

沈从文《中国古代服饰研究》编撰经过(上)

◆ 李斌



■ 《中国古代服饰研究》是一部系统考证中国古代服饰文化的学术专著。1981年9月由商务印书馆香港分馆出版。全书25万字、图700幅。对中国古代服饰制度的沿革与当时社会环境的关系,作了广泛深入的探讨。见解独到,至前人未至之境,发前人未发之论,为沈从文从事文物研究以来成果之结晶。

新中国成立后,一代文学大师沈从文从文学创作转向物质文化史研究。在近40年的研究工作中,他兢兢业业,呕心沥血,在丝织物、陶瓷、玉、玻璃、镜子、狮子、扇子等文物研究上做出了突破性贡献。而最为人称道的,是他的《中国古代服饰研究》,该书至今被认为是这个领域内的经典著作,获得学术界的高

沈从文的《中国古代服饰研究》在学术界享有崇高的声誉,至今被认为是这个领域内的经典著作。这部学术专著编撰于上世纪60年代初至80年代初,这显然不是一个适合修史修志的年代,其间经历史无前例的“文革”,动乱、折腾不断。考察此著作编撰过程,此书出版过程的多舛命运、沈从文在艰难处境中的坚持、体现的学术毅力,都不禁让人感叹不已,更对一代文学大师对中国古代服饰研究的贡献增添由衷的敬佩之情。

度认可。考察这部书的编撰经过,我们不禁为沈从文的学术毅力和艰难处境感叹不已。该书创作历程凡二十余年,典型体现了上世纪后半叶中国的学术生态。

【一】

早在1960年4月,沈从文在给大哥的信中,就透露了准备编写一部中国服装史的计划。但这一工作没有立即受到历史博物馆领导的重视。

此后,沈从文多次呼吁编印服装图录。1962年9月,他在给文化部党委的信中说:当时编印的文人画册太多,这些对实际工艺生产用处不大;很多工艺在花纹图案和造型上因为没有更多可供参考的资料,往往取法晚清,日趋纤巧繁琐,在国外展出上已不大能引起注意。因此,他建议多印点十七八世纪的丝绣等专题图录,以补救当时工艺美术所受的不健康影响。

到1963年,沈从文的服饰资料收集工作已有所进展,但也面临很多困难。当年4月9日,他给历史博物馆馆长龙潜的信中表示,愿意“尽余生就服装和丝绸花纹历史发展摸下去”。同时也陈述了搜集材料的困难情况:分散于国内各地绫罗绸缎不下十来万件,相关图书数千册,此外还有佛经封面、画卷、册页、隔水及包袱和其他文件上的无法计算的丝织

物残料。如此多方面的材料,收集起来需要花费巨大精力。他希望“把能照的用彩色片照下,应画的把单位图案画下来,再根据这份第一手资料来作分析判断,所谓研究工作,自然就大大推进了一步”。

这一工作逐渐引起历史博物馆领导的重视,决定开展专题研究,还根据沈从文的要求,专门调新从中央美院国画系毕业的范曾,与馆里美术组的相关人员一起,担任此书的绘图工作。

【二】

沈从文编撰中国古代服饰资料的工作,逐渐引起了高层的重视。

1963年8月,历史博物馆将沈从文等人的编撰工作用简报的形式通过文物局上报文化部。文化部副部长齐燕铭看到工作简报后致函文物局王治秋局长,要求“明确范围,逐步完成”,并指示说:“沈从文先生虽然身体不好,不能每日上班,但遇重要课题应派人去他家请教,或分一题目在家中研究,希望他把多年研究所贡献出来。”

就在这一年,周恩来在一次会见文化部领导时,谈到他到国外去,常常会被邀请参观服装博物馆、蜡像馆等,中国是世界文明古国,在服饰艺术上很有特点,是不是也应该有个服装博物馆,有部服装史呢?总理问有没有

人能够写出一部中国服装史。在场的齐燕铭说,这个事情沈从文可以做。周恩来当场表示支持。

1963年12月,齐燕铭在文化部党组会议上,传达了周恩来的指示,要求中国历史博物馆做好《中国古代服饰资料》的编撰工作。这一指示引起了历史博物馆领导的高度重视。决定由副馆长陈乔主持这项工作,馆长业务秘书陈鹏程和陈列部主任王镜如拟定工作计划,并扩大了服装资料的编撰队伍:沈从文担任主编,负责搜集编排材料,组织全书编撰工作,分工文字说明撰写。全书所需图录由沈从文提出,由陈列部美术组陈大章、李之檀、边宝华、范曾等临摹绘图。

年底,王镜如召集编写组制定工作计划、进程及图片临摹绘制的相关规范。沈从文在会上提出具体的图版目录,并经反复讨论修改后确定下来。

1964年初,全书雏形已经形成了。在给大哥的信中,沈从文说:《中国服装资料选集》预定五月前完成,有200幅正图,上百副图和20页首饰图片。他觉得工作压力大。他要查大量图书,为200页图录做适当说明,每条说明500-1000字,3月到4月底得交稿。除每页说明外,还要上万字的总论。他估计这本书10月就能出版,而且“一定还像本书,有分量,有内容,可以为各方面解决许多问题,也可算是我在馆中学习文物的一份成果。”他还设想,如果“体力来得及,大致将继续把每一朝代专编一册,这么编下去,一年一本”。

但是,这种集体活儿,对于个性极强的沈从文来说,也有种种不适应。他抱怨稿件得层层审批,得照领导的意思说些“习惯话”,材料获取上也有很多不便。他希望到兰州、洛阳、敦煌等处走走,但馆里经费有限,且杂事太多,抽不出时间。由于都是文物,所以连本馆的材料都不容易调动,故宫的材料也看不到,很多时候只能靠记忆。尽管如此,他毫不懈怠,每天都要完成6000字的说明文字。

民国吃家

二毛



9.他的小说里绍兴美食出现的频率很高

鲁迅培养猴头菇的愿望在40多年后还真的实现了:1979年浙江某微生物厂有个叫徐序坤的厂长,以金刚刺的残渣为培养基,用上海市食用菌研究所驯化的猴头菌种选育出生产周期短、产量高的99号菌株。后成为量产商品,打入国内外市场。“睹物思人”,这让曹靖华很感慨,曾专门撰文说鲁迅的愿望实现了。

德兴馆是上海比较知名的菜馆,原为建筑商万云生创办,开业于1883年,原设于南寺十六铺附近的真如路“洋行街”,后迁至东门路,以经营大众化的饭菜为特色,上个世纪30年代由钱庄老板吴丙英任经理,扩建后以经营上海风味炒菜为特色。看家菜有虾子大乌参、扣三丝。很多上海大亨都钟情于这里,鲁迅这样的美食家自然不会错过,并常请外地来的朋友到此吃饭,以品尝正宗的上海风味菜。功德林现在几乎已成素菜的代名词,名气很大,北京也有分店,但是起源于上海的,由杭州皇城山常寂寺高维均法师的徒弟赵云韶等创办,原设在上海北京东路贵州路口,1922年开业,1942年迁至黄河路南京西路附近。主要的名菜有五香烤麸、功德火腿、素蟹粉、罗汉菜等。这里很受文化名人的青睐,除了鲁迅以外,柳亚子以及沈钧儒、邹韬奋、史良、沙千里等“七君子”也经常光顾此店。

即使是吃饭,鲁迅也展示了其“爱憎分明”的个性,他不喜欢功德林里用豆制品制成的,足以乱真的素肉、素鸡、素鱼等,认为这是吃素人的虚伪,心中念念不忘吃荤,饭店才开发出这种变异的菜式。算是以菜为例,顺手做了国民性的剖析。

鲁迅是浙江绍兴人,这里善出师爷、刀笔吏,笔头子厉害。鲁迅也是文笔老辣,语言犀利如手术刀,颇受其家乡文化积淀的浸染。

其实一个人的一生与他出生的地方是永远脱不了干系的,不但是文化基因,饮食基因也是。我认为,一个人的童年饮食习惯往往决

定了其一生口味的基调,一个人成年后的所谓美食,往往也只是在“找回童年的味蕾记忆”而已。

鲁迅贵为大文豪,也逃不过这个规律。在他的小说里,不乏美食的影子,尤其是绍兴美食,出现的频率很高。

《祝福》中提到,绍兴城内的福兴楼有道菜叫清炖鱼翅,一元一大盘,价廉物美,是不可不吃的。那个福兴楼在现实当中并不存在,它是小说虚构的。但是清炖鱼翅这道菜的原型,却真实存在。当时绍兴有一个同心楼的老店,清炖鱼翅是这里的拿手好菜。

清炖鱼翅是取鲨鱼的鳍做原料,经过泡发,放在鸡汤火腿汁里清炖,成品像粉条一样白嫩软糯。料理的过程中,要在鱼翅下用鸡鸭肉垫在碗底。鱼翅本身无味,需要靠鸡鸭肉填补,正应了中国烹饪上的一名言:有味使之出,无味使之入。

鲁迅在《阿Q正传》中写过这样一句话:油煎大头鱼,末庄都加上半寸长的葱叶,城里却加上切细的葱丝。而绍兴菜烹鱼确实都放一些切得精细的葱花,我的四川老家也是这样,直到现在,我做鱼也喜欢放一些葱花,与泡椒、泡姜、糖、醋等调料一起使鱼肉变得酸辣适口。

绍兴水网密布,河渠纵横,那里独有的乌篷船,常常载满鱼虾,形成一幅充满田园味道的美景。所以绍兴菜多用鱼虾为主料,口味以鲜嫩著称。但鲁迅不太喜欢吃鱼,他觉得鱼刺太多,吃起来麻烦。

据说鲁迅少年时期在绍兴,喜欢吃什锦蛋,这个蛋的做法非常特别。经过我的考证,做法大概是这样的:在蛋的一头开一个小洞,倒出蛋清及蛋黄,将其与虾丁、笋丁、肉末、盐共同搅拌。后再装入蛋壳,整个放在笼屉里蒸。这道菜的做法与清代菜谱《食宪鸿密》中记载的“肉幢蛋”相似。《食宪鸿密》中记载的做法是:拣小鸡子(鸡蛋),煮半熟,打一眼,将黄倒出,以碎肉加料补之。蒸极老,和头(配菜)随用。

这个肉幢蛋后来被有文化的厨师借用成语创新了一道菜,叫“脱胎换骨”。蛋的制作方法为“脱胎”;另把排骨煮到半熟,抽出其骨,换上一个葱茎,挂糊油炸。炸好的排骨用来在盘中围边,中间放上蒸蛋,是为“脱胎换骨”。

42.善用蔬果调节情性

三文鱼/金枪鱼助愉悦。为了调节心情而吃点三文鱼、金枪鱼等,是不错的选择。研究表明:三文鱼、金枪鱼中富含EPA、DHA等成分。它们具有抗氧化活性,同时,对神经细胞膜活性增强有一定的作用,故可能有助于转换心情。然而,聪明的吃法是主张与水及碳水化合物同用,它们之间有协同作用。如午饭吃一点含有丰富蛋白的上述鱼类,再加含有大量碳水化合物的食物,可以得到更多的能量,让人们的工作更有精力。

燕麦/全麦食品抗焦虑。张仲景有张名方甘麦大枣汤,用的是大麦、大枣、甘草。初见此方时很不以为然,临床阅历丰富后,方知此乃大有秘诀。燕麦富含维生素B,而维生素B有助于平衡中枢神经系统,使人安静下来。麦芽等中也富含维生素V6等,麦片粥还能缓慢释放能量,所以能平衡情绪,消解焦虑等。长期加大剂量服用,还有助于消解神经质倾向。

全麦面包也是好东西,其中含有的色氨酸能提高大脑中5羟色胺的水平,使人产生愉悦感。全麦面包能帮助色氨酸的吸收,在吃富含蛋白的肉类、奶酪等之前,先吃几片全麦面包,可保证色氨酸进入大脑,而不至于被其他氨基酸挤掉。

善用蔬果调节情性。不同的蔬菜,常有不同的有效组分,善于运用的话,可以帮助调节情性。例如:橙。橙汁含有丰富的叶酸,能够使神经递质中的血清素和多巴胺增加,会让人们的心情轻松,悠闲!香蕉。紧张与镁的缺乏密切相关。故忙碌而紧张的人,在食谱中应补充富含镁的食品,例如香蕉。葡萄。葡萄是个宝,不仅抗衰老,而且可以使紧张、易怒、抑郁等不良情绪得以消解或改善。葡萄柚。葡萄柚不但浓郁芳香,能净化繁杂思绪,也可以提神醒脑,加强自信心,其所含维生素C,可增加身体抵抗力,也可以抗高血压。辣椒。辣椒含有的辣椒素能刺激口腔神经末梢,使大脑释放出内啡肽,引起短暂的愉悦感。大蒜。观察表明:大蒜有抗疲劳作用,常吃大蒜,感觉比较不容易疲倦,不易发怒,而且自信心

增强。菠菜。菠菜含有丰富的镁,镁是一种能使人的头脑和身体放松的矿物质,菠菜还富含另一种降压营养物质:维生素C。莲藕。藕能通气,并能健脾胃,养心安神,亦属顺气解郁佳品。萝卜。萝卜素来认为是通气顺气佳品,对于因腹部闷胀引起的心情不佳,有较好效果。萝卜最好生吃,有胃病的人可常常饮用萝卜汤。山楂。中医认为山楂长于顺气止痛,化食消积,可缓解生气后造成的胸腹胀满和疼痛,对于烦恼愤怒导致的心动过速,心律不齐有一定疗效。瓜子。瓜子富含可平稳情绪的维生素B和镁,有助于心情平静。因此,烦恼想发火时,不妨嗑嗑瓜子。此外,对老年男性前列腺也有帮助。玫瑰花。泡茶时放入几朵玫瑰花,可助顺气,舒缓压力,愉悦情性,也可以单用玫瑰花,沸水冲泡。薄荷。薄荷能舒缓神经,补充体力,心情不好时,含着薄荷能让人全身放松,心胸透彻,心情愉悦。

注意:需远离的食品。情绪不佳时,一些食品需要离得远一点:高糖食品。高糖食品有害,帕特里克说:“沮丧、疲劳、焦虑和经前综合征等众多问题都与糖分有关。”我们的调查表明:城市高发癌症的患者,往往有个嗜好,喜吃高糖食品,需注意远离。酒精。酒精是一种重要的镇静剂,但经常借酒精来解忧愁,只会更加忧愁!故民间一直有“借酒消愁更愁”之说。

近年来,饮食营养领域也许没有比牛奶更争论不休的了!赞成者认为:牛奶中除含有丰富的优质蛋白质和维生素外,含钙量较高,且进食后钙的利用率也高,是天然钙质的极好来源。我国居民膳食提供的钙普遍不足,我国各地婴幼儿患佝偻病的也较多,这和膳食钙不足可能有一定联系。故极力主张多吃牛奶,认为给儿童、青少年补钙可以提高其骨密度;从而使其发生骨质疏松的年龄延后;给老年人补钙能减缓其骨质丢失速度,降低骨折的发生率。反对者的声音同样不弱,而且往往慷慨激昂。有专家甚至著书说:“牛奶是牛喝的,人喝了有大害!”一时间,大众莫衷一是。

管理自己的健康

何裕民教授健康新宣言

何裕民 倪红梅

