

传请客之法 授赴宴之道

宴道 全攻略

罗光乾[®]编著

宴道是现代成功人士必修的一门学问，
它可以使你在推杯换盏中结识贵人；
在觥筹交错中谈定生意。



内蒙古出版集团

④ 内蒙古文化出版社

宴道 全攻略

内蒙古出版集团

内蒙古文化出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

宴道全攻略 / 罗光乾 编著. — 呼伦贝尔: 内蒙古文化出版社,
2010.12

ISBN 978 - 7 - 80675 - 851 - 9

I.宴… II.①罗… III.①宴会 - 礼仪 - 基本知识
②人间交往 - 基本知识 IV.①K892.26②C912.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 255041 号

宴道全攻略

罗光乾 编著

出版发行: 内蒙古出版集团

内蒙古文化出版社

社 址: 呼伦贝尔市海拉尔区河东新春街 4 付 3 号

直销热线: 0470-8241422 邮编: 021008

网 址: www.nmwhs.com

印刷装订: 北京楠萍印刷有限公司

责任编辑: 姜继飞

开 本: 787 × 1092 1/16

印 张: 17 字数: 180 千字

印 次: 2011 年 02 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 978 - 7 - 80675 - 851 - 9/Z · 284

定 价: 28.00 元

版权所有 翻印必究

前言

俗话说：“民以食为天。”吃，作为人类的一种本能，每个人从呱呱坠地开始就知道要以吃来维持生命。在历史悠久、博大精深的中国文化里，“吃”，不再只是一种维持生命的本能，而是社会交往、人际应酬中作为传情达意的一种手段和方式。因此，自古以来，上至国君，下至市井百姓，无论是在朝廷外交、征战凯旋等关乎社稷江山的恢弘场面，还是在朋友聚会、生丧嫁娶等只关人情应酬的生活场合，都少不了摆酒设宴，宴请宾客。

古代中国，有人为了成就自己的霸王基业设下“鸿门宴”，也有人为了稳固自己的江山社稷“杯酒释兵权”……觥光杯影里，是云谲波诡的生死对决。

现代社会，随着人际间的交往呈现出前所未有的频繁，宴请之事已是生活的一种常态。无论是外交场合的商贸洽谈，还是单位同僚间的升迁提拔，各种各样的宴请，成为职场中不可或缺的重要一环。人们在推杯换盏中吃出氛围、喝出交情、谈成业务、达成所愿……

宴请之事，看似简单，其实却奥义非常。常言道，餐桌如战场，宴请无小事。无论是以主人的身份举办宴会，宴请宾客，还是以客人的身

份应邀出席，酒宴应酬，从邀请宾客、选择场所，到安排座次、迎来送往……要做到主人满意，嘉宾尽兴，其诸多礼仪，是一个都不能少，一点儿也不能疏忽。《宴道全攻略》一书，立足于现代中国的宴请交际现实，以职场宴请为主要对象，全方位地讲解了相关的应酬礼仪和交际技能，其中很多知识都是我们课本中不曾学、生活中无人教、而现实中普遍盛行的。本书语言简洁，条理清晰，使读者一看就懂，一学就会，具有很强的实用性和可操作性，是助你广结人缘、纵横职场的良师益友。

目 录

第一章 说酒宴的历史,品历史中的酒宴 ——酒宴史上的那些风云往事

第一节 追根溯源,细说酒宴的前世今生 / 2

- ◎ 酒宴的历史 / 2
- ◎ 酒宴的形式 / 7
- ◎ 酒宴的种类 / 9

第二节 古典名宴,酒宴皇冠上的明珠 / 11

- ◎ 瑰丽无比的满汉全席 / 11
- ◎ 气势恢弘的千叟宴 / 13
- ◎ 极富民族特色的全羊席 / 14
- ◎ 群英聚会的科举宴 / 14

第三节 酒宴如战场,一样可改变历史的进程 / 16

- ◎ 刀光剑影的鸿门宴 / 16
- ◎ 赵匡胤杯酒释兵权 / 18
- ◎ 曹操煮酒论英雄 / 19



第二章 酒宴无大小,筹划要周详 ——酒宴背后的那些筹算韬略

第一节 师出要有名,给宴请找个合适的理由 / 24

- ◎ 宴请的目的和动机 / 24
- ◎ 找出名正言顺的理由 / 26

第二节 邀请有诀窍,为酒宴揭开欢快的序幕 / 28

- ◎ 邀请的名义和对象 / 28
- ◎ 如何发出邀请 / 30

第三节 无酒不成席,给酒宴制定相当的酒水 / 33

- ◎ 酒是酒宴的灵魂 / 33
- ◎ 量身定制酒水单 / 35

第三章 万事都具备,细节不可废 ——酒宴之前的那些实战细节

第一节 一张小请柬,蕴含大乾坤 / 40

- ◎ 请柬的样式 / 40
- ◎ 请柬的语言特点 / 42
- ◎ 请柬发出的时机 / 43

第二节 一个好现场,氛围全体现 / 45

- ◎ 宴会厅和休息厅的布置 / 45
- ◎ 餐具的布设 / 47
- ◎ 宴请现场的人事安排 / 48

第三节 一张八仙桌,座次巧安排 / 50

- ◎ 桌次与席次的顺序 / 50
- ◎ 中式酒宴的餐桌布置 / 52
- ◎ 西餐的餐台和座次安排 / 54

**第四章 迎来又送往,礼仪要周全
——酒宴现场的那些礼仪细节**

第一节 迎宾与送客,来时高兴去也尽兴 / 58

- ◎ 迎宾接待要热情 / 58
- ◎ 入席之前如何应酬 / 61
- ◎ 入席后的应酬礼仪 / 62
- ◎ 宴会结束时的应酬礼仪 / 63

第二节 入座与离席,有礼才会有风度 / 65

- ◎ 入席时井然有序 / 66
- ◎ 坐有坐相 / 67
- ◎ 吃有吃相 / 68
- ◎ 离席的礼节 / 72

第三节 餐具与菜肴,礼仪规范在其间 / 74

- ◎ 餐具在酒宴中的作用 / 74
- ◎ 美食还得配美器 / 76

第四节 上宾与陪客,席间交流不可缺 / 79

- ◎ 席间交流很重要 / 79
- ◎ 席间交流有技巧 / 81



第五节 中餐与西餐,品饮礼仪有差别 / 84

- ◎ 酒有酒礼 / 85
- ◎ 茶有茶道 / 88
- ◎ 闻香品咖啡 / 90

第五章 知己又知彼,点菜才有道 ——酒宴席上的那些酒菜花色

第一节 点菜事难,难题也有解决之道 / 94

- ◎ 因人而异,投其所好 / 98

第二节 七大菜系,不可不知的地方特色 / 100

- ◎ 地方风味流派的成因 / 100
- ◎ 七大地方菜系的特色 / 101

第三节 中国菜名,不可不知的艺名玄机 / 114

- ◎ 五花八门的菜肴名称 / 114
- ◎ 菜肴的实名与艺名 / 116

第四节 中国名酒,不可不防的假冒伪劣 / 118

- ◎ 名酒的品评 / 118
- ◎ 中国名酒 / 119

第五节 西餐菜式,不可忽视的异域风情 / 125

- ◎ 法国菜 / 125
- ◎ 意大利菜 / 127
- ◎ 英国菜式 / 129
- ◎ 俄罗斯菜 / 130
- ◎ 德国菜式 / 131
- ◎ 土耳其菜 / 133

第六章 巧斟会敬,有法有度 ——酒宴敬酒的那些奇招妙法

第一节 无酒不成宴,什么人敬什么酒 / 136

- ◎ 悠久的酒文化 / 136
- ◎ 各具特色的酒品 / 137

第二节 斟酒与敬酒,礼仪细节有差异 / 142

- ◎ 斟酒的礼仪 / 142
- ◎ 敬酒的礼仪 / 144

第三节 劝酒有时机,火候要得当 / 150

- ◎ 劝酒的礼仪 / 150
- ◎ 劝酒的时机 / 151

第四节 妙语劝君饮,喝出真感情 / 155

- ◎ 劝酒有学问 / 155
- ◎ 劝酒的妙招 / 156

第五节 酒量有大小,不喝也无妨 / 161

- ◎ 巧妙地拒酒 / 161
- ◎ 跟名人学拒酒 / 165

第七章 宴中会宾客,把酒话祝辞 ——酒宴祝辞的那些潜在规则

第一节 把酒好抒怀,宴请成败在祝辞 / 170

- ◎ 祝酒辞的特点与组成 / 171



- ◎ 祝酒辞的种类 / 173

第二节 祝辞有主题,到什么山头唱什么歌 / 178

- ◎ 婚宴祝酒辞,让祝福与快乐同行 / 178
- ◎ 生日祝酒辞,年龄大小有差异 / 181
- ◎ 乔迁祝酒辞,暖房是主题 / 183
- ◎ 开业祝酒辞,美酒助兴 / 184
- ◎ 节庆祝酒辞,节日是主题 / 184

第三节 商务就酒,越喝越有 / 186

- ◎ 商务酒宴上的祝酒辞 / 186
- ◎ 不同的商务宴,不同的祝酒辞 / 187

第四节 聚会与送行,言真意也切 / 191

- ◎ 聚会酒宴上的祝酒辞 / 191
- ◎ 送行酒宴上的祝酒辞 / 192
- ◎ 庆功宴上的祝酒辞 / 193

第八章 成功的开始,圆满地结束 ——酒宴结束时的那些收场细节

第一节 酒宴买单,尽显风度 / 196

- ◎ 由谁来买单 / 196
- ◎ 买单的方法 / 198

第二节 核对账单,须防陷阱 / 200

- ◎ 菜单上的陷阱 / 200
- ◎ 核对账单再付款 / 204

第三节 巧送礼品,增加情谊 / 206

- ◎ 送礼的原则 / 206
- ◎ 送礼也要分场合 / 207
- ◎ 有来无往非礼也 / 211

第四节 宴席散时,好聚好散 / 213

- ◎ 送客才是压轴戏 / 213
- ◎ 送客也有送客礼 / 214

第九章 开放的时代,新颖的战场 ——当代酒宴的那些特殊事儿

第一节 涉外宴请,有章可循 / 218

- ◎ 涉外宴请的形式 / 218
- ◎ 涉外宴请的准备 / 220
- ◎ 涉外宴请讲究礼仪 / 222
- ◎ 西式宴会的礼仪 / 226
- ◎ 亚洲国家的饮食礼仪 / 228

第二节 商务宴请,程序井然 / 235

- ◎ 商务宴请的准备 / 235
- ◎ 商务宴请的礼仪 / 238

第三节 民族盛宴,有宜有忌 / 242

- ◎ 各民族的饮食特点 / 242
- ◎ 中国宗教饮食习俗 / 247

第一章 说酒宴的历史，品历史中的酒宴

——酒宴史上的那些风云往事

饮食是人类生存和发展的根本条件，中国饮食文化历史悠久，古人就有“民以食为天”，“食色性也”的精辟论述。历经几千年的岁月更替、历史演化，中国饮食文化依然以其独特的民族传统和文化内涵卓然屹立于世界文化之林，由此可见中国饮食文化的博大精深。饮食除了具有生活的实用功能外，还具有历史教育、传承礼德、传递感情、陶冶情操以及政治经济上的社会功效。看酒宴的历史，细品历史中的酒宴，不仅可以一睹酒宴历史上的那些风云往事，更能以古鉴今，为我们今天的酒宴应酬平添几分文化的睿智。



第一节 追根溯源，细说酒宴的前世今生

所谓酒宴，就是人们为了达到某种社交目的，而以一定规格的酒菜食品和礼仪来招待客人的聚餐方式，通常又称为“筵席”或“宴会”，除此之外，还有“筵宴”、“酒席”、“宴席”、“燕饮”、“会饮”等不同的称谓。

◎ 酒宴的历史

如果追溯酒宴的历史，在我国古代则称为筵席，就是指铺地的坐具。古人有席地而坐的习惯，为了避免弄脏衣饰，就在地上铺着席子坐，即使饮食时也是坐在地上。《周礼》中就有这样的记载：“司几筵：掌五几、五席之名物，辨其用，与其位。”这里所说的“几”是一种矮小的案子，就像我们所见的茶几，古人用来搁置物品和倚靠身体。“五几”则是指玉、彤、雕、漆、素五种不同质地的案子。“五席”则是指莞席、絜（藻）席、次席、蒲席、熊席五种不同质地的席子。筵，一般指用芦苇等粗料编成的；席，一般指用细料编成的。筵与席的摆设方式是筵下席上、筵长席短、筵粗席细。在封建社会，对于酒宴有一套严格的等级制度，筵、席、几必须根据地位的高低来设置，如天子之席为五重，设玉几；诸侯之席为三重，设周几，不能随意增减。人们将酒菜食品放在席前的几上，席地而食，这就是最早的酒宴。随着时代的发展进步，酒宴逐渐

演变成了“具有一定规格质量的一整套酒水菜品”。同时，酒宴不同于一般的日常聚餐，它既具有聚餐性，同时还具有一定的规格性、社交性和礼仪性。

从酒宴的形式上来看，它是多人聚集在一起，边吃边交流的一种进餐方式。根据实际需要人数可多可少，有几个人的，也有成百上千人的，甚至还有上万人的。有围坐在桌子周围的，也有站立着可以自由走动的；有室内的，也有室外的。一个正规的酒宴，除了有主要宾客和主人之外，还有陪客人员。主人是宴席的东道主，主要宾客是宴席的中心人物，陪客则是主人请来陪伴客人的。

从酒宴的内容上来看，它是按照一定规格质量和程序组配起来的一整套食品。它要求食品配套，应时当令，制作精美，调配均衡，食具雅丽，仪程井然，服务周到热情。冷碟、热炒、大菜、甜品、汤品、饭菜、主食、点心、水果、酒水等，都按一定的质量和比例分类组合，前后衔接，依次推出，在色、味、形、营养以及餐具方面，力求丰富多彩，并且因人、因事、因宴席的档次而设定。

从酒宴的作用上来看，它是交际、庆祝、纪念等社交活动的一种方式。酒宴既可以满足口腹之欲，又能够给人以精神上的欢愉。尤其在社会交际方面，它可以聚会宾朋，敦亲睦谊；可以纪念节日，欢庆盛典；可以洽谈事务，开展公关；可以活跃市场，繁荣经济。

中国酒宴又是礼席、仪席。古代许多大宴，都有钟鼓伴奏、诗歌答酬、仕女献舞和艺人助兴。现代酒宴在发展的过程中仍保留了许多健康、合理的礼节与仪式。如发送请柬，车马迎宾，门前恭候，问安致意，献烟敬茶，专人陪伴；入席彼此让座，斟酒杯盏高举，布菜“请”字当先，退席“谢”字出口；还有仪容的修饰，衣冠的整洁，表情的谦恭，谈吐的文雅，气氛的融洽，相处的真诚；以及场所的布置，台面的点缀，上菜的程序等等都是礼仪的表现。



酒宴是一种吃喝的艺术，它不仅有助于丰富人们的生活，不断提高人民的饮食生活水平，还能够增添人们的欢乐、消除工作疲劳。酒宴又是一种特殊的交际工具，人们在这种特殊的氛围里，边品尝美味佳肴、香茗美酒，边畅叙友谊、洽谈事务，其他方式难以解决的问题，通过酒宴往往却可以迎刃而解。

酒宴是社会生产发展的产物。我国酒宴起源于原始聚餐和祭祀等活动，其发展历程大致经历了新石器时代的孕育萌芽时期、夏商周的初步形成时期、秦汉到唐宋的蓬勃发展时期，在明清成熟，然后进入近现代繁荣创新阶段。

在旧石器时代晚期的母系氏族社会，每个氏族都有自己的图腾，图腾信仰是这个氏族的共同宗教。图腾崇拜是母系氏族社会头等重要的事件，献祭仪式是属于氏族全体成员的共同庆典。人们像对待同族亲属一样对待图腾动物，在氏族所有成员都参加祭奠时，他们屠杀图腾动物并作为“神圣”的祭物，献祭后，氏族内的所有人必须共享祭品，吃食图腾肉，他们相信共同食用“神圣”的祭物，不仅会使他们能够获得图腾的勇气和力量，也使他们相互之间结成“生死与共”的统一体，使他们的生命能与祭物的生命融为一个共同生命体。因此，他们每隔一段时间就要举行献祭仪式，共享一次祭物。所以说图腾祭祀是酒宴的起源，图腾圣餐即是最初的宴席形式。

宗教祭祖活动在我国及世界各国自古以来就普遍存在。例如在殷商时代，“殷人尊神，率民以事神，先鬼而后礼”，每次祭奠完毕后，那些丰富的祭物（酒食），就成了殷王与陪祭臣子的一次宴飨了。

中国酒宴是在新石器时代生产初步发展的基础上，因习俗、礼仪和祭祀等活动的产生而由原始聚餐演变出现的。根据《周礼》、《礼记》等书的追记，虞舜时代已出现“燕礼”。这是一种敬老宴，每年举行多次，慰问本族耆老和外姓长者，其形式是先祭祖，后围坐，吃些狗肉，饮几

杯米酒，较为简朴。

到了夏商周三代，酒宴的规模逐渐扩大，名目逐渐增多，并且在礼仪、内容上有了详细的规定，酒宴进入初步形成时期。夏朝，敬老之风尚存，并且还增添了“飧礼”。它的菜品增多，但酒仍限制，依然体现尊贤的传统。夏启袭位后，就在钧台举行过盛宴，招待众部落酋长。殷商时期，国人嗜酒，喜好群饮。那时的餐具除了碗、勺、杯外，其余的都是共用，并且盘、豆、盆、钵的圈足与器座高度，与席地而坐者的位置相适应。纣王当政时，荒淫无道，搞起酒池肉林大宴，开了冶游夜宴的先河。周代，由于周人“事鬼敬神而远之”，酒宴名正言顺为活人而设，出现“大射礼”、“乡饮酒礼”、“公食大夫礼”等诸多名目，祭祀色彩逐步淡化。他们接受夏商亡国的教训，对饮酒开始加以节制，同时周公制礼，对酒宴的规格制定了严格的等级。春秋战国时期，随着礼崩乐坏，席面的限制不那么严格了，酒宴的规模也发展较大，形式较多，并具有了较高的水平。《诗经》中的《大雅》多是用于国家大典的宴席歌词，《小雅》则多是用一般贵族和宫廷的宴席歌词。国家的礼节仪式，贵族的冠、婚、丧、祭、燕、飧，都是酒宴的重要内容。当时的酒宴非常讲究，宴飧祭祀都有严格的等级制度及接待规格。

从秦汉到唐宋时期，在经济飞速发展的影响下，中国酒宴在许多方面发生了新的变化。秦朝时间虽不长，宴席也有发展，特别是咸阳和巴蜀地区，民间的婚寿喜庆酒宴都操办得较为隆重。汉初，宴饮较为简单，后来国力殷实，宴乐又蓬勃兴起。汉人习惯在高堂上敷设帷帐，酒宴摆在锦幕之中，餐饮器物由厚重趋向轻薄，多以漆器为主体。往往两三人席坐对饮，有侍者斟酒布菜，有乐伎表演歌舞。魏晋时代，“文酒之风”兴盛，曹操在铜雀台上设宴，曹植在平乐观的宴会，张华的“园林会”，“竹林七贤”的林中宴饮，以及文人的“曲水流觞”等，虽然举行宴会的目的不同，但都追求典雅的环境和情趣。到了南北朝，就餐环境与卫生