

# 第一章 概述

宴会作为人与人之间的社交活动形式，在人类社会中存在是正常和必要的。古往今来，筵席宴会（可简称为“筵宴”）渗透到社会生活的各个领域，大至国际交往，小至生儿育女，各个时代、各个地域、各个民族、各个家庭、各种场合，都离不开它。中国自古有“民以食为天”、“食以礼为先”、“礼以筵为尊”、“筵以乐为变”的说法，筵宴蕴含着文化、科学、艺术与技能，是中华饮食文化的主旋律之一。随着经济的发展，生活条件的改变，以及国内、国际间的交流日益频繁，筵宴越来越受到人们的重视和利用，宴会频繁地出现在社会生活的各个方面，也是大势所趋。因此，研究宴会的历史、现状及宴会设计知识，有利于人们正确和合理地选用宴会方式，展望其未来的发展方向，满足人们之间思想、感情、信息的交流和公共关系的改进发展。

本章主要介绍筵席和宴会的特点、筵席和宴会之间的关系、宴会的历史沿革，当代中国宴会的弊端及改革发展趋向。

## 第一节 筵席与宴会

### 一、筵席的由来及其特征

筵席是一个历史术语，它的本义是铺地的坐具。在夏、商、周三个朝代，尚无桌椅等家具，先民还保持着原始的穴居遗风，把竹草编织的席子铺在地上供人就坐，饮食聚餐也是席地而坐。《周礼·春官·司几筵》：“司几筵掌五几、五席之名物，辨其用与其位。”几是一种矮小的案子，古代用它来搁置酒肴，也有作老年人倚凭身体之用的。“五几”是五种不同质地的几物，即玉几、雕几、彤几、漆几、素几；“五席”即莞席（水草席）、纁席（丝织席）、次席、蒲席（蒲草席）、熊席

(熊皮席 箒五种席子 古代的席 大的可坐二三人 小的仅能坐一人,故先民饮食聚餐 最早为一人一席 主要取决于起居条件 今人认为这是古代的“分餐制”此观点欠妥。

室内坐具除“席”之外 还有“筵”唐代学者贾公彦疏在《周礼·春官·司几筵》中指出:“凡敷席之法 初在地者一重即谓之筵 重在上者即谓之席”。筵多用蒲、苇等粗料编成 与席的区别是 筵大席小 筵长席短 筵粗席细 筵铺在地面 席放置筵上。若是筵与席同设,一示富有 二示对客尊重。在奴隶社会和封建社会 帝王、诸侯、卿、大夫都有一套严格的等级制度 宴会要按等级来铺设几、席 如天子之席五重 设玉几 诸侯之席三重 设雕几。此后“筵席”一词逐渐由宴饮的坐具引申为整桌酒菜的代称,一直沿用至今 由于筵席必备酒 所以又称“酒席”。

中国筵席是多人聚餐活动时食用的成套肴饌及其台面的统称,与日常饮食和一般聚餐相比,中国筵席有以下三大特征。

#### 1. 以酒为中心安排筵席肴饌

中国宴饮历史及历代经典、正史、野史、笔记、诗赋 多有古代筵席以酒为中心的记载和描述。中国有句俗语叫“无酒不成席”,人们称办宴为“办酒”请客为“请酒”赴宴为“吃酒”。由于酒可刺激食欲,助兴添欢,筵席自始至终都是在互相祝酒、劝酒中进行的。美酒佳肴 相辅相成 才能显得协调欢乐 因此 历来都注重“酒为席魂”、“菜为酒设”的排菜法则。从筵席编排的程序来看 先上冷碟是劝酒,跟上热菜是佐酒,辅以甜食和蔬菜是解酒,配备汤品和果茶是醒酒,安排主食是压酒,随上蜜脯是化酒。考虑到饮酒时吃菜较多,故筵席菜的分量一般较大,调味一般偏淡,而且利于佐酒的松脆香酥的菜肴和汤羹占有较大的比重。至于饭点,常常是少而精。这样安排既促使客人高兴地喝酒,活跃气氛,又避免了客人昏醉伤身,不欢而散。凡是重大的祭祀、喜事和其他社会交往等饮食活动都离不开酒,没有酒就表达不了诚意;没有酒就显示不出隆重;没有酒就显得冷冷清清,毫无喜庆的气氛;没有酒就如同人缺少了灵魂 难以称其为真正意义的“筵席”了。可见 酒水在筵席中

起着何等重要的作用。

## 2. 注重席次安排 讲究进餐礼仪

中国筵席既是酒席、菜席，也是礼席、仪席。古人强调：“设宴待嘉宾，无礼不成席。”其注重礼仪由来已久，世代传承。现代筵席无论是在家还是在酒楼举行，仍保留着许多礼节与仪式，如发送请柬、车马迎宾、门前恭候、问安致意、敬烟献茶、专人陪伴、入席彼此让坐、斟酒杯盏高举、布菜“请”字当先、退席“谢”字出口等。

席次安排是筵席礼仪中最重要的项目，也最费心机。筵席坐次，以在左之最高一位为首席，相对者为二坐，首坐之下为三坐，二坐之下为四坐。一般以长幼、辈份、职位来安排席位。即使不太讲究的筵席，也要将重要客人安排于面对正厅门的席位。农村筵席以向南正中者为首坐，如首坐未事先确定，则常常因互相谦让而浪费很多时间，首席的尊者没有入坐前，其他人是不能入坐的，这些都是古代沿袭下来的礼节。

敬酒之礼是所有筵席上最为常见的礼仪，一般是客人坐定后，主人必敬酒，客必起立承之，也有客人回敬之礼。每上一道菜，主人必殷勤让菜。上菜时“鸡不献头、鸭不献掌、鱼不献脊”表示待客恭敬。宾客餐毕起身，复让至客厅小坐，上茶，寒暄告别。总之，筵席安排都从尊重客人、爱护客人、方便客人出发，充分体现中华民族待客以礼的传统美德。

## 3. 筵席菜肴品种繁多 讲究搭配与出菜次序

在菜与菜的配合上，注意冷热、荤素、咸甜、浓淡、酥软、干湿的调和。具体地说，重视原料的调配、刀口的错落、色泽的变换、技法的区别、味型的层次、质地的差异、餐具的组合与品种的衔接。其中，口味和质地最为重要，应在确保口味和质地的前提下，再考虑其他因素。筵席菜点上席顺序也特别讲究，一般先冷后热、先咸后甜、先酒菜后饭菜，最后是汤菜。质优价贵菜先上席，大件菜间隔上席，鲜、辣、甜味菜肴后上席，这样使筵席气氛由高潮转入低潮，再转入高潮，犹如一部乐章，抑、扬、顿、挫，显示出筵席的丰富多彩。因此筵席被称作是“菜品的组合艺术”。

## 二、宴会的起源与特点

因民间习俗和社交礼仪的需要而举行的以饮食为中心的餐会称为宴会。具体而言就是政府机关、社会团体、企事业单位或个人为了表示欢迎、答谢、祝贺等社交目的以及庆贺重大节日而举行的一种隆重、正式的饮食活动。现代社会生活中已离不开宴会，人们通过宴会不仅获得饮食艺术的享受，而且可增进人际交往。可以说，现代宴会是最高级的餐饮形式，也是饮食文化的综合表现形式，可以说，探讨现代宴会就是研究和发 展饮食文化。

宴会起源于社会及宗教发展的朦胧时代。早在农业出现之前，原始氏族部落就在季节变化的时候举行各种祭祀、典礼仪式，这些仪式往往有聚餐活动。农业出现以后，因季节的变换与耕种和收获的关系更加密切，人们也要在规定的日子里举行盛宴，以庆祝自然的更新和人的更新。中国宴会较早的文字记载，可见于《周易·需》中的“饮食宴乐”，《诗经》中有许多宴饮诗，著名的如《鹿鸣》、《行苇》、《四牡》、《皇皇者华》、《国风》等，在宴饮活动中常被谱成曲，在宴会上演唱，还有《湛露》、《鸳鸯》、《鳧鷖》、《公刘》等，是宴饮中长举之乐，通过饮宴活动宣传教化，抨击腐朽，交流感情等，所以研究中国宴会史，《诗经》不可不读。《周礼》中的“天官”、“地官”、“春官”记有王室宫廷饮食机构对宴饮的管理与分工。《仪礼》中有各种宴饮礼仪规定。

《礼记·内则》中有曲礼、月令、礼器、乡饮酒义、燕义各篇，也有对不同时期、不同场合、不同对象的宴饮饌肴制作法度的记述。随着烹饪技术和饮食文化不断发展，菜肴品种不断丰富，宴饮形式向多样化发展，宴会名目也越来越多。

现代宴会多众人共聚一堂，采用同一款菜单，饮用相同的饮料，服务要求高，讲究规格场面，有着区别于其他餐饮形式的显著特点，具体表现在社交性、规格化、聚餐式、礼仪性四个方面：

### 1. 宴会是一种重要的交际形式

国际交流、政府、社会团体、单位、公司或个人之间进行交往，经常运用宴会这种交际方式来表示欢迎、答谢、庆贺。人们也常在品佳

肴饮琼浆、促膝谈心、交朋友的过程中 疏通关系 增进了解 加深情谊 解决一些其他场合不容易或不便于解决的问题 从而实现社交的目的。这也正是宴会普遍受到重视，并被广为利用的一个原因。

## 2. 宴会内容讲究规格和气氛

宴会一般要求格调高 有气氛 排场 服务工作周到细致。它对菜品的要求与筵席一样 甚至比筵席还要高。除此之外 宴会的台面设计、环境布置、灯光、音响、前台、后台工作等都十分讲究 要求宴会部、管事部、酒水部、食品采购、厨房和工程部技术人员通力合作才能保证宴会成功 并要始终保持宴会祥和、欢快、轻松的旋律 给人以美的享受。

## 3. 宴会是用酒菜来款待聚集到一起的众多来宾

赴宴者通常由四种身份的人组成，即主宾、随从、陪客与主人。其中 主宾是宴会的中心人物 常安排在最显要的位置就坐 宴饮中的一切活动都要围绕他而进行；随从是主宾带来的客人，伴随主宾，烘云托月 其地位仅次于主宾 陪客是主人请来陪伴客人的 有半个主人的身份 在敬酒、劝菜、攀谈、交际、烘托筵宴气氛、协助主人待客等方面 起着积极的作用 主人即办宴的东道主 宴会要听从他的调度与安排 以达到他的宴请目的。

## 4. 宴会注重接待礼仪

我国宴会注重礼仪由来已久 世代传承。这不仅仅是因为“夫礼之初 始诸饮食”还由于礼俗是中国宴会的重要成因。宴会礼仪是赴宴者之间互相尊重的一种礼节仪式，也是人们出于交往的目的而形成的为大家共同遵守的习俗 其内容广泛 如要求酒菜丰盛 仪典庄重 场面宏大 气氛热烈 讲究仪容的修饰、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 以及餐室布置、台面点缀、上菜程序、菜品命名、嘘寒问暖、尊老爱幼等。重大国宴、专宴除了注意上述种种问题之外，还要考虑因时配菜 按需配菜 尊重宾主的民族习惯、宗教信仰、身体素质和嗜好忌讳等。因此举办宴请要各方面都考虑周全 做好如下接待的准备工作：

(1) 确定宾客名单 安排好桌次与席位 提前发柬通知 备好交

通工具接送。

(2) 选择好宴会场所 布置餐厅 备齐器物 组织好接待服务人员。

(3) 设计菜点，编排好宴会程序，准备有意义的纪念品。

(4) 菜点制作，从原料的采购到人员的分工均需一一落实。

(5) 拟定接待礼仪和服务细节及客人抵达后的接待工作。

### 三、筵席与宴会比较

宴会上的一桌整套菜肴及席面称为筵席。因此筵席是宴会的组成部分，同时筵席又可独立运作。宴会必备筵席，正如人们常说的“宴宾客 摆筵席”由于筵席是宴会的核心 两者的性质与功能相近，因而人们习惯上常将这两个词视为同义词语。古人把宴会与筵席合称为“宴飧”“宴享”（“飧”是以酒菜款待客人之意），今人把宴会与筵席合称为筵宴。事实上，筵席与宴会既密切关联，又有一定的区别 表现在以下几个方面：

#### 1. 就餐者人数、规模不同

中国传统筵席方桌台面习惯安排 8 个席位 圆桌面 10~12 个席位 以 10 人一桌的圆台面形式为主 意味着十全十美、团团圆圆 以“桌”为单位，一般 1~2 桌称筵席，3 桌以上才称为宴会，并根据桌数的不同 分为小型宴会（10 桌以下）、中型宴会（10~30 桌）和大型宴会（30 桌以上）。

#### 2. 经营环节不同

筵席在餐饮市场上推出一般须经过席单设计、菜点制作和接待服务三个环节。而宴会规模大 经营环节复杂 除菜单设计、菜点制作和接待服务外 还包括宴会场景设计、环境布置、餐桌布局、台面设计、宴会程序设计、礼仪设计、娱乐策划等内容。

#### 3. 坐次安排、场面不同

筵席特别注重坐次安排，因为不同的席位代表就餐者不同的身份 即主宾、随从、陪客与主人，有时还表示客人的辈份或职位。宴会则强调突出主桌或主宾席区，主桌的席次安排与筵席相同，其他餐桌

只要确定主人位或确定就餐者即可。筵席宾客围坐一桌，气氛热烈，场面小宴会就餐形式多样(如自助餐、鸡尾酒会等) 仪典庄重 场面宏大，一般规格要求比筵席高。

#### 4. 筵席、宴会种类不同

中国筵席种类繁多，分类依据各不相同。(见表 1-1)

表 1-1 中国筵席分类表

分类依据	筵席名称举例
按照地方风味分类	京菜席、鲁菜席、苏菜席、川菜席、湘菜席等
按照菜品数目分类	十大碗席、三蒸九扣席、四喜四全席、五福奉寿席等
按照头菜原料分类	燕窝席、海参席、烤鸭席、熊掌席、三蛇席等
按照烹制原料分类	山珍席、海味席、水鲜席、蔬果席、菌笋席等
按照主要用料分类	全凤席、全羊席、全鱼席、蛇宴、蟹宴、饺子宴等
按照时令季节分类	春令筵席、秋令筵席、冬令筵席、端午宴、中秋宴等
按照风景名胜分类	长安八景宴、洞庭君山宴、羊城八景宴、西湖十景宴等
按照文化名城分类	荆州楚菜席、开封宋菜席、洛阳水席、成都田席等
按照少数民族分类	蒙古族全羊席、朝鲜族狗肉宴、白族乳扇宴等
按照名特原料分类	长白山珍宴、黄河金鲤宴、广州三蛇席、昆明鸡纵宴等
按照人名分类	东坡宴、官保席、谭家席、大千席等
按照八珍分类	草八珍席、禽八珍席、山八珍席、水八珍席等
按照等级、档次分类	特档筵席、高档筵席、中档筵席、普通筵席

筵席的种类、规格及菜点的数量、质量都在不断发生变化。其发展趋势是全席将逐渐减少 菜点向少而精方面发展 菜点制作将更加符合营养卫生要求，筵席菜单的设计将更突出民族特点、地方风味特色。

宴会的分类依据也较多，按其形式和主题等可划分为如下形式，见表 1-2。

表 1-2

宴会类型表

根据形式划分	中式宴会		国宴、婚宴、生日宴、迎宾宴、纪念宴会、商务宴会、庆典宴会	主题	其他划分依据	
	西式宴会	正式宴会	小型宴会、中型宴会、大型宴会	规模		
		自助餐会		等级		
		冷餐酒会		在店内举办的宴会、外卖式宴会		地点
		鸡尾酒会				
中西式结合宴会						

注：(1) 宴会的主要划分依据是“形式”即中式宴会、西式宴会及中西式结合宴会。

(2) 表格中虚线表示：虚线右边各种类型的宴会可以采取虚线左边不同的形式如“婚宴”可以是中式宴会也可以是西式宴会，如冷餐酒会或鸡尾酒会等。

#### 四、不同类型宴会的特点

不同类型的宴会具有不同的特点，下面对常见的宴会形式及特点略作介绍。

##### 1. 中式宴会

中式宴会是中国传统的聚餐形式，宴会遵循中国的饮食习惯，以饮中国酒、摆中式台面、用中国餐具、吃中国菜肴、遵从中国习俗、行中国传统礼仪为主，其装饰布局及服务无不体现中国的饮食文化特色。历代著名的宴会有乡饮酒礼、百官宴、大婚宴、千叟宴、定鼎宴等。中国传统宴会目前在宴会经营中占 90% 以上。

##### 2. 西式宴会

西式宴会是鸦片战争之后的舶来品，是按照西方国家的礼仪习俗举办的宴会。其特点是遵循西方的饮食习惯，采取分食制，以西菜为主，用西式餐具，行西方礼节，遵从西方习俗，讲究酒水与菜肴的搭配，其布局、台面布置及服务都有鲜明的西方特色，突出西方的民族文化传统。由于举办宴会的目的、宴请的对象、人数的不同，西式宴会的形式也有所不同，目前采用的形式主要有正式宴会、冷餐酒会和鸡尾酒会。

(1) 正式宴会 正式宴会通常是政府和团体等有关部门为欢迎应邀来访的宾客或来访的宾客为答谢主人而举行的宴会。适宜招待规格较高、人数不很多的客人。由于不同国家和民族的生活习惯不同,在菜点内容的安排上也有所不同。正式宴会有时要安排乐队奏席间乐,宾主按身份排位就坐。许多国家的正式宴会十分讲究排场,在请柬上注明对客人服饰的要求,往往从服饰规定上来体现宴会的隆重程度 这是西式宴会较突出的方面。另外 对餐具、酒水、菜肴道数、陈设 以及服务员的装束、仪态都要求得很严格。

(2) 冷餐酒会 冷餐酒会的特点是不排席位,既可在室内、院里 又可在花园里举行。菜点的品种丰富多彩 以冷食为主 可上热菜。菜肴提前摆在食品台上 供客人自取 宾客可自由活动 多次取食 酒水陈放在桌上 亦可由服务员端送。可设小桌、椅子 供宾客自由入座 也可以不设座位 站立进餐。根据宾主双方的身份 冷餐酒会的规格和隆重程度可高可低,举办时间一般在中午 12 时至下午 2 时 或下午 6 时至 8 时。这种形式多为政府部门或企业界举行人数众多的盛大庆祝会、欢迎会、开业典礼等活动所采用。

(3) 鸡尾酒会 鸡尾酒会是具有欧美传统的集会交往形式。鸡尾酒会以酒水为主 略备小吃食品 形式较轻松,一般不设座位 没有主宾席,个人可随意走动,便于广泛接触交谈。食品主要是三明治、点心、小串烧、炸薯片等 宾客用牙签取食。鸡尾酒和小吃由服务员用托盘端上,或部分置于小桌上。酒会举行的时间较为灵活,中午、下午、晚上均可,可作为晚上举行大型中、西式宴会 婚、寿、庆功宴会、国宾宴会的前奏活动 或结合举办记者招待会、新闻发布会、签字仪式等活动。请柬往往注明整个活动延续的时间,宾客可在其间任何时候到达或退席 来去自由 不受约束。鸡尾酒会以饮为主 以吃为辅 除饮用各种鸡尾酒外 还备有其他饮料 但一般不上烈性酒。

### 3. 中、西式结合宴会

中、西式结合宴会取两种宴会之长 近年颇为流行 是中、西饮食文化交流的产物。如我国举行的大型冷餐宴会,一般用大圆桌设桌椅 主宾席排座位 其余各席不固定座位 食品和饮料均是先备好放置

桌上 宴会开始后由客人自助进餐。其他还有招待会、茶会、自助餐、鸡尾酒会等不同形式 其特点是 气氛活泼 客人来去自由 时间可长可短 主人周旋于宾客之间 服务员巡回服务 以冷食为主 热菜、点心、水果为辅 充分尊重宾客的自由 不受席规酒礼约束 便于交流思想感情和广泛开展社交活动 食品利用率高 较之正规宴会节约。

#### 4. 各种主题宴会

一般说来 宴会都有特定的主题 如国际友好往来、庆贺新婚、生日、宾朋团聚、各种庆典活动等 这类宴会往往有着明确的目的和意义，整个宴会都围绕主题进行。典型的主题宴会有以下几种：

(1) 国宴 国宴是国家元首或政府首脑为国家庆典或为欢迎外国元首、政府首脑而举行的正式宴会。这种宴会规格最高 不仅由国家元首或政府首脑主持，还有国家其他领导人和有关部门的负责人以及各界名流出席，有时还邀请各国使团的负责人及各方面人士参加。国宴厅内悬挂国旗 安排乐队演奏两国国歌及席间乐 席间有致词或祝酒。国宴的礼仪特别隆重，要求特别严格，安排特别细致周到。宴会厅布置体现庄重、热烈的气氛。国宴的形式有中式、西式，也有中西式结合宴会。如 2001 年 10 月，上海锦江集团接待 APEC 会议 20 位经济体首脑的午餐宴 采用中式菜肴、西式服务 中式菜肴 西式装盆 配上中西结合的点心 西式口布卷配上中国结圆套口，令人赏心悦目，充分体现了中西合璧的成功之道。

(2) 喜庆婚宴 婚宴是人们在举行婚礼时，为宴请前来祝贺的宾朋和庆祝婚姻美满幸福而举办的喜庆宴会。婚宴主办者对饭店提出的要求很高，要饭店提供精美的食品及最佳的服务。举办婚宴多在节假日 以方便亲朋好友赶来赴宴。许多新人选择星级饭店 看中的是其高雅的环境 还有“厅大 有舞台”可以举行场面壮观、活动丰富的婚宴。

我国婚宴的特点主要是根据我国“红色”表示吉祥的传统 在餐厅布置、台面的装饰上 多体现红色 主桌设计得更美观 突出新娘、新郎的位子 桌与桌之间保持宽敞的通道 以利新娘、新郎向来宾敬酒 结婚宴会的菜肴名称要讲究讨口彩 如“红运四喜”、“满地金钱”

“百年好合”“龙凤呈祥”“年年有余”等等。目前，一般饭店的宴会中，百姓婚宴要达70%左右。

(3) 生日宴会 生日宴会是人们为纪念出生日而举办的宴会。过生日一般以老年人居多，老年人喜人多、热闹。现在为小孩过生日而举办宴会的也日益增加。

生日宴会的特点是：菜点形式上突出祝寿之意。如将冷盆制成松柏常青或松鹤延年图案，点心可以按我国传统的习惯，配寿桃、寿面。为老年人庆贺生日的宴会菜以松软为主，在菜肴制作上尽量采用烩、扒、炖、焖的烹调方法，如果是小孩生日宴会还应配制一些专门的小孩菜肴；现在人们庆祝生日常常在生日宴会上再配上生日奶油蛋糕，庆祝生日的程序也转变成中西结合的形式，如点蜡烛、吹蜡烛、唱生日歌、切蛋糕等。上海虹桥宾馆曾为一位蜚声海内外的艺术大师举办百岁寿辰的祝寿宴。为充分体现祝寿的主题，在每桌席面上放剪纸的大红“寿”字，在主桌后面作为背景用100支大红蜡烛配以银质、水晶质烛台搭成宝塔形，菜单设计和取名也别具一格，如“南山长寿面”、“桃李满天下”等，强烈的喜庆气氛，突出的主题环境，赢得了众多贵宾的赞美。

(4) 纪念宴会 纪念宴会是指为纪念某人、某事或某物而举办的宴会，要求有一种纪念、回顾的气氛。因此在宴会布置时有特殊要求：要有突出纪念对象的标志；宴会厅或会客室里悬挂纪念对象的照片、文字或实物，在纪念宴会上可能有较多的讲话或其他活动，需及早准备，并相应地做好服务工作。

(5) 商务宴会 商务宴会在宴会经营中占有一定比例。国内外商务客人要求饭店为他们提供增进友谊、联络感情的宴请和业务洽谈、协议签约、资料信息交流的工作条件。商务宴会的消费水准以中等偏上为多。有的是事先预定，有的是临时决定。商务宴会会有以下要求：在预定时要了解洽谈双方的特点和爱好，并在设计时，布置一些双方共同爱好的东西，表现双方的友谊，使协商、洽谈在良好的环境中进行，在宴会进行过程中，宾主双方往往边谈边吃，服务人员要及时与厨房联系，控制好上菜节奏。

(6) 庆典宴会 是指企事业单位为庆贺各种典礼活动而举办的各种宴会 如开业庆典、毕业庆典、庆功宴会、颁奖宴会等。这类宴会的特点主要有 宴会规模大 气氛热烈。事先要做充分的准备 服务程序以简洁为主。宴会突出庆贺的主题 往往在开宴前进行简短的致贺词 然后在开宴过程中 人们相互举杯庆贺。

## 第二节 宴会的历史沿革

### 一、宴会诞生的物质基础条件

中国宴会大约出现在 4000年以前。早期农业的发展和烹调技术的草创 是其诞生的物质基础 新石器时代晚期的祭祀、礼俗、宫室和起居 则是其问世的先决条件。原始社会末期和奴隶社会初期 我国的早期农业已有一定的基础 中华饮食文明也从生食、熟食进入烹饪阶段。当时先民饮食的大致情况是 食物原料多为渔猎所获的野生陆地和水生动物 也有驯化的畜禽、采集的草果、试种的五谷作为补充，虽然不很富裕 但可基本上维持温饱。炊制器皿主要是陶质的鼎、甑、釜、罐等 采用火塘、砖灶 燃料为柴草，烹调方法是火炙、石爨与水煮、汽蒸并用 还保留一些生食的习惯 技术较为粗放 调味品以盐为主，间或也用梅子、苦果、香草和野蜜 能制出一定数量的初具形味的简单食品。这样 宴会诞生的物质技术条件就基本上成熟了 先民便有可能出于某种目的将一些食品汇集起来进行简单的聚餐。

#### 1. 祭祀

新石器时代 生产力水平低下 先民对许多自然现象和社会现象无法理解 久之便产生天神旨意、祖宗魂灵等观念 从而出现原始的祭祀活动。要祭祀 先得有物品表示心意 于是祭品和陈放祭品的礼器应运而生。先秦时期 最隆重的祭品是牛、羊、猪三牲组成的“太牢” 其次是羊、猪组成的“少牢”。此乃王室祭奠天神和祖宗用的。至于民间，一只猪蹄、一条狗便可以了。礼器包括木制的俎、瓦制的钶、竹制的筮 以及青铜制的尊、俎、鼎、簋等。每逢大祀 还要击鼓奏乐 诵诗跳舞 宾朋云集 礼仪隆重。祭祀完毕 若是国祭 君王则将

祭品分赐臣下；若是家祭，至亲好友就和家人一起将祭品分享。这样祭品转化为宴会上的菜品。礼器演变成宴会上的餐具，宴会则已具雏形。

## 2. 礼俗

礼俗的熏陶在宴会的成因中也很重要。先秦的礼俗甚多，各有说道。按照规定，行礼必奏乐，乐起要敬酒，如果肴饌欠丰，便是礼节不恭。轻者受到耻笑，重者引起争端。在家事方面，春秋以来，男子成年行“冠礼”，女子成年行“笄礼”，嫁娶行“婚礼”，添丁行“洗礼”，生辰行“寿礼”，辞世行“丧礼”。这些均要置酒备菜，敦亲睦邻。显然它们在宴会的起源中也起了推波助澜的作用。

## 3. 宫室

古代筵宴多在室内举行，设宴形式自然要受宫室条件的制约。秦朝以前，房屋建造大多坐北朝南，前面是行礼的“堂”，后面是住人的“室”，两边是堆放杂物的“房”。房屋建在高台之上，台下有阶，四周围以矮墙或篱笆。古人宴客时“降阶而迎”“登堂入室”等礼节的出现，与这种宫室格式不无关系。按照古时的习惯，堂上的坐位以南为尊，室内的坐位以东为上，宫室在宴会礼仪的形成过程中关系重大。

## 4. 起居

先秦的家具中尚无桌椅，只有床、几，餐具多为陶罐、铜鼎，形似香炉，体积甚大，有的一次可煮肉五千克乃至数十千克，盛放食物的托盘叫“案”，木制，长方形，有足，仅能放一鼎，两人抬着放在筵席上。因此，先民赴宴实际上是“踞”在“席”上，对“案”面“鼎”而食。由此所制约，菜点不多，一般是一人一鼎，德高望重的老人和贵族才能享受三鼎或五鼎。直到汉魏时期，在西域坐具——马扎子（折叠凳）的启发下造出简单的桌椅后，先民才可以“正襟危坐”从容宴客了。

## 二、宴会的发展过程

中国宴会的起源不迟于虞舜时期，经过夏商周三代的孕育，到春秋战国已具雏形。汉魏六朝，宴会在席位、陈设、礼仪以及茶点的质

与量上不断演化 进入隋、唐、宋、元时期已更为规范。明、清两代 筵宴有了较大的发展 更加强调席面的编排、肴馔的制作、接待礼仪和宴饮情趣，充分显示出中华民族饮食文明的种种特色。

### 1. 先秦时期

根据《周礼》、《礼记》等书的追记 虞舜时期已出现“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。

进入夏朝 敬老之风尚存 还增添了“飨礼”。它的菜品稍多 但酒仍受到限制 依然体现尊贤的传统。夏启袭位后 还在钧台 今河南禹县北门外 举行过盛宴 招待众部落酋长 扩大了筵宴规模。夏桀当政 追逐四方珍异 筵宴渐开奢靡之风。

殷商时期，筵宴在祭神活动中得到发展。殷人嗜酒，喜好群饮，菜品已较前丰盛。那时的餐具多按 1~3 人一席设计 除了碗、勺、杯外 其余都是共用 并且盘、豆、盆、钵的圈足与器座高度 已与席地而坐者的位置相适应 是一进步。纣王当政 荒淫无道 搞起酒池肉林大宴 开了冶游夜宴的先河。

周朝筵宴变化甚大。由于周人“事鬼敬神而远之” 酒席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。特别是接受了夏、商亡国的教训 对饮酒加以节制。同时周公制礼作乐 严格按等级制确定筵宴的规格 酒宴较前正规多了。不过 周天子的饮宴也相当奢侈 他一餐饭须准备 6 种粮食、6 种牲畜、6 种饮料、8 种珍馐、120 道菜和 120 种酱。诸侯请士大夫赴宴 也有正菜 33 道 加菜 12 道 这即是以菜品数量衡量筵宴等级的始源。

进入春秋 礼崩乐坏 士大夫也敢“味列九鼎” 席面的限制不那么严格了。这时候诸侯有筑台宴乐的风气，宴会常是通宵达旦。

及至战国 宴乐更甚。《招魂》、《大招》中招祭亡灵用的菜单 客观上反映出楚地筵宴的盛况。《招魂》中的席单列出楚地主食 4 种、菜品 8 种、点心 4 种和饮料 3 种；《大招》中的席单列出楚地主食 7 种、菜品 18 种和饮料 4 种。它们组合适宜 衔接自然 在席面设计上

跃上了新的台阶。

## 2. 秦、汉、魏、晋、南北朝时期

秦朝时间虽不长 筵宴也有发展 特别是咸阳和巴蜀 饮食市场繁荣，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 并且注重规范。此时习惯在高堂上铺设帷帐，酒筵摆在锦幕之中。从出土的文物可看到 餐饮器物由厚重趋向轻薄 多以漆器为主。那时仍是两三人席坐对饮 有侍者斟酒布菜 有乐伎表演歌舞。至于民间 礼乐宴请之风也很盛行。

魏晋时代 以晋武帝为首的西晋士族集团生活奢华 甚至有‘食必尽四方珍美，一日之供 以钱二万’的人。此时‘文酒之风’勃兴 曹操筑铜雀台 曹丕筑建章台和凌云台 曹植宴平乐观 张华设园林会，虽都出自以文会友、网罗人才的目的 但这些文会的雅境、雅情、雅菜、雅趣 对中国筵宴的健康发展有着积极、深远的影响。

到了南北朝 筵宴的演变出现三大特点。第一 有了类似矮桌的条案 改善了就餐环境与卫生条件 同时朱墨相间的漆器餐具大放光彩，这不仅控制了菜品的分量，而且也为摆台技艺的发展提供了条件 使筵宴逐步趋向于小巧雅丽。第二 筵宴的名目增多 像帝王登基宴、封赏功臣宴、省亲敬祖宴、游猎登高宴、汤饼宴、团年宴等 都呈现出各自的特色 这对中国筵宴种类的多样化是一个促进。第三 随着佛教的流行 信徒茹斋成风。在此基础上 京畿地区和江南孕育出早期的素宴 充实了中国筵宴的内容 使得中国宴饮习俗日益丰富多彩。

## 3. 隋、唐、五代、宋、金、元时期

隋朝仅有两代 酒筵承上启下 只留下‘云中宴’、‘湖上宴’、‘龙舟宴’等少数席单。反映出隋炀帝骄奢淫逸的生活 在筵宴史上是一个过渡阶段。

唐及五代 由于封建经济飞速发展 科学文化相当发达 对外交往频繁 国力空前强盛 筵宴的发展进入了一个全新的时期 主要表现在：

出现高足桌和靠背椅，铺桌帷，垫椅单，开始使用细瓷餐具。从《韩熙载夜宴图》中看到 贵族聚饮仍是 1~3 人一席 有丝竹佐饮，肴饌济楚 陈设雅丽 礼食的情韵较前浓厚。

讲究借景为用，妙趣天成。像唐玄宗在长春殿举行的“临光宴”扬州官府举行的“争春宴”白居易在水上举行的“游筵宴”以及“樱桃宴”“红云宴”“避暑宴”等 或观灯 或赏花 或泛舟 或玩月，注重情感愉悦和心理调适，追求一种高雅的格调。

唐中宗时出现大臣拜官后向皇帝进献“烧尾宴”的惯例 这种贡宴菜品多达五六十道，为宋、清两代超级大宴的调排奠定了基础。

筵宴用料已从山珍扩大到海味，由畜禽拓展到异物，菜肴花式推陈出新 烹调工艺日益精细。

乡土风味筵宴层出不穷。孟浩然描写的襄阳村宴，李白写的安陆乡宴 杜甫写的长安家宴 后蜀主孟昶之妃花蕊夫人写的成都船宴，都是以特异的才情和浓郁的乡味取胜。

⑥ 孕育在春秋、演化在汉魏的酒令 在此时发展很快。士、农、工、商无不都以这种佐饮助兴的词令相游戏为乐 使得筵宴的气氛更为欢悦。

两宋时期 名筵更多 举其要者 便有宋仁宗大享明堂礼、宋太宗玉津园盛宴等。此类大席 很重铺排 像集英殿举行的宋皇寿筵 仅摆设就有仰尘、激壁、单帏、搭席、帘幕、屏风、绣额、书画等 10 余种，以饮 9 杯寿酒为序 上 20 多道菜点 演出 10 多种大型文艺节目 动用了数千人张罗。这时在饮食市场上，出现了专管民间吉庆宴会的“四司六局”它们分工合作 任凭呼唤 把备宴的一切事务都承揽下来 有利于筵宴的商品化。此外 由古时的钉、逗演变而来的“看盘”，也出现在市场酒筵上 为席面生色不少 并且汴京、临安的正店大都使用清一色的银器或细瓷餐具，这种气派更是前所未有的。

元朝的筵宴，则被赋予浓郁的游牧射猎色彩和北方山林草原气息 其特色有三：一是菜品多为羊饌、奶食 适当辅以其他荤素材料，烹制技法也是以烧烤为主 崇尚鲜、咸 像元代大型烤肉席、全羊席都是如此。南方的酒筵尽管重视鱼鲜 但是羊、奶菜品仍占有较大的比

例。二是烈酒用量甚大，多用特制的‘酒海’盛装，其容量可达数石。三是在宋时‘看盘’的启迪下，筵上增设小果盒、大香炉、花瓶等饰物，供酒客玩赏，使摆台艺术又进了一步。元人还特别重视祭筵，宫廷所用的祭品常由得力大臣亲率猎队，专门捕获纯马、红牛、白羊、黑猪和黄牛上供，敬献六酿六蒸的马奶酒，气氛庄严肃穆。此外，元代的‘诈马宴’甚为特异，它由宫廷或亲王在盛大节庆时举行，摆全羊大菜，用歌舞助兴，欢聚数日。赴宴者必须穿皇帝赏赐的由回族织衣匠特制的同色‘质孙服’，一日一换。

#### 4. 明清时期

筵宴发展到明清时期，已日趋成熟，从下述四个方面展示出中国封建社会晚期的饮食民俗和文化风情。

(1) 餐室布置富丽堂皇，进餐环境雅致舒适。明代红木家具问世之后，八仙桌、大圆桌、太师椅、鼓形凳，都被用到酒筵上来，而且桌披、椅套缝制讲究，不少都是丝绸、锦缎绣品。为了便于调排茶点、攀谈和祝酒布菜，此时多为6人席、8人席和10人席的格局，主宾、随从、陪客和主人的坐位有种种讲究。明代有对号入座的‘席图’，清代在主宾背后陈放雕漆或螺钿屏风，其正面摆放大穿衣镜，以示尊重。设席地点大多是春在花榭，夏在乔林，秋在高阁，冬在温室。在台面装饰上，已由摆设装饰物发展成‘看席’，隆重的则是‘看席’与‘吃席’并列。这时的筵宴餐强调成龙配套，常是一桌席面用一色器皿。

(2) 筵宴设计注重套路、气势。明代万历年间北方的乡试大典，席面分上马宴、下马宴两种。清宫光禄寺置办的酒筵，有祀筵、奠筵、燕筵、围筵四类，每类分若干个等级。市场上的筵宴也以碗、碟之多寡来区分档次。从筵宴结构看，一般分作酒品冷碟、热炒大菜、饭点茶果3大层次，以头菜来统帅，头菜是何规格，筵宴便是何种档次。

(3) 各式全席脱颖而出，制作工艺精美。根据资料记载，清代的全席有全龙席、全虎席、全凤席、全羊席、全牛席、全鱼席、全鸭席、全蟹席、全素席等数十种类别。大多数全席从头到尾只准使用一种主料，可变的仅是辅料、技法与味型。在所有的全席中，全羊席号称‘屠龙之技’，‘满汉燕翅烧烤全席’誉为‘无上上品’。前者是选用羊体的各