

李渔与袁枚饮食思想差异及其原因

——基于《闲情偶寄·饮馔部》与《随园食单》的比较

刘玉梅

(聊城大学 运河学研究院, 山东 聊城 252059)

摘要: 受明清时期追求享乐社会风尚的影响,文坛名士李渔、袁枚都注重生活品质与生活审美,都有关于饮食的文献资料传世。但两者的饮食思想却有差异,李渔反对奢靡饮食,袁枚肯定并追求美食;李渔重饮食之道,袁枚重饮食之技;李渔“不载果食茶酒”,袁枚茶酒并论。导致这些差异的主要原因是他们不同的生活经历与人生哲学。

关键词: 李渔;袁枚;饮食思想

中图分类号: TS 972.117

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)03-0021-05

随着社会经济的发展,明清时期人们物质生活得到很大提高,出现了大量喜谈生活享乐、生活审美的文人名士。他们把自己生活中的审美实践、心得体会等记录下来,为后人留下许多宝贵的文献资料。李渔与袁枚就是其中两位。二者都是江浙文人,均受江南文化的影响,注重生活品质与生活审美。李渔于《闲情偶寄》中特设《饮馔部》,还自己发明了“五香面”“八珍面”“玉兰糕”等食谱,袁枚更是把自己吃过的食物、饮过的茶酒,择其好的认真记录下来,编成《随园食单》。这与明清时期物质发展,举国上下,江南尤甚,追求生活享乐、生活审美的社会风尚息息相关。但是二人的饮食思想有一些差异,导致这些差异的直接原因是他们不同的生活经历,根本原因则是两者不同的人生哲学思想。其《闲情偶寄·饮馔部》与《随园食单》集中反映了二者饮食思想之差异。

1 李渔反对奢靡饮食,袁枚肯定追求美食

李渔反对奢靡饮食。李渔非常注重生活审美,把四个季节四种不同的花比作自己的生命:“予有四命,各司一时:春以水仙兰花为命;夏以莲为命;秋以秋海棠为命;冬以腊梅为命。无此四花,是无命也。一季夺予一花,是夺予一季之命也。”^{[1]262}但是,他却反对人有“口腹二物”。他认

为“口腹”是“生人之累”,是“诈伪奸险”的根源。他说“吾观人之一身,眼耳鼻舌,手足躯骸,件件都不可少。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。口腹具而生计繁矣,生计繁而诈伪奸险之事出矣,诈伪奸险之事出,而五刑不得不设。”^{[1]214}他还说“即生口腹,亦当使如鱼虾之饮水,蝸蟾之吸露,尽可滋生气力,而为潜跃飞鸣。若是,则可与世无求,而生人之患熄矣。”^{[1]214}但是,人并不像“鱼虾”“蝸蟾”那样容易满足,人的欲望无止境,如此,“既生以口腹,又复多其嗜欲,使如溪壑之不可厌;多其嗜欲,又复洞其底里,使如江海之不可填。以致人之一生,竭五官百骸之力,供一物之所耗而不足哉!”^{[1]214}李渔之所以编《饮馔部》,是“谬及饮馔,亦是可已不已之事”,“其止崇啻,不导奢靡者”,也是“不得已而为造物饰非”,“为庶物弭患”。李渔不敢提倡过分追求美食,他认为过分提倡美食的后果会不堪设想,“如逞一己之聪明,导千万人之嗜欲,则匪特禽兽昆虫无噍类,吾虑风气所开,日甚一日,焉知不有易牙复出,烹子求荣,杀婴儿以媚权奸,如亡隋故事者哉!”^{[1]215}因此,李渔反对奢靡饮食,他认为奢靡饮食是各种罪恶的渊藪。

袁枚则肯定饮食,提倡追求美食。他引经据典,首先说明古人对饮食的重视,“诗人美周公而

收稿日期: 2017-03-01

作者简介: 刘玉梅(1978-)女,河南柘城人,聊城大学运河学研究院讲师,博士,从事明清生活美学研究。

曰“筍豆有踐”恶凡伯而曰“彼疏斯稗”。古之于饮食也若是重乎?他若《易》称“鼎烹”,《书》称“盐梅”,《乡党》《内则》琐琐言之。”^{[2]1}其次说明饮食与其他学问一样,亦非易事。“孟子虽贱‘饮食之人’而又言饥渴未能得饮食之正。……《中庸》曰‘人莫不饮食也,鲜能知味也。’《典论》曰:‘一世长者知居处,三世长者知服食。’”^{[2]1}他为饮食之重要性找到了历史,甚至是哲学上的依据。因此,他对待饮食也像对待其他学问一样认真、好学,“每食于某氏而饱,必使家厨往彼灶觚,执弟子之礼”^{[2]1}。如此,才有《随园食单》传世。与李渔反对奢靡饮食不同,袁枚在《随园食单》中列举了燕窝、海参、鱼翅等不少昂贵食材,在袁枚的饮食观念中,只有美食与非美食之别,没有节俭与奢靡之分。

2 李渔重饮食之道,袁枚重饮食之技

虽然李渔反对奢靡饮食,但是他又不得不面对人只要活着就要吃喝的现实,因此谈及饮食也是必然之事。相对来说,李渔更重饮食之道,袁枚则更重饮食之技。李渔的饮食观是重自然饮食之道,“吾谓饮食之道,脍不如肉,肉不如蔬,亦以其渐近自然也”^{[1]215}。具体说来,其自然饮食之道是指“后肉食而首蔬菜”。李渔之所以提倡“后肉食而首蔬菜”原因有四:一是“崇俭”。这类似老子的思想,如果每个人都清心寡欲,过着俭朴的生活,由“生计繁”而导致的“诈伪奸险之事”就不会出现了。二是“复古”。“草衣木食,上古之风,人能疏远肥腻,食蔬蕨而甘之,腹中菜园,不使羊来踏破,是犹作羲皇之民,鼓唐虞之腹,与崇尚古玩同一致也。”^{[1]215}三是珍惜生命。“吾辑《饮馔》一卷,后肉食而首蔬菜,……至重宰割而惜生命,又其念兹在兹,而不忍或忘者矣。”^{[1]215}其珍惜动物生命的思想在“肉食第三”部分中洋溢于字里行间,此不赘述。四是利于养生。“后肉食而首蔬菜”,不但保全了动物的生命,而且有利于人类的养生。生活中李渔非常重视养生,饮食养生是其中重要部分。李渔认为蔬食第一、谷食第二、肉食第三,这也是符合现代科学的养生之道的。把谷食排在第二位,李渔认为“食之养人,全赖五谷。使天止生五谷而不产他物,则人身之肥而寿也,较此必有过焉;保无疾病相煎,寿夭不齐之患矣。”^{[1]221}李渔还说“吾今虽为肉食作俑,然望天

下之人,多食不如少食。无虎之威猛而益其愚,与有虎之威猛而自昏其智,均非养生善后之道也。”^{[1]227}由此可见,李渔提倡“后肉食而首蔬菜”的自然饮食之道,除作者讲明的三个原因外,还有贯穿于字里行间的第四个原因,即利于养生。总之,李渔的饮食观是重自然饮食之道,他的饮食审美也是建立在顺应自然的基础上。

对比来看,袁枚更重饮食之技。如周作人所言,“若以《随园食单》来与《饮馔部》的一部分对看,笠翁尤其是野老掘笋挑菜,而袁君乃仿佛围裙油腻的厨师矣”^[3]。袁枚虽然在《随园食单》的“序言”部分旁征博引,赋予饮食以较高的文化地位,但是在后面的行文中,却很少涉及饮食的精神文化意义,而仅仅是一个“食单”,只是停留在物质文化层面,所以,袁枚的《随园食单》更注重饮食之技,而且《随园食单》中谈到的饮食技艺非常实用,厨师读之会大有裨益。“序言”之后的“须知单”与“戒单”,从整体上阐述厨师操作过程中的注意事项与禁忌。此部分内容非常详尽与细致,“须知单”包括了先天须知、作料须知、洗刷须知等二十项内容,“戒单”包括了戒外加油、戒同锅熟、戒耳餐等十四项内容,这些内容涉及了厨师操作的诸多方面,较大幅度地保证了饮食制作的质量。除上述总原则外,袁枚还分门别类地交代了各类食材或食物的注意事项与加工方法,内容也非常全面与详细。他谈到的食材或食物有海鲜、江鲜、特牲、杂牲、羽族、水族等几十种。很多食材的加工方法介绍都非常详细,完全可以照着操作。如“猪头二法”:“洗净五斤重者,用甜酒三斤;七八斤者,用甜酒五斤。先将猪头下锅同酒煮,下葱三十根、八角三钱,煮二百余滚;下秋油一大杯、糖一两,候熟后尝咸淡,再将秋油加减;添开水要漫过猪头一寸,上压重物,大火烧一炷香;退出大火,用文火细煨,收干以腻为度;烂后即开锅盖,迟则走油。一法:打木桶一个,中用铜簾隔开,将猪头洗净,加作料闷入桶中,用文火隔汤蒸之,猪头熟烂,而其腻垢悉从桶外流出亦妙。”^{[2]46}佐料用什么、用多少,用大火烧还是小火烧,烧多长时间等都有详细说明,完全是一个详细的食谱。《随园食单》不论是“须知单”与“戒单”饮食制作的总原则,还是“海鲜单”“特牲单”等的详细、具体制作方法,都是为了达到最好的饮食效果,要色、香、味、口感等俱佳。所以,从整体看,袁枚的《随园

食单》更重饮食之技,多是停留在满足口腹之欲的层次上,少有涉及饮食的精神文化内涵。王英志也认为“《饮馔部》论说食物本身甚多,而不涉及烹饪之法,故有人认为类似《食物志》。《随园食单》亦有理论阐发,但重点放在介绍烹饪之法的介绍上,更像一本《食谱》。”^{[4]373}同时,王英志还指出“总的看,李渔的饮食文化思想不及袁枚全面、深刻。”^{[4]373}对此,笔者不敢苟同。本文认为李渔的饮食思想更深刻一些,但饮食、烹饪的技术性内容则逊袁枚一筹。

3 李渔“不载果食茶酒”袁枚茶酒并论

如杨岚所说,“饮食之中,食偏功用,饮偏享受,而饮食文化、饮食美学离直接功用越远越靠近精神层面”^[5]。饮与食相比,离直接功用更远,也就更接近精神层面、审美层面,而李渔却“不载果食茶酒”。李渔认为茶与酒不能相提并论“果者酒之仇,茶者酒之敌,嗜酒之人必不嗜茶与果,此定数也。”^{[1]237}也许有人认为李渔此言过于武断,但这恰恰说明李渔看到了同属于饮的茶文化与酒文化的差别。李渔对待茶与酒虽然都避而不谈,原因却是天壤之别。对于茶,李渔是“惧其略”而不谈,要谈就应“大书特书,而且为罄竹之书”,“恐笔欲停而心未许,不觉其言之汗漫而难收”,因此,欲“用专辑一编,名为《茶果志》”。由此可见,李渔此处不谈茶果,是想在别处大谈特谈,而且名字都想好了。

对于酒,李渔则是自认不懂而不谈。“予至于曲蘖一事,予既自谓茫然,如复强为置喙,则假口他人乎?抑强不知为知,以欺天下乎?假口则仍犯剿袭之戒;将欲欺人,则茗客可欺,酒人不可欺也。倘执其所短而兴问罪之师,吾能以茗战战之乎?不若绝口不谈之为愈耳。”^{[1]237}他并不是真的对酒一无所知,李渔此言有些谦虚了,或者是与茶相比,他自认懂酒不多。他不但看到了茶性与酒性、茶文化与酒文化的不同,而且谈到了饮酒的乐趣。他把饮酒之乐分为三种:宴集、家庭小饮与燕闲独酌。“宴集之事,其可贵者有五……备此五贵,始可与言饮酒之乐;不则曲蘖宾朋,皆凿性斧身之具也。”^{[1]298}“若夫家庭小饮与燕闲独酌,其为乐也,全在天机逗露之中,形迹消忘之内。有饮宴之实事,无酬酢之虚文。睹儿女笑啼,认作斑斓之舞;听妻孥劝诫,若闻金缕之歌。苟能作如是

观,则虽谓朝朝岁旦,夜夜无宵可也。又何必座客常满,樽酒不空,日藉豪举以为乐哉?”^{[1]299}有人以“座客常满,樽酒不空,日藉豪举以为乐”,而李渔则认为“家庭小饮与燕闲独酌”也自有其乐。在李渔看来,饮酒之乐,不只在酒味带给人的口腹快感,更在于酒所营造的快乐氛围。酒不是目的,而是手段。酒可以带来宴集、家庭小饮与燕闲独酌的快乐,也可以成为“凿性斧身之具”。李渔虽然自谦不懂酒,也没有专门论述酒,但是他对酒的辩证认识还是非常深刻的。

与李渔不同,袁枚的《随园食单》把茶、酒并作为“茶酒单”。袁枚认为,最好的茶是武夷山顶所生,“尝尽天下之茶,以武夷山顶所生、冲开白色者为第一”^{[2]211}。其次,是龙井。龙井茶又有“清明前者”与“雨前”之分。“清明前者,号‘莲心’,太觉味淡,以多用为妙;雨前最好,一旗一枪,绿如碧玉。”^{[2]211}袁枚还对龙井茶的收藏方法、烹时用火、泡茶方法等都作了说明。在袁枚看来能饮之茶唯有武夷茶、常州阳羨茶与洞庭君山茶三种。武夷茶,“清芬扑鼻,舌有余甘,一杯之后,再试一二杯,令人释躁平矜,怡情悦性。始觉龙井虽清而味薄矣;阳羨虽佳而韵逊矣”^{[2]213}。其他茶也皆以龙井为参照。“阳羨茶,深碧色,形如雀舌,又如巨米。味较龙井略浓。”^{[2]213}“洞庭君山出茶,色味与龙井相同,叶微宽而绿过之。”^{[2]213}袁枚对茶的阐述超越了口腹之欲,达到了审美的层面。他对茶的审美包括茶之香氛、口感、韵味等,但是这些审美评价完全建立在个人口味好恶的基础上。他比较喜欢“清”而有“韵”味的茶,就见得别人饮浓茶,“我见士大夫生长杭州,一入宦场便吃熬茶,其苦如药,其色如血”,而直言不讳地说别人“此不过肠肥脑满之人吃槟榔法也。俗矣!”不能以一种更加客观的立场,来评价不同种类茶的审美特点。

对于酒,袁枚认为他“性不近酒,故律酒过严,转能深知酒味”^{[2]213}。他的所谓“深知酒味”只是把酒分为清酒与烧酒两类,并说明两类酒给人以不同的审美感受。清酒有绍兴酒、金坛于酒、金华酒等,烧酒有山西汾酒、山东高粱烧。清酒,“如清官廉吏,不参一毫假,而其味方真。又如名士耆英,长留人间,阅尽世故,而其质愈厚”^{[2]214}。烧酒如“人中之光棍,县中之酷吏也”^{[2]217}。其他并没有涉及更深刻的酒文化。综上可知,李渔认

为饮酒之乐更多地在于酒所营造的其乐融融的和谐氛围,同时他还看到酒作为工具、手段的两面性——酒能带来快乐,也可以成为“凿性斧身之具”。袁枚则是从个人审美经验出发,就事论事,谈了他对茶与酒本身的具体看法。

综合来看,李渔反对奢靡饮食,把“口腹”之欲看成人类“诈伪奸险之事”的根源。这有一定道理,人类部分“诈伪奸险之事”可以归因于人类的“口腹”之欲,但是不能把人类所有的罪恶都归根于“口腹”之欲。李渔反对奢靡饮食,并旗帜鲜明地提出“后肉食而首蔬菜”的自然饮食之道,这一思想对当今人们的饮食实践仍具有指导意义。相对来说,李渔少谈具体的饮食技艺。对于茶酒,李渔也是从宏观上谈茶与酒的区别、“五贵”“五好”“五不好”等原则,没有具体的品评。袁枚引经据典,从饮食文化的高度肯定了饮食的正当性与重要性。但是在后文的展开中,他只是停留在饮食制作与口味的品评上,并没有上升到精神文化的高度,对于茶、酒也是如此。他对饮食与茶酒口味的品评建立在个人经验的基础上,以个人好恶为依据,具有强烈的主观性。

4 导致李渔与袁枚饮食思想差异的原因

一是不同的生活经历。二人不同的生活经历是形成他们不同饮食思想的直接原因。李渔(1611-1680年)出生于江苏如皋一个药商家庭。李渔小时候与青少年时代,算是“小有家产,日子过得还算富裕、惬意”^[618]。约二十四岁返回祖籍浙江兰溪。少有才华,但屡试不第,后又逢改朝换代。明清鼎革后,便不求科举入仕,而走上卖文为生、卖艺为生(李渔家班)的道路。在那个时代,此路的艰辛可想而知,有时甚至靠“打秋风”过活。对李渔来说,“口腹”就是“生人之累”,他的后半生几乎都在为解决“口腹”问题而奔波。与很多文人一样,李渔也游遍了祖国的大好河山,如他在《雨宴吴兴郡斋记》一文中所说,“予二十年来担簦负笈,周游四方……海内郡治共百五十有六,而予所未到者仅十之二三”。但是“在别人,是衣食无忧,到外面长见识,增阅历,或观赏大自然的美景;而在笠翁,则是去‘就食’,即像牧民‘逐水草而居’找饭吃”。^[61235]在李渔很多诗词文章及与友人的书信中,都记录了其旅途的艰辛。对李渔来说,“口腹”就是“生人之累”,他不但要

解决自己的温饱问题,还要解决一家大小四十几口人的温饱问题。“其止崇嗇,不导奢靡者”李渔美其名曰是“不得已而为造物饰非”“为庶物弭患”,这可能是原因之一。因条件所限,他也不可能像袁枚那样山珍海味如家常便饭,因此他的生活经历、生活条件也当是影响其饮食思想的一个重要原因。

与李渔不同,袁枚则是辞官归隐、享受生活。袁枚(1716-1797年)是浙江钱塘人(今杭州),生活于康乾盛世。乾隆四年进士,外放江南任县令,先后任溧水、江宁、江浦、沭阳等地县令七年,为官清明勤政,深受百姓爱戴。无奈仕途不顺,于乾隆十四年(1749年)辞官隐居于南京小仓山随园。袁枚在文学上倡导书写真性情,生活上他也是生性洒脱、放荡不羁。他为自己的园林取名为“随园”,晚年自号随园主人、随园老人,生活中他也是随性而为,这在他的《随园食单》中也可以体现。另外,袁枚虽然也是辞官归隐,但是他经营有道,所以他是“不差钱”的。他喜欢美食,就常常在以宴会友,而且“每食于某氏而饱,必使家厨往彼灶觚,执弟子之礼”,“四十年来,颇集众美”,四十年来从不间断。可以毫不夸张地说,自33岁辞官归隐,到81岁驾鹤西归,袁枚后半生四五十年,就是在享受生活,品味美食、美女、美景等,所以他更关注饮食之技艺,并有心编写《随园食单》。

二是不同的人生哲学。二人不同的人生哲学是形成他们不同饮食思想的根本原因。李渔具有朴素的辩证法思想,他总是辩证地看待生活中的问题,比如人都必须面对死亡这件事,他认为这是造物最大的不仁,“日令不能无死者惊见于目,而但闻于耳乎!是千古不仁,未有甚于造物者矣”,同时,他又认为这是造物最大的仁慈,“不仁者,仁之至也。知我不能无死,而日以死亡相告,是恐我也。恐我者,欲使及时为乐,当视此辈为前车也”。对于人的欲望、人追求享乐的权利等问题,也同样如此。他一方面肯定人的欲望的正当性、人追求享乐的合理性,承认“食色性也”,另一方面他又提出饮食要追求“自然”、应利于养生,要注意“太饥勿饱”“太饱勿饥”等问题。他一方面提出“行乐之地,首数房中”,另一方面又提出要“节色欲”。对比来说,袁枚对待这些问题的态度更加直观、彻底。他也肯定人的欲望的正当性。

他认为“有目必好色,有口必好味”“人欲当处,即是天理”。他甚至认为人的欲望是圣贤治世的根本,“且天下之所以丛丛然望治于圣人,圣人之所以殷殷然治天下者,何哉?无他,情欲而已矣。……使众人无情欲,则人类久绝,而天下不必治;使圣人无情欲,则漠不相关,而亦不肯治天下”^[7]。如宋致新所说“正因为意识到人生的短暂、来世的虚妄,袁枚在生活上主张适当的物质享受,而不同于传统的隐士派文人的过分俭朴、过分清高。”^[8]与传统文人不同,袁枚毫不讳言自己对美食、美色、金钱等的喜爱。他坦言自己“至人非吾德,豪杰非吾才。见佛吾无佞,见仙我辄排。谓隐吾已仕,谓显吾又乖。解好长卿色,亦营陶朱财。不饮爱人醉,不醉爱花开。先生高自誉,古之达人哉”^[9]。他把自己比作不囿于传统道德规范、随性而为的“古之达人”。柯平也说他是个“一生不信佛,不问道,讨厌吃药,不喜欢谈论养生之术的人”^[10]。了解了袁枚是个怎样的人,那么他的饮食思想也就不难理解了。

总之,受明清物质发展、享受生活风尚的影响,同为江浙人、同受江南文化熏陶的李渔与袁枚,都非常关注生活审美、饮食审美,但是两者的饮食美学思想又有差别,一个反对奢靡饮食,一个肯定追求美食;一个注重饮食之道,一个注重饮食之技;李渔专门解释“不载果食茶酒”之原因,而袁枚则是饮与食并置,茶与酒合一,详细说明泡茶

之注意事项、不同酒之味道差别等。两人不同的生活经历、人生哲学影响与决定了他们不同的饮食思想。虽然两人饮食思想不同,但是各有所长。李渔利于养生的自然饮食之道与袁枚精益求精的烹调方法在中国饮食文化发展史上都具有重要地位。饮食,人人为之,日日为之,看似小事,实则反映一个人的经历,关乎一个人的思想,甚至折射一个时代之风尚。

参考文献:

- [1] 李渔. 闲情偶寄[M]. 杭州:浙江古籍出版社,1985.
- [2] 袁枚. 随园食单[M]. 沈阳:沈阳万卷出版公司,2016.
- [3] 周作人. 笠翁和随园[N]. 大公报·文艺,1936-9-6.
- [4] 王英志. 袁枚评传[M]. 南京:南京大学出版社,2002.
- [5] 杨岚. 李渔的饮食美学[J]. 美与时代(上半月),2010(2):17-19.
- [6] 杜书瀛. 戏看人间——李渔传[M]. 北京:作家出版社,2014.
- [7] 王英志. 袁枚全集新编:第六册[M]. 杭州:浙江古籍出版社,2015:424.
- [8] 宋致新. 袁枚的思想与人生[M]. 南京:南京出版社,1998:108.
- [9] 王英志. 袁枚全集新编:第二册[M]. 杭州:浙江古籍出版社,2015:214.
- [10] 柯平. 都是食色性灵:明清文人生活考[M]. 重庆:重庆出版社,2006:49.

The comparison of Li Yu and Yuan Mei's diet thought

——Based on Xianqingouji “food and drink part” and Suiyuan's food menu

LIU Yumei

(The Grand Canal Research Institute of Liaocheng university, Liaocheng, Shandong 252059, China)

Abstract: Influenced by the social fashion of the pursuit of pleasure in the Ming and Qing Dynasties, Li Yu and Yuan Mei were focused on quality and aesthetic of life, some diet literatures of both of them handed down. However, there were differences between their dietary ideas, these differences showed that Li Yu opposed to diet, Yuan Mei approved of diet; Li Yu emphasized the Tao of the diet, Yuan Mei laid stress on the processing technology of food; Li Yu did not concern tea and wine, Yuan Mei talked about not only tea but also wine. The main reasons for these differences were due to their different life experience and life philosophy.

Key words: Li Yu; Yuan Mei; dietetic thought

(责任编辑:王雪萍)