

万建中/著

中国饮食活动中的美学基因

人类学研究

中国饮食活动中的美学基因 / 万建中

[摘要] 从审美人类学的角度,对中国传统饮食活动中的文化意蕴作了全面的审视。揭示了中国饮食对味道的追求,是产生原始美意识的直接动因;而古典美学中“和”之美学范畴,也是建立在中国烹饪调和鼎鼐基础上的。中国饮食文化具有浓厚的社会功利性特征,这对古典美学也产生了难以磨灭的深层次的影响。

[关键词] 中国饮食;味觉;审美感受;调和;乐礼相济

[中图分类号] K892.25 [文献标识码] A [文章编号] 1002-3887(2002)05-0011-05

The Aesthetic Gene in Chinese Dietetic Activities

WAN Jian-zhong

(Beijing Normal University, Beijing 100875, China)

Abstract: This article deals with the cultural connotation of Chinese traditional dietetic activities in the aesthetic anthropological perspective and exposes the primitive aesthetic motivation in Chinese dietetic activities which are characterized by their social utilitarianism and exert profound influence to classic aesthetics.

Key Words: Chinese dietetics, taste, aesthetic appreciation, unison, harmony of manners and rites

美

国加州州立大学吴森教授曾说:“哲学研究的对象,是人类经验(广义的经验,和狭义专指感官经验的不同)的全部。‘饮食男女,人之大欲存焉’。饮食烹调和男女关系是人类经验的重要部分,为什么研究哲学的人总对这些经验避而不谈呢?”^{[1](P1)} 吴森教授的这段话肯定了从饮食活动入手,研究和审视哲学(当然也包括美学)的可能性和必要性。鉴于中国是一个“烹饪王国”,饮食在中国文化中具有特殊地位,中国饮食活动对中国古典美学的重要影响,就成为颇具历史意义和理论价值的课题。

一、美意识的起源及“味”的

美学范畴

中国人最初的美意识起源于“甘”——味觉的感受性。从人类审美意识的历史发展来看,最初对与实用功利和道德上的善不同的美的感受,是和味所引起的感官上的快适分不开的。尽管味觉的快感只是生理层面反应,在后世不再被归入严格意义的美感之内,但在开始时却同人类审美意识的发展密切相关。事实上,美之原始概念就是嘉味。《吕氏春秋·本味》提及的美的事物,都是指优质食物,可见美的本义,是指饮食中的色味鲜美。

我们还可从“美”字字源上证实这一点。如德文的“Geschmak”一词,既有审美、鉴赏的含义,也有口味、味道的含义。英文的“taste”一词也是如此。中

国的“美”字,最初是象征头戴羊形装饰的“大人”,同巫术图腾有直接关系,虽然其含义同后世所说的“美”有关,但所指的是在图腾乐舞或图腾巫术中头戴羊形装饰的祭司或酋长。后世比较纯粹意义上的“美”的含义,已脱离了图腾巫术,而同味觉的快感相连了。依据《说文》,“美”字从“羊”从“大”,就是说,它是由“羊”和“大”二字组合而成的,它的本义是“甘”(《说文》羊部)。又据段玉裁的说法,“甘”字本来一般是作为所谓五味(甘、辛、酸、苦、咸)中的一味,表示口中有“甜”的味道。然而在这里不是这一意义,它与“甘”、“辛”等无关,主要是意味着适合人们的口味(关于“甘”字,《说文》甘部说是“从口含一”,其意是“美”)。所谓“羊大”两字组合创造了“美”字,这是美字的本义(《说文》美字,段注)。换言之,按照段氏的解释,“美”从“羊”从“大”,本义并不是指对那样的羊的姿态和外观的感受性,而是指肥大的羊的肉对人们来说是“甘”的,是表达“甘”这样的味觉美的感受性。在《说文》以外的文献中,谈到饮食的味道,“美”字也常常在“甘”的意义上使用。例如,“香”的后起字、“甘”的本字“香”也训“美”。^{[2](P120)}此外,旨、甜等这类从“甘”或从“舌”的字,也都以“美”训(《说文》甘部,旨、甜字,段注)。这些事实,都是“美”与“羊”、“甘”相联系的明证。由上可知,中国人最初的美意识,就起源于“肥羊肉的味甘”。这种古代人们的味觉的感受性,表明美的概念最初是以实体作为表述对象的。

羊之大者肥美,是我们祖先选择食物原料经验的一个结晶,不久,“美”字便从表达肥羊肉“甘”这种本来的、特殊的意义中解放出来,而用于更普遍更广泛的范围。《淮南子·说林训》有“梨、桔、枣、栗不同味而皆调于口(注云:调,适)”。只要某种饮食的味“甘”,不问这种饮食的种类、性质如何,它的“甘”味都可以用“美”字表达,或者把“甘”饮食的名称,附以“美”训。而所谓饮食的“甘”、“美”,说的就是肉体官能的体验,是指食物含在口中(因为“甘”字的写法本来就是表示口中含物之状),引起口舌的快感,从而给心以喜悦、快乐的感受。“美”的本意是“甘”,或者说是“甘”的引申意。

美感肇始于味觉,这是因为味觉快感已包含了美感的萌芽,显示了美感所具有的一些不同于科学认识或道德判断的重要特征。李泽厚认为:“从人类审美意识的发展史上看,味觉的感受起着重要作用,因为它最明显地表现了美感所具有的一些重要特征(直觉性、超功利性、个人爱好的差异性)。而一般对色和声的感受,却常常易夹杂着许多非审美的因素,如单纯的理智的认识,功利的考虑,等等。”^{[3](P85)}除此之外,从心理学方面讲,我们以为味觉是一种复合感

觉,它不仅包括酸、咸、甜、苦四种感觉,而且联系着嗅觉、温度觉和对于食物质地的肤觉。古代烹饪大师伊尹论烹饪时说:“鼎中之变,精妙微纤,口弗能言,志弗能喻”(《吕氏春秋·本味》)。这里,饮食中的味就作为通感而成为审美过程中“实不可言”的微妙快感。从味觉的诸上特点看,古典美学从饮食活动中升华生成,并不是一件令人吃惊的事情。

耐人寻味的是西方古典美学诞生之初,也与饮食活动发生一定关系,但那不是一种影响与被影响的关系,而是一种否定与被否定的关系。利普曼及康德都把由嗅、味、触三觉所引起的官能快感美,视作为动物的感觉而被贬斥在(艺术的)美的领域之外。我们还不会忘记柏拉图的名言:“如果说味和香不仅愉快,而且美,人人都会拿我们做笑柄”(《文艺对话集》)。^{[4](P31)}有趣的是,中国人却不会拿这话“做笑柄”,中国古典美学恰恰是在肯定饮食活动的基础上产生的。

之所以有这种差异,当然是因为中西方古代饮食活动自身的基本特质、价值观念乃至历史功能各有不同。西方古代的饮食基本上是为吃而吃,文化意义甚少,当然不能从中直接酝酿产生古典美学思想。没有超越,没有否定,就不会有美学思想的产生。中国则不然,在古代饮食活动中,文化意义要远远超出生物性的“吃”本身。因此在其自身已经潜在地蕴涵了大量的审美文化的因素,这就使得古典美学思想有可能直接从古代饮食活动中酝酿产生。

味不同于饱,所谓“味”,是中国饮食活动的一个独特概念。正像于民指出的:古人“对味的重视不是偶然的,在欲求中,美味和美声、美色并列一起,且作为三者的代表而出现,也是合乎一定历史条件的。它是古代生产力和认识水平低下的产物,是我国君主专制下特有的政治和认识的一种表现形式”。^{[5](P45)}烹调意在饮食,但饮食原意只是旨在维持生命的营养问题。“味”的凸出,使饮食的意义发生了本质的变化,具有了超出功利欲望满足以及非理性思考的特征,从而深刻地从饮食走向艺术,从维持生存走向审美观照。

在中国古典美学中首先把饮食活动中的“味”推广、深化,提高到古典美学深层结构中的,是老子。“道之出口,淡乎其无味,视之不足见,听之不足闻,用之不足既”;“为无为,事无事,味无味”(《老子》第十三章)。在这里,“味”已经不是饮食的“五味”之味,味觉快感之味,而是一种纯粹的审美享受。“味”也由此而成为美学范畴,尽管其美学规定尚未全面展开。此后,东汉王充曾用“美味”比喻“尧舜之典”、“孔墨之籍”;以“大羹必有淡味”比喻“辩言必有所屈,通文必有所黜”。也曾指出:“文必丽以好,言必

辩以巧。言可于耳,则事味于心”(《论衡》)。西晋陆机在《文赋》中,第一次直接把“味”这一概念引入文学理论,“或清虚以婉约,或除烦而去滥,阙太羹之巡味,同朱弦之清泛。虽一唱而三叹,固既雅而不艳”。提出了文学作品应该具有一种“遗味”,也就是美感力量。《文赋》又云:“每除繁而去滥,厥大羹之遗为味”。齐梁时代的刘勰及南北朝后期的钟嵘,对“味”的美学规定作了充分展开。简言之,是朝向两个方面,其一是指作品本身的审美属性,如“余味日新”,“味飘飘而轻举”,“吟咏滋味”,“志隐而味深”(刘勰《文心雕龙》);“五言居文辞之要,是众作之有滋味者也”,“淡乎寡味”(钟嵘《诗品序》)。其二是指审美主体的感受性。如“清典可味”,“味之必厌”(刘勰《文心雕龙》);“味之者无极”,“味人娓娓不倦”(钟嵘《诗品序》)。迨乎晚唐,则在“味”的美感内涵和特质诸方面全面开掘。司空图也主张“辨于味而后可以言诗也”,但却是“咸酸之外”的“味外之旨”(司空图《与李生论诗书》)。对此,元人揭曼硕写道:“司空图教人学诗须识味外味……要见语少意多,句穷篇尽,目中恍然别有一境界。而其妙者,意外生意,境外生境,风味之美,悠然甘辛酸咸之表,使人千载隽永,常在颊舌”(揭曼硕《诗法正宗》)。“味”从此达到最高的审美境界。

中国饮食素来反对厚味,主张淡味。老子把这条饮食真味标准挪用于审美标准。“淡乎其无味”,并不是否定一切美感,而只是提倡一种特殊的美感,一种平淡的趣味。“为无为,事无事,味无味”,正如“无为”是一种“为”,“无味”也是一种“味”,而且是最佳的味。王弼注:“以恬淡为味”。老子自己也用过“恬淡”这个词,所谓“恬淡为上,胜而不美”(《老子》第三十一章)。在老子看来,“道”是最真实、最美的境界,对“道”的体味和观照也就是对最高的、最真实的、最美的境界的体味和观照。然而,“道”是“视之不足见,听之不足闻”的,它需要进行观照和体味,才能领略和把握其意蕴。老子认为,“道”是一种“无味”之味,而“无味”之味却是一种至味,“恬淡”是“道”的本质特征。这样,“味无味”就是体味、观照“道”的本质特征和深刻意蕴,体味观照美的最高境界,以获得最大的美感享受。

在先秦诸子百家中,与老子的美食思想相近的为墨子。墨子提出了“以节用为美”、“食必常饱,然后求美”的饮食观,认为对厚味美味的追求必然会劳民伤财,有百害而无一利(《墨子·非乐》)。只不过老子是偏向于从哲学、心理学的角度来反对厚味,而墨子则是从社会政治角度来提倡淡味。墨子也并不否认饮食活动中的审美感受,只是反对当时社会出现的饮食生活与审美活动中的紊乱状态。

李耳和墨翟的这一命题,直接启示和影响了魏晋南北朝之后的文艺家和文艺理论批评家们。南北朝刘宋时期的宗炳在画论中,晋代陶潜、唐代王维在创作中,唐末司空图在文论中,以及宋代梅尧臣、苏轼在创作中,都继承和发展了老子及墨子的这种思想,从而在中国美学史上形成了一种特殊的审美趣味和风格——“平淡”。这种在美学史上影响很大的审美趣味和风格,最早就是渊源于饮食活动中的淡味观念。

二、“和”之美学范畴的形成

中国古典哲学的阴阳五行思想既确立了人们认识世界的思维定势,也使人们深刻地认识到相对独立的种种存在的和谐统一是宇宙的本性。《中庸》第一章说:“喜怒哀乐之未发,谓之中;发而皆中节,谓之和。中和者,天下之大本也;和也者,天下之达道也。致中和,天地位焉,万物育焉。”宇宙万物唯有达到“和”的境界,方能获得永恒。同样,饮食也是把“和”作为自己最高的境界。“和”在饮食活动中,它的含义是适中和平衡,但这是在差异和多样的前提下实现的。

《左传·昭公二十年》中齐侯和晏子的一段话形象地说明了“和”的含义,“公曰‘和与同异乎?’对曰:‘异’。和如羹,水、火、醯、醢、盐、梅,以烹鱼肉,之以薪,宰夫和之,齐之以味,济其不及,以泄其过。君子食之,以平其心。君臣亦然。君所谓可而有否焉,臣献其否以成其可;君所谓否而有可焉,臣献其可以去其否,是以政平而不干,民无争心……若以水济水,谁能食之?若琴瑟之专一,谁能听之?同之不可也如是。”晏子这番话,把深奥的哲学道理用人们日常的饮食现象浅显地表现出来了。烹饪要求“和”而不要求“同”,“同”是单一,也就必然单调乏味,“和”是谐调,是把多样而丰富的物质加以增减配合,使其适中,这种对饮食整体性的把握,也就体现了中国哲学的一大特点。值得一提的是,孔子在《论语·子路》中以此区别了“和”与“同”,并由此提出了“中庸”观念,他认为“过犹不及”,朱熹解释说:“过则失中,不及则未至”(《四书集注·中庸章句》)。中庸观念在中国文化史上产生了巨大而深远的影响。

中国古典美学肇端于饮食之嘉味,而嘉味的获得正在于“和”。在中国古代的烹饪中,处处都在讲究谐调以达到“和”的境界。《周礼·内饔》说:“割烹煎和”,前三者都是烹饪的局部过程,唯“和”是贯穿全过程的,它是菜肴制作方面的总特点。要达到“和”的高标准,必须经过谐调。谐调水量与火候,如《吕氏春秋·本味篇》所说:“凡味之本,水最为始,五

味之材,九沸九变,火为之纪”。谐调季节与味性,如《周礼·天官·冢宰》所说:“凡和,春多酸,夏多苦,秋多辛,冬多咸,调以滑甘”;谐调肉食与五谷合膳的,又有“牛宜稌,羊宜黍,豕宜稷,犬宜粱,鸟宜麦,鱼宜苽”之说。“和”是在多样和差异中经过谐调以达到适中和平衡,而不是单调的千篇一律。这也正是我国古典美学的审美境界及审美观的根基。后来的美学理论家们在论及作为美学范畴的“和”时,大都是结合饮食之调和来讲的。

《国语·郑语》说:“以他平他谓之和,故能丰长而物归之。若以同裨同,尽乃弃矣。故先王以土与金木水火杂,以成百物。是以和五味以调口。……声一无听,物无一文,味无一果,物一不讲”。这是郑桓公询问史伯周朝的社会弊病时,史伯所作的回答。史伯在这里所要讨论的并不是美的问题,但涉及了美的问题,对美与“和”的关系发表了重要见解。史伯把阴阳五行学说与“五味”联系起来,五行说认为水、火、木、金、土在口味上的属性分别是咸、苦、酸、辛、甘,合称五味,五味受五行统辖。五行相合,“以成百物”。食物的味道如果只有一种,那就不能满足人们的口腹之欲,所以要“和五味以调口”,把酸、甜、苦、辣、咸等各种不同的味道配合起来才能适口。史伯将饮食之“和”扩充到听觉和视觉。不仅认为“味一无果”,而且认为“声一无听,物无一文”。这其中已经包含了这样的意思:美只能存在于事物的多样性的统一之中,这种多样性的统一就叫“和”。所以美同“和”是分不开的。

在时代上晚于史伯的晏婴进一步发挥了同史伯相近的思想。《左传》昭公二十年的记载中说:“声亦如味,一气,二体,三类,四物,五声,六律,七音,八风,九歌,以相成也。清浊,大小,短长,疾徐,哀乐,刚柔,迟速,高下,出入,周疏,以相济也。君子听之,以平其心,心平德和。……若以水济水,谁能食之?若琴瑟之专一,谁能听之?同之不可也如是”。晏婴和史伯一样,是反对“去和而取同”的。他所谓“若以水济水,谁能食之?”就是史伯所反对的“以同裨同”。他所谓“若琴瑟之专一,谁能听之”,也即史伯所谓的“声一无听”。他们都认为美在于“和”,即在于多样性的统一,但讲得比史伯更为深入具体。《左传》襄公二十九年记载季札观周乐,在听到《颂》的演奏之后,予以了高度赞美,赞美中出现了“勤而不怨”、“忧而不困”、“乐而不淫”、“怨而不言”、“哀而不愁”、“乐而不荒”等等词语。这些词语,鲜明地体现了中国古典美学所追求的“和”的理想。

孔子继承了春秋时期的这种“和”的美学思想。孔子说:“乐而不淫,哀而不伤”(《论语·八佾》)、“礼之用,和为贵”(《国语·周语》)。孔子的整个美学就

是强调“和”。不过,他的着重点不在于音调本身的和谐,而在于音乐表现的情感要受到“礼”的节制,要适度。这与他的“肉虽多,不使胜食气,唯酒无量,不及乱”(《论语·乡党》)等饮食礼仪是相吻合的。

古代饮食的“调味”在中国古典美学中产生了重大影响,从人们所熟知的最早的《尚书·尧典》讲的“八音克谐”,“人神以和”到“声一无听,物一无闻”,直到孔子的“乐而不淫,哀而不伤”,以及“温柔敦厚”,显然都含蕴着饮食中“调和五味”的印痕。正是在饮食现象的基础上,中国古典美学演化生成了在理的控制下,平衡适中,以礼节乐,以理节情的美学特质。

由此,我国古典美学史上形成了一种以“和”为核心的审美观念。后世文人在阐释这一审美观念时,仍然以饮食现象之“和”为参照,从而折射出两种不同性质的“和”的影响与被影响的关系,比如,东汉王充曾说:“师旷调香,曲无不悲,狄牙和膳,肴无澹味,然则通人造书,文无瑕秽”(王充:《论衡》)。他用狄牙“和膳”使“肴无澹味”来比喻师旷“调音”使“曲无不悲”——音乐获得强烈的感染力量。王充正是从多样统一的美学原则,用五味的调和来比喻文艺作品的审美效应的。葛洪也说:“五味舛而并甘,众色乖而皆丽”(《抱朴子·辞义》)。他也是用五味的调和能产生美味来比喻五色的错置配合能产生美感的。宋代苏轼认为诗要好,须得“咸酸杂从好,中有至味永”(苏轼:《送参寥师》)。元人戴表元论诗曰:“酸咸甘苦于食,各不胜其味也,而善庖者调之,能使之无味”(戴表元《许长卿诗序》)。

这些论述,不仅表现了文学家们“和”的审美趣味和审美理想,也透露了这一审美趣味及审美理想的滥觞。

三、饮食对古典美学的深层影响

“和”的思想在一定程度上促进了中国饮食文化兼容并蓄的生成机制。在“和而不同”的思想指导下,中国饮食广泛地和有选择性地借鉴和摄取了域外饮食文化的精华,这给自身注入了新的营养物质,使中国饮食给人们一种既古朴,而又清新的感觉。

吃东西的“味”,味觉的“味”,引申上升为审美之味。古典美学受饮食活动的影响是显而易见的。另一方面,中国饮食受中国古典美学的影响是深刻的。阴阳五行学说,“中和”观念使得中国饮食活动充满了辩证意识,呈现千变万化,多姿多彩。中国古典美学对中国饮食的影响不仅有积极一面,而且也有消极的一面。中国古代的美食家同时又是美学家,从孔子到孙中山皆如此。他们多以美学思想来阐述饮

食文化,或以饮食现象来说明美学深奥的道理。这样,饮食文化在深层心态中往往与美学等同了起来,扼制了中国饮食文化本身理论的发展,出现了中国饮食发达而理论水平萎缩的不平衡现象。还有,一些道德观念和美学规范在美食中得到潜在的反映,如尊卑、长幼的封建道德观和中庸、和谐的传统美学观,无不灌注于人们的饮食活动之中,致使饮食活动中的因袭重负把餐桌扭曲为一个社会。在餐桌上装进了如此多与“吃”无关的东西,如果说这不算是“吃”的亵渎,至少也是一种“吃”的异化。

另外,中国饮食最有魅力也最富美学色彩的就是“调和”。但是“调和”的中心是“五味之和”,根本目的是要调出“嘉味”,而绝不是各种营养成分的合理搭配、调合,也即是说,中国饮食忽视了其根本目的——为人体提供所需的一切养分,没有很好地较科学地将饮食的各种营养成分与人体物质需求有机地结合起来。因此,中国饮食活动展现的美学意蕴既是深刻的,又是片面的。

中国饮食讲究调和鼎鼐,把味道放在首位,促进了中国烹饪技术高度发展,使烹饪成为艺术。同时,在中国文化背景下,饮食不仅仅是延续生命的需要,也不仅仅是出于保健养生的需要,甚至也不仅仅出于赠送或共享等融洽感情的需要,而且是一种在严格规则支配下的郑重的社会活动。一方面,中国饮食文化具有超越功利欲望满足的特点,这便使得人类最初从味觉的快感中感受到了一种和科学的认识、实用功利的满足很不相同的东西,于是,把“味”和“美”联系到一起。另一方面,中国饮食活动又深深地陷入功利之中,和礼仪及伦理教化、真善等等有着千丝万缕的联系。可以说,饮食成为传播和实施封建仁义道德及礼仪的主要手段之一。而这一特点,在奴隶社会及封建社会同样给予中国古典美学以深刻的影响。

中国古典美学虽然也常讲“五味”之类同味觉快感密切相关的美,但倘若脱离“礼”及“仁义”,一味以味觉快感为美,沉湎于美感享乐之中,又是为中国古典美学所深恶痛绝的。在《左传》、《国语》、《尚书》中常常可以看到君主一味追求声色的享受是亡国的重要原因的说法。如《左传》哀公元年的记载认为,君主如果追求声色之美的享乐,“次有台榭陂池焉,宿有妃嬪嬪焉,一日之行,所欲必成,玩好必从,珍异是聚,观乐是务”,那就一定要亡国。《尚书》又曾载有一首歌:“训有之:内作色荒,外作禽荒,甘酒嗜音,峻宇w墙,有一于此,未或不亡”。反映了统治阶级纵情声色,荒淫作乐,是导致王朝灭亡的一个重要原因。

正是鉴于这些客观的历史现实,尽管孔子竭力宣扬“食不厌精,脍不厌细”的美食观,但他仍把“仁”作为自己饮食美学的基础。在孔子看来,饮食美学基本精神是“乐”,“乐”中包含着“仁”,离开“仁”的“乐”是毫无意义的,所以他才说,“人而不仁,如乐何?”(《论语·八佾》)“君子无终食之间违仁”(《论语·里仁》)。如果谈到饮食活动中的“乐”,道理也一样。孔子弟子三千,贤者七十二,而颜回出类拔萃。孔子曾称赞他说:“贤哉回也,一簞食,一瓢饮,在陋巷,人不堪其忧,回也不改其乐,贤哉回也”(《论语·雍也》)。孔子自己也表白道:“饭疏食饮水,曲肱而枕之,乐在其中矣”(《论语·述而》)。一个“仁人君子”即便“饭疏食饮水”,也是乐在其中的。由此可见,他追求的已不单是由感官快适而引起的美,他的美学思想已包含了有“仁”在内的更广泛的社会内容。可以说,这也是孔子所谓的“尽善”(《论语·八佾》)。这是“乐”的一个方面。

另一方面,孔子认为表现“仁”的“乐”更应该“尽美”,即不仅应重视饮食活动中自身的道德修养,而且也应该就饮食自身提出更高的要求。尽管他豪爽地认为“饭疏食饮水”,“乐在其中矣”。但是,众所周知,孔子绝不是一个禁欲主义者,他高度重视审美所给予人的感性的愉快和享受,“食不厌精,脍不厌细”、“色恶不食”,“割不正不食”等都充分说明了这一点。孔子分别以色、形两方面要求饮食能“尽美”,这是他的“乐”之精神的又一具体体现。在“乐”中,“仁”与“美”必须统一起来,从某种意义上说,也就是内容与形式的统一;从饮食意义上说,也就是饮食的社会伦理道德要求与美食自身的色、香、味、形的统一,就饮食自身而言,也就是好吃与好看的一致,美味与造型、着色的统一。

中国的文人贤士无不与孔子持同一或类似的想法,皆主张审美过程的功利化、社会化,达到一种强烈的共识。在“乐”(美)之中,糅杂着社会伦理规范,“乐”必须体现封建等级及伦理制度的“礼”和“仁”。这种“乐”(美)礼仁相济的传统美学境界的形成,显然是受到了饮食文化中的“食礼”及“仁食”的影响。在饮食功利化的影响下,中国古典美学掺入了崇高的道德精神,处处要求把美感同低级的动物性的官能快感严格区分开来。

中国饮食文化的深层心态对中国古典美学的深层心态的影响,不只体现在“礼”“仁”这一点上,这方面的影响是最为广泛而深刻的。比如,中国饮食文化中还拥有鲜明的“善”的内容。“善”的伦理观念亦渊源于饮食。(下转第51页)

动物世界相联结;而且将人们的心灵世界同古朴悠远的神秘信仰相沟通,使故事所表达的积极乐观精神更为深厚有力。

2. 这些母题的选取和排列组合,从叙事艺术上看,具有连锁、反复、对比、升级这样的多重效果。哥哥杀狗、狗坟上生竹、竹变成摇钱树等等,可使故事情节环环相扣,便于记忆和讲述。它特别为少年儿童所喜爱,和儿歌中常见的“连锁调”相映成趣。几个母题按“三迭式”程式连续出现,起了反复渲染强化的作用;同时又在作鲜明对比,弟弟总是得到由小狗灵魂变幻而来的那些宝物的好处,而贪心奸诈的哥哥则总是倒霉,这种对比体现出“二元对立”的深层心理。这样的叙说逐步升级,由弱到强,最后导致哥哥受到严惩葬身兽腹,大快人心。以上叙说情趣丰富,结构精致,饱含民众的艺术智慧。

瑞士著名学者麦克斯·吕蒂在《童话的魅力》一书中,论及世界民间童话叙述方式中的重复、对比,既定型而又富于变化等特点之后,说:“它们使童话成为人类生存乃至整个具有生命力的存在的一种模式”。^{[6](P17)}这一论断发人深思。

刘魁立先生论文在对“狗耕田”故事类型的树形结构作精细解剖的基础上,试图寻求这种结构形态的内在机制,例如“把一些可以推动故事情节的母题链定名为积极母题链”,反之,则为“消极母题链”。这就是一种新颖独到的见解。他表示,“我之选用‘生命树’,仅仅是一种借喻,我把它看作是无穷丰富

性和复杂性、内部机制的规律性和隐蔽性的一种象征。同时也借来表示我对民间叙事伟大生命力的一种赞叹,和对它的神秘性的一种感喟。^{[3](P45)}我赞赏他为解开民间故事结构形态的奥秘所作的努力,并从中受到许多启示。学问需要切磋,便写成此文作为对他这项研究的补充或者商榷。

[参 考 文 献]

- [1](美)丁乃通. 中国民间故事类型索引[M]. 北京:中国民间文艺出版社,1986.
- [2]钟敬文. 钟敬文民间文学论集[M]. 上海:上海文艺出版社,1985.
- [3]中国民间叙事文学情节类型专题研讨会文集[Z]. 北京师范大学民俗典籍文字研究中心,2001.
- [4]刘守华. 中国民间故事史[M]. 武汉:湖北教育出版社,1999.
- [5]张其卓,董明整理. 满族三老人故事集[M]. 沈阳:春风文艺出版社,1984.
- [6](瑞士)麦克斯·吕蒂著,张田英译. 童话的魅力[M]. 北京:社会科学文献出版社,1995.

收稿日期 2002 - 01 - 03

[责任编辑 周耀明]

[责任校对 蒙本曼]

[作者简介] 刘守华(1935 -),男,华中师范大学文学学院教授,民间文化研究中心主任。湖北武汉,邮编:430079。

(上接第15页) 古时,中原大地的先民视羊为嗜食上品,膳夫善为美味,大概从烹羊开始。“善”字象形表意,从羊从口,羊肉入口为佳肴,化为思维意识,即为“善”。这种饮食的“善”化倾向,必然波及到中国古典美学,在中国古代美学与善密不可分,美也就是善。

中国古代饮食对中国古典美学的影响,不仅有积极的一面,也有消极的一面。诸如由于饮食在深层心态中往往把饮食与文化等同起来,甚至颠倒过来,过分看重、强调其中的文化意义。这在一定程度上给美感心态以深刻影响,使得中国古典美学往往把美等同于善,服从于礼,受制于仁,往往不承认美不同于善的独立价值,因而审美始终为狭隘的善的要求牢固地束缚着,始终被视作进行伦理教育的一种辅助的工具或手段。孔子虽然提出了“尽善”和“尽美”的说法,把美与善区分开来,但是,在他的眼里,美对善也还是处在一种从属的地位。如此承受着沉重的历史功利负担的美学,自身自然不能得到

自由地发展和完善,这也就是,中国古典美学的理论水平难以与西方媲美的重要原因之一。

[参 考 文 献]

- [1]张起钧. 烹调原理[M]. 北京:中国商业出版社,1985.
- [2]马氏. 说文解字六书疏证(卷二)[M].
- [3]李泽厚. 中国美学史(第一卷)[M]. 北京:中国社会科学出版社,1984.
- [4]北京大学哲学系美学教研室. 西方美学家论美和美感[M]. 北京:商务印书馆,1980.
- [5]于民. 春秋前审美观念的发展,美学导向[M]. 北京:北京大学出版社,1982.

收稿日期 2002 - 02 - 10

[责任编辑 周耀明]

[责任校对 廖智宏]

[作者简介] 万建中(1961 -),男,江西南昌人,民俗学博士,北京师范大学中文系副主任,教授,博士生导师。北京,邮编:100875,电子信箱:jianzho@dnu.edu.cn。