

在嘉兴,人们对沈苇窗这个名字已然陌生。其实在收藏界,他也曾风云一时。董桥就曾在他的多篇文章中述及与沈苇窗的交往,他视沈苇窗为“前辈”,经常跟着沈四处访友赏画,声称对其“赐教”和“名言”,“到老不忘”。

沈苇窗受人关注,源于他曾是香港著名文史杂志《大人》和《大成》的创办者和主编。此两套杂志因其文章质量和作者阵容的“空前绝后”已成为收藏界的香饽饽,据说单册的最高价已达万元以上。可就是这样一把杂志办得炉火纯青的文化名人,其生平资料却少得出奇。



不该被遗忘的沈苇窗

【我是桐乡人】

沈苇窗的父亲叫沈季璜,婚后即举家定居上海,住在台湾路上,沈苇窗也出生在那里。沈苇窗经常自称“我是桐乡人”,在他的著作《食德新谱》中对江浙,特别是桐乡及“我乡乌镇”的饮食风物多有谈及,且语带深情。如他在《吃粥百法》中记述故乡食事,如数家珍:

我乡乌镇,为浙西大镇,习俗晨间吃面,中午吃黄米饭,夜间吃白米粥,其邻近南浔、震泽等地,都有此风。

又在《兰州瓜及其他》中提及“海东青”:

我乡乌镇产一种瓜,也是黄金瓜一类,名为海东青,皮黄中带青,肉作深绿色,别名青皮绿肉,大约江南杭嘉苏锡一带的人都有吃过这种瓜的。

其中亦不乏对江浙民俗的叨念,如《橄榄清喉》中写新春习俗:

必以橄榄放置在茶杯左右,名为元宝茶,象征食此者发财可期,也是一个好口彩。

沈家虽客居上海,但传承有年的故家风俗想必不会被轻易摒弃,不然沈苇窗也不会如此熟稔。其中有一篇《桐乡槐李》写得最为细腻生动。

沈家在上海定居的确切原因无从得知,但有一点可以确定,即沈苇窗之母徐太夫人的娘家住在上海,而且是当时的名门望族。目前已知的是,沈苇窗是昆曲大师徐凌云的外甥,而沈苇窗在本书《菊花茶盐金豆》一文中也有述及:

这两味简单的平肝明目药方,是我

外祖父海宁徐棣山公的家庭食品,棣山公是上海徐园的主人,有声商界,虽然酬酢频繁,而在每天下午四五点钟,一定要吃一盅菊花茶,一碟盐金豆,咀嚼半小时,引为一乐。所以虽达晚年,遇事心平气和,而且视力特佳,双目炯炯有神。棣山公晚年坐马车外出,因为禁止马车夫鞭策途人,探首窗外,阻止车夫,不料因为车门不曾关上,跌出车外,竟尔殒命,未能克享上寿,这是我先母和我舅父徐凌云先生都引为终生憾事的,其事发生在八九十年以前,也是当年上海的一件大新闻。

徐棣山是沈苇窗的外祖父,名鸿达,海宁人。据薛理勇发在《新民晚报》上的《苏州河畔发现百年老洋楼》一文,徐棣山是上海主要的生丝进出口商行——公平洋行的买办,独立经营“怡成丝线”。光绪《上海县续志·第宅园林》云:

徐园,名双清别墅。光绪九年海宁徐鸿达筑于闸北唐家弄。宣统元年,鸿达子仁杰、文杰以避世器故,迁筑于二十七保南十二园康康路。

仁杰、文杰是徐棣山的两个儿子,即长子徐贯云,字仁杰;次子徐凌云,字文杰,号碧烟。薛文说:

徐棣山逝世后,产业由长子徐贯云打理,次子徐凌云是昆曲艺术家,毕生从事昆曲研究和传习,曾向沈月泉、沈斌泉、周凤林等请益,生旦净丑,无所不能,曾为梅兰芳配《风琴误》等戏,而著名昆曲艺术家俞振飞曾得到徐凌云的悉心指点 and 传授。

流行歌曲作词的作家、编剧,也于1952年移居香港,后来也是沈苇窗所办杂志的重要作者。他一生为三千余首歌曲填词,唱过其作品的歌手有周璇、邓丽君、蔡琴、费玉清等,1988年获香港电台颁发的第十届十大中文金曲金针奖,1996年获香港创作人协会终身成就奖。

沈苇窗痴迷美食可谓本性难移,就是在危机重重的逃难路上也一以贯之。能于祸中求福,亦是正版老饕的做派。据他回顾:

一九三七年,我随家人逃难到过金华的地方,因为震于金华火腿的大名,于是想去买来尝尝,不料走遍大街小巷,都找不到一家火腿店,只得灰溜溜而归。后来听当地人说起“金华火腿东阳卖”,金华当地是没有火腿出售的。正是不经一事,不长一智,要不是我亲自去过金华,访过火腿,这个金华火腿产地之谜,恐怕到现在还不能解答。(《金华访腿记》)

投身出版事业,但也常应稔友之请,望闻问切开个药方,多能药到病除。

《食德新谱》中,沈苇窗曾多处提到自己的学医经历。《梨是疗妒汤?》中提到他在上海学医时发生的一桩“浙江药商抬高价母贝价格引来药界公愤”的往事。《木瓜开胃祛湿》中更是提及他的中医老师王逸达:

我师刺溪王逸达先生,是一位饱学之士,他对于中药的用量向来主张凡气味浓烈的药味,不宜用大量,譬如广陈皮、宣木瓜之类,多在五分、一钱左右,他说:“一剂药中,用了三钱陈皮,变成一碗陈皮汤,把其余药味性质和平的,都冲淡了。”这意见是十分正确的。

王逸达(1878—1968),名孝检,号若园,盩厔、覆船山农,嵊县普义乡白泥墩人。行医六十余年,擅长内、妇科。1934年,与史沛棠等合办杭州六通中医医疗养院,自任院长兼中医部主任。沈苇窗在另一文中还回忆起1947年到杭州去给王逸达祝贺七十大寿的事,顺便游杭三天,“天天下午吃虾爆鳝”(《补血的鳝鱼》)。沈苇窗师出名门,可以想见他的医学修养定然不会差到哪里去,这就为他写作这些侧重食补养生的饮食文字,奠定了坚实的基础。

【胜友如云】

沈苇窗为人所津津乐道的还有他与诸多文化名流的交往,其中尤以他与以张大千为代表的书画界,以马连良为代表的戏剧界和以梁实秋为代表的文学界人士的交往最为频繁而深入,或谈文论艺,或迎来送往,为文坛艺林留下了一段段的佳话。正如作家蔡登山所说,“从中可以见出他在旧文化圈中人脉的广博。”

沈苇窗到香港时,马连良已在,他早于1948年11月初就由上海赴香港演出,后因患病滞留香港,直到1951年10月1日才谢绝台湾当局的邀请返回内地。两人是故交,异地重逢,当倍感亲切。据沈苇窗回忆,那时他时常与马连良穿了蓝绸衫在皇后大道逛马路,还有一个固定的节目是到娱乐戏院附近斜坡上的顺记吃木瓜雪糕。印象深刻的是那里的雪糕是盛在半个木瓜盅里的,沈苇窗初尝此味觉得很习惯,后来经不起马连良赞好不绝,吃了几次以后,也就甘之如飴了。

在沈苇窗的文章和杂志里,出现频率最高的当数国画大师张大千。张大千与沈苇窗的关系非同一般,自《大成》创刊后,不仅封面多选用张大千的画作,而且经常发布张大千关于敦煌的记述及其艺术活动的报道。

在他的《食德新谱》中就处处留下张大千的痕迹。首先本书由张大千封面题签,这是凌云超当着张大千的面怂恿沈苇窗将连载的文字集结出版之初就题好的。也就是说,本书在出版之前,就得到了张大千的肯定和支持。另外,书前还有沈苇窗与张大千于台北张府摩耶精舍的合影,以及张大千去世后沈苇窗与凌云超在梅丘张大千灵厝前的合影。再有,书前彩页最后一张为“大千居士令堂之画”,即张大千母亲曾友贞所作的《耄耋图》(画中有傅增湘的题跋),画侧有文字说明:“本书作者获得后转赠台北张大千纪念馆供奉。”我在翻阅本书过程中,还于书后发现一处铜版纸印刷的插页,竟是“本书作者赴美大千居士欢宴亲书菜单”,落款的时间是在1972年11月22日。此菜单正是张大千与沈苇窗深厚交谊的见证。

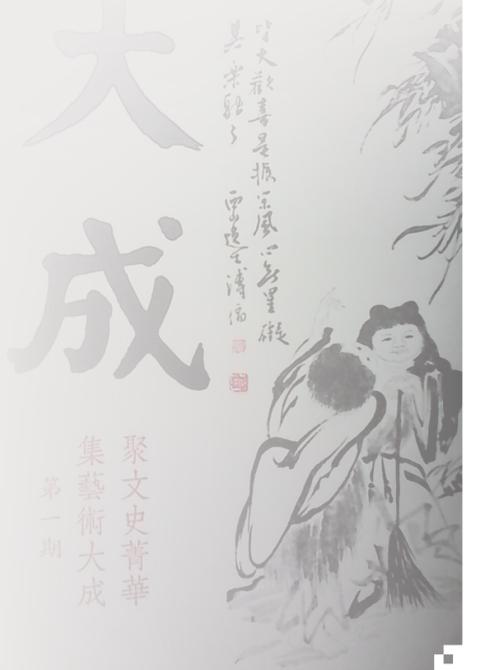
张大千生前爱在家中宴客,常常高朋满座。除了那些因为个人名声所致的接待应酬之外,“常喜聚知友三五,恣意饮啖,上下古今,无所不谈”。沈苇窗因与张大千关系密切,常常是张府家宴的座上宾。他曾在《鱼翅吃法繁多》中描述作为美食家的张大千:

不但善吃,而且精通烹饪之道,我在他座上吃鱼翅从上海吃到香港,再吃到台北,不下数十次,无论吕宋黄、大裙边,都能煮得达到融洽柔腻的地步,而且以吃排翅的时候为多。

张大千对美食的痴迷并不在书画之下,其在美食上的天赋亦令人激赏。有一天,张大千邀沈苇窗到家中吃饭,桌中设一砂锅,揭开盖子一看,才知道是滋味鲜美的清炖鲫鱼羊肚汤。众人好奇,忙问菜名,大千笑答:“这个汤就是一个鲜字,鲜字不是一半是鱼,一半是羊吗?”(《鲜》)大家听了,只有佩服他的巧思,同时猛啖其汤,大快朵颐。

朋友们在张大千的餐桌上,不仅能够享受到鲜美的食物,“恣意饮啖”的惬意,还可体验到“上下古今,无所不谈,诚为快事”的精神盛宴,不由令人向往。有研究者曾说,沈苇窗对张大千不遗余力地宣传,“主要原因是刊物得到张大千的书画资助,需要替他摇旗呐喊耳”。此话不免有些偏颇,通过梳理沈苇窗与张大千两人的交往,我们明明看到,两人在书画、美食、京剧等各个方面志趣相投。可以说沈苇窗对张大千的敬重是真诚的,是对一位天才型艺术大师的钦慕,而沈苇窗就是张大千有数几位相交大半生的“知友”。

其实,在新中国成立前后,沈苇窗与内地及港台书画界、影视戏剧界和文学界诸多名流之间的交往,如果深入梳理,那又将会是一幅幅呼之欲出的人物画卷。



【不该被遗忘】

沈苇窗1918年出生于上海,但他其实是桐乡乌镇人,原名沈学孚,1995年病逝于香港,享年77岁。纵观其一生,有以下几种角色颇值得一说:

首先,他是一位杰出的编辑家。他几乎是以一人之力于1970年5月和1973年12月在香港先后创办了《大人》和《大成》杂志,两个刊物共计304期,前后维持达25年之久。这两份杂志因其作者阵容的空前绝后以及内容上巨大的史料和文化价值,为世人瞩目。其杂志在促进海内外文艺交流,促成相关著述(如陈存仁的《银元时代生活史》《抗战时代生活史》)的问世等方面都发挥了积极而卓有成效的作用。

其次,他是一位出色的剧评家。他是昆曲大师徐凌云(海宁人)的外甥,自小耳濡目染,深受影响,一生都对戏剧文化抱有经久不衰的兴趣,并能自觉地从从事戏剧资料的整理和研究。他不仅依托杂志约写了大量有关戏剧的第一手文章,还不遗余力地搜罗戏剧文献,并成功刊印了一批珍贵的戏剧史料,如《章遏云自传》、《平剧史料丛刊》十二部(与刘绍唐合作)等。与此同时,他还撰写了一定数量的戏剧评论,其中就有像《苇窗谈艺录》这样的系列文章在刊物上连载。

再者,他还是一位优秀的美食作家。其《食德新谱》系列散篇早在报刊上刊登时就产生了良好的反响,被香港著名作家倪匡称为“就医学观点,分析食物的营养成分,兼及食谱、食物典故的绝妙散文”。同题书籍于1988年12月由凌云超纪念馆结集出版后,成为香港美食著作中的佳作。著名文史作家郑逸梅拿到后更是“爱不释手”,评价说“不但装帧好,耐人欣赏,且文笔流畅、情趣盎然,尤为难得”。



【资深老饕】

在《食德新谱》中,沈苇窗常常情不自禁地追忆起儿时舌尖上的美食记忆。少儿时代的欢乐固然不可复制,但留在味蕾上的滋味意识却从此根深蒂固。在学生时代,沈苇窗已开始有意识地寻找美食,他于课余之暇,常要去派克路功德林吃素斋,一两星期就要去一次。同去的有学长马叔庸等,他们时常点的素菜有凤尾笋油汤、素鹅、银丝卷等。马叔庸后来也去了香港,成为知名的电影制片人。

等到沈苇窗稍长成人,随着交际圈的扩大,更是走出上海,游历四方。据他在《无锡肉骨头》中回忆:

四十年前,我在上海,时作春游,京沪线上走得最多的地方就是无锡,曾记得最后一次游无锡同行的游侣中有名作家陈蝶衣兄,我和他在山上闲话,说以后不知何年何月方能到无锡重展游踪,不胜感慨系之。

陈蝶衣,原名陈元栋,是中国最早给

【学医经历】



张大千为《食德新谱》封面题签

目前写沈苇窗的文章中,有几篇提到沈苇窗曾学过中医,蔡登山《沈苇窗与〈大人〉杂志》就说:

沈苇窗毕业于上海中国医学院,据香港的翁灵文说沈苇窗自沪来港后,虽