



旧上海的汇丰银行

■ 阿拉宁波话

航船埠头轧出人

赵淑萍

“航船埠头轧出人”这句宁波老话，外地人听了常常会误解，以为是指码头上人潮汹涌、摩肩接踵，甚至有人被挤落水。其实不然，它是说住在航船埠头附近的人，反倒容易耽误航班。就像我们参加会议或活动，路远的人常常提前到，近在咫尺的却总掐着点儿来，有时还迟到，优势反而变成劣势。

我老家在慈溪，也曾住埠头边上。小时候，航船埠头就是除集市外最热闹的地方。我家门口的这条河，南起余慈界，南北贯通整个周巷镇，河上每天船来船往。载客的汽油船，船身被漆成绿色或蓝色，船头也显得庄重、美观。运货的柴油船，船尾装着柴油机，开动时发出震耳欲聋的响声。还有大大小小的水泥船、木船。河面很宽，并排容得下两条大船。我童年的一大乐趣，就是站在航船埠头，看水里的船，看船上的人。

汽油船一到，一大群人涌上岸：有老人和带着小孩的妇女，有扛着大包小包的男人，也有衣冠楚楚、一看就知道在场面上跑的人。这时，卖麦芽糖的、卖糖葫芦的、卖甘蔗的趁机吆喝，整个埠头沸沸扬扬。风大的日子，拉纤的人从岸上走过，敞开的单衣在风里猎猎作响。船上的人也没闲着，逆着风拼命摇橹，嘎吱嘎吱，生动得很。有时候，远处传来锣鼓声，原来是送新娘子或嫁妆的喜船，那一件件崭新的器物上系着红绳或贴着囍字，岸上的人便七嘴八舌，议论起妆奁的厚薄。有一次，一条大船开过，锣鼓声整齐响亮，满船的年轻人齐齐佩着大红花。“知识青年下乡了！”有人在喊。多少年了，那一幕鲜明而热烈，恍若眼前。

站在埠头，我看过一船船的榨菜运出去，也看见水泥、黄沙一船船运进来。有一次，不知从哪里运来一船大毛笋，买的人多，边挑边剥，笋壳扔了一地。几个精明人开始捡笋壳，因为笋壳里那玉白的一截，洗洗能下锅煮汤。孩子们看大人样，也捡得热火朝天。

小孩子喜欢在航船埠头扎堆，因为候船的人会在桥上、河埠头丢下纸烟壳、火柴盒之类，运气好时还能捡到一两分硬币，真是如获至宝。船一开出，埠头就完全属于我们了，我们蹲在埠头边，用烂泥捏“汤圆”“蒸饺”。大孩子们还玩纸牌，比大小，玩到最后常常斗嘴、打架……

坐汽油船对孩子来说是件非常美妙的事，船舱里常常热闹非凡。有妇女在织毛衣，那时毛线大都是旧的，是拆了又织的那种，还有的在纳鞋底。老太太们如果结伴而行，一路都絮絮叨叨地拉着家常。孩子们则趴在窗口，看岸上的风景往后“跑”，看船过处河水被“推”开溅起的水花。有时，船里还有唱滩簧或越剧的，唱毕，大人们会投一两分钱给那些“演员”。我们那一带唱的多是余姚滩簧，也就是姚剧。

要说“航船埠头轧出人”，我家还真碰上过一次。那回说好去外婆家，妈妈在屋里忙活。我一听见汽油船的声音就喊她：“船到了！”她头也不抬：“还早呢。”不多会儿，我跑出去看，已经有人上船了，就赶紧跑回去催她。她这才应了声“好”，进屋去收拾东西。听到汽油船的哨子声，我们忙赶过去，船刚刚离岸。我气得直跺脚，埋怨妈妈。妈妈安慰我：“上午去不成，还有下午一班呢。”

后来，我到宁波工作。宁波通江达海，水网密布，二十世纪五六十年代，宁波城区就有五个内河航船埠头：城东的大河头、新河头，城南的濠河头，城西的接官亭船埠，以及城北的三宝桥船埠。这些都是上规模的大埠头，自然热闹非凡，非乡村小埠头可比，但坐船的乐趣是相通的。据老宁波回忆，当时航船上也有盲艺人唱新闻。而且，濠河头还有夜航船。航船穿行在两岸的豆麦田间，耳畔蛙噪虫鸣不绝，还能在船上看月光流泻呢。

如今，航船埠头的辉煌已经成为过去，那些喧嚣的场景只能在老人们的记忆里追寻。但是，“航船埠头轧出人”这句话还在警示世人：即使占尽地利，也不能大意、松懈，真正的从容，不在脚下的距离，而在心里的时刻表。

■ 掌故

孙仰芳

老钱庄的从业人员，分为“内场”与“外场”两种。“内场”以账房先生为首，负责掌管所有账簿清单、编制各种会计总账。接下去就是汇划，司职查核存欠款项、保管票据的进出。还设有通报每日市情的信房、保管钱财的银房，另外再加上客堂及一些打杂、出栈的伙计。而“外场”的领头人则是跑街。

许多年过去了，老钱庄人口里依然流传着这么一句口头禅，“看一座钱庄兴旺不兴旺，要看跑街灵光不灵光”。这跑街的业务，就是专门在外面招揽生意，接洽存款与放贷项目，建立钱庄与客户之间借贷往来关系。别看他们一年四季都在外头跑，店堂里打不着几个照面，可一举一动牵动着整个钱庄的荣辱兴衰。

担任跑街这一职务的人不简单，他们不但要熟知钱庄业务，还要会讲几句外语，能与当时涌入国门的洋行商人打交道、谈生意。这些跑街先生多半来自宁绍两地及苏浙一带对外开放比较早的其他地区，而宁波籍中最富传奇色彩的则是余姚人王槐山。

王槐山出生于1822年，余姚临山人，16岁那年他就跑到上海去学做生意，投身于舅舅陈三余开办的三余钱庄。学徒毕业后，陈三余问他喜欢做什么活计，王槐山回答说要做跑街先生。作为舅舅的陈三余深知跑街这一职务责任重大，可又不好意思驳外甥的面子，只好先让王槐山当一阵“跟跑”（即跑街先生的助手）。哪知几年“跟跑”下来，王槐山居然干得风生水起，不但替三余钱庄赚来不少银两，还在外面结识了不少中外同行，口碑颇为不错。不久后，他就正式做上了跑街先生。

假如把钱庄比作一条汇集银两的大河，那么，跑街先生就是河流的源头。一天，王槐山走在大街上，遇见英国商人麦克利，他是英商德丰洋行的“大班”。大班，是旧时对洋行经理的称呼。由于三余钱庄经常跟洋人打交道，这麦克利先生认识会说外语的王槐山，就把他拉进了街边一家咖啡馆，开口就要王槐山“放”给他三千两银子。

原来洋“大班”麦克利事先得到了一个消息，英商准备在上海创建汇丰银行，他认为这是一个很好的发展机会，想尽快回英国去筹备资金，成为汇丰银行的第一批股东。可是此刻麦克利双手空空，就连回英国的路费都没有着落。于是，他抱着试试看的心情，向王槐山借钱。

王槐山一听被吓住了，三千两银子在当时能开半月小钱庄。麦克利见王槐山面有难色，就解释道：“密斯特王，不瞒你说，英国汇丰银行马上要在上海开一家分行，这是一个千载难逢的机会，我想回英国去筹备资金，一本万利啊！”对方一番言辞打动了王槐山，让他对这一笔生意产生了浓厚兴趣。是呀，英国汇丰银行的名字如雷贯耳，王槐山知道那是一家世界闻名的大银行，而眼前这位洋“大班”平日又一直笃守信用，不像是个骗子。再说，跑街先生的职责不就是代表他所在的钱庄在外头招揽生意、接洽客户存款与决定放账项目吗？

旧日钱庄的放账贷款主要凭的是信用，具体地说，一切决定于跑街先生对客户印象及信用评估。于是，王槐山开口问道：“假如我放给你这笔银款，本钱与利息什么时候归还？”对方立即回答：“密斯特王，你放心，少则几个

月，多则半年，到时候这三千两银子我一定连本带息加倍奉还，绝不拖欠！”王槐山见麦克利先生话说得这么肯定，他就“OK，OK”点头应承下来了。

那时候，单凭跑街先生的口头约定，客户就可以凭信用填写一纸还款合约取得银款。有时甚至连那一纸还款合约都不需要，跑街先生就能从钱庄里取出银款，用不着去请示老板。当时王槐山心想，这笔生意若是做好了，对三余钱庄来说可谓获利多多，莫失良机呀。隔了一天，他就从钱庄银库里提取出三千两银子，交给了麦克利。

之后，王槐山天天等着对方重返上海。谁知一转眼过了半年，洋“大班”麦克利依旧杳无音信。不久，到了年终结账时，三余钱庄的账房先生发现王槐山拿去放账的三千两银子至今没有归还，忙把这事汇报给了老板。陈三余听后，勃然大怒。虽说他是王槐山的亲舅舅，但钱庄有钱庄的规矩。王槐山无言辩白，只得卷铺盖走人，返回临山老家。

然而，两年后的一天，一辆华丽的马车停在了三余钱庄的店堂门口，从马车上跳下来的人竟是洋“大班”麦克利。这时，他



老钱庄洋银兑换复原场景

已在英国募集到了巨资，并且办妥了一切手续，在上海汇丰银行里担任第一批股东，手中掌握实权。

麦克利来寻找王槐山，想要归还那三千两银子的本息。陈三余这才如梦初醒，忙把自己开除王槐山的经过讲了一遍。洋“大班”听后，立刻询问王槐山的去处，又亲自赶到余姚临山把王槐山接回上海。麦克利让他在汇丰银行大堂里任意挑选一个职务，可王槐山还是喜欢做自己原来的营生。他对麦克利说：“我这人在店堂里屁股坐不牢，还是出去替汇丰银行跑跑腿吧！”麦克利一口应承下来，还把银行的库房钥匙也交给王槐山保管。

慢慢地，王槐山发现汇丰银行每天都有多余的“拆票”不用入库，于是他就趁机把拆票放款给钱庄，并以自己的信用做担保。生意像滚雪球似的越做越大，钱庄与汇丰银行两头都赚了个盆满钵满。

王槐山逝世于1874年，享年52岁。（本文照片由作者提供）

宁波『跑街』与洋『大班』

■ 回味

三抱鰣鱼

虞燕/文 顾玮/摄

鰣鱼身薄骨细，鳞片闪耀，肉质鲜嫩，油脂丰富，有“海里最鲜的鱼”之称。这样的鱼偏要拿去盐渍卤浸，经时间醇酿，终成一道色泽黄亮的绝味——三抱鰣鱼。

三抱鰣鱼的诞生跟从前水产品储藏保鲜设备落后有关，鰣鱼旺发时，成千上万吨，加工方法无非晒成鲞，再有就是腌成咸鱼，而通过多年实践、总结，人们逐步完成了从咸鰣鱼到三抱鰣鱼的技术升级。

三抱鰣鱼的“抱”是本地俗语，意为腌制。正宗的三抱鰣鱼要用食盐三次包裹鲜鰣鱼，至少历时三个月方能完成。其制作流程复杂，技术难度大，耗时长，非经验丰富的老手不可，就连所用的腌制桶、缸、护鱼竹片、压鱼石头等也甚有讲究。如，桶和缸一般为祖上所传，压鱼石必得是经海水长期浸润的咸水石头。总之，腌制三抱鰣鱼，每一个环节的推进、每一种器具的应用，均不能出一点纰漏，否则味道定然不纯正矣。

制作三抱鰣鱼，原材料越新鲜越好。用通鱼竹棒自鰣鱼鳃孔慢慢穿入，经腹腔直通肛门，这道工序一为通气，二为灌盐。通气过的鱼被一一摊平，先挖破鱼眼，让液体流掉，以防眼部腌不干，挖时忌破坏眼膜，影响鱼体美观。再抓一把盐，四指从鱼尾逆鳞向头部推擦至鳃部，拇指则塞盐进腹腔。翻过鱼，推擦另一面。擦盐看似简单，实则深藏玄机，盐既要均匀揉进鱼鳞之内，又不能损坏鳞片，用盐量、推擦力度等完全凭感觉和经验。鱼进桶前，得往桶里均匀撒盐，接下来，将鱼头朝里摆放，鱼体互相侧叠，鱼体的斜度、堆叠的厚度等须恰到好处，不留缝隙。层鱼层盐，摆完，形如巨大的花瓣，而后撒封口盐，压上石块。

至此，“一抱”才算完成。“二抱”时，先倒尽“一抱”挤压出的“血卤”，依前法加盐，盖竹帘片，继续以石块压实。“三抱”主要是为了巩固鰣鱼的色、味、形等，起码等待一个月。各道工序的时间间隔不一，视具体情况而定，制作者边观察边进行，一个细节不够严谨，轻则口感欠佳，重则前功尽弃，

历经三个月腌制及重石挤压，鰣鱼体内的绝大多数水分已被耗尽，成品干燥、平整、硬挺，表皮金黄，内里浅粉。出盐堆却不咸，受重压而不架，在无防腐剂和非冷冻前提下，能长期存放于自然环境中不变质不走味。

三抱鰣鱼专治食欲不佳。夏季暑气蒸人，岛上常有人疰夏，精神恹恹，体重骤减，三抱鰣鱼便适时出场了。捞一条上锅蒸，无需放任何调料，光凭那股深沉、倔强、诱人的醃香就能撩得人魂不守舍。用筷子一夹，鱼肉即成丝条状，其肉质细切，沙而不糙，松而不散，入口即化。初尝醇厚、咸糯，随即由咸转甜，因甜生鲜，吃着吃着，竟产生了一种奇异的微醺感。一口咽下许久，亦总有一丝甘甜回绕齿颊，如海潮退去后留给沙滩的余韵，回味无穷。此菜比较费大米饭，胃口一下子被打开后，很容易刹不住。

三抱鰣鱼稍稍洗去表面盐粒，切块，与冬瓜加水烧开，焖熟，即为夏日里的解暑开胃汤。此汤微微泛着淡黄，冬瓜片半沉半浮，晶莹剔透，像是浸了水的白玉。鰣鱼块的边缘处微微翘起，露出里面淡红的鱼肉来，一碰，丝丝缕缕地漾开。冬瓜清鲜，恰好中和了鰣鱼的咸重，像泼辣女子变得温润起来。一碗下肚，汗水冒出，整个人舒爽不少。

昔时，过年过节可少不了三抱鰣鱼炖蛋这道当家大菜。一盘端上来，吸引人的首先是它的颜值，一条金光闪闪的鰣鱼旁静卧了两个蛋，蛋凝块，鱼回软，蛋上浮着黄澄澄的鱼油，鱼下渗出乳白色的蛋液。咸鱼与鲜蛋，海味与家味，看似粗鄙，实则精妙，两者在这小小一盘中同心协力，一不小心搭成了一道名菜。食客往往先尝蛋，后食鱼，蛋里含着鱼之咸鲜，肉里掺了淡淡的蛋香，最好都蘸一下汤汁再入口，那种混杂的味道如波浪般层层叠叠，霸道中有克制，有余地，浓淡相宜，风味独特。

制作三抱鰣鱼顺带附送了一款著名的卤汁——鰣鱼卤。鰣鱼卤指“二抱”后的卤水，以高档佐料的身份入缸保存，油光闪亮，营养丰富，有一股独属于海味的浓郁鲜香。那时候，岛上谁家没储藏些鰣鱼卤呢？此卤可比酱油百搭多了，使荤菜素菜更入味，羹汤更鲜美，还诞生了个绝配——海蜇温鰣鱼卤，下酒佐餐俱佳。一片海蜇浸入琥珀色的鰣鱼卤中，从此柔韧中暗藏锋芒，在齿间脆生迸裂时，卤汁的咸鲜如潮汐漫涌，却又被海蜇自身的爽口微妙地抵住。待滑入喉底，鰣鱼卤之味又仿佛深潜的鱼儿般浮了上来，在舌尖上久久逗留。

三抱鰣鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，市面上所售的所谓三抱鰣鱼只能算作简化版，工序减少，时长缩短，器具随意。为符合现代人的健康理念，盐的用量也变得更为谨慎。简化版三抱鰣鱼一般以七日为“一抱”，一个月内即出成品，品质上难免逊色，却也能聊以慰藉。

三抱鰣鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然而那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融入了血脉，怎会真正消散。



简化版三抱鰣鱼