

## 刘 鶚 的 实 业 之 路

许文金



刘鶚视野开阔,思想前卫,具备开拓精神,形成了积极开放的新经济思想,力图打破“百无一事可为”的死局,践行其新经济思想,冲破固有而落后的封建经济思想樊篱。对此,他抱有鲜明的政治主张,即“为政莫重于立本,治国莫先于养民”。

基于“以养天下为己任”的初心和抱负,刘鶚上下求索,孜孜以求富民强国之路,那就是实业救国。在他看来,这是一帖富民强国的良方。他所走的实业之路,用时的话说,可称之谓:“摸着石头过河”。那么,刘鶚一生究竟创办过哪些实业呢?现在可以按其生平行止,列出一个大概的日程表:

光绪十年,岁在甲申,即公元1884年,刘鶚时年28岁。在淮安市桥开设烟店。榜书“八达巴菰”为店号;时人怪之,不解其意,刘鶚起了这么个怪名号,也许是为了吸引人的眼球。其实,所谓“八达巴菰”,即关东烟叶之谓。当时,其父刘成忠因病辞官居家,不时发病,未几辞世;家计由乃兄刘梦熊主持。其兄对刘鶚既无功名又不事生产多少有些不爽,依刘鶚倜傥不群的性格,也不愿过这种无所依傍的日子。于是便在淮城南市桥附近设肆屋三间,经营关东烟草店。其兄也玉成其事,为他找了一个精明诚实可靠的人为其佐用。谁知刘鶚只知钻研学问,把店面尽托其人,很少过问。到了年关盘账,本利几空,除夕交割时,会计无法完账,愧羞难当。刘鶚倒很大度,仍“具酒食相慰”,其人半夜却自刎而死,并留下遗书,嘱其妻子“不许索诈”。刘鶚第一次“下海”,就这样蚀本败北。

无论是名噪古今的满汉全席,还是那看似普通却已有数百年制作历史的淮安宴乐楼长鱼宴、文楼汤包宴、震丰园早点宴、板面船宴,只要我们有时间,不妨按照古食谱的方法,用最虔诚的心,为家人、朋友做一道菜。这是一个美妙的过程,慢慢地读菜谱,慢慢地寻找食材,再慢慢地切、炖、熬、煮……这是生活的情趣,也是我收藏老菜谱的初衷。

当《舌尖上的中国》第3季接连播出后,令国人为我们的传统饮食无比骄傲时,许华东已悄悄收藏了从明清至20世纪70年代各种稀有淮扬菜食谱近万册。



此后不久,凭着他平时从父母亲那里学得的一些医道,又曾拜过良师,掌握了一些岐黄之术。接着又在河下某处开了一爿药店,甚至专门备了一条游船放在勺湖,以供交通于家居与店面之便。至于药店置于何处,何时开张,何时歇业,已不可考,只是刘鶚的衡氏夫人生前曾确证其事。

刘鶚因烟店赔折,药店关门,家中又长了人口,心中不美。眼见既无家业可守,又无稻粱之谋,迫于生计,只好另辟蹊径。此后,即去扬州受学龙川,因其二姐适扬州卞氏,便去投亲;但虽有亲戚之依,却无谋生之道,于是,只好凭生平所学,借居扬州木香巷,挂牌行医;可惜时乖命蹇,只是门可罗雀;此后甚至还辗转于上海一带行医。

光绪十三年,即公元1887年,时年31岁。其实刘鶚是个伶俐人,善于捕捉商机。在上海,他瞅准石印业在国内是个空白,便动起了脑筋。这年六月,便在大都市上海开办起“石昌书局”,这是当时国内第一家石印业。因为这是新兴产业,所以,开张以后,生意兴隆,订单不断;又可惜的是,他自己仍不能亲临,却将书局的管理事宜悉交其表弟卞子新。此子不仅舞弊,偷卖石印图书,甚至还卷款潜逃。结果惹上了官司,遭股东控告;因为刘鶚是“法人代表”,因此被逮捕入狱。后来,赖有刘母朱太夫人作了援手,汇款清债;到了次年,讼虽获解,书局却败,只好打道回府,暂寓淮安。期间,他又马不停蹄,开始涉足洋务运动。

到了光绪二十六年,岁在庚子,即公元1900年,刘鶚年已届44岁。这年六月,他从北京返回上海,又在上海四马路青莲桥附近租赁了一座五层楼;此楼为当时上海的最高建筑。刘鶚在此经营商场,史称“五层楼商场”。开张以后,生意一度火爆;可是当时上海流氓猖獗,时有骚扰,无法经营下去,只好又关门大吉。

光绪二十七年,刘鶚已是45岁的人了。这年的五月十四日《日记》有载:“至文筱(时为义善源银号老板)处商定保定炉房事。”此事仅见《日记》,除此并无其它资料可详;可见保定炉房事,或在拟办之列,或在已办之中流产。

刘鶚的思路活络。他在实业之路上一路狂奔,几乎是四处出击。同年六月,他又伙同时任江苏候補道的贾子咏等人筹办自来水公司,并且已选定了厂址,建水塔于二闸;可是当塔基筑成后,不知何由,又宣告停工;后来倒是由冯公度(恕)接了手。

在这年的七月十六日《日记》中见到:“午

刻,中岛(日本商人)来谈东文学堂事,并论井纸烟公司事,约余与村井合伙”,结果也未尽成。

同在这一年,曾与大兴冯公度在北京入股办公慎书局,不久,又退股倒出;但后来却帮其撰写《公慎书局章程》,现有存案可查。至于刘鶚在其中究竟充当何种角色,原委难详。

到了光绪二十八年,刘鶚时年46岁,与日籍华人郑永昌(此人曾做过袁世凯的顾问)合伙创办“海北精盐公司”,制炼精盐,销往朝鲜。这个实体一直苟延到1906年。可叹的是,刘鶚再一次托非所人。他派了几个儿子去料理盐务,偏偏这小子吸食大烟,又不务正业;结果,上梁不正下梁歪,其他司事便趁机舞弊,并联手诱其使坏,以致亏空巨大,只得用盐坭掺假,以次充好,以此搪塞漏洞,结局可想而知。

同在这一年,他又与日本商人中岛商办肥料厂,并准备在河南福公司矿区附近设办小火轮。

在这一年七月十五日的《日记》中,我们发现有这样一段记述:“饭后至天津报馆,与松浦(日商)议办酱园事定。以四百元入本,二百元浮借。”余此无其它史料可证其结果;但天津从此却有日本化学酱油上市是真。刘鶚既有投资,当有回报。

同在这一年,还与戚友合购浦口九伏州地皮,准备自办商埠。《壬寅日记》载:“接金陵来电云,允悉,照办。”这个合伙人叫程文炳,时任长江水师提督。结果,地皮是买下了,后来却遭到地方恶绅陈浏的极力反对,掀起轩然大波,以致震动朝野,这是后话。

刘鶚49岁那年,即公元1905年,他又在上海组织大成公司,参与其事的有李少穆、高子谷、杨士骧等人。这些人中,有的是大商,如李少穆以及高子谷兄弟;有的是朝廷命官,如杨士骧。除此以外,还吸收英商谭华、伊德、沙彪纳(译员),意商穆哈德等。经营项目分两块:一块是工矿,一块是与杨士骧合资办海运,往来大连、日本,进行沿海贸易;甚至还议办铁机绸厂于杭州,还包括株州的炭素炼钢。结果是,工矿企业尚且不谈,海运却出了问题,所有船只和船员全部失踪,如涉黄鹤,损失惨重。不过,这个船队共有6条海运船,刘鶚入股两只,其余四个都是杨士骧的。

还是在这一年,刘鶚又在上海徐家汇独资开设坤兴织布厂,首置布机500张;已初具规模,出品商标为“女士帽”。还在陈家浜设一小厂,织条纹布,销路一直很好;为此,还特意开

## 守 味 人

——淮扬菜食谱收藏家许华东

邹建玲 张 璞

失醋之本旨矣。以板浦醋为第一,浦口醋次之。

“特牲单”之“炒肉丝”中载：

(肉)切细丝,去筋膜、皮、骨,用清酱、酒郁片时;用菜油熬起白烟变青烟后,下肉炒匀,不停手;加蒸粉、醋一滴、糖一撮、葱白、韭蒜之类;只炒半斤,大火葬,不用水。又一法:用油泡后,用酱水,加酒略煨,起锅红色,加韭菜充香。

“水族有鳞单”之“鱼圆”中载：

用白鱼、青鱼活者,剖半钉板上,用刀刮下肉,留刺的板上;将肉斩化,用豆粉、猪油拌,将手搅之;放微微盐水,不用清酱,加葱、姜汁作团,成后,放滚水中煮熟撩起,冷水养之,临吃入鸡汤、紫菜滚。

最珍贵的《国宴菜谱集锦》

众所周知,新中国开国第一宴是淮扬菜。国宴不仅仅是中国最顶级的饭局,而且还是一种独特文化的展示,是国家招待外国元首、国宾以及重要节日为招待各界人士而举行的正式宴会。1984年,由人民大会堂出版的《国宴菜谱集锦》,成为了新中国成立以来,最高标准的淮扬美食烹饪大典。

《国宴菜谱集锦》共选入国宴常用冷菜100种,热菜300种,点心100种。每种用量均按10人1桌计算,比较详细地介绍了配料用量、加工过程、制作方法和风味特点,继承和发展了淮扬菜的烹饪水平,也汲取了各地食材及烹饪技法之长,具有划时代的意义。

最爱《随息居饮食谱》

许华东最喜爱的是清代温病学家王士雄所撰《随息居饮食谱》,此成书于清代咸丰十一年(1861),是一部著名的营养学专著。全书列食物331种,分水饮、谷食、调和、蔬食、果食、毛羽、鳞介等7类,阐述其性味、功效、宜忌或详列制法,比较产地优劣等。论述清晰,重点突

出,语言通俗易懂,是研究清代江浙地区中医养生保健食疗的一本重要参考书籍。王士雄在序里写到:

呜呼!国以民为本。而民失其教,或以乱天下。人以食为养,而饮食失宜,或以害身命。卫国卫生,理无二致,故圣人疾与战并慎,而养与教并重也。

相对于当今我们社会餐饮健康和卫生问题重重来说,《随息居饮食谱》在序中提到饮食健康就很有启发意义。古人尚能如此注重饮食卫生健康,更何况我们现代社会人?这就是收藏和研究古食谱极其重要的社会意义。

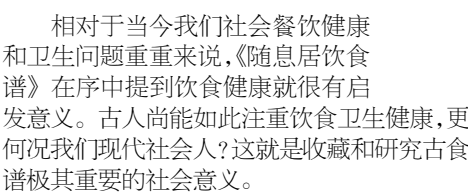
许华东正是如此。在家里,他被儿子尊为美食家,而在公司里,员工们都戏称他是“男版大长今”。显然,这些“荣誉”并非因为许华东研读老菜谱,而是他常常参照老食谱做一名老淮扬菜的实践者。古菜谱涵盖的饮食种类、做法繁多,内容全面,都是许华东模仿制作古典菜的珍贵“教科书”。但在模仿制作过程中,他也常常自行发挥。

“我有时模仿制作古典淮扬菜,但并不是百分之百按照古菜谱制成的。想想看,数百年来社会的变迁、自然环境的变化和饮食习俗的改变,食材在品种、口感上发生的改变不可避免,所谓的原汁原味,只能是尽量还原。有时,淮扬菜也需要创新。”

正是这种对淮扬饮食文化的理解,许华东将一代伟人周恩来总理所提议在国宴上使用的国酒茅台和国宴淮扬菜强强结合,自创了一道招牌菜——茅台酒红烧肉:



用勺子快速搅拌使糖化开变红冒泡(不能烧糊)后放入适量水,搅匀后将汁盛入碗中待用。锅里重新倒入适量油,中火将油烧至8成热,倒入肉块,见肉微出油时倒入6杯茅台酒(茅台酒专用小杯),同时放少许生姜片,与肉块搅拌均匀翻炒,慢慢让茅台酒入肉味。随后将汤汁分次滴入锅中染色。当肉块变成金黄,再加大块没过肉块,最后加适量精盐、酿造酱油、八角、桂皮。此时务必用小火慢炖。引用北宋文豪苏轼在烧制红烧肉时的经验是“慢着火,少著水,火候足时它自美。”约1个半小时后,当肉块渐渐变透亮时,一盘色泽透红,酒香突出,味醇汁浓,回味悠长,唇齿留香的茅台酒红烧肉便大功告成。



收藏不是目的,浸润于生活才难能可贵

收藏是乐趣,投资也可行

在如今,国内老食谱收藏投资市场基本处于空白时期,是因为老食谱在众多收藏类别中认可度相对较低,收藏群体较少。由于受众群体小,收藏食谱基本限于烹饪美食相关人士,且较为零散,系统收藏老食谱者更是凤毛麟角。但在《舌尖上的中国》第3季接连播出之后,着实让冷清的老食谱收藏市场火了一把,旧书店和老书摊上的老食谱售价上涨了约20%左右。但许华东认为,即便是短期内的2

成涨幅,老食谱收藏仍旧没有泡沫,没有噱品,且依然门槛不高,价格较低,但其传承的悠久中华饮食文化,价值不可估量。

先将精选的五花肉切成4~5厘米大小的方块,放开水里煮1~2分钟后取出(去血水和油沫),用凉水冲净盛盘待用。将锅洗净置小火上放少许底油,加适量冰糖(冰糖甜而不腻),

英雄!

刘鶚的新经济思想,与落后保守的封建经济思想定势是水火难容的。刘鶚所处的年代,正值“西学东渐”时期;社会正处于一个特殊的转型期。各种思潮,各种政治派别都粉墨登场;新旧思潮的交汇碰撞,在所难免;而尤以保守派、顽固派势力为甚,积重而难返。像刘鶚这类具有远见卓识思想激进的先进分子,很难与之对垒。更何况,他总是孤军奋斗!

刘鶚的实业之路是受到多方掣肘的。总的来说,可以用一句话来概括,那就是:他的所作所为,为外国列强所不喜,为顽固派所不容,为同道中人所不解。现仅举一例,足以证明。那就是浦口九伏州的地产之争。所谓九伏州,本是浦口荒地,为江中芦滩。乃多年来无人问津的闲置之地,为刘鶚和时任长江水师提督程文炳等戚友购得。在购买这块地皮时,根本无人干预,甚至倒有许多人嗤之以鼻,以为刘鶚疯了,花钱来买这块荒滩能派何用处?认为他是标准的二百五。殊不知在刘鶚的眼里却视之为黄金地段。刘鶚甚至还兴师动众,为此成立了一个所谓“三洲地皮公司”。不久,一件事的发生,果然印证了刘鶚的先见之明。因为后来朝廷准备采纳刘鶚的动议,铺设津浦铁路。这下可就炸了锅;地价立刻蹿涨,搅局的人也趋之若鹜。因为,如果路成,浦口地段必定成为津浦铁路的终点站。其政治、经济价值将一飞冲天;一时,又惹得众人眼红。首先跳出的一个瘟神就是江浦县土豪劣绅的头面人物陈浏。他向刘鶚要挟,想以原价强行收购这块地皮。刘鶚为了息事宁人,准备划出百数十亩相赠,但陈浏却不依不饶;刘鶚只好再退让一步,允以股份;可陈浏却得寸进尺,定要拣取其中最好的地段。刘鶚因为有礼在先,对其无理要求,不再忍让,于是决裂。那陈浏可不是一盏省油的灯,他以保护地方产业为名,掀起轩然大波,并且扩大事态,连篇累牍地书写奏禀,对此横加挞伐,诬告刘鶚“是为外商洋行买地,而自诩保护国土之功,繁荣浦口之绩”,把刘鶚告到朝廷,以博视听。现北京图书馆存有铅印的《浦铎》,其后三册即为陈浏攻讦刘鶚之作;也为日后袁世凯、世续之流构陷刘鶚平添了口实!

就这样,刘鶚的实业之路,布满了荆棘,裹挟着风暴雷霆!



收藏是乐趣,投资也可行

在如今,国内老食谱收藏投资市场基本处于空白时期,是因为老食谱在众多收藏类别中认可度相对较低,收藏群体较少。由于受众群体小,收藏食谱基本限于烹饪美食相关人士,且较为零散,系统收藏老食谱者更是凤毛麟角。但在《舌尖上的中国》第3季接连播出之后,着实让冷清的老食谱收藏市场火了一把,旧书店和老书摊上的老食谱售价上涨了约20%左右。但许华东认为,即便是短期内的2

成涨幅,老食谱收藏仍旧没有泡沫,没有噱品,且依然门槛不高,价格较低,但其传承的悠久中华饮食文化,价值不可估量。