

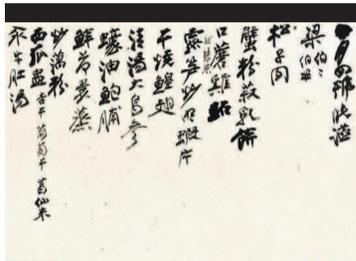
# 国家艺术杂志

本报副刊部主编 2020年12月2日 星期三 第907期

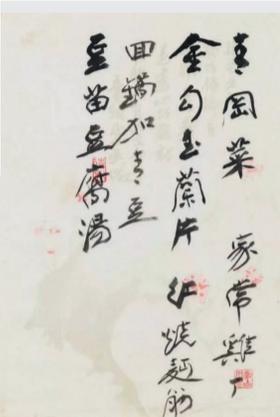
## 新民晚报

本版编辑: 吴南瑶 丹长江 视觉设计: 戚黎明 编辑邮箱: xmss@xmwb.com.cn

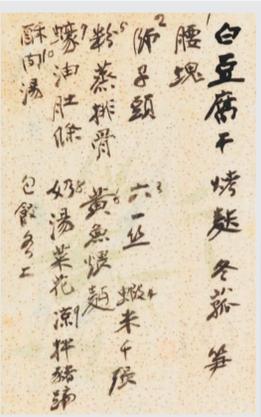
19



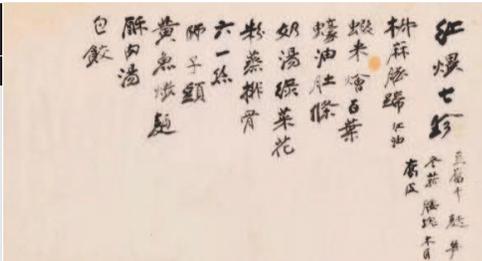
张大千菜单-红煨七珍



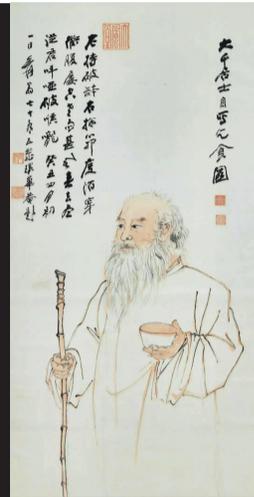
张大千菜单-青冈菜



张大千菜单-白豆腐干



张大千在十七里湾观海



张大千举办家宴

张大千《乞食图》轴 1973,台北故宫博物院藏



张大千 1967年作 宴顾毓琇等菜单两份 镜框 (2014年苏富比60万港元成交)

## “我善烹调，画艺之上”

### ——读张大千“菜单书”

王琪森

### “摩耶精舍”中的《宾宴食帖》

人“摩耶精舍”，经过雅致简朴的会客室及墨香弥漫的大画斋后，便是放着一张大圆桌（可供12人就餐）的餐厅，进门就可见墙上张大千亲笔题写的“宾宴食帖”，下面即是他精心挥毫所书的两张家宴菜单。这在张大千美食菜单中，具有国际网红级的影响：一张是他1971年初夏时节在美国十七里湾宴请的食单；一张是他1981年在台北宴请张学良夫妇的菜谱。再走进那景色旖旎的庭院里，有一个专用于烧烤的“烤亭”，亭前一块巨石上，镌刻着《大千居士乞食图》，这是张大千75岁生日时的一幅自画像，也创作于1973年美国加州的十七里湾，画的左上角用遒劲朴茂的笔墨，豪放畅达的气势、调侃幽默地语言题写了一首小诗：“左持破钵右拖筇，度陌穿衢腹中空。老雨甚风春去尽，从君叫哑破喉咙。”《乞食图》中的大千策杖托钵，神情超然，情志淡泊，遥望远方，无言地凸显了大师漂泊异乡的情思与岁月菩提的禅意。张大千一生常喜欢作自画像，然而这幅自画像是最出神入化而自我观照，通因彻果而心境自明的。

作为功力深厚、造诣独特、画风自树的张大千，被称为“五百年来一大千”。他提笔所书的菜单，也构成了他书法创作中的重要组成部分，具有笔墨经典的建构意义与书法名篇的艺术价值，成为张大千书画谱系中的精品力作。这种独辟蹊径而富有生活气息的书法创作形态与表现方式，可以说不仅在同时代的书画名家中、即使在历史上的书画大家中，也是凤毛麟角，很少见到的，可谓是中国历代书法艺术长廊中的“风景这边独好”。

张大千曾在多种场合表达过：“以艺事而认，我善烹调，更在画艺之上。”那么他所书写的这些笔墨食单，也绝不在那些传世的书法名篇之下。我想是应当感谢张大千的，他在传播、弘扬中华美食的同时，也为当代书坛留下了不朽之作。然而，令人遗憾的是当代书坛并没有关注或评判张大千书法食单的艺术成就、笔墨建树与学术价值。只是当他书写的食单在拍卖会上屡屡拍出令人震惊的天价时，才听到惊叹与称奇。如就在他的“摩耶精舍”厨房内，他递给了他的家庭厨师徐敏琦一张又一张的食单，这个当时还年轻的厨师绝对没有想到这些写有成都狮子头、葱油鸡、西瓜盅、粉蒸肉、回锅肉、红烧肉、棒棒鸡、绍兴鸡、水铺牛肉、玉兰片、宫保鱿鱼等日常菜的菜单，日后远远超过了贵重的黄金的价值。后来，当徐敏琦将21张

被称为“五百年来一大千”的书画大师张大千，一直把美食烹饪看作大雅之事，他所书写的菜单，笔墨精湛，法度严谨。因此，张大千在台北的“摩耶精舍”中挂有“宾宴食帖”之匾。即张大千所写的菜单完全达到了书法艺术“帖”学的标准，成为他书法创作中的精品力作。因而在国际拍卖上屡创新高。但当代书法界却对此是忽略了，从未进行研究或关注。

在我国台北故宫风光秀美的双溪水边，有一座花木扶疏、风雅雍容的建筑“摩耶精舍”，这是著名的一代书画大师张大千先生在多年漂泊海外后定居宝岛之处。诚如他自己在诗中所言：“万里归迟总恋乡。”

菜单及一张柿子图《利市三倍》交纽约佳士得拍卖时，争抢激烈、锤起锤落，最终拍出了95.5万美元的高价，合人民币800万元。也就是这些当时放在灶边的小纸片，每张就价值近40万元，岂止是“利市三倍”而是“利市无限”。

境界睿智、修为丰博、见识弘远的张大千是颇为自信的，他把他手写的宾宴菜单，称为“食帖”，是极富有深意而特有指向的，他似乎在提醒乃至在关照，切莫把我老夫书写的食单就当烹饪俗物，美食附庸，这是进入书法层次与艺术范畴的“帖”！可我们慧眼有限，未能解读到大师当年的意蕴实指。

### 食帖，“大千体”的别样风采

在华夏文化系统或艺术谱系中，“帖”，是指在古代时，凡属小件的卷帙纸上的文字书写，皆称之为帖，后专指凡书法名家所写之墨迹件，被尊为帖。清代阮元在《北碑南帖论》中曾云：“晋室南渡，以《宣示表》诸迹为江东书法之祖，然衣带所携者，帖也。帖也，始于卷帙之署书。后世凡一缣半纸珍藏墨迹，皆归之帖。今《阁帖》，如钟、王、郗、谢诸书，皆帖也，非碑也。”如被称为“祖帖”“皇帖”的陆机《平复帖》，圣王羲之的被称为“天下第一行书”的《兰亭修禊帖》，小圣王献之的《鸭头丸帖》，李白的《上阳台帖》，颜真卿的《刘中使帖》及被称为“天下第一行书”的《祭侄帖》，苏轼的《寒食帖》，米芾的《蜀素帖》，黄庭坚的《松风阁帖》，杨凝式的《韭花帖》等。可见，帖，是东方书法文化的经典展示和视觉艺术的独特表现。为此，明代那个提倡“独抒性灵，不拘格套”的大才子袁宏道诗曰：“天子自临宣示帖，美人亲碾校书笺。”可见帖的地位之高。

张大千把美食烹饪看作是大雅之事，从骨子里彰显了一种“民以食为天”的传统理念。因此，综观他书写的每一张食单都相当认真严谨而法度自显，完全达到了帖学的艺术规格、笔墨要求和帖系范畴。应当讲，张大千为当代

书法提供了范式之作，他所书的食单，正为当代书学作出具有历史意义的贡献，成为独树一帜的“大千体”中的重要组成部分。张大千的一生写下了大量的食帖，也正是通过这些食帖，全面而生动地展示了他书法艺术的笔墨轨迹和风格建树。著名学者、书法家启功说过：“王珣《伯远帖》、王献之《中秋帖》，在当时不过是一封普通的信札，简单的程度，仿佛现在所写的一般‘便条’，但是写得那样讲究，一个个的字都像是有血有肉有个性的人物。”

“书为心画”，“书画同源”。张大千曾深有感悟地说：“吾画一落笔可成，而题署必穷神尽气为之，如题不称，则画毁矣，故必先工书也。”可见书法对绘画之重要。张大千青箱家学，渊源有自，从小除随母亲和姐姐学画外，就跟随精于欧字的二哥张善孖、工于苏字的四哥张文修临池学书。后从日本留学回到上海后，正式拜民国碑学大家曾熙、李瑞清为师，开始接受严谨而系统的书学训练，深得两位老师的笔法神韵，打下了相当深厚扎实的三代两汉金石文字、六朝三唐碑刻的碑学底子。以后他上溯两晋隋唐，下窥宋元明清，取法于钟繇、二王、李邕、颜真卿、柳公权及苏东坡、米芾、黄庭坚、董其昌、石涛、郑板桥等，广采博取，转学多师。尤对《瘞鹤铭》《石门铭》《金刚经》用功精勤，再取法于黄山谷开张纵横的气势及石涛奇崛俊朗的用笔，从而汇帖入碑，帖貌碑骨，两相兼容，形成了自己劲拔飘逸而外柔内刚、稚拙浑穆而朗逸雍容、平中出奇而金石气盛的独特的“大千体”书风。

### 大千的“食单书法现象”

综观张大千的食单书法，可以讲是张张精湛，笔笔到位而从未有草率之作，极具笔墨神采和艺术质量，因而为人所重。当时在张大千家宴结束后，常常会出现这样热闹的一幕，客人们会冲到厨房去抢书法菜单留念。而后来，随着岁月的流逝，这些张大千当年手书的

食单在拍卖市场上，更是受到追捧，屡创笔墨食单的天价，成就了“中国书法的传奇，亦成为特有的张大千‘食单书法现象’”。

如果把张大千的食单书法和他的题画书法、对联书法及立轴书法作比较研究，其运笔的遒劲凝练、线条的劲挺朗逸、气势的酣畅奇崛、结构的疏密有致、布白的神形相映有着共同的特征外，其食帖书法还是有其独特的表现形式和别样的笔墨范式。在运笔上，张大千平时的书写采取较长的逆锋用毫，以增加线条的波动起伏感，从而产生富于变化的朴茂古逸之气，颇有《瘞鹤铭》之雅韵。而他书写食单时，则直接逆锋取势入纸，使线条变得简短而质朴、率真而稚拙，由此使点画弥散出一种刚劲的金石气。在结构上，张大千由于上溯春秋、秦汉、临遍古今名帖，因而他平时的书法是行草相兼，隶篆相糅，多体相参，显得高古丰博、风姿万千。而他的食单书法考虑到是供于灶边相用，因而以行楷为主，很少用草法相杂，便于厨师相认。在字体上也是以楷、行书为主，篆隶字的结构亦很少掺之，最多是运笔中表现出篆隶之意，这并不影响厨师的识别。在结构上，张大千平时的书法是敢于大开大合，善于大疏大密，凸显了黄山谷的笔势、《瘞鹤铭》的笔意、《石门铭》的笔韵，极有视觉放射性与结构造型性。而他的食单书法却相对收敛，点画线条与部首偏旁都很紧凑聚合，使笔画密致而构成和谐，从而严谨律，呵成一气，神态稳健。

值得一提的是张大千晚年的食单，尤其是他在“摩耶精舍”所书系列食单更是臻人书俱老、归朴返真之境界。而且从笔法艺术的角度及书法学术的层面来看，张大千的书法食单，在他整个书法系统中，是笔墨习气最少、线条纯度最高的部分。从书法创作心理学来分析，张大千在书写画题、对联、立轴时，其“书法意识”是大于“书写意识”的，因而他注重点画的效果，运笔的幅度、结构的开合、线条的趣味及章法的行气，是以法载书，以书显艺。而他书写食单时，则是“书写意识”大于“书法意识”，因而显得松弛自由，点画随笔拈来，运笔信手挥洒，结构疏密自如及章法宽博疏朗，是以意载写，以写显艺。从而呈现了“泯规矩于方圆，通钩绳于曲直”的线条造型，“穷变态于毫端，合情调于纸上”的笔墨效应。记得张大千在81岁时曾自书对联自嘲地戏云：“百年诗酒风流客，一个乾坤浪荡人。”正是这种诗酒风流、乾坤豪放，使他的书法食单成了生活美学的经典标识与佳肴名帖的辉煌呈现。