

中和,中国传统酒道之美学阐释

万伟成

(广东省佛山科学技术学院中文系,广东 佛山 528000)

摘要:“中和”既发轫于饮食,又反过来对酒礼的道德内质、礼仪外形与宴席的文化功能起着决定作用。受传统文化两大支柱的儒家与道家丰富的中和审美思想影响,中国传统酒道的中和审美具有旨酒的味觉审美(味)、宴饮的审美快感(乐)和饮酒的节制原则(节)3个层次,对现代酿酒、文明饮酒都有积极意义。

关键词: 酒道; 中和; 美学

中图分类号:TS971.883

文献标识码:D

文章编号:1001-9286(2008)11-0122-03

Zhonghe (Golden Mean)--Aesthetic Explanation of Chinese Traditional Liquor Drinking Etiquette

WAN Wei-cheng

(Chinese Department of Foshan Science & Technology College, Foshan, Guangdong 528000, China)

Abstract: Zhonghe (golden mean) derives from the aesthetics of two Chinese traditional schools--Confucianism and Daoism. It firstly impacts upon diet and then has decisive effects on the formation of liquor drinking etiquette and cultural functions of banquet. The aesthetic explanation of Chinese traditional liquor drinking etiquette presents in three levels: taste aesthetic judgement, banqueting aesthetics, and abstinence in drinking, which is of positive meanings in modern liquor-making and civilized drinking. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor art; zhonghe (golden mean); aesthetics

中和,是中国人的基本精神之一,是礼乐文化精神的基本出发点。中国传统文化,从听觉、味觉程度适中之感取其“和”,从视觉、触觉的安稳平正之感取其“中”,进一步揉合了“中和”,到《礼记》中的《中庸第三十一》、《大学第四十二》、《乐记第十九》,先秦礼乐文化中的“中和”内涵进一步系统化、理论化了。无论是儒家、还是道家,都把中和视为至高境界。儒家以礼论酒,道家以道论酒,对传统酒道审美也产生深远影响。中国传统酒道的审美内核就是“中和”二字。“未发,谓之中”(《中庸》),体现在酒道上就是对酒无贪婪,无嗜求。“无累则正平”(《庄子·达生第十九》),在酒道上要求无酒不求酒,有酒不贪酒。“发而皆中节”,体现在酒道上就是饮而不及乱,故谓之“和”。和,是平和协调,不偏不倚,无过无不及。酒道的中和审美概念并不是抽象的,而是具体化到酒之味、礼之节、人之风范上,在旨酒的味觉审美(味)、宴饮的审美快感(乐)和饮酒的节制原则(节)上,都充分体现出传统酒道的“中和”审美观念。

1 从审美客体看酒味之和

“和”的观念最初从调和饮酒而来,本作“盪”,最早是河南偃师二里头出土的夏代青铜调酒器,后来表示饮

酒之调和,正如康殷《文字源流浅说》所谓:“盪为调和酒之器,后省为和,故和亦有调和之意”。根据调酒的要求,必须把酸、甜、苦、辣、咸等各种不同味道配合起来,做到“甘而不浓、酸而不酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不膩”(《吕氏春秋·本味篇》),才能适口。正如《周语·郑语》所说:“以他平他谓之和,故能丰长而物归之;若以同稗同,尽乃弃矣……是以和五味以调口”,孔子也说:“和而不同”(《论语·子路篇第十二》),可见味觉之美只能存在于味道的多样性的统一之中。

从审美客体来看,“和”实际上就是如何使酒味的多重因素在各自的合规律的结构配合中达到和谐,以取得美的效果。酒味从多样和差异到适中和平衡,要经过“调”。“调”是“和”的手段,“和”是“调”的目的。现代评酒,强调酒味应以个性、协调、回味为上。个性,指具备本品应有的酒味特点,协调要求甜酸苦涩辣等味柔和、纯正,此东坡《送参寥》所谓“咸酸杂众好,中有至味永”,戴表元《许长卿诗序》所谓“酸咸甘苦于食,各不胜其味也,而善庖者调之,能使之无味”。倘若如《论衡·谴告第四十二》所说的:“酿酒丁罍,烹肉于鼎,皆欲其味调得也,时或咸苦酸淡不应于口者,犹人芍药失其和也”。如果调酒失和,突出了任何一种口味,或偏甜,或暴辣,或酸败,或

收稿日期:2008-07-09

作者简介:万伟成,男,文学博士,副教授,研究中国酒文化与古代文学,在广东省佛山科学技术学院中文系工作。

苦涩,都会破坏酒味、酒质的平和娴雅;如辛,酒烈而生也;酸,过酵而生也;皆非正味。倘若于无味中回味,则饮后的味感悠久,余味隽永,余香满口了,这就是调酒之味的最高境界了。

先秦时代旨酒以“甘和”为美,呈现出饮食(含饮酒)重和、重甘的味觉审美倾向,这在《诗经》宴饮诗中也多有反映,如《鹿鸣》、《正月》、《烝弁》、《桑扈》、《泮水》、《鳧鸞》等篇都反复出现“旨酒”,《宾之初筵》更说:“酒既和旨,饮酒孔偕”,将“和”贯于表味的“旨”字之前,充分说明先秦酒味审美与中和的关系。按《说文》:“旨,美也”,“美,甘也”,“甘,美也”,甘者,“美也,从口含一,一,道也”。就是说美味含口,是无酸甜苦辣咸的正味。这一解释符合先秦味觉审美实际和酿造实际情况的。先秦特重醴酒(即用蘖一宿酿成的甜酒),用于最隆重的养老、祭祀场合。而且从酿造史看,我国在汉代以前,曲虽然属于双边发酵,但它的发酵力一直很低,成酒多半处在糖化阶段;蘖属于单边发酵,仅起糖化作用,乙醇含量更低,糖甜味更浓。

先秦酒味审美,追求柔和,反对强劲,“旨酒思柔”(《桑扈》)正表达这一层含义:一方面先秦酒本身就远不如后世强劲,另一方面当时饮酒也要调和,如“六饮”中的“凉”,据郑司农解释:“凉,以水和酒也”,《礼记·内则》称为“滥”,郑玄注:“似诸和水也”。这种“和”无疑会使得本来乙醇含量低的酒味更加淡薄。无论是儒家、道家、杂家,都主张饮食调和,以淡为尚,反对厚味,反映了饮酒中和的味觉审美的观念。《老子》第七章说“道之出口,淡乎其无味”,“为无为,事无事,味无味”,但“无味”并非今天意义上的寡淡无味,而是《老子》第三十一章所谓“恬淡为上,胜而不美”。因为“道”的体味是“视之不足见,听之不足闻”的,是一种“无味”之味,是至味。酒味亦以“道味”为至味,饮酒亦可以体道,获得最大的审美享受。《吕氏春秋·本生篇》:“肥肉厚酒,务以自强,命之日烂肠之食”,《尽数》:“凡食,无强厚味,无以烈味重酒,是以谓之疾首”。从养生角度论述饮食(含酒)之味以淡为上,反对酒味浓厚,因为饮食味厚,是“致疾之端”(所谓疾首),所以《历代家传养生四要》:“五味稍薄,则能养人,令人神爽;稍厚随其脏肺,各有所伤”。

儒家则偏重从养性角度论述酒味恬淡的好处,《礼记·乐记》所谓“大飨之礼尚玄酒而俎腥鱼”,按:玄酒或释作水,或释作水和酒。所以王国维说:“古人之酒皆和水而饮”。《管子·中匡第十九》有一段记载,典型地反映王者酒道对酒味与修德关系的观点,其中“厚于味者薄于行”,正反映了先秦调和酒味贱厚贵淡的审美观念,除了养生的涵义外,更多的是道德上的考量,反映了礼乐制度下人们的酒味审美风尚。酒味恬淡,排斥刺激,饮用起来也让人心平气和,从生理到心理、从味觉审美升华到道德审美情趣,从养生(先秦醴被用于养老)到养性,不仅符合中和要求,而且符合德、礼规范。传统的调酒之

道,对今天的调酒、兑酒仍有指导意义。

2 从审美主体看酒礼之节

饮酒可以养生,也可以丧生,因此掌握适度的原则十分必要,这适度原则就是“中和”之“中”的概念。用“中”解释酒德,最早见于西周初期文献《酒诰》:“尔克永观省,作稽中德”。适度饮酒,就是“中德”,即以“醉”为度,醉而不乱,才能达到养身归性,酒德饱满,否则就是濡首丧德,败身丧生。掌握“适度”的原则,是中国酒道最富日神精神的体现。《诗经》中论及醉与德的关系说:“既醉以酒,既饱以德。君子万年,介尔景福”(《大雅·既醉》),“既醉而出,并受其福。醉而不出,是谓伐德”(《小雅·宾之初筵》),这里对“醉”的把握,体现了“中和”精神:一方面主张“醉酒”,饮酒足量,则道德饱满,醉、德双馨,则致福、养体、归性、合情,即后世所谓的“醉酒饱德”;另一方面反对过度,过度不但不能致福,反而丧德,所以孔子说:“唯酒无量,不及乱”(《论语·乡党》)。可见,以儒家酒道为基础建立起来的中华传统酒道是非常强调“适度”原则及相关的节欲原则。西周建国伊始,鉴于殷亡,提出“无彝酒”(《酒诰》)、“几酒、谨酒”(《周礼·秋官·萍氏》),成为周代礼政的一个内容。这种观念在古人造字上也反映出来,如《说文》:“醉,卒也,卒其度量,不致于乱也”,《正字通》:“醉必伐德丧仪,醉之从卒,终也,与酒俱卒,危辞也,所以寓戒意也”。此外,商周青铜酒器如禁、舟、营、觚、角、散、爵等,从命名、形制、声训等方面体现出礼的节制要求。

其实,中和审美原则不但强调酒量的节制,而且强调饮酒行为的节制,主张“饮必小咽”、“轻酌慢饮”的饮酒方式。《吕氏春秋·尽数》说:“凡养生,……饮必小咽,端直无戾”。

明龙遵《食色绅言·饮食绅言》中说:“饮酒不宜粗及速,恐伤破肺。肺为五脏之华盖,尤不可伤”。清朱彝尊《食宪鸿秘》说:“饮酒不宜气粗及速,粗速伤肺。肺为五脏华盖,允不可伤,且粗速无品”。徐珂《清稗类钞·饮食类》认为:“急食非所宜”,童岳荐《调鼎集》中也强调酒“忌速饮流饮”,吃饭与饮酒一样都应慢慢地品,既符合文明礼貌,更符合生理需要,也是人格品味高下的体现。

中和,就是通过调节达到和谐、平衡。《中庸》从人的性格上解释“中和”说:“喜怒哀乐之未发谓之‘中’,发而皆中节谓之‘和’”。以饮食言,“和如羹焉,水火醯醢盐梅以烹鱼肉,焯之以薪。宰大和之,齐之以味,济其不及,以汇其过,君子食之,以平其心”(《左传·昭公二十年》)。酒作为饮食的一种,也需要和、齐、济、泄,让君子饮之,心平气和,袁宏道《觞政·三之容》说:“饮喜宜节,饮劳宜静,饮倦宜谈,饮礼法宜潇洒,饮乱宜绳约,饮新知宜闲雅真率,饮杂糅客宜逡巡却退”,就是中和“节”观念在饮酒上的具体表述。

从审美角度来看,适度以节欲的原则表现在:一方

面从审美客体(即酒)来说,表现为降低美的感性强度与数量,减弱审美对象所引发的强烈的生理效果,和味调口,三爵而退,正是关键;另一方面从审美主体来说,就是要节制欲求,控制审美行为。这些不仅是先秦养生审美观念的表现,而且是“中和”原则的具体运用,是中国礼文化的要求,也是乐文化的反映。诸葛亮《又诫子书》:“夫酒之设,合礼致情,适体归性,礼终而退,此和之至也。主意未殚,宾有余倦,可以致醉,无致迷乱”。饮酒达到致情、适体、归性的目的,按礼仪来说就可以退出筵席,这就是“控制审美行为”,是“礼”与“和”关系在酒道上的运用。从乐文化来说,《礼记》多次表示:“欲不可从,志不可满,乐不可极”(《曲礼上》),“乐之隆,非极音也;食飧之礼,非致味也”,“先王之制礼乐也,非以极口腹耳目之欲也,将以教民平好恶,而反人道之正也”(《乐记》),也就是说,音乐之美与饮食之味所产生的强大魅力,并不在于音乐和饮食表现力的充分展示,而是恰恰相反,节制人们情欲的膨胀,使之保持在一种中正平和的状态,这就是一种道德境界。这种“人道之正”,就是从单纯的生理满足升华为贵族所追求的人伦正道和道德精神。

3 从审美主体看身心之和

就主体而言,达到味之和感,必符合生理要求,应适度而有节制。过度的欲求,会使美味也觉无味,影响人的心理和精神状态;恰如其分的“和”,则使快感上升为品尝美感。“和”乃是味之美感的标志,提升了人的主观审美感受。所以酒道的中和精神要求的是一种人格状态,一种道德自律自守的表现,是君子应该具有的基本人格形象,即“风范之美”。范,包括规范和风范。规范,就是酒礼的政治规范、道德规范、行为规范,包括上述的饮前先祭、就席定位、酌献酬酢、拱揖周旋、进食规定、言语举止等行为模式以及忠君、孝亲、礼宾、敬长等伦理观念。合乎规范的要求,是保持酒人风范之美的前提。风范,表现为酒人风格、风采、风韵。《诗经》说:“饮酒孔嘉,维其令仪”,饮酒本来是件好事,关键在于饮酒者要保持美好的风仪,这就是“温克”,《诗经》又说:“人之齐圣,饮酒温克”,聪明的人饮酒,在言语意气、举止态度上要合乎“温克”的要求,温克就是君子饮酒风范的内涵。温,就是要温文尔雅,蕴藉柔和;克,就是要恭谨得体,自持以礼。像“三爵之礼”规定的3种饮酒风度、态度,即:酒如(礼度明肃之色)、言言斯(意气和悦之貌)、油油然(谨重自得之意),止是君子饮酒温克风范的最佳解释。倘若饮酒超过三爵之数,即醉饮过度,得意忘形,引起言语失序,举止粗暴,那将是对温克风范的破坏,也是对中和之美的破坏。有鉴于此,前人在饮酒场合,往往要设立酒监、酒史二职,纠察众人饮酒得失,监以察仪(举止),史以记言(言语),各有分工,从两方面维护“范”的威仪。

“中和”、“调和”是酒文化审美场的基本功能。酒文化审美场是通过对无数个体的审美同化,来实现对群体的审美调节,最终实现对人类环境的整体调节。这种调

节机制的有利功能是具有的审美价值。所以《礼记·乐记》说:乐之隆,非极音也;食飧之礼,非致味也。清庙之瑟,朱弦而疏远,一倡而三叹,大飧之礼,尚玄酒而俎腥鱼,大羹不和,有遗味者矣。是故先王之制礼乐也,非以极口腹耳目之欲也,将以教民平好恶,而反人道之正也。

就是说,音乐之美的强大魅力,并不在音乐表现力的充分展示,同样的宴享之美,也并不在于追求极端刺激,酒既被纳入“礼教”,也被纳入“乐教”,古代“乐以侑酒”就把二者联系了起来。这里“有遗味者矣”四字似是直贯玄酒、俎鱼、大羹三者;有遗味,其实就是“至味在于无味”,正如《淮南子·说林训》所谓的“至味不嫌(高诱注:嫌,快),至言不文,至乐不笑”,而“酝厚清劲,复系人之嗜”(《清波杂志》),所以儒家主张“调和”,将“酝厚清劲”调和至“非致味”的程度,这里显然是站在节欲、教民、人道、崇本上说教的,体现了礼乐文化的价值取向。这段话,既是对酒道审美客体(酒味)的要求(非致味),又是对酒道审美主体的要求(平好恶,人道之正),苏辙《既醉备五福论》说得更清楚:“醉而愈恭,和而有礼,缪戾之气,不作于心,心和神安”,这就是“平好恶”,是“仁”的境界。可见酒道的中和审美就是要求在节制人们情感的激烈表达与过分鲜美的畸形追求时,让客体与主体都保持一种中正平和的状态,一种完美的道德境界。

酒艺是味的调和艺术,酒味调和要“甘而不浓、酸而不酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不膩”,旨在追求五味调和百味鲜。后来五味调和的原理,扩展到饮食烹饪的各个方面,就是一种整体性的统调,即菜肴的软硬、甜咸、厚薄、大小、生熟、冷热、荤素等对立因素的恰当统一。色、香、味、型、器的相成相济、适到火候、恰当的水量等,以取得整体调和统一,而又极富于微妙变化的审美效果。这种整体调和,实质上就是合规律性与合目的性的统一。从调味到整体统调,说明人们有了对酒道审美的整体性追求。中国美学史上最早的“中和为美”的美学思想,就是在总结了饮酒审美中的“味之和”及其推广到音乐的“乐之和”、政治伦理上的“中庸之和”等思想的基础上升华为人神之和、人伦之和、天下之和乃至天人之和,表现了“中和”审美观念的提升。

中和,从饮食到音乐、从味觉到美感、从宗族群体的安定和睦到治国平天下乃到参天地,是农业型自然经济造成的人群心态趋势。它既发端于农业社会,又效力于农业社会,成为礼乐文化的精髓,决定了礼乐文化的道德内质和礼仪外形。它既发轫于饮食,又反过来影响饮食文化,对酒礼的道德内质(表现为酒德)和礼仪外形(表现为节文)、宴席的文化功能(如组织、教化)起着决定的作用。另外,中和之美对于现代酿酒业特别是酒的勾兑来说,尤其具有现实意义与实践意义,比如白酒勾兑,主要指浓香白酒口味绵甜爽净、香味谐调、余味悠长。其中,“绵”、“谐调”等均是中和思想的体现,即将单体酒的“过”与“不及”改善,达到酒体的完整与美善。●