

**烟台故事**

# 百年前烟台的“万元宴”

郝祖涛 冷永超

1911年7月间,港城烟台发生了一起因席客筵间互骂用武导致聚会礼始乱终,继而各界“和宴”泯怨的风波。

古今筵宴畅饮,酒酣之际由于言语失当或存有芥蒂引发的大小冲突并不鲜见。因何这个风波能引起社会和媒体的高度关注,缘由在于:一方面,风波所涉及的主要人物均是当年烟台地面上响当当的名流;另一方面,就是各方为调和纠葛所组织“和宴”奢侈消费。

此事发生后,尚未见到本地报纸的消息,远在一千公里之外的《汉口中西报》已以“一饭万元之盛宴”为题予以了细致描写报道,使人们在知晓整件风波来龙去脉的同时,也据此能够间接了解到清末民国烟台筵宴行业的繁盛程度和社会各类群体的消费状况。

## 欢聚起冲突 和宴泯恩怨

据《汉口中西报》报道,1911年7月20日前的某晚,前烟台商务会总理孙文山观察、北洋候补道前直隶磁州知州刘权之观察、前毓材学堂总办何季雅别驾三人,在烟台山下的中西大菜馆开筵。这应是私交同好间的小聚餐。初起“酌花飞觞、醉月履写”,宾主很是惬意。但交错敬酒之后“因言语不和”,两位观察大起冲突,“始而互骂,继而用武”,所在雅间“广杏芳”内一时间“杯盘狼藉”,现场之状可想而知。经多人劝说安抚,聚会不欢而散,各自“蹒跚而归”。

## 席设群仙园 一饭万元金

这场“和宴”的举办地设在群仙茶园。这里是20世纪初烟台三大戏(茶)院之一,位于今芝罘区区政府院内西配楼东段处,建成于1907年初,主要用作演出之地。如:1910年,周信芳在此演出过《定军山》《阳平关》《乌龙院》等戏;1914年秋,享有“上海第一花旦”之誉的冯子和在此演出了新编外国戏《拿破仑》,开创烟台京剧舞台演出之先河。

清末创办的群仙茶园并非单纯经营演艺项目,也是当年烟台屈指可数能够举办“堂会戏”

报道中提及的孙文山,名曰温,字文山,乃“宁海州之大富户”,仅其创办在朝阳街的“恒兴德”丝行,资本就有几十万两银子,1911年到1912年曾任烟台商务会总理;刘权之,名凤镳,字权之,是奇山所刘氏十八世刘怀奎的五子,被民间称为“福山之大绅”的刘子琇是其胞兄,名麟瑞,字子琇,曾捐资嘉定知县,创建广东粤东水泥厂、印刷局,1911年调任江宁(南京)盐道兼下关挚验,清授荣禄大夫(从一品),并担任过烟台多个社会、实业组织要职,被誉为烟台第

一绅士。

两位“富贵”人物之间的冲突发生后,“圈内”人士很快知晓。烟台商务会多位商董出于调和之意,第二天即邀请包括刘子琇、刘权之、孙文山、何季雅等在内的“通街官商”,以子琇、权之“二公不日动身(赴外地)”为由,大摆筵席为二人践行,觥筹交错间,遂将孙、刘二人昨日纠葛之痕迹“轻轻抹煞”。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,“一位不得见却”,回敬了诸位宾朋。

山)先生于十二点钟莅会”。

正因为群仙茶园具有的这些综合功能条件,加之新建不久、设施较新的优势,所以烟台商务会、刘氏兄弟组织的践行宴、回敬宴均在此包场举行,既设筵席欢酒,又“招集菊部”演戏助兴,连续“依样”热闹了两天。事后合计,“共费去大洋九千七百余元”,按购买力推算,大致相当于现在的百万元之巨。以标榜公正稳健、鼓吹社会改良的《汉口中西报》对此感叹:“可谓海溢山陬之盛宴者矣。”

## 酒楼烹大菜 “小哥”送餐忙

旧时烟台的戏(茶)院均在正面居中设置方形戏台,两旁是出将入相口。一楼看池中央设有八仙桌椅,两侧设有边座。二楼看台设有包厢,由圆木立柱支撑悬挑。比照同类档次、座席的茶园,考虑到莅临者的身份地位,按看池每桌三客、包厢每间八客估算,应邀在群仙茶园参加孙、刘“和宴”的宾朋最少在200位左右,可以说是烟台政商各界有头脸的人物悉数到场了,其时“宾若云集、跄跄跻身”,都十分恭敬“捧场”。

旧时的“堂会戏”分为全包堂会和分包堂会,其中“全包堂会”一般是唱整整一天,午前开戏直到深夜,午、晚两餐各设筵席款待宾客。若夜间再招待一次点心,称为“灯果”。这场“和宴”连续“整天”热闹,当属全包堂会性质。而高达“万元”的消费,并非“一饭”之资,应包括梨园戏份、茶园租金、筵席餐费等,若统称为“饭费”实为概念误

导。正常“堂会戏”的餐饮消费,比重占一半左右,按两天四餐匡算,出席者每人每餐的“饭费”约为6个大洋,这和旧志《烟台概览》“座客一席酒餐,动辄费十数金或数十金”的记载,基本是吻合的。民国年间,烟台八人一桌的“鱼翅席”也就8个大洋,据此看孙、刘“和宴”的宴请标准,用“奢侈”一词形容当不为过。

群仙茶园场面宽大、视野开阔,具备接纳承办大型宴会的条件。但其主营业务毕竟是舞台演出,日常为观剧看戏“票友”提供些茶水、小食之类的服务那不在话下,而遇到此类正规筵席的看馔供应,就无能为力了,只能由宴请方提前酌定菜馆酒楼送餐。《汉口中西报》的报道并未提及餐供酒店和菜点名称,仅用“水陆并陈、穷极奢华”来描述(“水陆”当指山珍海味)。尽管如此,仍可旁证解读。

根据1987年5月编撰的《芝

罘区商业志》综述,1900年到1910年间烟台饭馆业有100余家,包括综合性饭店、常餐性饭馆、专业性食店、特营性酒店、流动性饭摊等,影响较大的有东顺馆、东海楼中西大菜间、海滨饭店、傅利饭店、源森楼鸡素馆、利顺德饭店等,风味特色涵盖中餐、西餐、日本料理以及中西餐兼营,其中不乏具备外卖送餐条件的店家。

时年烟台流行的鲁菜名馔品种很多,如清汤燕菜、白扒广肚、红烧裙边、鸡茸明骨、海参肘子、葱烧海参、麻酱紫鲍、三丝干贝、红烧哈士蟆、红扒大排翅、酸辣乌鱼蛋、侉炖加吉鱼等,这些特色鲜明、烹饪功夫深厚的鲁味大菜,无一不受到老饕们的偏爱。开筵事主预订菜品后,接单店家厨师按点出菜,分装在食盒里,如同现在的送外卖一样,由跑堂伙计送餐到茶园、居所或指定地方。旧时的东顺馆,还专门为送餐“小哥”配备了自行车。



旧时“堂会戏”资料图 文图无关

## 筵宴有名堂 多招飨宾客

烟台开埠后,随着港口、经贸、商业及其他行业的繁荣发展,人际交往、经济交流、利益交织的市场导向,驱使各类“酒楼饭馆林立市区”,各界相互酬酢,筵会酬酢之风“堪称盛兴”。早在1920年,烟台就有同时开筵600多人的大饭庄,为主承办“迎官接招、喜丧事酒筵和各种酒席”的知名酒楼饭庄超过20余家,所设筵席和接待档次颇受称道。

清末民初年间,始于烟台的“四一六”“四二八”“伴桌首席”筵席规格已固定成型,套路风格沿用至今。这是旧时烟台极为讲究的常行宴请标准,其中的“四一六”即四冷荤、一大件、六个小碗;“四二八”系四冷荤、二大件、八个小碗;“伴桌首席”则是四干果碟、四水果碟、八冷荤碟、两大件、八个小碗,中间上两道隔席点心,档次高的“以翅席为上,海参席次之”。席间猜拳行令,还要招妓侑酒“方可尽欢”,一筵耗时往往四五个小时。

筵宴名店众多,竞争必然激

## 诘责不进取 诟病高消费

烟台人重礼讲义,热情好客。重大节日、婚丧喜事、商务应酬、人情往来,设筵欢聚已是常态。旧时不仅政商各界出手阔绰,就连民间的宴请也是相当丰盛的。根据资料描述,民国初年烟台民间婚宴菜点的数量很多,“菜肴一盘盘地端上来”,有用燕窝、鸡、鱼、竹笋、松花蛋原料制作的,有浓汤、糖水百合、菊花汤、烤鸭、春卷、糖醋排骨和饺子。菜肴上到一半时,还有“加杏仁粉的八宝饭”。有时候数一数,“能有三十道菜”。这类喜宴应是富有大户人家子女的结婚筵席,其豪华程度可见一斑。而对贫穷人家来说,这样“一次大酒席的开支”,往往辛苦经年才能付得起。上世纪二十年代前后,烟台工薪阶层每月有四至八元大洋的收入,据高测算,烟台商务会、刘氏兄弟为化解孙、刘纠葛举办“和宴”的花费,相当于100个普通职员一年的报酬。

1909年年底,烟台成立“山东商办烟潍铁路有限公司”,孙文山担任招股公司的总经理。但苦于缺少资金等原因,烟潍铁路一直没有建成。所以,《汉口中西报》在报道中写道:“夫烟台商业如此落寞,于挽回利权之道一毫不思研究,而于生活程度竟能若斯,进步欲不望,生计日蹙,安可得哉。”

清朝时期,按照清廷的制度和律令,官员是不能进入戏园和菜馆的,并且官员一旦有犯,朝廷的处罚也是非常严厉的。但这件起始官员菜馆用武、旋即通过戏院开筵欢娱圆满和解之风波,正发生在辛亥革命时期,处于清朝覆灭和民国建立的“空档期”。这种“巧合”使人们在“见证”百年前烟台宴飨风尚的同时,带来的也许是更多更深的思考。

### 参考资料:

- 1.《孙中山是否真的下榻过烟台克利顿饭店?》,作者:魏春洋
- 2.民国版《烟台概览》,作者:刘精一
- 3.《快乐的一生》,原作:慕马快乐(Gladys McMullan Murray),翻译:曲拯民
- 4.《汉口中西报》(1911年7月20日)