

# 食礼融合胶东宴

□郝祖涛

烟台是我国唯一被授予“中国鲁菜之都”称号的城市。烟台以及周边威海、青岛东部地区的胶东人出于社交需要，根据宴请主题和招待对象而精心编排了整套菜点规格和礼仪程序，形成了历史悠久、内涵丰富的胶东宴文化。

## 规格丰富寓意深

胶东举办宴请的由头很多，伴随人生不同时期的方方面面。如新生孩童的百日宴、金榜学子的答谢宴、缘分男女的定亲宴、喜结连理的结婚宴、嫁女回门的归宁宴、年长寿星的生日宴、宗亲节日的团圆宴、同学战友的叙旧宴、业务伙伴的迎送宴、旧友故交的喜聚宴、职务晋升的祝贺宴、乔迁新居的温锅宴、商号吉日的开业宴等。



胶东现代宴席摆台。郝祖涛/摄

胶东办宴的主题、时令、食材、地域不同，宴席命名方式也是多姿多彩、寓意丰富。如婚宴称为百年好合宴、永结同心宴、佳偶喜庆宴、浓情蜜意宴、吉祥如意宴等；寿宴称为福如东海宴、寿比南山宴、鹤松延寿宴、福寿康宁宴、五福捧寿宴等；升学宴称为金榜题名宴、如日方升宴、步步高升宴、大展宏图宴、锦绣前程宴等；岁时宴有立春的茶春宴(或称春宴)、正月的请春酒(亦名年茶)、中秋的赏月宴、重阳的夕阳宴、除夕的辞旧迎新宴等；郊游踏青有四季宴(春夏秋冬)、赏花宴、野炊宴、登高宴等；彰显原料特征的有燕窝席、鱼翅席、海参席、鱼肚席、鲍鱼席、龙虾席、全猪席等；体现地域风格的有平农农家宴、招远金丝宴、栖霞庄园宴、莱阳梨香宴、龙口鱼鲜宴、莱州养生宴、海阳茗茶宴、福山全景宴、威海海贝宴、青岛渔家宴等；带有传说、富有典故的有烟台开埠宴、蓬莱八仙宴、烹饪学府宴等。宴名之多，不胜枚举。

无论宴席命名有多华美，但具体到菜单内容的设计安排，在胶东都是有格式套路的。早在清乾隆年间，胶东民间凡贵宾参加的宴会都要安排“汤饭三晋、肴十二器”，而东部区域还要增加“十六碟”果盘。晚清时期，海阳宴用格式有四盘四碗、四盘八碗、四盘十二碗，以及二四六席、四四四席、四四八席等。同时，威海境内盛行六二八席、十全席或十全加四席、十全加八席，而烟台街固定成型的四一六席、四二八席、伴桌头席的筵宴风格流传至今，其中改良的“伴桌头席”，配有四干果、四鲜果、四对碟、四茶食，宴席菜品则由四铺碟(压桌碟)、四冷荤、四大件、八行件、两道插食、四饭菜组成，多用于接待高级宾客。二十世纪二三十年代，老黄县宴享之风盛行，宴客标准从旧俗的四四席、四八席提档升级，市肆酒店出现了由四凉碟、四大件、八大碗、八中碗组成的“燕席”，由四凉碟、二大件、八大碗、八中碗组成的“翅席”，由四凉碟、八大碗、八中碗组成的“大席”，宴用高级面点均为“油酥面”。那时黄县盛行的“燕席”“翅席”，即便放眼胶东半岛乃至省城层面，也不失为一流的高规格标准。

## 设宴筹划重周全

胶东向来以“地僻而民风纯，土薄而人情厚”著称，俗尚淳朴，守礼重义，讲究人情世故，“凡遇亲友婚丧大事或庆寿添丁及岁时伏腊，皆有馈赠，名曰作人情”。作为礼尚往来的回馈之礼，筵宴饗客成为最常见的方式之一。因此，胶东民间无论何时令节日、婚丧大事等，事主均视丰俭设宴款待。志书记载，旧时烟台街春节、端午、中秋期间“铺户皆设筵席”消遣庆贺，“百年老店”“生生堂”除夕晚餐仿照商宴“伴桌头席”标准操办。《山东政俗视察记》则说，车平“遇有冠婚丧葬之事，亲友送礼吊唁(唁)祝，主人设筵待客，此为惯例”。

设宴饗客不管桌数多少，都是件费心劳神的事，几十桌规模的宴请更是如此，设计安排是相当烦琐的。比如标准确定、宴请日期、举办场所、邀请对象、议程安排、场面布置以及宾客排座、请客方式、陪客人选、接待规格等，居家操办酒席还要考虑席设何处、桌椅餐具等，端菜打杂人选等。办宴主人事前数月就要反复斟酌、悉数掂量。场面大的宴请，管事大僚还要参与进来，无外乎尽可能筹备得细致周全，届时给宾客留下美好的印象。

胶东筵宴设计的诸多环节，民间尤为重视两点。其一是食餐。即根据办宴主题、时令物产、民俗习惯，确定采用什么规格、选择何种美食款待宾客。这主要取决于办宴主人的职业身份、社会地位、交往层次、经济状况等。这既是筵宴档次的体现，也是主人实力的展示。条件一般的家庭，即便不奢望高档食材、高标规格，也尽可能在量大实惠方面下功夫，最不济也要宰头肥猪凑个十碟八碗的，满情满意地款待客人。富裕殷实人家讲排场、讲档次，宴请标准往往就高不就低，菜肴安排山珍海味、水陆毕陈，大菜小吃荟萃席面，宾客大快朵颐，主人掙足面子。其中，烟台街民间婚宴菜点就多达30余道，有燕窝、整鸡、盘鱼、竹笋、排骨以及烤鸭、春卷、汤品、饺子、八宝饭等。此类喜宴应是富人家子女结婚宴席，其豪华程度可见一斑。

其二是礼道。这是胶东筵宴设计颇为讲究的内容，要在各个环节

节处处体现出敬尊的元素。以婚宴席位排客为例，主桌一席安排新娘，第一桌首座安排送亲大客；应邀赴宴的领导、朋友要安排客位，民间有领导为上、朋亲为大的讲究；宾亲中依次是舅舅、姑父、姨父；直系亲属则按辈分排序，过去爷爷、父亲、叔伯没有客位，时下婚宴桌数较多，叔伯一般都要陪同新娘家送亲的客人，以显示亲近关系。安排同桌客人要考虑彼此关系，胶东过去有男女不同席、甥舅不同席、叔侄不同席的规矩。古语还有“父子不并肩”之说，现引申为父子不同席。平时有矛盾的亲朋好友，也应分桌安排，避免尴尬或引发不快，影响喜庆气氛。

## 风味美食有讲究

胶东拥有珍品丰富种类繁多的烹饪食材资源，成为胶东菜闻名于世的基础优势。产区不同、食俗有别，从而形成沿海内陆各具特色的地域美食风格。在沿海地区，宴用美食“肴多海味”，如长岛春节家宴一般安排10个菜，4道凉菜为海蜇皮拌白菜心、海米拌菠菜、大头光鱼拌粉丝、鱼冻，6道热菜为煎刀鱼、炸蛎黄、滑溜老板鱼、清地鲈鱼、红焖黄花鱼、海杂拌全家福。而在内陆地区，宴用菜品更多采用的是山野珍味，如栖霞的十大碗，有谐音“吉”之鸡肴、“余”之鱼肴、“提”之蹄肴、“福”之烩肴、“顺”之笋肴等，排列次序为一鸡、二笋、三羹、四蹄、五福、六鲤、七扣、八酥、九余、十九。

胶东古今无论市肆饗客还是居家设宴，讲究的宴席规格、美食菜点均为当年流

行。志书所载胶东历史上的宴享礼仪，多是公共场所宾主见面礼、敬酒礼的展示，时至今日可谓无处不在，包括排客、请客、迎客、饗客、送客等，体现的是亲有远近、客有轻重、尊者上的礼数。所谓尊者，无外乎辈分高的、年纪大的、身份贵的。有些特殊情况，像岁数小但辈分高的来客，或替代高辈分参加宴请的亲友，也属于位尊者。婚庆吉日新娘无疑是尊者之首，女方送客人员不论岁数、身份、性别，都地位列尊者范围。

出席筵宴的来宾都是客人，但位尊者地位显然要高一些，一般称为贵宾、贵宾、高客、上客。其宴享期间受尊敬关注的程度，要明显优于其他客人。全



胶东传统宴用名菜糖醋黄花鱼。郝祖涛/摄

场贵宾座次要安排在主桌首席，其他贵宾也要安排在不同桌次首席，均称为大客。菜肴、点心、水果上桌，要放在大客近前。斟酒、添茶、奉烟、敬酒、布菜、分餐、饮酒、擦菜、回礼，也要从大客开始，依次按二客三客四客顺序进行。

胶东宴席分为官宴、民宴两类，宴客礼遇基本相同，但细节差异还是泾渭分明的。以宾客、陪客的席位安排为例，官宴主陪面朝上菜口，其右首为一席，左首为二席；副陪背对上菜口，其右首为三席，左首为四席。乡间民宴有在炕上或正间地上摆设的，规矩类似、排序有别。以正间地上设方桌为例，主陪在右、副陪在左，背对上菜口而坐，主陪右侧上手位是一席，下手位是三席。副陪左侧上手位是二席，下手位是四席。主副陪对面的座位称为歇眼席。宴席桌数多、规模大、有仪式的宴请活动，还要依据舞台场面、方位、入口等确定桌次、席次。宴席设立主副陪，是胶东的老规矩，一般每桌安排2人，宾客多的宴席另可增加2位边陪。陪客人选要能说会道、睿智圆滑，懂得饗客礼数，还要有大场面经历、酒量足够大，能尽其所长地款待好以大客为中心的坐席客人，让来宾吃得饱、喝得足、有面子，感受到主人的情分。

胶东宴请的待客之道，讲究一视同仁、主次有别。也就是说，并非只有位尊者受到礼遇，其他客人同样能得到与身份相对应的敬重。

## 食俗殊别讲规矩

胶东宴席风格有其自成体系的规范标准，主题名称、宴用种类、餐桌排位、席面布置、客位座签、酒具配备、食具摆放、菜点搭配、餐具选择等极为讲究。即便是上菜方法，也有约定套路。以婚宴为例，开席之前先上四盘压桌茶食，之后是菜品，顺序为先凉菜后热菜，先大件后行件，先咸菜后甜菜，先盘菜后汤菜，先插食后饭食。讲究的插食上两道，一道甜点、一道咸点。菜点上桌后，大客不先动筷子，其他客人是不能动筷的。喝酒菜肴要单个上，吃饭菜肴要一起上，并有“鱼不献脊、鸡不献头、鸭不献掌”的规矩。

所谓十里不同风、百里不同俗。在和合大同的背景下，胶东各地的习俗讲究也有所不同。比如芝罘、莱山周边，无论海蛸、鲈鱼之类的食材如何新鲜，婚宴都不能上桌。蓬莱有“无加吉鱼不成席”之说，红鳞加吉鱼更是喜庆宴席的首选食物，当地还有“无烩菜不成宴席”“缺烩菜席酒难下”的说法。莱州婚宴最少上

两道鱼菜，要用汤菜为清汤圆子或者文蛤汤。莱阳、栖霞交界区域嗜食竹笋，因笋谐音“顺”且有“节”，蕴含“节节和顺”之意，宴菜排序为一鸡二笋三羹四肉。海阳人极看重鲑鱼，上菜讲究一道菜配一道汤，最后为猪肚烹制的菜，意为“堵”上客人的嘴。乳山南部沿海的上菜顺序是鸡打头、鱼中间，“扫席菜”为海蜇皮。烧肉、扣肉、肉丸子是牟平宴席常见的美食，城北养马岛推崇肉烟子。

再比如婚宴饭食，现今胶东绝大多数地方吃面条，谓之喜面，寓意喜气长长、福祉久久。但有些地方不一样，如莱州平里店吃小饅头，配6碗菜；蓬莱村里集吃大米饭，有的还掺上和上蚕豆、红小豆，配8碗菜；海阳一般吃带红点的蓬子面食，预祝新人早生贵子；乳山则是米饭、面条都要吃，寓意“汤饭两全、儿女双全”。

胶东区域内普遍有“无鱼不成宴”“无鱼不成席”的习俗，旧时车平、福山、海阳、乳山等内地还有用“木头鱼”充数的传统。宴席用鱼讲究整条鱼和有鳞之品，味美的带鱼、鲈鱼、鲑鱼、鳊鱼、扒皮狼之类因身无点鳞，只能当家常餐桌，而加吉鱼、黄花鱼、鲑鱼、牙片鱼、梭鱼、黄姑鱼、鲈鱼、鲤鱼等有鳞之品便倍受人们的青睐。鱼类菜肴一般都是最后上席，称为“鱼扫尾”。而东部的昆崑山区“八些”之席第四些为鱼，“十六些”之席第八些为鱼。西部莱阳张家灌村的婚宴上，鱼也在中间上。鱼上桌，大家就知道菜上到一半了。若第五道菜上鱼，便知今日的酒席有8个菜；若第五道菜上鱼，那就是16个菜。这种中间上鱼的规矩叫“鱼拜客”。端上鱼来，先不下筷，待新郎依次斟酒敬酒，客人共同干杯后才能吃鱼。胶东西部有主人抠鱼眼敬于客前的风俗，叫“高看一眼”。但在胶东东部，抠鱼眼是砸席逐客之举，能使人恼怒。席中无论鱼剩多少，胶东通行的规矩是“客不翻鱼”，否则就是失礼。

## 小席专饗送亲客

筵宴的特征之一是具有社交性。无论何种形式的设宴请客，目的性都很明确，或是红白喜事，或是酬谢恩情，或是亲朋团聚，或是乔迁开业，或是疏通关系，或是欢度佳节等，通过酒食合欢加深了解、敦睦睦谊。

胶东筵宴就参加人数、场面规模、喜庆氛围而言，莫过于结婚喜宴。除了当日中午的正宴外，各地还有宴前席、宴后席的风俗。所谓的宴前席，是指正宴的头天晚上或是当日正宴开始之前安排的饭食乃至宴席，这在牟平、蓬莱、龙口、莱阳等地都有悠久的历史。如蓬莱民间喜日头晚举办的宴席，称为“落桌”，城区一带家族人员参加，潮水一带招待直系亲属，南王一带宴娘姑舅姨叔伯大爷，外聘的厨师、大僚以及帮忙人员也都参加。北部沿海的刘家沟一带则宴请亲属村客，讲究人家的落桌酒席为流水席，由12至14道菜组成，每桌旧时6人，现在8人，满桌便开席。赴宴客人不用带份子钱。婚礼当日的宴前席，各地规矩也不同。如蓬莱南乡周边中午正宴之前，喜主家要成双成对准备几道菜，让送亲的客人和亲戚小食小酌。有些不解俗规的外地送亲客被陪客的客气几句就“呛”上了，正宴开始前十有八九会被对方灌醉。龙口石良镇一带，参加婚宴的亲朋要先吃碗喜面垫垫补，然后等到下午2点半左右再出席正宴。

“宴后席”又称“小席”，是指婚礼当天正宴结束后，喜主还要开设专门的宴席，用来招待新娘家送亲的客人。胶东民间绝大部分地方有这样的传统习惯，乳山又称为“赴小宴”。大家坐在一起拉拉家常，说说客套话，维护双方的情感。小席的话语交流功能大于吃喝享受，但宴席形式、规矩礼数不能从简，菜肴数量一般安排6盘或8盘，均要现炒现烹。餐具要更新换新的，宴饮用酒要开启新瓶，还要重新沏茶。所有这一切的安排，体现的也是一种礼道。

胶东宴席设“小席”之俗，并非始自近年，而是在300多年前的清朝康熙年间就已盛行，时称为“专席”。就座专席的宾客，称作“专宾”，宴享礼遇明显高于其他宾客。比如敬酒时，主人先出行厅奠酒礼，回厅向众宾客作揖，再请出专宾，长揖之后将满杯酒双手端给专宾，后者接杯向众宾客“告偃复位”。主人随即行一跪礼，专宾饮毕，主人再敬一杯酒，并作长揖，专宾再次干杯。然后专宾按照主人敬酒的礼仪回敬主人。这种风俗在晚清时期依然流行，只不过场面礼仪逐步缩减，到后来只是鞠躬或拱手而已。而“专席”之俗则演变为当今婚宴的“小席”礼制。

宴席是人们沟通感情、增进友谊的载体。胶东宴席所体现出的饮食与礼仪的深度融合，是物质层面和精神层面的文化提升，受众面是厚重的亲情、友情、乡情等群体，诠释的是“酒席合欢”的意境和氛围。



旧时烟台筵宴的场景。刘洪欣供图

## 敬尊客人贯始终

早在清代，胶东筵宴就形成了从