

<<席面文化>>

图书基本信息

书名：<<席面文化>>

13位ISBN编号：9787513621557

10位ISBN编号：7513621551

出版时间：2013-3

出版时间：中国经济出版社

作者：吕长鸣

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<席面文化>>

前言

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”，许多外国入面对中餐的席面，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。

要继续往开来，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

<<席面文化>>

内容概要

《席面文化》讲述了席面文化的形成过程，邀请、赴宴、就餐和餐后告辞的礼节和需要注意的细节问题。

语言生动幽默，图文并茂，可以称得上是一本就餐礼仪指南。

所讲知识都有很强的实用性，对于席面礼仪和文化的普及与推广将会起到很强的指导作用。

<<席面文化>>

作者简介

吕长鸣，皇城根下上过学，广阔天地务过农，首都北京经过商，政府机关做过事，现为北京某高校党务工作者。

著有《红楼梦里的北京土语》、《红楼不是谜》等。

<<席面文化>>

书籍目录

序第一章 引言第一节 饮食文化溯源第二节 饮食文化与席面文化第二章 席面文化的形成第一节 从“席面”谈起“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“筵席”的由来“筵席”与“宴席”第三节 席面文化的形成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 请客与赴邀第二节 请客礼节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工作餐自助餐AA制聚会第三节 宴请饭店的选择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“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 中国菜肴历史悠久第二节 中国菜肴的特点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惯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惯菜肴适量上菜的顺序水果其他需注意的问题第七章 席面餐具与使用第一节 美食不如美器中国餐饮食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 餐具的主要种类盘子碗碟子勺子酒杯子酒壶烫酒器异形餐具其他第三节 餐具的摆放与使用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 宴请聚会的开场白第二节 席间布菜第三节 席间交谈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 酒文化第二节 酒的种类第三节 席间敬酒敬酒有序，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 酒令第五节 饮料第十一章 餐后礼节第一节 就餐结束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 送客第三节 宴请后的问候参考书目后记

<<席面文化>>

章节摘录

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。

<<席面文化>>

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。

这些陶器有鬲(yan)、甗(zeng)、盃(he)、匜(yi)、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鬲、甗等器皿蒸煮食物，用陶豆、碗、匕等器皿食用食物，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。

P3-6

<<席面文化>>

后记

《席面文化》是一本讲“礼儿”的书。
中国人很讲“礼”，老北京人也特别讲“礼儿”。
按照咱们现代人的理解，“礼”就是礼仪、礼节。
自己觉得礼实际是一个人加强自身修养、提高个人素质品位，规范社会交往、建设和谐社会的道德规范。
礼并不神秘，礼无处不在：大到一个民族的文化构成，小到一个人的为人处世；大到国家的庆典，小到单位的活动；大到加强和谐社会建设，小到一个家庭的亲情，处处时时都体现了礼的存在。
“席面文化”实际上就是老百姓在饭桌之上相关礼节的体现。
礼是中国传统文化的重要组成部分。
笔者生在五十年代，没有受过传统文化的系统教育。
但估计因为“中华文化基因”所致，懂事以后很喜欢这些有关礼仪方面的传统知识，但一直没有机会系统地学习，所以在日常生活中，无论在什么场合、通过什么渠道，只要听到自己感兴趣的传统礼仪文化知识，便马上认真地记下来，等着有空闲的时间，再仔细品味其中的道理。
比如说“礼义廉耻，国之四维”这两句话，就是自己听相声时所得。
有一次听马三立先生的相声，相声中有一句台词“礼义廉耻，国之四维。四维不张，国乃灭亡”。
听过之后，自己觉得很有道理，当时就记下来了。
后来查了查资料，得知这四句话是欧阳修所说。
由于自己对中华传统文化知识了解得很不系统，这本薄薄的小册子虽然只有十余万字，但是从动笔到完成竟用了两年半的时间。
实际上，内容的主框架自己只用了两个星期便完成了，但是在完成主框架之后，对内容的再确认竟用了两年多的时间。
并且这种确认有时还是很痛苦的事。
中间自己曾经几次准备放弃，最后在朋友的鼓励之下还是坚持下来了。
所以这本书的完成应该感谢李姓先生及张连登、冯恩援、姜俊贤、汤庆顺、李燕山、李宇红、胡丽霞、王剑、周雪梅等朋友、同仁。
没有他们对此书的肯定和支持，自己很可能就放弃了。
自己对传统文化知识了解得不系统，但由于家庭中父母的教育，从小便对席面上的传统礼节有所了解。
父母对孩子要求得很严，行走坐立、接人待物都需规范。
现在回想一下，应该感谢父母对自己的教育。
正是由于父母的教育，才使得自己对这些生活中的传统文化知识有所了解。
自己也希望通过这本书的发行，使自己家族中的晚辈能够将这些传统文化知识传承下去。
这本书我请书法家金煜先生题写了书名，请北京市商业文化研究会会长张连登先生作序。
此书的完成还得到了李万军、何先球、赵永忠、刘宝元等同仁的帮助，在此一并表示衷心的感谢。
吕长鸣 于二零一三年春

<<席面文化>>

媒体关注与评论

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……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。

——北京市商业文化研究会会长 张连登 本书讲古论今如话家常，史料考证绝不呆板。

吃的是美食，讲的是礼仪，品的是文化，这样我们才有了品位，而不仅仅是个“吃货”。

席面文化历史悠久，延绵不息，要更新，要发展，与时俱进。

不要让我们优秀的传统文化，在我们这一代人这里形成断层。

——网友 未名湖畔

<<席面文化>>

编辑推荐

《席面文化》是继《舌尖上的中国》之后，又一部关于为什么吃、吃什么、怎么吃的美食大餐，是文化中国——舌尖上的美食、餐桌上的礼仪一锅出的盛宴。

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，可以看得出这个人的家庭背景，看得出这个人小时候受到的教育，看得出这个人在成长时期的修养，甚至可以看得出这个人的整体价值观取向。

《席面文化》图文并茂，双色印刷，富于美感；资料丰富，很多资料均来源于严格考证；语言活泼、生动，趣味性强。

<<席面文化>>

名人推荐

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……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。

——北京市商业文化研究会会长张连登《席面文化》讲古论今如话家常，史料考证绝不呆板。

吃的是美食，讲的是礼仪，品的是文化，这样我们才有了品位，而不仅仅是个“吃货”。

席面文化历史悠久，延绵不息，要更新，要发展，与时俱进。

不要让我们优秀的传统文化，在我们这一代人这里形成断层。

——网友 未名湖畔

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>