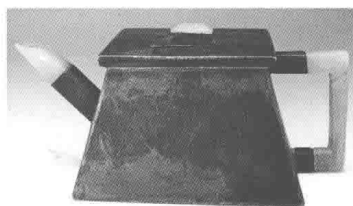
清道光青花粉彩开光碗



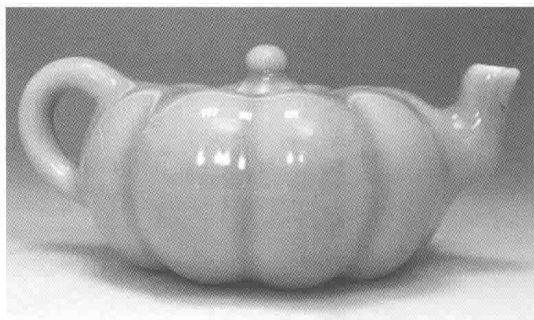
清窑变釉紫砂壶



清雍正珐琅彩喜上梅梢碗



彭年款三嵌紫砂锡壶



清天青釉瓜棱壶

序

何满子

人类从茹毛饮血到熟食，到求鲜美、求珍异，原是文明的自然趋势，孟子所谓“口之于味有同嗜也”，不足为怪也不足为非。但是，在人类社会未达到均富的条件下，便会产生“朱门酒肉臭，路有冻死骨”的畸形现象。这不是饮食文化的错，而是社会制度造成的。

近年来出版了不少研究饮食文化的书，一方面，有评论家指责，认为是为吃喝风推波助澜；另一方面，也有美食家惋惜各种筵席的菜系之紊乱，家法之失传，痛心疾首。其实，真正大吃大喝的人未必对饮食文化留什么心，对食谱有什么研究，这些人可能连书也懒得看。而各种菜肴帮系的乱套，烹调技法之不纯，恐怕也是时流所趋。人口大量流动而且频繁，烹调师傅就不得不将就顾客的口味来点变通，京粤川扬五味杂陈，乃至中西各色渗透，就在所难免了。

作为人类的一种文化现象，饮食文化的内容并不限于饮食菜肴滋味等满足口腹之欲的“硬件”上，也包括参与饮食的人

际格局、礼仪、习俗等人文性的“软件”内容。在某种场合、某种条件下，模式、礼制、应对交际等行为比进食本身更为重要，家庭父子亲戚朋友间的日常餐桌上有这种情况，公务接待筵席上则更多。研究中国饮食文化绝不能忽视这些方面。

中国号称礼仪之邦，“礼仪”并非轻飘飘地停留在口头上，而是实打实地体现于社会生活的方方面面。作为中国封建社会统治思想的儒家学说提倡礼治，以礼治政，以礼调节伦常即人际关系，以礼约束人的行为和规范社会秩序。而礼的原则必须落实并表现于仪上，愈是与生存和生活有关的行为愈要合于礼仪，“人之大欲存焉”的饮食文化自然而且必须贯彻礼的原则。群聚而飨宴的筵席既是实践礼仪的场合，更是因礼仪而兴起的活动。儒家“三礼”就有很大部分的内容涉及公私飨宴的礼制，由官方的礼教到民间约定俗成的习俗都使公私筵席形成了一套规范和操作模式。虽然历史朝代屡有更替，“礼”因时因地因人因事也有繁简的不同，原先苛繁的“仪”也有日趋简单之势，但中国传统规范和习俗至今仍不同程度地存在于人们的意识和实践之中。中国的饮食文化集中体现在正规的公私筵席之中；而筵席的传统规范和礼俗则最具有文化特征，也最能显示民族性格。

饮食文化习俗世代相传，举行和参加宴会的人自然而然地认同和遵循筵席间传统的礼仪和规则，成为一种“集体无意识”的行为。若要追问何以必须如此而不是别种模样，恐怕多数人讲不出一个所以然来。古代典籍中有大量关于筵席的模式、礼制的记述，只有从事相关领域研究的学者在不同的研究目的下有所触及，尚未形成综合成系统的专题论述。近年来研

究饮食文化的著作则大抵偏重于饮食品色和菜谱、烹调术及味觉美感之类，综述筵席源流、仪制和风俗的系统性著作尚无人尝试。李登年先生的这部《中国古代筵席》在此方面恐怕具有开创意义。

据著者自述，因为从事饭店管理工作多年，职业上的需要激励他以十年之力，辛勤搜集资料，以业余时间发奋写成。这种敬业精神很让人敬佩。书中不仅论述了筵席的源流演变、各种礼仪的形成等，也注意到筵席的组织 and 操办，在介绍知识的同时兼有实践指导意义。宴会活动作为一种公私关系的特殊形式，牵涉面极广，政治、经济、外交、商贸等社会活动等无所不包，更不用说饮食起居的日常交际了。因此，本书要做到面面俱到是不大可能的，难免挂一漏万。如第三章所讲的“古代筵席种种”，对古代外交性的折冲樽俎之类筵宴（如“鸿门宴”等）就未曾触及。这是因为对这类宴席的深入阐述容易越出饮食文化的正题之外，希望能够得到读者的体谅。

（此文为何满子先生为本书的前一版本《中国古代筵席》作的序。先生现已去世多年，谨以原序文怀念先生。）

前言

筵席，是与日常饮食相区别的一种特殊的、有目的的聚餐方式，具有明确的主题内容、严格的礼仪程序和成套的饮食菜单，是人类跨入文明门槛后的产物。它发端于原始社会后期的祭祀活动，而完全成形则是在人类进入阶级社会之后。

随着社会生产力的发展，文明的层次不断提高，食物的种类、数量日趋丰富多样，而且质量要求越来越高，这必然会推动筵席从内容到形式的不断发展。

中国古代筵席经历了漫长的发展历程。仅就形式而言，从最早的席地而坐、凭几而食到升坐椅凳、凭桌而食，从古老的鼎鼐俎豆到近代的碗碟盆盏，从简单的烧烤蒸煮到复杂的煎熘爆炒，从养老燕飧到名目繁多的各种筵席，都反映了筵席与社会文明的对映关系，显示出筵席在沟通人际关系、进行社交活动等方面的特殊功用。

虽然，中国古代筵席受其所处时代的制约，反映了那个时代的文化内涵。历代统治者“食不厌精，脍不厌细”的奢侈饮食要

求，以及对筵席形式、内容的标新立异，推动着古代筵席水平的不断提高。考察中国古代筵席发展的历史，我们发现，最初由贵族阶层所独享的美食和种种宴享方式，随着时间的推移，先推向一般富有阶层，再逐渐推向平民大众。在这一过程中又不断出现新的内容和形式，如此循环往复，将中国筵席引向更新、更高的水平。

饮食，是人类赖以生存、增强自身体能素质的首要物质基础。人类饮食文化发展的历史，是人类文明发展史的重要内容。在社会不断进步，文明不断提升，物质极大丰富的今天，考察筵席发展史，不仅有认识意义，而且具有实践价值。中华民族历来被称为“礼仪之邦”，又是闻名于世的“烹饪王国”，作为礼仪与烹饪完美结合的中国宴席，凝聚着中华民族的智慧，是中华优秀传统文化的有机组成部分。其间的精华，有待于我们去继承和发扬光大。毋庸讳言，这些年来我们在汲取传统文化精华方面还未能尽如人意，以至于不少极富特色的名菜名点，只有在名厨技术表演时或者在豪门宴的烫金菜谱上才偶尔看到，在向外国人炫耀时或许能听到。一些古代名筵，许多人更是闻所未闻，间或有人提及，亦如“海客”口中的“瀛洲”，“烟涛微茫信难求”了。这不能不说是很大的遗憾。应该说，饮食文化与食的文化、文化的食有着不同的含义，文化靠大吃大喝是吃喝不出来的，具有什么样的文化观、具有多深的文化底蕴，才能产生出什么样的饮食文化。

我从事现代酒店的管理工作五十多年，经常接触宴席和宴席事务，实际工作的需要使我对中国筵席史产生了浓厚的兴趣。本着“古为今用”的原则，我利用业余时间搜集、阅读了许多

资料，原想从古代饮食文化中汲取营养，为实际工作提供一点借鉴。然而，当我遍查图书馆的书目，发现至今还没有一本专门系统论述中国宴席史的著作时，心里很不是滋味。在民族自豪感与社会责任感的驱使下，我不顾才疏学浅，用了近十年的业余时间，几易其稿，终于写成了这本小书。在此期间，我得到了不少专家学者的热心支持和帮助。虽然如此，我仍然深知书中错漏之处在所难免。之所以付梓，是希望这本小书能成一块引玉的“砖石”，促使更多的同行一起来发掘、总结我们祖先凝结在饮食文化上的智慧和创造。倘能如此，便是对笔者数年心血的最好回报，我将感到莫大的欣慰。