胶东宴的兴盛与发展

□郝祖涛

烟台中兴楼饭庄旧址内景。冷永超/摄

胶东半岛的烟台、威海、青岛三地，具有地缘临近、物产类同、习俗相似的特点，均属于胶东饮食文化圈范畴，长期遵循“以饮食之礼，亲宗族兄弟”古训，固化形成的胶东宴，成为中国鲁菜文化的重要组成部分。

筵享悠久名目多

宴席，最初称为筵席，民间又有燕饮、会饮、筵宴、酒宴、酒席、燕会、酒会等称谓，是在祭祀基础上设置的聚餐形式，远在夏商时期已流行。其时的筵席并没有什么格式，只是祀天神、祭地祇、享宗庙后，人们聚在一起吃掉祭祀贡品。《诗经》“肆筵设席”之说，则有了酒馔的含义。《礼记》“铺筵席、陈尊祖”的记述，表明先秦时期的筵席即具有隆重正规宴饮活动的意思。可以说，包括胶东在内中国宴席的发展，与古代的祭祀、礼仪、食俗等密切相关。1928年出版的《胶澳志》书言：“盖乡民终岁辛勤，仅籍春秋佳节引为共同宴乐之期，而又出之于祀先卜岁，以示崇德报功之意云。”

胶东的宴享风俗历史悠久。21世纪初，莱州市发现数处宋代壁画墓，墓中壁画多反映世俗生活内容，包括开芳宴图、备宴图、侍宴图、伎乐图等，其中“开芳宴图”出现在东南隅村壁画墓里，墓室西壁壁画为夫妇二人餐桌对坐图，画面正中的桌面上摆着托盏、碗碟、果盘，盘内盛满各种食物，男主人双手持一注子(酒壶)，女主人面带微笑与男主人作对视状。这是丈夫为妻子办的筵席，故称“开芳宴”，用来表现墓主人夫妇的和睦与恩爱。“备宴图”则出现在南五里村的壁画墓里，墓室东壁南侧的画面里有8位侍女在厨房内各司其职，有的端茶壶，有的捧食盒，有的擦盘子，有的煽炉火等。中间有两张方桌，桌子上面放着桃子、梨、石榴等瓜果和寿桃、饽饽等面点。从备宴食物的品种看，似为年长者举办的寿宴。这么多人筹备酒席，想必筵宴规模很大。由此可见，民间的宴享活动，在宋代就很盛行。

金代，胶东最具文化底蕴、追求环境情趣的宴享形式“文会宴”成为时尚。现位于牟平城南的雷神庙，前身是金代宁海州范家的私家花园，也是全真教七真人修道的地方。彼时，每逢范园名卉奇葩竞绽、珍禽好鸟婉鸣的春秋时节，宁海州进士范怿便“与马丹阳、高巨才等宴集其中”。文人骚客觥筹交错，吟诗作对，其情景令人陶醉。

明清以降，胶东民间各类宴享活动名目繁多、丰富多彩。在岁时食俗方面，元旦日设复春宴“招客畅饮不拘时日”，除夕日家庭“团聚称觞”，正月初十之前亲友往还“宴会不绝”，上巳日士人多“就水次禊饮”(在水边举行的禊饮活动，是古代的一种礼仪活动)，端午日四民“竞日聚饮为乐”，中秋日“夜宴于庭聚饮赏月”，冬至日士民“宴饮为乐”等。

在人情食俗方面，业主财产交易新立契约“必具酒馔”招待原主和中人，商户三节期间“皆设筵席”聚集店员庆贺，亲友礼贺喜事吊唁丧事“主人设筵待客”成为惯例，农村田产大户中秋日则“盛宴佣工”以示感谢。

在吉庆食俗方面，子女初生设“百岁宴”，长者年老办“长寿宴”，男女结婚日双方分别举行“迎娶宴”“嫁女宴”，新婚次日牟平于早晨、莱阳于晚上由亲邻邀请新人“飨以酒席”，其中牟平俗称“搬瞌睡”。

在科举食俗方面，恰逢乡试之年，各地教育主管官吏择吉期齐集士子于公所，“设宴公饯、鼓乐导送”，为考生赴试送行。

在信仰食俗方面，每年立春，府州县官率众行鞭春礼之后，乡民“归约敦厚者聚饮”、官员“旋诣署内饮宴”。

在商事食俗方面，诸多商会和行会设有集议事、宴享于一身的公所会馆，作为“商家宴会集议之所”。

此外，胶东以各种名目组织的宴享活动还有很多，涵盖政治、经济、社会、宗教、文化诸多内容，成为人们协调关系、联络感情、传承习俗、促进合作的重要载体。

市肆消遣堪盛兴

胶东古今筵宴的消遣场所，以市肆酒楼、饭庄、餐馆、宾馆、会所等为重点。早在宋代，位于蓬莱县城府治后的“宾日楼”，就是闻名的宴享酒楼。曾任“五日登州太守”的苏东坡居留期间，与同僚盛筵举觞于此，饮美酒、品美味、作美文，对登州特产海珍鲍鱼大为咏赞，留下了《鳆鱼行》传世名篇。民国十年(1921年)，在烟台工商、慈善、教育、书法、藏书等方面均有建树的社会名流张桐人先生，仰慕苏东坡的文采，借其名号创办了“东坡楼”饭庄，以苏东坡极为喜爱的鲍鱼作为筵席招牌佳肴，一举成为烟台街声名显赫的宴飨大饭庄，经营历史超过20年。

明清时期，胶东各府州县署所在地按照规制，普遍设有官办的“迎(寅)宾馆”。老黄县建有“公馆”，蓬莱城区设有三处“迎宾馆”，分别隶属府衙、县衙和兵逋海防道，开设最早的府衙“迎宾馆”建于明朝洪武九年(1376年)。这些设施均属于档次较高的服务场所，用于接待公务官员、社会名流，承办筵宴食宿等事务。清末，外地客商在烟台街开办的异域色彩的同乡会馆，如广东商帮的“潮州会馆”等，也兼有聚会和宴飨的功能。

1861年烟台开埠后，随着航运业的兴起和工商业的发展，人际交往、经济交流、利益交织的市场导向驱使商业化的酒楼饭馆林立市区繁华地段，各界相互应酬，筵会酬酢之风盛兴。开埠当年，烟台街最早的东顺馆即设址于秋夜胡同(后称修业胡同)，以烹制胶东美食、包办风味筵席、供应福山拉面而闻名，持续经营时间长达80年，是解放前老烟台创办历史最长的餐馆。其后各类筵宴性质的中餐馆、西餐馆、日料馆以及中西餐兼营餐企陆续开办，影响较大的有芝罘俱乐部、复兴楼、东海楼、海滨饭店、得月楼等。这期间，商埠餐饮业、梨园行联手操办的“堂会戏”大行其道，带有品茗、听戏、筵饮特征的宴享活动成为新宠。

1920年左右，烟台街就设有能同时开席600多人的餐企。到20世纪30年代，承办迎官接招、喜丧酒筵和各种筵席的知名餐企有近30家，如鹿鸣园、大罗天、东坡楼等，所设筵席和接待档次颇受人称道。建于1920年的中兴楼饭庄，系中西合璧、砖石结构的二层楼房，建筑面积1460平方米，整幢建筑计有70间正房和厢房，形成二进封闭式四合院。楼上四边均设外廊，圆形木柱，雕花栏杆。该饭庄开业的1939年，正是烟台街餐饮业由盛至衰的低潮期。尽管如此，由于其建筑规模宏伟、店面华丽精致、中西风味兼备、烹调技艺高超，加之设有清雅高档的“喜寿宴会”礼堂，一举成为承办政要、绅商以及外事宴筵活动的场所。

民国时期，青岛的顺兴楼、聚福楼、春和楼和威海的东大楼、庆和楼、中华楼等，也都是当地的市肆宴飨名店，“绅商宴会都集于此”。

筵宴故事传清名

筵宴具有聚餐式、规格化、社交性的特征，无论何种形式的设宴请客，目的性都很明确。胶东历史上比较典型的筵席事例，就是对此的最好诠释。

莱山民间有“四个盘子喝酒吃面”的午宴待客习俗，据称此传统已有200多年的历史，当地人称为“徐公宴”。这里所说的“徐公”即徐士林，曾在午台南堵杨元的帮助下，考取康熙年间进士，累官江苏巡抚，任上曾在苏州沧浪亭仅设“五簋”宴请属下，饭后宣布今后不论大小宴会，一律“以五簋为度”，违者严惩不贷，由此“吴俗丕(意为‘大’)变”。百姓闻知后也将其作为请客标准，简称为“徐公宴”。

“簋”，为古代盛食物的铜器，相当于现在的大碗。“五簋”，可理解为四碗下酒菜、一碗汤菜(或一碗饭食)，与胶东传统的四酒菜、一卤面(或一饺子)的待客方式，可谓异曲同工。这种“四菜一汤”的饮食规制，最早可追溯至明朝初年，由明太祖朱元璋首创，用以整饬官员奢靡风气，倡导节俭廉政。作为“代管江南十六州”的省级最高行政长官，徐士林以清廉正直、精于断案和勤政爱民著称，不仅自身廉洁奉公、生活简朴，还以“五簋可留宾”的规制改变了当地长期盛行的奢靡之风，《清史稿》赞其是“为人廉俭”的清官廉吏，朝廷破例允其以巡抚身份入祀京师贤良祠，被乾隆皇帝誉为“一代完人”。

“仿照西例”宴公使

光绪元年，英国驻华公使馆特派书记翻译官马嘉理因与云南当地土人发生纠纷而被杀，史称马嘉理事件。清政府同英国驻华公使威妥玛在此后进行了一年半的无果交涉。为打破外交僵局，1876年8月18日，李鸿章作为特命钦差率团抵达烟台，采取舆论造势、宴飨攻心两种策略向威妥玛施压。他一方面与来烟台调停的各国诸使频繁接触磋商，另一方面以“为慈安太后祝寿”为名，于8月30日中午在潮州会馆“仿照西例”宴请包括英方在内的七国公使，缓和了与威妥玛公使的关系，使后期的谈判得以顺利进展。

烟台开埠后，随着各国领事馆以及洋企的相继开设，加之传教士、各类外国人的陆续增多，西餐馆逐步增加，西式风味由外籍人士的馆舍走向大众，适应权贵达人的中餐西吃亦多出现。李鸿章宴请七国公使举办的“鸿门宴”，既有政治尊严的考量，也有习俗人情的顾及。在菜品安排上，以烟台出产的海鲜为主，采取胶东传统技法烹制，兼顾西式味料调和；在进食方法上，按照西餐风格布置餐台，配备刀叉勺等西式餐具，实行分餐。这类宴会是谈判场所的外延，公关意图明显，契合了各方的嗜好。

“万元”盛宴泯恩怨

1911年7月20日前的某晚，前烟台商务总会总理孙文山、北洋候补道前直隶磁州知州刘权之、前毓材中学堂总办何季雅三人，在中西大菜馆宴聚，初起“酌花飞觞、醉月履写”，后来孙刘二人因言语不和“始而互骂、继而用武”，聚会不欢而散。冲突发生后，烟台商会多位商董出于调和之意，第二天邀请包括刘子琇、刘权之、孙文山等在内的“通街官商”，以子琇、权之“二公不日动身”为其饯行为由头大摆筵席，觥筹交错间遂将孙、刘二人纠葛痕迹轻轻抹杀。席间意犹未尽，刘氏兄弟当场邀约现场来宾，翌日仍在原地设宴，回敬了诸位宾朋。

烟台商会、刘氏兄弟组织的两场“和宴”，设在场面宽大、视野开阔的群仙茶园，烟台政商各界有头有脸的应邀嘉宾在200人以上，“宾若云集、跄跄跻跻”。“和宴”既设筵席欢酒，又“招集菊部”演戏助兴，热闹了两天，菜品更是“水陆并陈、穷极奢华”，事后合计“共费去大洋九千七百余元”，大致相当于现在的一百多万元之巨。标榜公正稳健、鼓吹社会改良的《汉口中西报》感叹：“可谓海澨山陬之盛宴者矣。”

方兴未艾胶东宴

胶东宴经历了古代早期兴起、唐宋元明流行、清末民初繁盛、解放前后缩减、现在稳定适度的发展阶段。它的腾挪变化，主要表现在以下方面。

从宴筵种类看，名目日渐完善。如人生历程的百岁宴、升学宴、定亲宴、结婚宴、归宁宴、祝寿宴，岁时节令的筵春宴、请春酒、赏月宴、夕阳宴、迎新宴，郊游踏青的四季宴、赏花宴、野炊宴、登高宴，商务社交的洗尘宴、践行宴、叙旧宴、贺喜宴、开业宴，体现地域风格的牟平农家宴、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，带有传说富有典故的烟台开埠宴、蓬莱八仙宴、烹饪学府宴，等等。宴名之多，不胜枚举。

从宴筵食序看，古今基本相同。一般筵席正式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。彰显原料特征的燕窝席、鱼翅席、海参席、鱼肚席、鲍鱼席等，首道大件热菜要用燕窝、鱼翅、海参、鱼肚、鲍鱼制作。市肆商宴“四一六席”，是大件之后跟着六道热菜；“四二八席”则是二道大件之后，分别再上四道热菜；而高档的“伴桌头席”共有四道大件，上菜时每道大件各带二道热菜，共计四组。

从宴筵规模看，总体趋向扩大。清朝康熙时期，胶东的筵席品种基本为四酒菜一饭菜(或一饭食)，其后增加至四酒菜四饭菜(俗称四碟四碗)、八酒菜四饭菜(俗称四碟八碗)。到了乾隆年间，凡贵宾参加的宴会要安排十二酒菜二饭菜，另加果盘。清末民国时期，威海境内盛行十酒菜六饭菜(或八饭菜)。老黄县的“大席”“翘席”“燕席”，分别由十二酒菜八饭菜、十四酒菜八饭菜、十六酒菜八饭菜组成。而烟台富户人家子女的婚宴，酒菜饭菜合计三十余道。

从宴筵席位看，人数不断递增。古代的筵席是一人一席，间或也有两三人一席，陈放几样菜品，食者或蹲着或围坐就餐。随着坐椅、餐桌、食具的升级替代，加之方便客人攀谈叙话，每桌坐客相应增加。志书记载，明代时胶东就有一人专席、多人筵席同时存在的情况。清末民国时期，宴筵多用八仙桌，常坐四人或八人。解放以后，圆桌用的较多，一般都坐十人，体现十全十美之意。近些年，席位数扩增，如十二人、十六人、二十人等，甚至出现三十人及以上的席位，满足了不同宾客的需求。

从宴筵规制看，食礼贯穿其中。早在明代时，胶东就形成了一整套“燕会仪”。筵宴从策划筹备到生活现实，崇礼敬尊的理念无处不在，包括排客、迎客、飨客、送客等，体现亲有远近、客有轻重、尊者为上的礼数。全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，均要放在大客近前。斟酒添茶奉烟，敬酒布菜分餐，饮酒撤菜回礼，也要从大客开始，依次按二客三客四客顺序进行，展现一视同仁、主次分明的待客之道。

从宴筵陈设看，由简逐步讲究。清末民初胶东的设宴餐馆，注重内部宽敞、器具雅洁、窗几明净。随着新设备、新技术的运用，房间陈设大为改善，宴饮环境愈加舒服讲究。老烟台开业于1907年前的源森楼，夜晚用“燃气灯”照明，“一切稼器俱按日本新式”布置。1934年设立的重阳楼，华座雅间“夏置电扇、冬备暖房”。现今大小宴筵厅房，不仅更加华丽多彩，各种设备齐整，而且文化气息浓厚，文人墨宝、历史遗物、陈年图片等物件装饰厅房四周，成为一道亮丽的风景。

胶东“寓教于食”的宴筵活动，展示节仪、谐修和好、教化人伦，彰显了“礼仪之邦”的礼俗风貌，也形成了丰富多彩的宴饮习俗。

莱州南五里村宋代墓室“备宴图”。郝祖涛/摄

以刀为笔传文脉，以瓷为媒育新人

——记邵凤武与九龙池中华优秀传统文化示范基地

□曲延科

春风送暖，文脉传香。5月1日，笔者走进位于烟台市牟平区山西头村东的中华优秀传统文化九龙池示范基地。这片由旧厂房改造而成的文化阵地，环境优美、展厅敞亮，国家级非遗刻瓷艺术在这里落地生根、薪火相传。基地由世界刻瓷艺术大师邵凤武亲手创建，他以瓷为纸、以刀为笔，把非遗技艺、传统文化与红色基因熔于一炉，把基地打造成为非遗活化传承、以文育人的生动样板。

匠心四十载 刀笔刻春秋

邵凤武1958年生于牟平，1976年参军入伍，在沈阳军区后勤部技工学校学习期间，跟随老班长曲景升学习玻璃雕刻，为刻瓷技艺埋下初心。1983年转业回乡从警，他利用业余时间进行雕刻研究，从未停歇。1993年“五一”假期，他专程赴淄博拜“军中刻瓷第一人”李世典为师，正式由玻璃雕刻转向刻瓷。刻瓷是一门始于秦汉时期的古老雕刻艺术。出于对这门古老艺术的热爱，邵凤武几乎把业余时间全都用在学习刻瓷上。在名师的指点下，他的技艺突飞猛进，逐渐形成了独树一帜的艺术风格。

从警不辍艺，刀下见乾坤。四十余载深耕，邵凤武把绘画、书法、金石镂刻等融于刻瓷，作品气韵生动、形神兼备。2008年北京奥运会，他创作的《香山秋色》《传递圣火》《奥运福娃》《祖国昌盛》《兰亭序》五件作品被国家奥运中心收藏；《毛泽东》《孙中山》《清明上河图》《八十七神仙卷》等20余件精品，被中国国家画院美术馆、故宫博物院、钓鱼台国宾馆、人民大会堂等23家机构珍藏；2013年，他被外交部聘为国礼专职雕刻大师，为39国元首与国际友人创作刻瓷作品308件，让刻瓷这门非遗技术走上国际舞台，成为文化交流的桥梁；他的5件力作亮相2016年“中华史诗美术大展”，获业界高度赞誉。他于2013年被国务院授予中国刻瓷艺术大师称号，2016年被联合国教科文组织授予唯一的世界刻瓷艺术大师称号，并受聘为清华大学、北京大学、中国人民大学、中央民族大学客座教授。他虽已成为文化名人，却始终低调谦逊。他将价值高昂的刻瓷作品捐给了国家，分文不取。

瓷韵融刀笔 基地传文脉

在示范基地，由老旧车间改造而成的三百多平方米的陈列室，焕发着独特的文化生机。展厅东墙白色的墙面上，“以弘扬中华优秀传统文化为宗旨，以教育华夏子孙为目的”两行鲜红的大字直抵人心。展室里陈列的刻瓷作品分为传统文化与红色文化两大板块，共65幅。其中，《弟子规》《朱子家训》《百孝篇》《道德经》《兰亭序》等传统文化经典作品37幅，《长征精神》《红船精神》《雷锋精神》《抗美援朝精神》《沂蒙精神》《“两弹一星”精神》等红色主题作品28幅。这些作品恢宏大气、跃然生辉，非遗技艺与家国情怀相融，经典文脉与时代精神共鸣，参观者无不驻足动容。这一集金石、绘画、书法于一体的中华绝技，不仅直观展现了中华文化的博大精深，更让参观者在沉浸式体验中感受到创作者精雕细琢、至精至微的工匠精神。

据邵凤武挚友、基地常务副主任吕文佳介绍，刻瓷是一门以刀代笔、以瓷为纸的硬核艺术。一把刻刀仅能使用一分半钟，一幅作品往往需要耗费成百上千把刀具。创作者需运用捻刀、跳刀等精准发力，心手合一、全神贯注，一旦下刀便无法挽回。为了保持作品色泽一致，同一种颜色的上色必须一气呵成，通宵达旦更是创作的常态。人物肖像的雕刻往往需耗时数月，雕刻眼部等关键部位甚至需要屏住呼吸，一丝一毫的颤动都可能影响神韵。他的《八十七神仙卷》长达3.6米，耗时两年8个月完成，复刻了唐代画家吴道子笔下众仙飘逸的神韵，为国内唯一大型刻瓷艺术作品，被誉为“世界之最”。为创作中美文化交流使者陈香梅的肖像，他查阅了大量有关资料，了解其生平事迹，耗时3个月，才完成了一幅既形似又有神韵的陈香梅肖像。《清明上河图》《八十七神仙卷》被权威专家誉为国宝级精品。

邵凤武的刻瓷作品，把中华传统文化和红色文化转化为可看、可学、可传承的公共文化资源。在这里，刻瓷不再是案头孤品，而是讲好中国故事、传播中华文脉的鲜活教材；非遗不再是束之高阁的技艺，而是浸润心灵、立德树人的精神滋养。

薪火相传承 经典育新人

在展厅里，几幅稚嫩而真诚的儿童刻瓷作品格外亮眼：烟台特殊教育学校“心灵刻瓷艺术工作室”的《传承经典，立志报国》，中华好少年刻瓷艺术工作室栾雨函、邵丽萍、吕柯妤、刘子意创作的《传承经典，兴我中华》，字里行间透着少年担当，让人心生欣慰。

“艺术家不仅要追求艺术造诣，更要扛起社会责任。”作为共产党员、退役军人、人民警察，邵凤武把育人使命刻进心底。2022年，他牵头成立九龙池示范基地并担任主任，组建管理志愿者团队，招募百名小学生成为“传统文化传播使者”，带领他们以刻瓷作品为载体，开展经典诵读、红色故事宣讲、非遗技艺体验等活动。他亲自挑选15名少年徒弟，手把手传授刻瓷技艺，如今孩子们已能独立完成作品。他在烟台市特殊教育学校设立“心灵刻瓷艺术工作室”，专门教授聋哑学生刻瓷技艺。“聋哑孩子虽听不到声音，却能更专注于创作，他们的作品往往格外细腻。”邵凤武说。他规定学生每雕刻20分钟便休息10分钟以保护视力，引导他们理解作品内涵。如今，这些孩子不仅掌握了刻瓷技艺，还通过作品自食其力，收获自信与尊严。

为了继续深耕刻瓷艺术的创造性转化与创新性发展，筑牢育人根基，让更多的青少年在雕琢之间感悟匠心、传承文脉，邵凤武以九龙池基地为起点，推动传承体系多点开花，已在烟台市特殊教育学校、牟平区档案馆、昆嵛山、北京石油共生大院、青岛迎运酒业建成5处传承基地，设立2个刻瓷工作室，形成以点带面、全域覆盖的传承网络，不断探索“非遗+育人”的新路径。

从一人坚守到众人同行，从案头创作到基地育人，从牟平一隅到全国布局，邵凤武以国家级非遗刻瓷为纽带，把艺术追求、家国情怀与育人担当融为一体。他用四十余载光阴坚守匠心，用一座基地点亮传承，用一片赤诚培育新人，让古老刻瓷在新时代焕发新生，让中华优秀传统文化扎根童心、走向未来。