



黄鱼海参羹

黄鱼汤

回味

情有独钟
是黄鱼

戴永明

幼年时家住新江桥南端江夏街，常在江夏街、滨江路一带玩耍。那时候，江边有各种大大小小的渔船，是从舟山及外海捕捞回来停泊在三江口的。我经常看到渔民抬着一箩箩的海鲜，特别是大黄鱼，踏着跳板上岸卸货。到了大黄鱼渔汛的时候，宁波菜场有大量的大黄鱼出售。人们经常看到装着大黄鱼的三轮车从大街小巷驶过，久而久之，宁波人把这种频繁运输大黄鱼的三轮车叫“黄鱼车”。

江夏街有个码头，那时候叫水龙口道头。在20世纪60年代末至20世纪70年代初的数年里，每逢大黄鱼的渔汛，有很多两三斤重的大黄鱼从这个码头被拉上来，运送到对面东渡路路口的宁波冷藏公司。冷藏公司通过加工，把大黄鱼两面的鱼肉片割下来，送到罐头厂做成出口创汇产品，剩下连着鱼头的大黄鱼骨架子则卖给市民。当时菜市场的大黄鱼价格是每斤3角多，而冷藏公司卖出来的大黄鱼骨架子每斤8分，所以深受市民欢迎。我和邻居都曾买过这些大黄鱼骨架子，将其斩开和雪菜放在一起烧，味道极鲜，我至今印象深刻。

1972年，我就读于宁波市商业学校（今浙江商业技师学院）烹饪专业，由于学习和工作的原因，此后我与大黄鱼结下不解之缘。当时宁波一些酒家饭店供应的大黄鱼菜肴有腐皮包黄鱼、黄鱼鱼肚羹、苔菜拖黄鱼等。其中有一道菜叫炸熘黄鱼，就是将大黄鱼两面剖开牡丹花刀挂上淀粉糊，下油锅炸至金黄捞出，另起锅放入数种丁状原料，调以醋卤汁，勾芡后浇淋在大黄鱼上。热芡汁遇到大黄鱼上的热油，发出较响的“滋滋”声，厨师们又称此菜为“猛虎下山”。

20世纪末至21世纪初，我曾在宁波汉通酒店兼职10年，那个时候，宁波菜的地位与粤菜有很大差距。这是因为粤菜里有很多大菜，如由燕窝、鲍鱼、鱼翅、海参等制成的菜肴，而宁波菜里缺少大菜，所以我想做些尝试来提升宁波菜的品位与档次。这期间，我针对大黄鱼这一食材开创新了一些菜肴，如黄鱼腌笃鲜、苔菜煎黄鱼、笋衣黄鱼汤等，颇受食客青睐。

1999年12月，我以总教练兼领队的身份，率领宁波代表队赴京参加了第四届全国烹饪技术比赛。当时我们代表队以“东海新潮”为主题，做了一席精致大气的宁波特色菜肴。根据赛制规定，其中一道菜肴评委要品尝并进行打分，我选择了雪菜大汤黄鱼，结果获得了全体评委的一致好评。最后，宁波代表队在强手如林的67个城市代表队的比拼中，获得了全国总分第二的成绩，并获得团体金牌的殊荣。可以说，雪菜大汤黄鱼在这次比赛中功不可没。

大黄鱼在宁波人心中有着特殊的地位，在重要的宴席场合，大黄鱼必不可少。在宁波传统十大名菜中，就有四道菜肴和大黄鱼这一食材有关，可见大黄鱼在宁波菜中的地位之重。

由于过度捕捞，自20世纪80年代起大黄鱼的产量就一蹶不振，此时餐饮业却蓬勃兴起、迅速发展。大黄鱼的供需矛盾变得更加突出，价格一路飙升，由20世纪70年代的每斤几角到最贵时候每斤几千元。野生大黄鱼的紧缺，催生了养殖大黄鱼的发展。现在的宁波厨师，不仅要做好大黄鱼的菜肴，同时还要学会鉴别野生和养殖大黄鱼，如从身形、鱼鳞、鱼鳍、鱼尾等处判断。

大黄鱼日渐受到全国餐饮同行的瞩目，特别是野生大黄鱼愈显珍贵，地位居东海鱼类之首。近日出版的《岱衢族大黄鱼菜谱》，更是为宁波餐饮文化的传播增添了浓墨重彩的一笔。（宁波出版社供图）



老钱庄门面

道老古

镇海方七爷
与上海钱庄业

孙仰芳

阿拉宁波人善于经商，除了航运业、服装业与制造业之外，在金融业中也创造了许多奇迹，钱庄显然就是一个很好的例子。

追溯钱庄的起源颇有意思。这一行业究竟从何而来呢？据查，至少有三种说法：其一，是宋代“兑便铺”说。所谓“兑便铺”，即宋代市面上的流通货币有铜钱与“会子”（纸币）两种，两者并用，但购买货物时需要互相兑换，因而就有人当街设铺赚取差价。可它的历史过于遥远，只能说是钱庄业的一个雏形。其二，山西票商南迁说。晋商在中国金融发展史上的地位是不容置疑的，它发迹于明末动荡时期，最具戏剧性的事件发生在清光緒二十六年（1900年）。八国联军侵入北京城，慈禧太后逃难到了山西。她逃跑的时候十分狼狈，幸亏遇见了山西首富乔家，给了她不少银子，才算渡过难关。慈禧太后返回紫禁城后，为了报答乔家，除了亲笔题写“福种琅嬛”四字外，还答应让山西商人开设的票号经营朝廷发放的“官饷”。于是晋商很快走向全国，在上海等地设立金融机构。尽管如此，那些最多也只能算是山西票号的分行而已。其三，就与阿拉宁波人有关，而且此说法中的主人公有名有姓，他就是镇海人方七爷。

清同治年间，宁波有方七者，鬻靴于上海五康庄之前，每日除去衣食开支外，颇有盈余。方七把余钱悉数存入五康庄内，以求利息，日积月累，已达百吊之金。数年后，沪地遭难生乱，富豪贵绅均相率迁避，而五康庄的店主人亦宣告转赴他乡。店主人感念方七忠厚老实，临去时赠以庄内一切什物，并嘱咐他继续营业。于是，方七转而从事兑换业，成为宁波人在上海经营钱庄之鼻祖。



庄票

方七是确有其人，还是纯属杜撰？笔者对此产生了浓厚的兴趣。无独有偶，某日从甬上名家张美翊先生撰写，并由著名藏书家、“伏跗室”主人冯孟颀先生作注的一篇题为《宁波人开风气之先》的文章中，又发现了方七的名字：“中外交易，宜有汇兑之所，英商初设汇丰银行，而华商苦无金融机构。镇海方七老板始在小东门创设钱庄，开列即期、有期庄票，与银行往来，信用卓著。虽一纸万金，西人皆乐受之，视为无限信托。今钱业为南北巨擘，而起点则七老板也。”显然，鞋匠出身的方七，在这里已成了钱庄业一代巨擘七老板，并透露出一个信息，他是镇海人。文章叙述的内容也与钱庄业更加贴近，有“虽一纸万金，西人皆乐受之”云云，可见当年的方七爷已跟洋人打起了交道，做起了汇兑等一系列金融业务，而且“信用卓著”。这比那些从山西来到上海做金融生意的晋商，不知高明了多少倍。

张美翊（1856年-1924年），号让三、蓑叟，浙江鄞县人，早年为弘一法师通大学前身）提调兼总理，是著名学者、古文家，是“浙江三杰”之一。辛亥革命后，他又担任宁波教育协会会长，参与刻印《四明丛书》及《续甬上耆旧诗》等文化盛事，在当时的文化界享有较高的威望。

张美翊先生撰写的文章应该不会妄言吧。笔者顺着这一线索继续追寻下去，又发现冯孟颀先生在方七爷后面加了一个小小的注释：七老板系镇海柏墅樵岭太守之父、椒伯之祖。这樵岭太守的业绩，笔者已无迹可查，方椒伯却是一位闻名遐迩的宁波商人。他生于1885年，6岁入私塾读书，17岁那年因科举考试未中，转而去上海习商，和叔父等人一道经营五康、延康等祖传钱庄。1922年又与秦润卿、薛文泰共同集资30万元，创办大有榨油厂。经风风雨雨，到抗战前夕，已增至500万元资本，是赴上海经商做生意的一位成功人士。此外，他还曾任东陆银行上海分行经理与宁绍轮船公司董事及董事长等职，并两度担任上海总商会副会长。1949年后，方椒伯又被推选为上海市政协委员。1968年5月24日病逝，享年84岁。

由此可见，这位方七爷及他的后人的故事并不是空穴来风，他们应该在钱庄业发展史中占有一席之地。

乡愁

母亲请客记

袁七曜 文/摄

那一年，年前的天气不错，母亲的心情也不错，她絮叨着说过了年自己就八十八岁了，趁着还会动，决定自己做菜请客。农历十二月廿七，她早早地把那些在冰箱里“冬眠”的鱼啊、鸡啊全部“赶”了出来，争取用一天的时间让那些“冻物”解冻，鲜活起来。

第二天下午，她忙碌着，洗肉、剖鱼，洗锅、烧火。热气氤氲，香气扑鼻。

我说，客人一般在正月初二或以后的日子才过来，这么早把菜弄熟了，几天后这菜还有味道吗？趁热吃，趁早吃，那才新鲜有味。母亲说，没关系的，我有办法。

我看到母亲把鱼、肉分别放在篮子里，盖了一块干净的白布，搁放在门口的晒衣架上。她又自言自语着，现在农村里的猫也过上了“好生活”，应该不会来偷吃吧。顿了顿又说，放在门口空气流通，天又冷，一个星期不会坏的。

其实，会不会变质我们最清楚。曾记得，小时候家里腊月廿七煮熟的“珍馐美馐”，过了正月初十还摆在桌子上，更长的要放到清明前后，只不过隔三岔五地在锅里热一下。味道已经不是原来的味道，但我们还是津津有味地抢着吃，在那个物力维艰的年代。

正月初一早上，我还在睡懒觉，老母亲就来敲门，“追问”亲戚们来不来。我说从今天起雨丝霏霏，估计不会来吧。

偏巧同村的三姐来母亲处小坐。三姐说，即使来了客人也没有什么关系，就去我家吃饭吧。母亲说，那不行，来了客人我想自己招待，我已经八十八岁，也许这是我最后一次招待客人了。我朝母亲笑笑，又向三姐使使眼色。母亲年纪大了，随母亲吧。再说，她也有自己的理由。

到了晚上，表弟打电话过来。他大概喝了点酒，声音有点气壮山河。他笑嘻嘻地大声说：“哥，新年好！”然后又问明天家里有没有客人来，如果有，他们一家也过来，凑个热闹。我说好好的好的，热烈欢迎。

打电话给弟弟，弟弟说明天来。又问二姐，二姐有点犹豫，说这两天啊，太烦人了，又说家里的“跟屁虫”两个小孙子太调皮了。我说，二姐你一定得来，你来了，母亲就踏实了，母亲还指望你帮她炒菜呢。二姐笑笑，没吭声，但明显地感觉到二姐有点偷乐。

第二天一大早，就接到二姐的电话，她说决定来，又叫我转告母亲，菜他们买了不少，母亲无须动手，好好休息就可以了。可母亲不这样想，听说他们都要来，脸上的表情像风中的树梢立马轻盈活泼起来。她激动着、“慌乱”着，在厨房里来来回回。又给我下了几道“圣旨”：赶紧把家里最大的一张圆台面搬出来擦拭干净，快去拔点芹菜过来，弄个芹菜炒肉片……我如“神行太保”般马不停蹄，在老母亲面前只能没脾气。

春天姗姗来迟，家里的客人也姗姗来迟。都九点多多了，老母亲不知翘首了多少次，还未见到他们来临。可老母亲已经弄了一个多小时的菜，桌上的菜已“层峦叠嶂”，已“江山如画”。

母亲说，打电话催催，都什么时候了，还未见人影，菜都凉了。

打电话给弟弟，弟弟说已经出发了，十点以后肯定到。二姐说，他们已在半路，快到了……

终于看到了车子，二姐的两个小孙子一下车就熟门熟路地沿着溪边飞奔而来，他俩穿着大红羽绒服，白白净净、虎头虎脑，煞是可爱。

表弟一家三口来了，几年不见，他们家那个娇声娇气的“小不点”已出落成一个漂漂亮亮、斯斯文文的中学生了。弟第一家三口也来了……母亲居住的院子霎时热闹起来。

母亲笑吟吟地拉着一个又一个亲人的手，用深邃而又浑浊的眼睛仔细端详着，嘘寒问暖，看着他们在岁月里像一棵棵小树悠悠地长高长壮，并撑起各自的一方蓝天。母亲欣慰着，甘之如飴。

母亲忙碌着，还想亲自给我们端菜。我说，菜炒好以后，您吆喝一下即可，我来端。万一您摔倒了，那麻烦可大了。可母亲还是踉踉跄跄忍不住偷偷端了几次。也许，在心生欢喜的母亲眼里，这样欢聚一堂的时刻，觉得自己做什么都是开心的。

吃着母亲和二姐炒的菜，品着红酒，在欢声笑语中，我们彼此畅聊，把如歌往事轻轻诉说。



忙年的母亲

象山黄鱼宴

