

“通三益”的一份珍贵清单

□ 梁大智



流传下来的清单

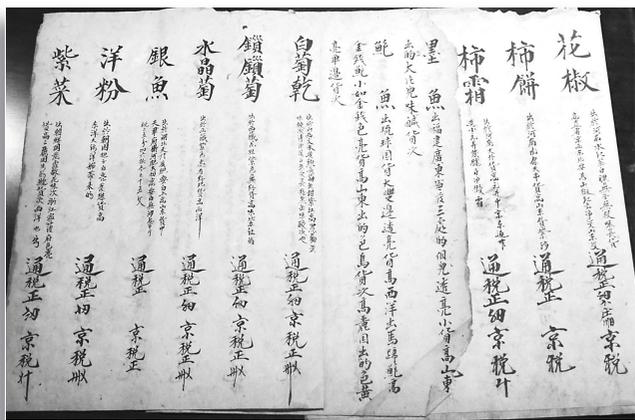
在水文丽彬文化园,陈列着许多古代瓷器、茶具、酒具等珍贵文物,而真正吸引我的是一份保存完整的进货清单。当成永平先生把这份颜色发黄的清单呈现在我面前时,我震撼了。一份看起来简单的进货清单,竟然如此的讲究,字迹非常的工整,中规中矩,隽秀清逸,苍劲有力,不仅让人看上去心情愉悦,更能欣赏到先人功底扎实的书法技艺。这份共有34页的清单内容非常充实,详细记录了159种山珍、海味以及干果的产地、特色、品质等,另记录着185件商品的加税标准。

据永平先生讲,这份珍贵的清单,是他外祖父陈忠甫流传下来的。提到陈忠甫就不得不说说文水商人独揽北京城干鲜果行的情况。早在明朝,文水人就开始在北京摆干鲜果摊子,满清后发展成商店,便有了“义聚昌”等集股经营的老字号,股东多数是祁太人,后来有部分是旗人,但掌柜的几乎清一色是文水人。比如较为出名的老字号有菜市口的“广益公”,东华门的“聚庆奎”、“同泰实”,前门的“通三益”、“福聚德”、“同泰德”、“信义源”,后门的“聚盛昌”、“聚盛公”,大栅栏的“聚顺和”、“长盛魁”、“水顺信”、“源信昌”及著名的批发商,如“义聚隆”、“义聚昌”、“瑞义祥”、“同瑞祥”、“隆景和”,还有后来居上的东安市场中的“稻香村”,西单的“桂香村”,这都是应运而起较著名的干鲜果店。这些较有名的商号,店员都在十人乃至几十人,全北京大概有一百多家,完全由文水人经营。为了便于经营管理,当时北京城还组织了一个干鲜果行同业公会,著名执事人就有大家村的陈忠甫,岳村的刘俊卿、李玉珍,孝义镇的柳子润等,他们都是干鲜果行响当当的实权人物。“通三益”的前身是通州的“三

益真”,清嘉庆二十年(1816年),在前门西大街开设分店,取名“通三益干果海味店”。其实原来想用“通三益真”的名号,因为当时店名大多是用三个字,不习惯用四个字,只好把最后一个字去掉。陈忠甫在“通三益”是从一个伙计起家的。“通三益”讲究笑、招、耐、轻四个字,即笑脸迎送,主动招呼,要有耐心,给顾客钱和货物都要轻拿轻放。干鲜果行是以南海海味干鲜水果、蜜饯罐头、糕点糖果为主,外加副食杂货。干这一行得能吃苦,肯钻研,有责任,讲信用,态度好。陈忠甫正是具备了这些品质,再加上他能写会算,口齿流利,善于交际,写得一手漂亮的毛笔字,打得一手利索的算盘,渐渐从写账、跑外、站柜台,成了很有影响力的“通三益”大掌柜。而且他还练就了“一手经”计算法,用一只手的五指就可以进行四则运算。“通三益”东家是太谷人,非常赏识这个大掌柜,很快,陈忠甫也成了“通三益”股东。

“通三益”是一座很气派的二层楼。从一张老照片可以看出,该楼外表庄重典雅,木匾石柱雕梁画栋,二层中间高悬“通三益”,两边分别挂有“山珍”、“海味”,一层中间挂有“通三益记”,两边分别是“干鲜果局”和“海味老店”。在店门口站着21位穿着长袍马褂,头戴瓜皮帽的店员。站在中间的就是大掌柜陈忠甫。由此看来,“通三益”不仅经营干鲜果品,还经营着山珍海味,另外,还卖一些油灯、雨伞、碗筷之类的日常用品。

山珍海味和干鲜果种类繁多,同一类中又有众多的品种,如瓜子一项就有五香瓜子、酱油瓜子、油焖瓜子、甘炒瓜子、甜干炒瓜子等等。这样,掌柜就必须清楚地掌握每种品种的品质优劣和特色,于是就有了这份像干果百科全书般的清单。



通三益进货清单

仔细考究,清单所记录的每件商品,都是一个个精彩的故事。让我们走进几个菜品,探讨当时的商品世界。

鲍鱼:出琉球国货大双边透亮货高,西洋出马蹄鲍高,金钱鲍小如金钱色亮货高,山东出的色乌货次,高丽国出的色黄亮单边货次。就这么几句记载,仿佛把全世界的鲍鱼品质都介绍得清清楚楚。

紫菜:出朝鲜国发虚散花味次,浙俄宁波府色亮货高,高丽国出的飘货次,西洋也出。一件紫菜都这么清楚地记录各产地的品质,为什么写了西洋也出而没有评价,我想,可能是只知道西洋出产紫菜,但没有进过这里的货,不做评价。这也表明先人实事求是的品德。

洋粉:出于韩国,把子白亮,发憋货高,东洋大海洋船带来的。不仅把产地写得很清楚,还把运输渠道也写得明明白白,这不就是地理标志吗?地理标志主要用于鉴别某一产品的产地,即是该产品的产地标志。

火腿:出浙江金华府货高,白毛白蹄如琵琶样儿嘉兴货中,苏庄货中,蓝神货高,卫火腿出天津货中,玉田腿出玉田县货次。原来金华火腿历史上早有名气。

香菇:出云南花头茶姑顶儿白黄里子高,四川出的黑顶黄里儿货中,福建出的黑顶黄白里飘次,江南楚州出的大片儿黄顶黄里货次。香菇的品质都能几乎在全国范围内作比较,不难看出先人精益求精的敬业精神。

在这里我就不一一讲这些故事了,不过我觉得把这一百多种品名写出来,大家能从中了解到当时这一行业的兴旺。清单详细介绍的有百合、木瓜、柿饼、花椒、榆蘑、松仁、冻蘑、石耳、海茄子、鱼骨、银鱼、杏仁、杏干、果干、海蜇、海岱、面鱼、墨鱼、香蕈、鱼腥、鱿鱼、头发菜、万年青、石花菜、吉祥菜、玉笋片、鹿筋、淡菜、鹿角菜、麒麟菜、凤尾菜、口蘑、黑木耳、黄木耳、白木耳、川笋、蛭干、海蓝蘑、榛蘑、羊肚蘑、大青笋、冬笋干、香枝、桂圆、绣笋、乌尖

清单记录的故事



通三益老照片

笋、毛尾笋、人参笋、蚝豉、蓝棉、红棉、柿霜、南枣、海蛭鱼、江瑶柱、绍兴酒、枣面、李干、青果、桂花、青梅、汤蜜饯、红糖、白糖、冰糖、糖姜、黑蝶鱼、橘饼、佛手片、金橘脯、门冬、红曲、鱼膘、福橘、建莲子、闽姜、承饼、蜜枣、花生、鱼尾、鱼唇、鱼皮、桂圆肉、金钱饼、松花、青螺、海粉、百花酒、木瓜酒、鸭蛋、藕粉、玉兰片、玉笋片、沙笋、金针、白枣、表辛纸、榧子、普洱茶、橙子、耿饼、乌鱼蛋等等。

还有一种干果这里必须提到,那就是产地唯一涉及到文水的葡萄干。清单中提到“绿葡萄”“水晶葡萄”“锁锁葡萄”均出于西藏为货高,而“白葡萄干”一品是这样阐述的:出于山西文水县熏葡萄甜,紫红高,黑葡萄味酸次;清源县白葡次,长粒黑葡萄味酸次也。

不难看出,文水的葡萄在历史上占据着何等重要的位置。文水县葡萄生产历史悠久,品种优良。据光绪年间《山西通志》记载:“蒲桃(注即葡萄),产清源、文水、太谷者佳”。由葡萄产生的葡萄干是文水

县方元、武午村的特产而闻名全国。葡萄干既能长期保存,食之又有去风克食的功能。经考证,文水熏制葡萄干有四百余年的历史,由于熏制的葡萄干色鲜、肉厚、味佳,曾朝贡过皇帝。据光绪九年文水县志记载:“贡筐,葡萄干,正贡三大箱九十,随贡三大箱九十,大箱内各三小箱,一箱各十,俱用黄裱装旧解京,正随贡外又有解省副贡,相沿已久,不知始于何年,诚有如范论所云者,光绪八年十月奉”。据说文水熏葡萄干盛期仅方元村就有四十八家熏房。由此可见,文水县“白葡萄干”能在清单中有这样的描述,也就不不足为奇了。

“通三益”的这份清单,可以看出他们吃苦耐劳、兢兢业业、笃实好学、诚实守信、一丝不苟、精益求精的职业操守和晋商品德。他们在经营销售的同时,还自己加工果脯、蜜饯,以至于后来生产出了风靡京城的“通三益秋梨膏”。

陈忠甫用他的才干和能力,换来了“通三益”的兴隆;用他的智慧和魅力,建立了一座晋商的丰碑!

《山水情韵——冯增清词作歌曲集》出版

本报讯 近日,《山水情韵——冯增清词作歌曲集》出版。

冯增清是文水县凤城镇人,1944年10月出生,中共党员、文水县文联原副主席、高级研究员,系中国音乐家协会会员、中国音乐文学学会会员、中国音乐著作权协会会员、山西省音乐家协会会员。1989年至今,他累计创作歌词504首,28首歌词歌曲在国家级音乐期刊《歌曲》《词刊》《儿童音乐》《广播歌选》发表,在全国征歌评选中荣获金奖28首、银奖18首、铜奖9首,获得吕梁市精神文明建设“五个一工程”奖4首,已有47首歌曲经歌手演唱录制光碟,并主编

《文水音乐》小报和《热土欢歌——文水创作歌曲集》。出版个人原创词作歌曲集尚属文水县第一人,得到了文水县领导的重视和支持。

该书汇集了30年间他与全国50余位作曲家合作创作的369首歌曲,分为“新时代中国梦”“党旗红 清廉颂”“光辉路 英雄志”“永恒爱 人间情”“四季美 江山秀”“黄河浪 高原风”“吕梁山 汾河水”“祖国恋 走四方”“花蕾曲 童声扬”9个部分。中国音乐家协会《词刊》原主编虞文琴题写书名,中国音乐家协会理事、山西省音乐家协会驻会副主席李京利作序。(王芳娥)

