



郭预衡 冀勤 主编

王学太

郭英德

艺事

中国传统
文化别裁

别裁

1.32

中国传统文化别裁 郭预衡 冀 勤 主编

艺 事 别 裁

郭英德 王学太 评释

学苑出版社

图书在版编目(CIP)数据

艺事别裁/郭英德,王学太评释. —北京:学苑出版社,1998.1

(中国传统文化别裁/郭预衡,冀勤主编)

ISBN 7-5077-1416-0

I. 艺… II. ①郭… ②王… III. 艺术史-中国-古代-通俗读物 IV. J120.32

中国版本图书馆 CIP 数据核字(97)第 24021 号

学苑出版社出版发行

北京万寿路西街 11 号 100036

永清印刷厂印刷 新华书店经销

787×1092 36 开本 11.5 印张 207 千字

1998 年 1 月北京第 2 版 1998 年 1 月北京第 1 次印刷

印数:5000 册

定价:11.50 元

总 序

我有时想，人，应该懂得传统，作为文化人，更要懂得文化传统。但中国的文化传统如此深广，如何能懂？单就历史而言，古人早已说过：“十七史从何读起！”今天又有二十四史，二十五史，简直无从读起了。连史书都无从读起，何况其余？

大概正是因此之故，图书市场上便出现了很多“大观”、“大全”之类，将“大千世界”捏成“微缩景观”。但鲁迅早就说过：“一本书怎么会‘大观’呢？”（《致杨霁云》之六）即使是一套系列丛书，作到“大观”，也非容易。任何系列，也只能概括一个方面。

这部《中国传统文化别裁》，也是概括一个方面的，不同于某些“大观”、“大全”，不是“微缩景观”。

作为《中国传统文化别裁》，着重在显示文化传统的某些特点。中国的文化传统，无论是文学艺术，工艺美术，或历史掌故，都是有自己的特点的。单就文章而言，汉语文章的骈词、偶句、骈体、散体，其音调之铿锵，形象之绚丽，都是极有特色的。所以刘师培讲到汉语文章这一传统特点的时候，至谓“禹域所独然，殊方所未有”（《中国中古文学史》）。

再就写字而言，在很多国度，写字不能成为艺术；而在中国，写字却成为书法，而且颇能体现中国民族文化的传统特征。其在某一书家自己，也最体

现其人的个性。

还有绘画,所谓“传神写影,都在阿堵中”,也是一种艺术传统。至于画竹之有“成竹”,画马之有“全马”,画山水之“得其性情”,如此等等,无不体现着中国的艺术传统。

至于饮食,自然也有文化传统。但从历史上看,不同的阶层,传统似又不同。“朱门酒肉臭,路有冻死骨”,富人和穷人,传统很不一样。富人“食前方丈”,穷人“不厌糟糠”。本书既选有“随园食单”之序,又选有板桥寄弟之书。袁枚“家厨”能够“颇集众美”,其食之美可想而知。板桥“咽碎米饼,煮糊涂粥,双手捧碗缩颈而啜之”。其食之味,亦可想而知。

由饮食一事,似亦可知,文化传统,并非一律。伊里奇前辈曾讲两种文化。鲁迅说到“中国固有的精神文明”的时候,也曾列举“各式各样的筵宴,有烧烤,有翅席,有便饭,有西餐。但茅檐下也有淡饭,路旁也有残羹,野上也有饿莩……”(《灯下漫笔》)。鲁迅在这里讲的是“精神文明”,没讲“传统文化”。但我想,如果鲁迅活到今天,请他谈谈“饮食文化”,真不知道他该说啥。

说到饮食,颇有兴致。话说多了,离题也就远了。作为序言,到此为止吧。

郭预衡

1997年4月20日于北京

前 言

把琴棋书画与茶酒吃饭编在一起,并题以“艺事精品”似乎有点不伦不类,甚至可以说有点褻渎精神、智慧领域的异卉奇葩。持有这种想法的不仅今人有,古人可能更为强烈。清代袁枚在《随园诗话》中曾引无名氏诗曰:

书画琴棋诗酒花,当年件件不离他。

而今七件都变更,柴米油盐酱醋茶。

诗人过去沉溺于“书画琴棋”等精神领域的优游而现今不免要为物质烦恼,这真是由雅变俗了。但这个“俗”似乎又是人人皆不可免,所以李渔十分感慨地说:“其尽可不设而必欲赋之。遂为万古生人之累者,独是口腹二物。”有了口腹则生计繁矣,使得再高雅的人也不能不考虑这些俗事,如果真的没有了这些俗事是不免要产生危机的。此时即使还要“雅”下去,就不免有些做作,甚至可以说是无可奈何的自我解嘲罢了。我们看一看明代姑苏狂士唐伯虎的《除夕口占》诗:

柴米油盐酱醋茶,般般都在别人家。

岁暮清淡无一事,竹堂寺里看梅花。

呜呼!“柴米油盐”仿佛长了腿,都跑到别人家去,长此以往,人何以堪!我们不免要为诗人担心,

不知道他“看梅花”是否能坚持看上一天。谈到高雅的艺事,似乎都离不开粗俗的柴米油盐,即使文士雅人仿佛对这些不萦于怀,那是他人早已为他想到,不待肠胃空虚,精肴美馔早已呈现面前了。这只是问题的一个方面。

中国人在吃饭上、在饮食制作上,特别是在饮酒吃茶上具有特别浓重的审美色彩。书中所选《董小宛烹饪技艺》一篇就是绝好的一个例证。以董小宛这样一位绝色美人,她亲手调制出的秋海棠露、梅英露、野蔷薇露、玫瑰露、丹桂露等等真是色彩纷呈、美不胜收,说它们是艺术品,一点也不过分。小宛并非烹饪专家,其制作尚且如此,那些技艺高超的厨师的制作更可以想见。难怪孙中山把中国烹调列入“美术”范畴,他说的“美术”也就是我们说的“艺事”。孙先生说:“夫悦目之画,悦耳之音,皆为美术,而悦口之味,何独不然?是烹调者,亦美术之一道也。”(《建国方略》)可见把图画、音乐、肴馔列在一起,皆作为审美对象——“美术”,并非是我们独出心裁,而是早有伟人倡之于先了。烹饪如此,讲究的吃饭,当然更不能例外。像书中所选张英的《饭有十二合说》从众多角度论述了饮食给人们带来的物质与精神的享受。我们从中可以看到,无论是从作者的人生态度来说,还是从作者对于饮食生活的巧妙安排来说都是远远超越了实用功能,带有强烈的审美色彩的。

既然茶酒饮食与艺术相通,自然它们之间会有许多共性、这是不言而喻的。可惜此篇短序不能详

述。这里仅就其中一两点作些说明。作为中国传统艺术的最高审美理想就是中和之美。“中也者，天下之大本也；和也者，天下之达者也。至中和，天地位焉，万物育焉。”（《中庸》）其中又特别重视“和”，荀子在《乐论》就特别强调“和”，因为只有“和”才能使上下“和敬”，父子兄弟“和亲”，乡里“和顺”。而这个“和”字从“口”，它首先指人的口感，后来引申为歌唱相和。所谓“和”就是指食物中的各种滋味皆不过度。春秋时“晏婴论和同”就指出“宰夫”在烹饪时的调和作用，就是“齐之以味，济其不及，以洩其过。”用《本味》篇中的具体表述就是肴饌制成后，要保持“久而不弊，熟而不烂，甘而不哂，酸而不酷，咸而不减，辛而不薄，肥而不膩。”也就是说要掌握好“和”这个度，要做到恰到好处，这才是中和之美。至于古人论及艺术时不仅用的是同一尺度，而且表述方法也大致相同。春秋吴国季札在鲁国听到主人为他演奏“颂”时，认为这是音乐的最高境界，为什么呢？他说“颂”是“直而不倨，曲而不屈；迥而不逼，远而不携；迂而不淫，复而不厌；哀而不愁，乐而不荒；用而不匮，广而不宣；施而不费，取而不贪；处而不底，行而不流。”这样才是做到了“五声和，八风平，节有度，守有序”。不用再加诠释，可见这两者确有亲密的血缘关系。其他如“天人合一说”，“重道轻技说”，以及“乘心以游物”的超功利说都在茶酒饮食与琴棋书画中有所反映。

当然，我们说它们有共同点，但决没有把两者等

同起来的意思。总的来说,一是属于物质文化范畴,一是属于精神文化范畴。前者还是满足人们的实际需求为主,后者则是在精神领域中游弋。而且,前者能跻身美的行列的也是指高档次的茶酒饮食,消费者也必须是文化层次较高的人们。至于广大平民百姓享用的茶酒饮食离艺术层次是何止十万八千里的!关于这一点鲁迅先生曾说:“近年来尝听到本国人和外国人颂扬中国菜,说是怎样可口,怎样卫生,世界上第一,宇宙间第 N。但我实在不知道怎样的是中国菜。我们有几处是嚼葱蒜和杂合面饼,有几处是用醋、辣椒、腌菜下饭。还有许多人只能舐黑盐,还有许多人是连黑盐也没得舐。中外人士以为可口、卫生、第一而第 N 的,当然不是这些;应该是阔人、上等人所吃的肴馔。但我总觉得不能因为他们这么吃,便将中国菜考列一等,正如去年虽然出了两三位‘高等华人’,而别的人们也还是‘下等’的一般。”(《马上支日记》)这是十分深刻的。

本书系我与郭英德同志合作,琴棋书画部分由他选择评论,后一部分则由我担任,其行文有所差别,读者一读可知,但所选都是属于这个领域的精品,只是由于篇幅,远不能把有代表意义的议论或故事全部选入。

在文言对译时我们采取了意译的办法,因为书的体例要求是不出注释,而原文中术语较多,直译也不能使读者完全明了原文,其中有些可在评论中解决,有些则揉入译文之中,因此,采取了意译的办法。

有些地方的译文显得罗嗦了一些,这是要请读者鉴
谅的。

王学太

目 录

琴——但识琴中事，何劳弦上声

- | | |
|-----------------|----------|
| 季札观乐 | 左丘明(1) |
| 乐论(节录) | 荀况(5) |
| 音初(节录) | 吕不韦(7) |
| 孔子学鼓琴 | 韩婴(9) |
| 乐记·乐本(节录)..... | 刘德(12) |
| 善说(节录) | 刘向(15) |
| 郑师文学琴 | 列御寇(20) |
| 钟子期知音 | 列御寇(22) |
| 陶潜传(节录) | 房玄龄等(24) |
| 水仙操 | 无名氏(26) |
| 琴诀(辑录) | 薛易简(28) |
| 送孟东野序(节录) | 韩愈(31) |
| 送杨置序(节录) | 欧阳修(33) |
| 尽美 | 朱长文(35) |
| 送萧道士序 | 真德秀(40) |
| 读律肤说 | 李贽(43) |
| 溪上琴况(节录) | 徐上瀛(46) |

棋——烂柯之道，妙可通神，

静则合道，动必适变

- 专心致志 孟子(52)
弈旨 班固(53)
弈势(节录) 应场(58)
王粲传(节录) 陈寿(61)
棋品序 沈约(62)
述异记(节选) 任昉(64)
谢安传(节录) 房玄龄等(66)
原弈 皮日休(68)
妇姑手谈 薛用弱(72)
棋经·度情之道 张拟(75)
独弈先生传 魏禧(77)
弈喻 钱大昕(80)

书——飞毫列锦绣，拂素起龙鱼

- 书论 王羲之(83)
王羲之窃读《笔说》 羊欣(87)
笔意赞 王僧虔(89)
传授诀 欧阳询(91)
笔髓论·契妙 虞世南(93)
王羲之传论 李世民(95)
送高闲上人序(节录) 韩愈(99)
铁限笔冢 李绰(101)
学书法 解缙(102)

- 苏东坡悬壁观帖····· 董其昌(104)
书法约言·总论(节录)····· 宋 曹(106)

画——抒胸中之逸气,写万物于毫端

- 绘画难易····· 韩 非(111)
画像能移人神气····· 朱景玄(112)
叙画之源流(节录)····· 张彦远(114)
山水训(节录)····· 郭 熙(117)
论气韵非师(节录)····· 郭若虚(119)
文与可画篔簹谷偃竹记(节录)····· 苏 轼(122)
传神记····· 苏 轼(125)
胸中有全马····· 罗大经(127)
山水性情····· 唐志契(130)
摹古····· 沈宗骞(133)

饮食——国以民为天,民以食为天

- 晏婴论“同”“和”····· 左丘明(138)
以贵雪贱····· 《孔子家语》(141)
冰壶珍····· 林 洪(144)
论菜····· 罗大经(146)
吃饭····· 陆 容(148)
饭有十二合说(选六)····· 张 英(150)
范县署中寄舍弟墨第四书
(节录)····· 郑 燮(161)
随园食单序····· 袁 枚(163)

- 圣祖一日二餐····· 徐 珂(168)
 道士宴客····· 徐 珂(171)
 京师宴会八不堪····· 徐 珂(178)
 素食说略自序····· 薛宝辰(182)

酒——太醉近昏，太醒近敬，
 非醉非醒，胸中浩浩，
 此酒中之三昧乎

- 制酒六必····· 《礼记》(187)
 淳于髡论醉酒(节录)····· 司马迁(189)
 桀作瑶台····· 刘 向(193)
 赵襄子饮酒····· 刘 向(195)
 酒箴····· 扬 雄(198)
 酒 德 颂 ····· 刘 伶(200)
 千日酒····· 千 宝(203)
 五柳先生传····· 陶 潜(207)
 刘白堕酿酒····· 杨衒之(210)
 醉吟先生传····· 白居易(213)
 造酒法····· 江盈科(220)
 觞政(节选)····· 袁宏道(223)
 酒颠小序····· 陈继儒(227)
 醉乡记····· 戴名世(230)
 梁晋竹品酒····· 徐 珂(234)

茶——摘露芽，汲新泉，煮云腴，
一洗尘土肠胃

- 茶经(五之煮)····· 陆羽(243)
饮茶····· 封演(251)
大观茶论(节录)····· 赵佶(255)
茶供····· 林洪(259)
茶说····· 张大复(261)
茶董小序····· 陈继儒(264)
香茗····· 文震亨(268)
闵老子茶····· 张岱(271)
茶····· 袁枚(276)
品茶····· 梁章钜(279)
品泉····· 梁章钜(287)
邱子明嗜工夫茶····· 徐珂(292)

烹饪——虽死法不足以限生厨，
然能率由旧章，终无大谬

- 八珍····· 《礼记》(296)
本味····· 《吕氏春秋》(300)
蒸葫芦····· 卢前(303)
炼炭····· 冯梦龙(305)
董小宛烹饪技艺····· 冒襄(308)
蔬菜····· 李渔(314)
笋····· 李渔(319)
随园食单(选录)····· 袁枚(324)

饭·····	袁 枚(332)
豆腐·····	梁章钜(335)
小炒肉·····	梁章钜(341)
鲈香馆烹驴·····	徐 珂(345)

琴——但识琴中趣，
何劳弦上声

季札观乐

左丘明(?)

吴公子札来聘。……请观于周乐。使工为之歌《周南》、《召南》，曰：“美哉！始基之矣，犹未也，然勤而不怨矣。”为之歌《邶》、《鄘》、《卫》，曰：“美哉，渊乎！忧而不困者也。吾闻卫康叔、武公之德如是，是其《卫风》乎？”为之歌《王》，曰：“美哉！思而不惧，其周之东乎？”为之歌《郑》，曰：“美哉！其细已甚，民勿堪也，是其先亡乎？”为之歌《齐》，曰：“美哉！泱泱乎，大风也哉！表东海者，其大公乎？国未可量也。”为之歌《豳》，曰：“美哉，荡乎！乐而不淫，其周公之东乎？”为之歌《秦》，曰：“此之谓夏声。夫能夏则大，大之至也，其周之旧乎？”为之歌《魏》，曰：“美哉，沝沝乎！大而婉，险而