

五簋酒：无锡乡村传统飨宴

吴歌文 |

乡厨沈师傅一大早就开始忙碌了。他今天应邀在太湖之滨的南方泉陶泥浜文化艺术馆烧一桌五簋酒。沈师傅退休多年，不烧五簋酒也已有二十年了。为了烧这桌酒宴，他穿起了洗得雪白的厨师工作服，切肉，剖鱼，斩鸡鸭，忙得有条不紊。

我谋划已久的复原传统乡村五簋酒计划，在南方泉几位热心文化的朋友帮助下，今天终于实施。无锡民间文艺家协会的几位专家朋友参与并体验了本次活动。

五簋酒从古礼而来

无锡旧有五簋酒，是民间办酒的重要宴席，主要流行在城南乡间。我已经关注五簋酒多年。本地餐饮界大咖都大明，把五簋酒看作旧时无锡传统代表性酒宴，是民间食俗的重要标识。无锡餐饮协会会长陈为民告诉我：上世纪90年代，正是改革开放推动经济蓬勃发展、商务宴请热火朝天的时机，他曾在西郊宾馆尝试开发五簋酒，但因缺乏市场热度只能无功而止。

二三年前，我曾经在微信里做过一个问卷微调查，只提出三个问题，前两个问题只需肯定或者否定，第三个问题二选一。两小时之后得到这样的数据：第一个问题，你知道无锡人年夜饭吃五簋酒吗？回答知道的是15%，不知道的是85%。第二个问题，你知道五簋酒是什么意思吗？回答知道的是12.5%，不知道的是87.5%。第三个问题，你是从哪里知道五簋酒的？回答从家族长辈那儿听来的是12.5%，从媒体得知相关信息的是87.5%。由此可知，关于五簋酒的食俗在无锡民间已经渐次湮没，说明了五簋酒文化并未真正进入无锡民间的家族传承和民俗传承。

去年以来，我得到南方泉农民画家王新良和农民砖刻师王勇良兄弟的帮助，访得了许多五簋酒的线索。比如，他们兄弟俩的外婆上世纪40年代后期办寿酒，周边有些名气的六位乡厨全部被请来执勺，烧制了当时当地规模最大的一次五簋酒。稍后，我请王勇良邀约当地五簋酒大厨的后代以及会烧五簋酒的乡厨，见面深聊，了解详细情况，并在王勇良的支持下谋划了这次活动：复原传统的乡村五簋酒。

所谓五簋酒，其实就是以五碗荤菜为主，辅以冷碟和砂锅的酒席。簋，是一种古老的食器，经常与鼎配套使用，后来簋与鼎一起成为礼器。鼎为三足长方形，簋为三足圆形，都带双耳。古人在实际使用时，鼎和簋下方都可以烧火加热炖煮。通常，鼎煮肉食，簋盛饭食。民以食为天，这是食器可以成为礼器的内在逻辑。鼎，因为其体积庞大，工艺复杂，在古代被视为国之重器，楚王问鼎，问鼎天下，就是指诸侯或者群雄通过竞争来谋取天下统治。至于定鼎天下，就是指定都或建立新王朝了。相比于鼎的走向庄严崇高，簋却始终循着人间烟火气息，被紧密地引入了传统餐饮文化，可以使用铜制、木制、竹制、陶制等各种材质，式样逐渐向锅与碗的形制演化。

周礼，是周公辅佐周成王时制定的封建礼仪。周礼规定了周王朝的社会等级以及相应的礼乐规则，簋与鼎就是这种规则的文化体现。据周



礼，祭祀和飨宴时以奇数的鼎与偶数的簋配合使用，天子九鼎八簋、诸侯七鼎六簋、大夫五鼎四簋、士三鼎二簋，其数量的多少是使用者身份地位的象征，使用者各依级别，不可僭越。这个规则在春秋战国时期被破坏殆尽，低级别的人物用起了高级别标准的鼎和簋，多不胜数，例如湖北发掘了曾侯乙墓，出土了编钟和“九鼎八簋”，曾侯乙只是战国时代的小诸侯，这分明是违背周礼了。

五簋酒，显然不在周礼规范之中，所以我推测，只能是民间在食俗方面的演绎。因为用“簋”字而不用碗字，且旧习过年时才办五簋酒，显然与祭祀有关。所谓礼器，就是祭礼所用之器。按传统民俗，过年时亦是祭神祭祖时，而五簋就是祭祀所用之菜品。用簋而无鼎，意味着这是民间祭祀。在中国文字之中，五七九都是具有特殊含义的数字，七代表神秘，九代表最高，五则与五谷、五色、五行、五味、五子等相关，我以为它代表的是世界的普遍性，不高不低，不多不少，中正平和。此而言，民间用“五簋”祭祀神灵祖先，正是最合适的。旧时民间在年底年初办五簋酒，这亦符合古人先祭祀后飨宴的文化传统。

簋从礼器衍化为食具

最早说到“五簋”的无锡人，是明末东林党领袖高攀龙。高攀龙曾因得罪皇帝和执政，被贬去潮州当了揭阳县典史。典史虽然官职微小，但仍免不了雅聚宴饮，晚明奢靡之风盛行，僻处一隅的潮州也患上了吃喝风，高攀龙提倡好友聚宴以五簋为限，但大家都不接受，只有文友萧自麓一直恪守，高攀龙在笔记写道：“归则自麓与鸿阳携酒西园，相约以菜止五簋，尽祛繁仪。时潮俗颇侈，萧氏诸郎皆谓不可，自麓见信，独守约言。”明末文学家王思任写过一篇《五簋斋铭》，阐述待客之道：“请则不敢，未能免俗。留则所愿，客今不速。脍或一牲，器不破六。惜命养廉，推心置腹。天地此数，人神共福。”器不破六，就是五，大菜不过六道，就是五道，点题了五簋。明末书法家倪元璐也写过一篇《五簋享铭》。他们提出的五簋概念，表达了对简朴生活、适度消费的倡导，所言“五簋”之簋，显然已经是碗的意思了。

徽菜中有“五簋八碟十大碗”，是安徽民间重要宴席的传统菜式。徽州盐商在扬州接待乾隆皇帝时大

办宴席，在《扬州画舫录》的记载中，出现了“五簋碗”一词，满汉全席共分成五个单元，第一单元用“头号五簋碗十件”，第二单元用“二号五簋碗十件”，都是十碗菜，区分在于碗具的大小、海味与山珍。

第三单元就用“细白羹碗十件”了。徽商兴旺的时期，徽菜席卷广大区域，仅上海、苏州、杭州一带，就有几百家徽菜馆，徽菜和徽商对于五簋的叫法应该对江南地区有较大影响。在乾隆皇帝下江南的饮食日志中，也有五簋十品菜肴的记载，乾隆所用的五簋是一种大碗，十品就是十种菜肴。

大灶加硬柴，烧起来火势熊熊，让人心爽。为了保证这桌五簋酒具有完备的传统复原意义，我们摒弃了所有现代灶具，启用了王勇良艺术馆里那口三眼大灶，灶膛里燃烧着木柴，一口大铁锅烧菜，一口大铁锅蒸菜，小灶上炖了一砂锅排骨。几十年的实践，使沈师傅成竹在胸，不紧不慢，风轻云淡地完成了这桌五簋酒的烹饪。

传统吃五簋酒都用八仙桌。沈师傅把九道主菜逐个摆上了桌，四个冷碟：花生米、绕肝、皮蛋和爆鱼。五个硬菜：东坡大肉，老烧青鱼、红扣鸡块、白扣卷鲜和红烧肉皮蹄髈。这桌五簋酒用的餐具，是王勇良收藏的民国鲤鱼盆，古朴扎实，与盆中菜品相得益彰，古意盎然。

秋天的阳光从艺术馆的漏窗透入，古雅的室内流淌着生动的光彩，八仙桌上的九道菜肴弥漫着迷人的香味。大鱼大肉，活色鲜香，向来就是农业时代人们对生活富裕美好向往的寄寓。这桌严格依照传统复原的五簋酒，用它丰富的蕴涵把我们带入传统民俗文化的深厚意境。虽然参与这次活动体验的各位都从未见过传统乡村五簋酒，却都分明从这桌菜肴中感觉到了久违的熟悉和亲近，这大约就是与生俱来的文脉觉醒吧？

五簋酒里有无锡餐饮文史

从前吃五簋酒除了五个硬菜和四个冷碟，最后会加上一个砂锅或汤盆。还会根据办酒人家的经济条件有所增减，条件差一些，冷碟里的花生米会改用油余黄豆，老烧青鱼会改用草鱼甚至鲢鱼，扣碗里垫的素菜多一些；条件好的人家会增加一份八宝饭，或将冷碟扩大到八个，甚至把红烧蹄髈里的肉皮换成海

参，称为红烧参髈。

无锡方言有“一桌八斤”的老话，据传，说的就是烧五簋酒一桌要用八斤肉：东坡肉用四块大肉装一碗，蹄髈一只装一碗，白扣里的卷鲜差不多七八两肉，加起来就有八斤了。旧时农村就是如此，办酒宴总是以猪肉青鱼担纲，鸡鸭蛋辅佐，自家田里的菜蔬陪衬，而且，农村酒席的主办人家，总是尽可能奉上自家最好和最丰富的食物，表达出质朴好客情感。一桌五簋酒，基本就是那时乡村民众的顶级饮食标准了。

后来我们开吃时，四大块东坡肉只吃动了一块，老烧青鱼也只吃了四分之一。酒过三巡，沈师傅又加炒了两个素菜，一个菠菜，一个大蒜叶，这倒是很受受欢迎。最后端上了那锅排骨萝卜汤，每人一碗新米饭，大家都吃得很欢跃。

这些年我在广东呆了比较多的时间。“吃在广东”，想要了解中国美食必须深入广东，我开着车，在广东珠江两岸各地到处“采吃”。广东民间过去最隆重的宴请是所谓“九大簋”，九是数字中的最高值，九天九地，“九大簋”是极言其饭菜丰盛和宴席规格高级，九道大菜，包括鸡鸭鱼肉、海鲜、山珍和蔬果等八道，最后一道瑶柱粟米羹。广东人把这个餐饮文化传统保留了下来，上世纪80年代广东官方宴请来访的英国女王伊丽莎白二世，就用了“九大簋”格局：四菜一汤一点心一饭一甜品一水果，一共九样。

从菜品数量看，广东的“九簋”与无锡的“五簋”几乎一样，但广东人取大数“九”，无锡人取中数“五”，这两个数字合起来就是古代皇帝的“九五至尊”，取“五簋”而不取“九簋”，分明体现了无锡江南文化的温和气质。

无锡传统五簋酒的烹饪主要用炖烧蒸煮煎，食材纯是出自农家自产的猪、鸡、鸭和江南水乡随手可得淡水鱼类，镌刻着鲜明的农业时代烙印。在五簋酒流行的年代，因为物质生产的不太丰富，它绝对是乡村的经典大宴，过年办喜庆大事时才会舍得花费置办五簋酒请客。20世纪80年代以后，随着农民生活大幅改善，五簋酒逐渐吸收各种新式菜肴，融入越来越多的汤炒菜，最终被新式宴席替代，消失于新旧世纪之交。作为一种以往生活方式的文化印记，它无疑是无锡地区餐桌上的珍贵文史。

无锡醉月楼目前是五簋酒的重要传承者之一，它的五簋酒制作技艺已经成为无锡市非物质文化遗产。作为一家菜馆，醉月楼对传统民间五簋酒作了升级提升，比如，老烧青鱼变成了红烧划水，口感和价值比老烧鱼更好，各种菜品的烹饪手法也多有改进。去年夏季，法国巴黎有一场“联合国教科文组织国际茶日暨首届国际食文化博览会”，江苏省食文化研究会携吴门家宴·经典苏州菜、江南老味道·五簋酒席、经典中国菜·太湖醉月宴、江南家乡味·春节团圆宴、时令家乡宴·经典淮扬菜等五款名宴荟萃赴会，主题为“非遗传承江南宴·千年一脉五簋酒”。但分析几款名宴可以看出，虽然历史上五簋酒在江南地域流行，但现在主要保留地是无锡了。如何发掘并发扬五簋酒的当代价值，使之成为无锡美食文化地标？这当是无锡餐饮的绝好课题。