

天下第一家行聖公府高單



紀念攝影同人各壽張公祥子會長曲阜縣廚業公會



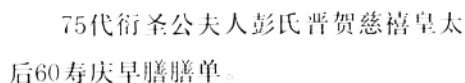
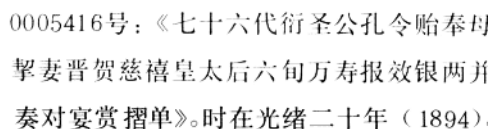
民国31年（1942）10月16日，部分府厨公贺圣府名厨、曲阜县厨业公会会长张昭曾寿诞，摄于衍圣公府后花园。自左至右分别是：葛守田、赵玉淮、彭玉明、张昭曾、葛文焕、赵玉栋。照片由赵培芳先生提供。



◀ 中国历史上最后一代衍圣公——77
代衍圣公孔德成先生。



曾在孔府做过职员和厨师的几位老人，左起分别是：孔繁银、葛景玉、刘长厚、曹海源、任庆生。



衍聖公府

案卷標題

雍正朝遣官致祭闕里孔廟

机
構
或
類
目

本
卷
發
數

保
管
期
限

雍正元
公元一七二
四三

年

月

日

止起

曲阜文物保管所整理

《衍圣公府档案》

0005168号：

《雍正朝遣官致祭闕里孔府》。

时在雍正元年～二年（1723～1724）。

康熙五十八年（1719）御祭钦差经筵讲官内阁学士兼礼部侍郎张廷玉一行在衍圣公府分别享用“上席”“中席”。

五十八年二月十四日 御祭 聖廟 老爺在正南門外接
青此日早發接大人各帖 年家眷弟 秋全官從吉
發接筆帖式帖 眷侍生 青全官從吉
大人來請安 一名帖四
與大人請安帖一箇
與大人下程 活鋪二口 活鋪四隻 活鋪八隻 活鋪八隻
上米二包 上麵二袋 露酒二瓶 金帖實舊
與筆帖式下程 活鋪二口 活鋪二隻 活鋪四隻 活鋪四隻
上米一包 上麵一袋 露酒一帖 金帖實舊
與內閣中書 活鋪二口 活鋪二隻 活鋪四隻 活鋪四隻
上米一包 上麵一袋 露酒一帖 金帖實舊
與大人送小飯 上席二進 露酒一帖 名帖加二單帖
中席四進 露酒一帖 名帖加二單帖

三世长者知被服，五世长者知饮食。
此言被服饮食，非长者不别也。

魏文帝曹丕：《诏群臣》

前言

《天下第一家衍圣公府饮食生活》动笔之前和撰述之中，笔者便被一个热切的愿望所激励：通过小册子本身准确、科学、全面、系统和深刻地认识衍圣公府饮食生活的文化现象与历史过程，认识历史文化现象及其变化的因果与规律。从相当意义上说，衍圣公府就是中国封建政治、庄园地主经济、民族传统文化的化身；就是一部中国数千年等级制社会史在“天下第一家”这个典型和特异家族个体上的缩影。对这个中华民族以往历史上空前绝后的“安富尊荣”、“同天并老”、政治、经济、文化上的超级贵族进行解剖，本身就具有极为重要的意义。这意义还远不止衍圣公府饮食生活及其全部历史研究的本身，它还将涉及衍圣公府赖以生存的全部社会土壤和影响所及的整个历史空间。然而，由于档案保存的历史遗憾和利用的现实弊端，由于笔者的学力局限，也由于时间和经济条件上的诸多困难，我们这一愿望并没有如愿兑现。

美好的理想未尽最终努力而被迫中止，这在笔者心中留下了无边的憾恨，揣揣日夜、难以稍安，于是决计再作尝试以竟未了。于是就有《天下第一家衍圣公府饮食生活》的姊妹篇——《天下第一家衍圣公府食单》这本新的小册子的问世。作为姊妹篇和妹篇，两本小册子思考的是同一个大题目；但作为发未发、述未述的妹篇来说，《天下第一家衍圣公府食单》又是一本完全独立的书。本书所以以“食单”命名，是因为她是一部述释衍圣公府饮食生活制度和研究其有关文化形态及其变化的书，至少笔者是本着这一原则行事的。中国历史上许多衣食贵族都曾有自己“知味”美食家族的“食单”（不论是本人笔记，门人录述还是后人整理）。如：《淮南王食经》（大业中成书，佚，参见《隋书·经籍三》卷三十四）、《崔氏食经》（北魏崔浩撰，佚，参见《隋书·经籍三》并《魏书·崔浩传》卷三十五、《北史·崔浩传》卷二十一）、《四时御食经》（佚，参见《隋书·经籍三》）、《邹平公食宪章》（佚，参见陶谷《清异录》卷下“饌羞门”）、陆羽《茶经》（可理解为“食茶单”）、忽思慧《饮膳正要》、仇璜《云林堂饮食制度集》、袁枚《随园食单》等皆是。其中袁枚的《随园食单》为最优秀的代表。《随园食单》的成功是多方面的（参见拙文《美食家袁枚和他的〈随园食单〉》，《中国饮食史论》），其中最突出的，就是它高高地踞于历史上所有“菜谱”类书之上，打破了简单地记录厨作过程要点的传统模式，本着“忠恕之道”和“凡事求一是处”的精神，去深掘精研“味”变之理，厨事规律，从而写出该书中最富光彩的“须知”和“戒”两单。这两单的列目和成功论述，标志着中国古代饮食理论的熟化完善，标志着古代“食单”著作的成功完美，也充分体现了袁子才作为一代文化巨人对历史功业和美学人生的独到理解与非凡追求。《随园食单》一书表明了他的思想与思维的确非他人所能及。袁子才曾自诩：“千秋万世，必有知我者”，时人曾不无讥议。然而这正如“时人”的“不之许”卧龙自比管、乐和见笑孟子的“当今天下舍我其谁”一样，正确的倒是这些“骄傲”的个人，而非那批评“骄傲”的多数“时人”。《随园食单》的研究工作及其成功不过是袁子才彪炳于史成就的毫末而已。然而，袁子才本人所处的饮食文化社会层次，他的随园家业的经济实力还不能同历史上那些钟鸣鼎食的贵族

相比（尽管他的食之实践活动已经周游徜徉于贵族层面）。当然更无法同“天下第一家”的曲阜衍圣公府相比。可是，非常遗憾的是，衍圣公府这个中国历史上最大的（仅逊于每代皇朝官掖）和最典型（没有谁能与之比肩）的衣食贵族，却没有象上述其他食家那样有一部自己的“食单”。如果有的话，那该是会何等丰富和美妙！它只给后人留下了汗牛充栋的万卷《衍圣公府档案》（还不包括大批尘封多年、只有老鼠才能自由自在品味的未曾整理的散卷）。这无疑是由于“不屑”美食、耻于“养小”的先祖“至圣”形象与后继人放情食色行为相去甚远，也由于他们在物欲追逐中无力再来动脑筋作艰苦的思索之故。这个工作，显然只能由今天的我们或我们明天的人来完成了。衍圣公府的漫长饮食生活史，是属于中华民族饮食文化史极其重要的一部分，是属于整个民族历史文化的。研究这一课题，并努力把它做好，是我们史学工作者的历史责任。当我们在编写这本小书的时候，是的确怀着如此美好和崇高的愿望的。

为此，我们阅读了大量史料，从官修正史、《清宫档案》、《衍圣公府档案》、笔记及方志史料，到包括许多古代菜谱类书在内的饮食文化史料。这样，我们才使“诸式筵单”一章中的近百个筵式及近千个膳品品种能够更充实、更具体也更真实地再现出来。“尽可能地再现历史面貌”，是我们编写这本小册子的基本指导思想。筵式是明清历史风格的，膳品名称是历史记录的，肴品制作也是模拟历史条件和形态再现的。如关于光绪二十年，七十五、七十六两代衍圣公夫人进奉给慈禧皇太后六十寿庆两桌贺寿席面上的“万寿无疆”字菜制法，就是通过大量清宫膳档及浩瀚史料的分析之后研制而成的。它与目前流行的作法有极大不同。我们在这里尽可能地“复古”，但“复古”不是我们的最终目的。我们知道，历史文化是在一定的历史条件下产生和存在的，“时过境迁”数百年甚至更久的时间以后，在历史后来人面前，它们往往是荡然无存或面目全非。只有重建那已被时间尘封湮没了的历史，只有将历史文化置诸特定的历史背景之中才能得到正确的认识和科学的理解。第一位的工作是首先搞清“是怎样”，然后才是回答“为什么是这样”。然而，如同自然界的长江奔入大海不能再回头一样，人类文明的大河也不可纹丝不爽、毫不错悖地回流，任何巧妙的模拟也不可能是被模拟的事务本身；因为那事务本身连同它们生存的文化空间都已经一去不复返了。如此说来，我们的“复古”究竟有几多真实和何种意义，就只有任凭慧眼只具的读者们来批评品题了。

为了使我们的工作尽可能地符合历史本来面目，为了努力再现昔日的衍圣公府饮食文化风貌，除了最大限度地利用《衍圣公府档案》等有关文字资料外，笔者曾遍访了昔日曾在圣府（民国24年前的“衍圣公府”和其后的“大成至圣先师奉祀官府”）服务过而今尚在的所有能查访的老人。每次采访长达数小时，每人都不止一次登门拜访，有的采访次数竟达10次以上。因此，他们都成了笔者忘年之交的朋友。此书之成，应当首先感谢这些可爱可敬的老人，他们都是修养很深的道德长者，有些人还是硕学通儒、知名学者。在采访过程中，他们不仅使后学的笔者得到知识教益，而且深受高德师范的熏陶。他们分别是世代在府内任事、民国8年即随祖父住进“西学”红萼轩并于民国21年正式管理圣府庄务、学务的刘长厚先生（民国3年4月23日生，号 and 生）；民国27年始入圣府任文事处文事的曹海源先生（民国4年7月生）；孔子七十四代孙、民国31年入圣府承启处任长班的孔繁银先生（民国15年生，号次青），孔先生现为中华孔子基金会文物研究委员，副研究员，文物考古和孔子、孔府研究专家。以上三位先生是曲阜著名的“文史老人”，精于考古文物鉴定、

孔子和府务研究，书法均有美誉。民国14年入府跟七十六代衍圣公夫人陶文潜氏听差的任庆昇先生（民国6年11月29日生）；任先生曾在南京邸珩路奉祀官公馆帮厨3年，经常为孔德成先生执厨；40年代入圣府任花匠的孔庆德先生（民国3年生），祖上早自明朝起便世代在圣府中供事；民国24年入府的李庆森先生（民国5年生，现孔府内宅门职司板上仍书有其名）；厨师世家出身、民国12年入圣府内厨上灶的葛景玉先生（光绪三十三年六月二十四日生）；以及祖上十数代一直在圣府世代执厨的赵玉淮先生（宣统元年生，1989年2月去世）等，本书的肴品制作，曾参照了这位已故圣府名厨主述的《菜谱》，谨此向这位仁厚老人的在天之灵致以谢意。

作为曲阜孔府饭店孔府菜研究的顾问（义务服务）我同时也是饭店党的书记徐景瑞（前任总经理）、总经理岳都贵、副总经理李华美三位先生的朋友。三位先生热心献身事业的精神和开拓事业的胸怀，十分令人钦敬。孔府饭店圣府菜研究所以有今天的结果，两本小册子所以能在目前出书极难的形势下克服种种困难相继出版，功劳应属于诸位领导。

最后，要向关心本书出版的海内外学界朋友们致谢，向一切给过我们帮助和关心的朋友们致谢，向为此书录校提供辛勤帮助的刘芳、冯漩、宋平三位小姐致谢，并恳请学界师长多多批评指正。

赵 荣 光

1991年11月1日于哈尔滨二如居

The Recipes of the Mansion of Master Yansheng—the First Family throughout china Contents

1. The banquets of the Mansion of Master Yansheng and 'recipes' in the history of china
2. The bnguets system list
3. The administrative system of cooking list
4. The standerd system of the feasts and music list
5. The form of banquets list
 - ① The sacrificial banquets (№.1~№.15)
 - ② The entertainment banquets (№.15~№56)
 - ③ The grand banquets of the Mansion (№.57~№.98)
6. The kinds of menus list
7. The ways of cooking courses list
8. The various pastries list
9. The kinds of rice and gruel list
10. The kinds of liquors teas beverages tobaccos andcandies list
11. The tools of eating list
12. The prices of banquets list
13. The bills of common sacrificial offerngs and beverages and foods
14. The qrices of materials

Appendix: The Study on the Banquet of Man—Han of the Mansion of Master yansheng

1. Reviews about the historical data of the Banquet of Man-Han
2. Reviews about the contemporary materils for the Full Banques of Man-Han
3. Comparisons between the contemporary Full Banquet of Man-Han and the imperical meal of Qing palace
4. Discussions on the Banquet of Man-Han

目 录

衍圣公府宴事与中国历史上的“食单”	(1)
宴享制度单	(17)
分工细密制度严格	(17)
循例行事谨恪成章	(19)
厨作管理单	(20)
世代相因熟路轻车	(21)
三班轮值厨头承包	(22)
兼收并蓄独擅千秋	(23)
宴乐规范单	(25)
舞台戏乐尽繁华	(25)
清唱曼度尤陶情	(33)
谈泳博谑兴风生	(33)
诸式筵单	(35)
祭祀筵	(35)
筵式第一：燕菜全席供	(36)
筵式第二：翅子鱼骨供	(36)
筵式第三：鱼翅四大件供	(37)
筵式第四：鱼翅三大件供	(37)
筵式第五：鱼翅二大件供	(38)
筵式第六：海参二大件供	(39)
筵式第七：十碗供（荤）	(39)
筵式第八：十碗供（素）	(40)
筵式第九：九味供	(40)
筵式第十：六味供	(41)
筵式第十一：五碗供（荤）	(41)
筵式第十二：五碗供（素）	(42)
筵式第十三：五荤五素供	(42)
筵式第十四：大祭一坛	(43)
筵式第十五：四四鱼翅一品锅	(43)
延宾筵	(43)

筵式第十六：燕菜全席.....	(44)
筵式第十七：北席之一.....	(47)
筵式第十八：北席之二.....	(48)
筵式第十九：北席之三.....	(49)
筵式第二十：：北席之四.....	(49)
筵式第二十一：北席之五.....	(50)
筵式第二十二：北席之六.....	(50)
筵式第二十三：南席之一.....	(50)
筵式第二十四：南席之二.....	(52)
筵式第二十五：南席之三.....	(52)
筵式第二十六：南席之四.....	(53)
筵式第二十七：满席之一.....	(53)
筵式第二十八：满席之二.....	(54)
筵式第二十九：汉席之一.....	(54)
筵式第三十：汉席之二.....	(55)
筵式第三十一：常品满汉席.....	(55)
筵式第三十二：上品满汉席.....	(56)
超级满汉席	(57)
筵式第三十三：超级满汉席之一.....	(57)
筵式第三十四：超级满汉席之二.....	(58)
筵式第三十五：上席.....	(60)
筵式第三十六：中席.....	(63)
筵式第三十七：下席.....	(64)
筵式第三十八：鱼翅四大件席之一.....	(64)
筵式第三十九：鱼翅四大件席之二.....	(65)
筵式第四十：鱼翅三大件席.....	(66)
筵式第四十一：翅子鱼骨席.....	(66)
筵式第四十二：翅子鱼骨碟席.....	(67)
筵式第四十三：参翅鱼骨席.....	(67)
筵式第四十四：参翅鱼骨碟席.....	(67)
筵式第四十五：参翅席之一.....	(68)
筵式第四十六：参翅席之二.....	(68)
筵式第四十七：海参三大件席.....	(69)
筵式第四十八：海参二大件席之一.....	(69)
筵式第四十九：海参二大件席之二.....	(70)

筵式第五十：中桌海参二大件席·····	(70)
筵式第五十一：四凉四热两干两鲜海参十大碗席·····	(70)
筵式第五十二：海参十大碗席·····	(70)
筵式第五十三：素席·····	(70)
筵式第五十四：十味菜席·····	(71)
筵式第五十五：八味菜席·····	(71)
筵式第五十六：六味菜席·····	(71)
府 筵·····	(71)
筵式第五十七：寿庆参翅鱼骨席·····	(81)
筵式第五十八：寿庆翅子鱼骨席·····	(82)
筵式第五十九：寿庆鱼翅四大件席·····	(82)
筵式第六十：寿庆海参三大件席·····	(83)
筵式第六十一：寿庆参席三大件·····	(83)
筵式第六十二：寿庆参席二大件代素一品锅·····	(84)
筵式第六十三：寿庆参席二大件·····	(84)
筵式第六十四：寿庆四四席·····	(84)
筵式第六十五：寿庆翅子鱼骨碟席·····	(85)
筵式第六十六：寿庆四盘六碗席·····	(85)
筵式第六十七：寿庆十大碗席·····	(85)
筵式第六十八：寿庆八味菜席·····	(85)
筵式第六十九：寿庆参头六味菜席·····	(86)
筵式第七十：寿庆六味菜席·····	(86)
筵式第七十一：婚庆燕菜四大件席·····	(86)
筵式第七十二：婚庆鱼翅三大件席·····	(87)
筵式第七十三：婚庆海参三大件席·····	(87)
筵式第七十四：婚庆海参二大件席·····	(87)
筵式第七十五：婚庆四四便饭席·····	(88)
筵式第七十六：白喜上席鱼翅四大件席·····	(88)
筵式第七十七：白喜海参二大件席·····	(88)
筵式第七十八：白喜上席九味菜·····	(89)
筵式第七十九：白喜七味菜席·····	(89)
筵式第八十：衍圣公常筵四四便饭鱼翅一品锅席·····	(89)
筵式第八十一：衍圣公常筵鱼翅四大件席·····	(89)
筵式第八十二：衍圣公常筵四碟四小碗两磁盘席·····	(90)
筵式第八十三：衍圣公常筵四四便饭席·····	(90)

筵式第八十四：衍圣公常筵两大件便饭席.....	(90)
筵式第八十五：衍圣公常筵两碟两小碗一品锅席.....	(90)
筵式第八十六：衍圣公常筵六六两大件席.....	(90)
筵式第八十七：衍圣公常筵例菜席.....	(90)
筵式第八十八：衍圣公常筵六味菜席.....	(91)
筵式第八十九：府务常例海参二大件席.....	(91)
筵式第九十：府务常例四四晚菜代火锅席.....	(91)
筵式第九十一：府务常例四四晚菜席.....	(91)
筵式第九十二：府务常例碟子席.....	(92)
筵式第九十三：府务常例十味菜席.....	(92)
筵式第九十四：府务常例八味菜席.....	(92)
筵式第九十五：府务常例六味菜席.....	(92)
筵式第九十六：府务常例四味菜中桌.....	(92)
筵式第九十七：府务常例四小碗.....	(92)
筵式第九十八：府务常例一菜一汤.....	(92)
各类菜单.....	(93)
围 碟.....	(93)
头 菜.....	(93)
大 菜.....	(94)
行 菜.....	(95)
饭 菜.....	(95)
诸式肴品制作方法单.....	(97)
花色点心单.....	(123)
焙烤类.....	(125)
汤煮类.....	(125)
油淪类.....	(126)
笼蒸类.....	(126)
饭粥单.....	(127)
酒茶水烟糖单.....	(128)
酒 品.....	(128)
茶 品.....	(128)
水 品.....	(129)
烟 品.....	(129)

糖 品	(131)
果 品	(131)
器具单	(132)
御赐银质礼食大宴食器	(132)
五光十色的其它食器具	(134)
诸类筵式价格单	(135)
常例祭供及酒席饭菜支款帐单	(139)
诸类原料价格单	(145)
附：衍圣公府满汉席研究	(162)
一、满汉席史料述析	(162)
汉席一	(165)
汉席二	(165)
“满席”	(166)
二、现代所见“满汉全席”资料述评	(177)
三、现代“满汉全席”与清宫御膳比较	(205)
(一) 清宫廷崇隆的食礼	(215)
(二) 清宫廷饮食文化的发展	(218)
(三) 清宫饮膳的文化特征和成就	(220)
(四) 关于清宫廷御膳的释说	(221)
四、衍圣公府满汉席讨论	(223)
(一) 最早与清宫膳事发生联系的衣食贵族	(228)
(二) 明刊典则的高等食客	(231)
(三) 从仿制“燕窝字菜”看衍圣公府对清宫饮食文化的消化吸收	(232)
(四) “满席”、“汉席”筵制在地方实行的最早和最丰富史录	(244)
(五) “满汉席”之实最早应行于衍圣公府	(248)
引文出处与注释	(249)

衍圣公府宴事与中国历史上的“食单”

中国饮食文化数千年的辉煌发展，留下了大量的文字记录，作为这种历史文化的重要遗产和文字记录中最可宝贵的部分，就是累代所著的“食单”。“食单”既是宴筵膳品的记录，更是饮食文化的总结和研究成果。“食单”一词也有一个发展演变的历史过程。最初食单和食单的基本义，是指布陈膳品的织物，后引申为开列食品的单子，再后则衍释为食事记叙与饮食研究之著。本义行于唐，上层社会饮食生活习尚布列食单，其风遍海内远处海南的振州（今海南崖县）曾屡以“土贡”向朝廷奉送“食单”。（1）引申义起于宋，如宋人虞俦《戏书》诗：“淮南猪肉不论钱，下舍应须数击鲜。过午食单勿润我，饭来开口亦欣然。”（2）又，史传曾有记晋重臣、公爵太傅何曾食事的《安平公食单》，隋有谢谏《食经》，唐中宗尚书令韦巨源有《食单》（又记为《食谱》）和《食帐》等等。（3）封建中世以后，各类食单文录逐渐增多。而通观中国饮食文化的历史发展，当以初版于清乾隆五十七年（1792年）的清中叶著名诗人、美食大家袁枚《随园食单》为历代食单之典范代表。《随园食单》一书，不仅是膳品精粹集成，而且是工艺的精妙记录；不仅是传统文化中单纯工艺型厨工的必修典则，而且是民族饮食文化的出色理论著作。是两者有机结合的成功和光辉典范。（4）

研究中国历史上的“食单”，就是研究中国的烹调史，就是研究中国的饮食文化史。可以说，“食单”是中国烹调和饮食文化历史发展的缩影。通过这一特定视点，我们可以窥见中国烹调与饮食文明的历史风貌，也同时可以测知更广阔的经济、政治和文化历史空间。首先，我们就注意到，中国历史上“食单”的出现和不断演变，始终是在上层社会饮食文化层上进行的。尤其是上层社会中那些钟鸣鼎食的贵族层，更具有开风导俗和经验总结、理论探索上的重要作用。衍圣公府作为中国历史上的第一号世袭贵族之家，是中国历史上钟鸣鼎食之家的典型代表。衍圣公府饮食生活的豪华、隆重、礼仪、规范和筵式繁多是中国历史上任何贵族之家所不能比拟的。深入研究衍圣公府饮食文化，我们深深感到，它的筵式的种类之全、模式之多，它食单的丰富完善，都是中国历史上所仅见的。

如果说中国饮食文化犹如一台优美戏剧的话，那么筵席就是这戏剧的舞台，食单则是它的分出剧目。因此，要想了解中国饮食文化，了解这种文化的历史发展，就不能不认真研究这文化籍以展开的舞台，不能不仔细分析它的折出细目，因为它们是中国饮食文化内涵属性最为生动和集中的体现。筵式是指筵席的规格模式，它的两大要素是膳品及结构。膳品包括肴品、饌品、饮料、果品等。肴品一般指菜肴类膳食；饌品狭义是指与肴品对应的主食，广义则泛指主副食和其他食品。而筵席上的膳品则应按其结构内容区别为肴品（酒肴、饭菜）、饌品（点心、饭食）、饮料（茶、酒、其他饮料）、果品（蜜饯、鲜果、干果）等。当然一桌筵席（包括组、套结构的扩张连续型筵席）中膳品的结构作用还可以从不同的角度做更细的分析和认识。至于食单，则更侧重于膳品（品种、制作）及膳事，它可以记录筵式，却不仅止于此。筵式和食单都有一个发生、发展，不断演变的历史过程。

了解这一发展历史，便可以窥见饮食文化与烹饪技艺的演进过程，同时也可以透视整个民族和社会的历史文化风貌与轨迹。

考察历史过程、自然要返顾时空，寻探渊源。我们思维的视觉，追踪历史文化的足迹直到那石制工具的朴野初文时代。萌芽时代筵席的根本特征是欢庆式聚餐。这种欢庆式聚餐不同于原始人群阶段的分食烧烤物。欢庆聚餐，或是祭祀神鬼，或是庆贺丰收、胜利和喜悦（两者在上古往往彼此难分）人们聚而分食，有程序、节奏、仪式，有歌唱舞蹈，尽管这一切在最初是那么原始和简单，但它毕竟已不同于平居常餐，而已具有一种特别的礼仪性，开始是一种“礼食”了。无论是祭祀接通神鬼的隆重、严肃、神秘，还是人事欢庆的盛大、热烈、欢快，都有一定规矩程序，都体现“礼”的规范。当这种最初的“礼食”出现的时候，还没有原始农业和原始畜业，没有陶器，也没有人工酿酒。因此，很久以后才产生的中国人“无酒不成席”的观念还根本无从谈起。膳品——如果可以这样说的话，无疑也是很简单的了。但既然是隆重的欢庆和祭祀，那便会倾其所有，以尽可能的丰富来表示自己的虔诚和力量：各种各样的猎物，大动物的分割部件，采集到的各种果实；当然还可能献上人类自己——部落成员或捕获的的外部成员。这些祭品（祭后又是膳品或其原料）或欢宴食品，当然是烤、烤、炮、炙、煨（埋在炭火或灰烬中）、焙、晒、风（风干）、腊（盐腌制）、生（生食）各种制作方法都有的。同时不要忘记，当时（包括以后很长时期）生食还是一种很普遍很重要的食习和方法。这就是说，在距今最迟一万年以前，“筵席”的初期形态已经出现了：人们聚集在一起，为奉献和祈祷，为欢庆丰收和胜利，在行礼如仪和歌舞过程中或过程后，尽情地享受他们从大自然直接索取的各种各样收获。他们围坐在一起，可能人数不少。所坐之物，依网罟发明的历史和早期陶器编织花纹及史前岩画的有关内容来推测，最迟在原始农业之前便应有植物编织物，当然更早的和更多的当是兽皮。这便是最早的坐具——“筵席”，即本义的筵席。至于器皿，因为还没有陶器，主要当是骨、贝、木、竹、石之类。类似后世碗、盘、碟、盆的是动物的颅骨（包括人本身）、蚌壳、龟鳖甲板、大躯体动物的胛骨、天然或粗加工的石板石片。类似初期箸的则是木、竹或动物肋骨，用来叉取食物。再就是略为加工的大枝条，用来架烧或翻动烧烤煨炮的食物——类似后世的烤架、烤叉。

原始农业、畜牧业发生之后，尤其是陶器发明之后，筵席开始了第一次革命性变革。这种变革表现在这样一些基本方面：首先是煮的烹饪法使食品出现了新的种类和新的风格。即在熟食品的昔日单一火的“干烹”（明火烧烤或隔火炮、煨、炙、焙）种类之外，有了水煮（稍后又有蒸）种类，这便使人们筵席上的膳品更丰富、更可口了。其次是由于原料种类和数量的相对稳定来源，使筵席膳品的制作逐渐有了稳定和传统性，因而逐渐精美起来。第三是陶制食器的最终取代其他器皿，它们的更适于盛装各类膳品的型制及其广泛利用，使筵席诸膳品空间上的结构性特征尤为明显。伴随着婚姻的晚期对偶婚及向单偶婚的过渡，即伴随着由于生产力提高而逐渐过渡到以“家庭”为基本生产单位的历史过程，昔日“公社大食堂”的集体聚食的基本饮食生活模式逐渐让步于早期家庭的饮食生活模式。这时，只有“礼食”才再次把人们聚集在一起，聚食不再具有常规饮食生活的文化属性，而仅具有庆贺的筵宴性质了。也就是说，筵席从依附于母体的胎儿独立出来成为婴儿了。而促成这一分娩过程成功实现的，应当是那被称为“百药之长”的“神的食品”——酒在礼食中的奇妙作用。酒的在人们自己宴饮生活中的利用（不是敬祀神鬼），使筵席及其过