

红楼梦

李国文 著

一百二十回里

真故事

新华出版社

◎ 首届茅盾文学奖获得者倾情力作 ◎



红楼梦

一百二十回里

真故事

李国文 著

新华出版社

◎ 首届茅盾文学奖获得者倾情力作 ◎



图书在版编目(CIP)数据

《红楼梦》一百二十回里真故事 / 李国文著 —北京: 新华出版社, 2010.6
ISBN 978-7-5011-9292-2

I. ①红… II. ①李… III. ①《红楼梦》评论—文集 IV. ①I207.411-53
中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第115831号

《红楼梦》一百二十回里真故事

作 者: 李国文

选题策划: 刘志宏

责任编辑: 刘志宏

特约编辑: 李晓林

封面设计: 李 艳

照 排: 北京汉书鸿图文化传播有限公司

出版发行: 新华出版社

地 址: 北京石景山区京原路8号

网 址: <http://www.xinhupub.com> <http://press.xinhuanet.com>

邮 编: 100040

经 销: 新华书店

印 刷: 北京新魏印刷厂

开 本: 710mm×1000mm 1/16

印 张: 18.75

字 数: 300千字

版 次: 2010年9月第一版

印 次: 2010年9月第一次印刷

书 号: ISBN 978-7-5011-9292-2

定 价: 35.00元

温馨提示: 本社“新华版短信书友会”新书直订 发短信至: 13651277005

本社图书策划中心诚征品位畅销选题 发邮件至: xhchzx@163.com

购书热线: 010-63077122 中国新闻书店购书热线: 010-63072012

图书如有印装问题请与出版社联系调换: 010-63073969

目 录

- 曹雪芹写吃/001
- 曹雪芹写性/012
- 曹雪芹写死/020
- 曹雪芹写骂/031
- 曹雪芹的梦魇/038
- 最怕胡庸医/048
- 大手笔高鹗/060
- 探春的致命伤/069
- 晴雯的结局/079
- 秦可卿的魅力/090
- 天下第一老太/098
- 贾政的感觉/109
- 王夫人的精明/123
- 邢夫人的闹剧/132
- 赵姨娘的折腾/141



《红楼梦》

一百二十回里真故事

YIBAIERSHIHUI ZHENGUSHI

- 贾宝玉挨打/150
- 钗黛的文学观/158
- 妙玉的迷失/167
- 凤姐和来旺儿/176
- 贾环的不归路/183
- 贾雨村的嘴脸/191
- 丫头心态/202
- 贾芸的拍马术/212
- 茗烟的奴才学/220
- 李十儿的牛皮/230
- 小人的压轴戏/242
- 红楼食货志/254
- 贾府的洋货/269
- 由茄鲞谈起/280
- 红楼非梦/288



在一部文学史上，凡大家巨匠，都是美食主义者，或曾经是美食主义者。曹雪芹在北京西郊，穷得只能喝粥就咸菜，却并不妨碍他在《红楼梦》里写出那么多精致刁钻的吃食来。

大多数中国人未必背得全苏东坡的诗词，但没有领教过“东坡肉”和“东坡肘子”者，恐怕为数甚少。很多读者对于红学也许并不入门，但吃起“红楼宴”来，也是有滋有味，大快朵颐的。

在中国华章大观的食谱中，能以文人的名字和作品冠名于珍馐，实在使耍笔杆子者扬眉吐气。

曹雪芹写吃

——北京谚语，“三代为官，方知穿衣吃饭”，
在中国历史上，有几个不讲究口福的官员呢？

我记不起在哪里读到过，明朝万历年间张居正的一则逸事。说他好美食，喜佳人。这位明神宗的首辅，完全按照告子“食色，性也”的教导，不仅好食，同时好色。有正式编制的姨太太，达七位之多，还不包括众多的姬妾，和长期、短期的性伴侣。为了性欲不减，为了旺盛的荷尔蒙，自然要吃各式各样能够壮阳的东西。食和色，在他这里达到了高度一致。

戚继光守登州，专门指派渔民，到黄海捕获一种名叫“膾膾兽”的海兽，取其睾丸，也就是俗谓的海狗肾，定期送往北京，给这位内阁长官——他的顶头上司张居正煲汤喝。据明代文人王世贞的记载，张居正喝了这种汤以后，奇热攻心，阳亢无比，虽数九寒天，头顶出火。由于张居正冬天戴不住帽子，官员们在风雪寒冬的天气里，也都效法首辅，一律光头，这就成了万历年间



《红楼梦》

一百二十回里真故事

YIBAISHIHUILI ZHENGUSHI

京城的一道风景线。

张居正吃到这等离奇荒诞的地步，你得承认，凡官皆擅吃，不吃难为官，他是个会吃的官。

这并不稀奇，在中国历史上，有几个不讲究口福的官员呢？只要是官，被请客、被宴会、被应酬、被尊到主桌主位的机会，要比老百姓多得多。因此，嘴巴越吃越刁，舌头越吃越灵，胃口越吃越大，品位越吃越高，于是，吃的水平也就越来越高，逼得厨师的手艺也跟着精益求精，登峰造极。

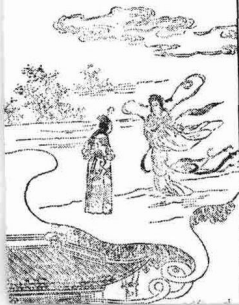
应该承认，中华民族饮食文化的发扬光大，很大程度上依赖于五千年来这班能吃、好吃、善吃、懂吃的大小官僚们的推动。倘若要评功摆好的话，拥有善吃之嘴、善品之舌的大小官僚，应该是促进中华美食走向世界的功臣。

从1840年鸦片战争以后，中国人饱尝帝国主义的侵略。一部近代史，不如意事常八九，落后挨打、愚昧挨打、不长进挨打，打得中国人实在抬不起头来。但是，只有中餐，打不倒，谁也没打过，打也打不倒，真是让炎黄子孙扬眉吐气。甚至可以这样预言：真是到了地球终结那一个晚上，在最后的晚餐桌上，选吃中餐者，肯定比选吃西餐者要多得多。

这种自我安慰，有点阿Q，可除了这，还有别的值得阿Q的吗？

于是，不禁为中国的吃，骄傲起来。英法联军火烧圆明园，偷了东西走了；八国联军攻打紫禁城，抢了东西走了；日本鬼子在中国赖了八年，最后无条件投降滚蛋了。而我们中国的厨师，和炒勺锅铲、红白面案、油盐酱醋、五香作料漂洋过海，到巴黎、到伦敦、到旧金山，落地开花，开花结果，结果生子，永远在异国他乡扎下根来。

一衣带水的日本，更不在话下。我在东京新宿一条小街上，走进一家中华料理店。那师傅是从广州去的，特地给我煮了一碗云吞面，声明不收费，是奉送给我这位同胞的。我问他，想家



吗？他说想。我又问他，想回去吗？他说不想。看来中国厨师，到了番邦，就再不离开，就凭煎、炒、烹、炸四字经，从此，没完没了地让老外掏腰包，挣老外那张洋嘴巴、那根洋舌头的钱。

要这样算起来，到底谁厉害，还很难说呢！

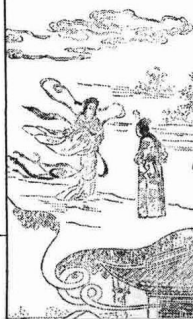
张居正这道名菜，我记住了，食谱上查不出来，叫“鸡舌羹”，想系他的独创。顾名思义，是用鸡的舌头做出来的汤了。汤或者羹，是中国菜的正宗，看商周的青铜器，大而宽、深而广，绝对是以食物的流质状态来构思来设计来制造的。有诗曰：

“三日入厨下，洗手作羹汤。未谙翁妇味，先遣小姑尝。”可见羹汤做得好坏，决定新媳妇在这家未来的日子好过与否。孔夫子也把羹看得很重，他说：“虽疏食菜羹，必祭，必齐如也”，“齐”即“斋”的意思，他要求人们像斋戒那样对待这碗汤。有这样的古训在先，小媳妇敢不把汤做好？

至今粤人爱煲汤——家家有煲，每餐必汤。连本是北方人的客家人，或后来南下的干部，也煲汤成瘾，认为羹汤是最补养的，看来倒是古风余韵的发扬了。不过，用鸡舌头做羹，恐怕连老广也闻所未闻。这舌头一定吃那舌头，吃得如此刁钻促狭，挖空心思，也算把食文化推到极致境地了。鸡舌并非凤髓龙脑，倒不难求，但是，得需多少鸡舌才能烧出一碗羹来，那可就令人咋“舌”了。

无独有偶，还有一位爱吃舌头的，那就是《红楼梦》中的贾宝玉了。

不过，他要吃的是鸭舌头。第八回，宝玉在薛姨妈处便饭，“因夸前日在东府里珍大嫂子的好鹅掌、鸭信，薛姨妈听了，忙也把自己糟的取了些来与他尝。宝玉笑道，‘这个须得就酒才好。’”鸭信，即鸭舌，煮熟，用香糟卤汁浸泡，入味后，便是一道美味冷盘。吃的时候，喝两口绍兴花雕，而且是加过温的，那就更是香醇佳妙了。看来，贾宝玉是一个懂得欣赏美味的人。其实，不是贾宝玉懂，而是写《红楼梦》的曹雪芹懂。



《红楼梦》

一百二十回里真故事

YIBAISHIHUOLI ZHENGUSHI

那是一位写吃的文学大师。

老百姓也有以动物的舌为菜肴的，例如北京小饭馆的“卤口条”，例如广东路边排档的“烧腊猪腩”，都属于大快朵颐、淋漓酣畅的享受。虽然，吃惯大众食品的那张嘴，吃贵族阶层的美味佳肴，应该不会有障碍。但是，吃过“鸡舌羹”，吃出刁钻胃口的张居正，要他在前门外的小胡同口的一家小饭铺，坐在油脂麻花的桌子板凳上，夹一大筷子“卤口条”塞满嘴，喝那种又辣又呛人的二锅头，我想他会敬谢不敏的。同样，让吃过“香糟鸭信”，颇讲究精致吃食的贾宝玉，在上九下九哪条小马路的摊档食肆，满嘴流油品尝“烧腊猪腩”，饮那种一股中药味的五加皮，他肯定大摇其头，会对他的小厮茗烟说，你把马牵过来，咱们还是回府里去吧！

什么人吃什么、不吃什么，也许没有绝对的界限；但什么阶层吃什么、不吃什么，还是有一定的规矩章法可循的。

张居正奉旨还乡，从北京经大运河，下江南，再去湖北江陵

老家。一路上，大州小县，谁敢不找最好的厨子，做最好的菜，来侍候他老人家？七碟八碗，山珍海味，呈供上来，努力拍他的马屁。可张首辅皱着眉头说：“没有一道菜，是我想下筷的。”第十九回，贾宝玉被他的小厮茗烟带着，偷偷地跑到袭人的家里去玩。“花自芳母子两个恐怕宝玉冷，又让他上炕，又忙另摆果子，又忙倒好茶。袭人笑道：‘你们不用白忙，我自然知道，不



史太君两宴大观园

敢乱给他东西吃的。’”这两个人的饮食好恶的标准，就反映了中国饮食文化两个层次的区别所在。

曹雪芹接着这样写：“彼时他母兄已是忙着齐齐整整的摆上了一桌子果品来，袭人见总无可吃之物，因笑道，‘既来了，没有空回去的理，好歹尝一点儿，也是来我家一趟。’说着，捻了几个松瓤，吹去细皮，用手帕托着给他。”这个细节挺传神，作者对于贵族和平民在饮食文化上，那种能感觉得出来，却很难将其条理化具体化的差别，着墨不多，寥寥数笔，却表现充分，印象深刻。老北京有句谚语，说得有点刻薄，然而却是一种历史、一种沿革、一种很具沧桑感的总结：“三代做官，才知穿衣吃饭。”或稍雅致一点的：“三代为宦，方知穿衣吃饭。”

于是，我就想起我在江南一座古城，一家老字号菜馆，一次“红楼宴”的经历。

说实在的，我非常佩服曹雪芹，其中有一点尤其令我惭愧。假如我又穷又饿，在只能食粥的情况下，绝对写不来《红楼梦》中的吃，因为我没有那份经受得住自虐的定力。那天，当我入席，还未举杯拿筷，光看到那陈设、那杯盘、那酒具、那些已经放置在转盘上的看盘和冷盘，我就忍不住对一位前辈（现已故去）讲：“一个饥饿的作家，要他在自己的作品中，写这一桌珍饻佳肴，他的嘴里，会是什么滋味？他的肚中，会是什么动静？他那下丘脑的饥饿反射神经，会是什么反应？我想那准是一件非常痛苦的事情。”

前辈对我莞尔一笑：“所以，你成不了曹雪芹。”

这种在重新回味中的精神会餐，是对自己加倍痛苦的折磨。因此，他还没有写完这部书，就“泪尽而逝”，这种在物质上和精神上对生命的双重磨耗，自然也就只有提前死亡的结局了。

我很羡慕现在那些同行，将“食色，性也”的次序颠倒了一下，成了“色食，性也”，集中精力写“色”，而不写“食”。因之，当代作家的笔下，很少有人像曹雪芹那样专注地写吃了。



《红楼梦》

一百二十回里真故事

YIBAERSHIHUI LI ZHENGUSHI

陆文夫写过一篇《美食家》，王蒙写过一篇《坚硬的稀粥》，多少还能与吃挂上钩。而更多的作家，则下力气写性行为，写性动作，不遗余力，将中国裤裆文学推向一个新高度。我好像感觉到他们对天盟过誓，一定要超过写《金瓶梅》的兰陵笑笑生，不达目的，死不瞑目。如今，如果在他们的作品里，到了第8页，或者到了第10页，男女主人公居然还没有上床的话，这位新锐作家，很可能就是性无能或者性冷淡的患者了。

所以，我总觉得，当代文人把曹雪芹写吃的传统丢了，不能不说是一件遗憾的事情。

从眼前这一桌绝非杜撰的“红楼宴”，我们充分体会到大师的艺术功力，因为他几乎提供了有关饮食的全部细节，包括原料、加工、制作过程，以及形状、颜色、品味等等注意事项，古往今来，几乎所有的中国作家，都无法做到他笔下如此详尽完善的程度。否则，那位穿着古装的小姐，也就无法头头是道地给在座的食客讲解每道菜式的来历和特点了。

由此，我也联想到作家和他成长的环境，不是我们写不出，不是我们不会写。这是要请读者原谅的：一个没有三代为官，只吃过猪头肉，只吃过炸酱面的平民社会中走出来的作家，要他来写满汉全席，那是很困难的。

其实，文学史上的作家，像曹雪芹这样世家出身的，也不是很多。

因此，《三国演义》里，曹操、刘备、孙权，怎么吃，吃什么，也是空白。身在曹营心在汉的关云长，三日一小宴，五日一大宴地被款待着，都宴些什么东西，也就只有鬼知道了。《水浒传》里，除了“大碗喝酒，大块吃肉”这个响亮的口号，除了花和尚鲁智深怀里那条狗腿，除了孙二娘黑店里的人肉馒头，除了武大郎先生挑上街卖的炊饼，那些打家劫舍的江湖义士，那些替天行道的草莽英雄，一日三餐，都把什么食物塞进胃里去，谁也说不出的。



是啊！罗贯中也好，施耐庵也好，和出身于贵族之家的曹雪芹，是属于不同的饮食文化层次的作家。曹雪芹所写的“吃”，都是他吃过的，而罗、施二位大师，所写的那些“吃”，不但没吃过，甚至见都没见过，没听说过。无米之炊，巧妇难为，道理就全在这里了。

那次“红楼宴”上，在座陪同的地方上的头头脑脑，一再征询那位前辈，对推出这样的旅游项目，对那位显然读过《红楼梦》的服务员小姐的讲解，有些什么看法时，他呵呵一笑，不作正面答复地支应过去。事后，我问他老人家，为什么不表态？没想到他语出惊人：“如果曹雪芹就吃这样的样子货，还能成为那个不朽的曹雪芹吗？”

这位前辈是见过大世面的，我相信他的评价。不过，对曾被打成右派，经过劳改的我来说，还是很过瘾的一次口福享受。仅那几个冷荤，其色香味，就令我食欲大开了。

典出第八回的“香糟鸭信”，据介绍，那调味汁颇为费事，是在甜酒糟中加入适量的盐和炒过的花椒，并兑入冷水，拌成糊状，放在冰箱中二十四个小时，再用纱布过滤而成。典出第六十二回的“胭脂鹅脯”，由于芳官嫌鸡皮虾丸汤味腥，酒酿蒸鸭油腻，就夹了两块鹅脯下饭，这冷盘清爽油嫩，咸淡适度，确是下酒妙物。但要做得色如胭脂，质鲜味美，那位小姐介绍，是要将鹅肉加盐和硝生腌，



脂粉香娃割腥腌

《红楼梦》

YIBAERSHIHUI ZHENGUSHI

一百二十回里真故事

再上笼蒸熟，才能凉切上桌，是很费工夫的小菜。

再如“翡翠羽衣”，看来用材简单，不过翠绿的黄瓜而已，吃来也较一般，但刀工之精细，能达到如此片薄如纸、切而不断的水准，其炉火纯青的熟练程度，绝非三招两式者能胜任的。不过我记不起《红楼梦》一书中有黄瓜一说，我问那位讲解小姐典出何处，她说第六十回，宝玉派芳官向厨房中的柳家媳妇说：

“柳嫂子，宝二爷说了，晚饭的素菜，要一样凉凉的酸酸的东西，只不要搁上香油弄腻了。”就是这道菜式了。而那道“油炸骨头”，脆香酥甜，典出第八十回，是薛蟠之妻金桂的爱吃之物，则已经不是曹雪芹的创意了。不过，吃“红楼宴”者，不一定是红学家，他们是不会计较高鹗续作优劣之争的。

至于随后上来的热菜，如典出第四十回的“姥姥鸽蛋”，第十六回的“火腿肘子”，第六十二回的“酒酿蒸鸭”。总而言之，只要记住孔夫子的“食不厌精，脍不厌细”八个字，恐怕就掌握了中国贵族饮食文化的全部精华所在。

但在那次“红楼宴”上，我一直念念不忘的“茄鲞”，酒阑人散，也没有出现。可能这家饭店，考虑制作上的麻烦、琐碎，以及成本和效益的不划算，而故意忽略的。如果按凤姐所说的做法，投入手工人力太多，而价格无论如何不能定得太高，因此就不列入菜单了。典出第四十一回的这道菜，曹雪芹借凤姐口中说出：“这也不难，你把才下来的茄子，把皮刨了，只要净肉，切成碎钉子，用鸡油炸了，再用鸡肉脯子合香菌，新笋，蘑菇，五香豆腐干子，各色干果子，都切成钉儿，拿鸡汤煨干了，拿香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严了。要吃的时候，拿出来用炒的鸡瓜，一拌就是了。”

也难怪“刘姥姥听了，摇头吐舌说：‘我的佛祖，倒得多少只鸡配它，怪道这个味儿！’”

我从年轻时读这部名著，一直到垂垂老焉的今天，每读到“茄鲞”这一节，总是忍不住要生出亵渎圣人的冲动，曹雪芹固



然是一个伟大作家，曹雪芹的《红楼梦》固然是一部无与伦比的伟大作品，曹雪芹在这部小说中写吃，固然也是中国文学史上空前绝后的巅峰。但是，大师近乎偏执地写吃，写到这样臻于极致的做法，似乎值得商榷了。

按苏东坡的说法：

吾文如万斛泉源，不择地皆可出。在平地滔滔汨汨，虽一日千里无难。及其与山石曲折，随物赋形而不可知也。所可知者，常行于所当行，常止于所当止，如是而已矣。其他，虽吾亦不能知也。（《自评文》）

“常行于所当行，常止于所当止”，这是作家“所可知”者，也就是说，作家应该把握住行文弛张敛约的所需尺度。若是行于其不当行，止于其不当止，那么，就说不上尽善尽美了。

他是大师不错，可他也是一个具有喜怒哀乐，而且还是感情丰富的人。我们更能够体谅，他在京郊，几块咸菜，一碗薄粥，呵开冻墨，守着孤灯，于辘辘饥肠中，呕心沥血地撰写那一部《红楼梦》。无边无涯的悔恨、嗟怨，永无止境的痛苦、忏悔，繁华岁月，锦衣玉食的往事回忆，“茅椽蓬牖，瓦灶绳床”的冰凉现实，在这样煎熬的日子里，有点病态的自恋，近乎癖嗜的自慰，也许是应该寄予同情，加以理解的。所以，他在笔下，哪怕吃个茄子，喝盏荷叶羹，也会忍不住一步三回首，细细玩味，一直迁延到“止于不当止”的地步，也就不好多说什么了。

不过，曹雪芹对于写吃的执著，只是他们这个阶层，在饮食文化消费中的冰山一角。

若是我们从宋人罗大经的《鹤林玉露》看蔡京——

有士夫于京师买一妾，自言是蔡太师府包子厨中人，一日，令其做包子，辞以不能。诘之曰：“既是包



《红楼梦》

YIBAERSHIHULI ZHENGUSHI

一百二十回里真故事

子厨中人，何为不能做包子？”对曰：“妾乃包子厨中缕葱丝者也。”曾无疑乃周益公门下士，有委之作志铭者，无疑援此事以辞曰：“某于益公之门，乃包子厨中缕葱丝者也，焉能做包子哉！”

若是我们从清人梁章钜的《归田琐记》看年羹尧——

年羹尧由大将军贬为杭州将军后，姬妾皆星散。有杭州秀才，适得其姬，闻系年府专司饮饌者，自云但专管小炒肉一味，凡将军每饭，必于前一日呈进食单，若点到小炒肉，则我须忙得半日，但数月不过一两次，他手所不能办，他事亦不相关也。秀才曰：“何不为我一试之？”姬哂曰：“酸秀才，谈何容易，府中一盘肉，须一只肥猪，任我择其最精处一块用之。今君家每市肉，率以斤计，从何下手？”秀才为之嗒然。一日，秀才喜，告姬曰：“此村中每年有赛神会，每会例用一猪，今年系我值首，此一猪应归我处分，卿可以奏技矣。”姬诺之。届期，果抬一全猪回，姬诧曰：“我在府上所用系活猪，若已死者，则味当大减。今无奈何，姑试之。”乃勉强割取一块，自入厨下，令秀才先在房中煮酒以待。久之，捧进一碟，嘱秀才先尝之，而仍至厨下，摒挡杂物，少顷入房，见秀才委顿于地，仅一息奄奄，细察之，肉已入喉，并舌皆吞下矣。

便可知道他们这个为官阶层，对于那张永远填不满的嘴，细腻精致到难以想象，刁钻促狭到不近人情，铺张靡费到不可理喻，恣肆奢侈到物欲横流，那绝对是无可挽救的堕落了。

因此，《红楼梦》第五十三回，那份关外黑山村乌庄头的账单上，所缴纳的物品，几乎全都是要被这个阶层的嘴吃掉，想到



这里，你就不寒而栗了。

大鹿三十只，獐子五十只，狍子五十只，暹猪二十个，汤猪二十个，龙猪二十个，野猪二十个，家腊猪二十个，野羊二十个，青羊二十个，家汤羊二十个，家风羊二十个，鲟鳇鱼二个，各式杂鱼二百斤，活鸡、鸭、鹅各二百只，风鸡、鸭、鹅二百只，野鸡、兔子各二百对，熊掌二十对，鹿筋二十斤，海参五十斤，鹿舌五十条，牛舌五十条，蛏干二十斤，榛、松、桃、杏瓤，各两口袋，大对虾五十对，干虾二百斤，银霜炭上等选用一千斤、中等二千斤，柴炭三万斤，玉田胭脂米二石，碧糯五十斛，白糯五十斛，粉粳五十斛，杂色梁谷各五十斛，下用常米一千石……

这还只是宁国府“一共只剩了八九个庄子”的其中之一，而荣国府“八处庄地，比爷这边多着几倍”，因此，大致可以算得出这两府在农庄部分的实物收入。那就是将上述品类均乘以八，然后，将其积再乘以二，所得出来的那个天文数字，放在你的面前，你就不得不对曹雪芹所写的吃，要重新加以审视了。我们固然叹服其高超的艺术真实，但在这个可怕的真实背后，想到这个懂得穿衣吃饭的三代为官阶层那坐吃山空，最后必然连民族、连国家都要跟着山穷水尽的前景，就忍不住要惊讶、要恐惧、要骇异、要抗争了。

因为，一个社会，张着嘴吃的人太多，绝不会有什么希望的。



这世界上无论何事何物，只要泛滥，就必成灾。在中国漫长的封建社会中，道学家特别多。这其中，绝大部分皆为总是找别人的麻烦，总是在惹人不痛快中求得精神满足的假道学们。他们最“革命”，也最投机；最圣洁，也最性苦闷；最冠冕堂皇，也最男盗女娼；最无耻，也最能装出正经；最卑鄙，也最能标榜光明磊落，谁要碰上这些以整人为业的假道学，你就等着倒霉吧！

就是这些清代的假道学，在《红楼梦》中津津有味地读到了淫，然后宣布，这是一部淫书，然后予以禁绝。中国文化的厄运，或者，中国知识分子的厄运，基本上因为有了这些人，才完没了。

曹雪芹写性

——《红楼梦》中，能看到《金瓶梅》的影子，
也能看到中国性文学的演变。

《红楼梦》在它问世以后，很长一段时期内，被道学家视做淫书。

鲁迅先生在一篇文章里讲到《红楼梦》的命意时说：“就因读者的眼光而有种种（见解）：经学家看见《易》，道学家看见淫，才子看见缠绵，革命家看见排满，流言家看见宫闱秘事……”

一部书，读者毫无歧异，不一定就是好书。相反，你说你的，我道我的，观点抵牾，形同水火，不一定就是坏书。《红楼梦》就是这样一部不朽著作，甚至有读者为看法相悖争议不下，最后到挥拳相向的事件发生。任何作品，因读者见仁见智，品

