



春裕成时期的大生纱厂沪账房

□朱 江

读到1898年春。这段时间沪账房的员工从春裕成到杨树浦之间不停地来回。除了突击性地完成机和转运任务外,筹集资金、购买物料和沟通海关是沪账房日常的主要工作。

大生沪账房一方面需要为大生纱厂集资,另一方面还要筹集大生纱厂的流动资金。早年的集资非常困难,以上海栖流所为例,其投资人股大生纱厂的规银1万两,还需要付给利息,光绪二十四年三月初十(1898年3月31日),大生沪账房到保安堂送给栖流所该年的利息九八规元142.222两。鉴于集资数额不敷使用,短期高息借款是无奈的选择,如光绪二十四年六月二十九日(1898年8月16日),大生纱厂借源丰润两笔款,各九八规元5000两,归还期分别为九月底和十月底,利息高达每月一分二厘。

从位置上看,天主堂街位于华界和法租界交界处,大致在上海道署和江海关新关之间的中间位置,而且离两处的距离都不算远,比较方便与上海道和江海关沟通。大生纱厂尽管在筹备中,但沪账房作为企业的脸面,也承担集资的职能,地处不能过于偏僻。天主堂街靠近外滩区域,算是繁华市面,与洋行和钱庄打交道很便捷。何况比邻外滩,离码头很近,交通便捷。

选择租借春裕成提供的房屋,与春裕成提供的办公条件有关。春裕成经营报关、客栈业务。报关是大生沪账房的重要事务,春裕成或许能助一臂之力。而客栈为大生沪账房的人员住宿提供便利,也方便南通方面人员来沪期间的逗留。张謇也曾在春裕成留宿,张謇的日记记载,光绪二十四年八月二十九日(1898年10月14日):“抵沪,寓天主堂街通厂账房。”不仅如此,春裕成还经营餐饮业,提供生活上的便利,也是大生沪账房选择春裕成的原因。

1897年8月11日,张謇与盛宣怀签订《通沪纱厂合办约款》,约定双方各自领取2万余锭官机,各作价25万两,分别在唐家闸和浦东开设工厂。此分领、转运杨树浦的官机,成为大生沪账房的当务之急。大生纱厂纱机运往通州,一直延

到1898年春。这段时间沪账房的员工从春裕成到杨树浦之间不停地来回。除了突击性地完成机和转运任务外,筹集资金、购买物料和沟通海关是沪账房日常的主要工作。

大生沪账房一方面需要为大生纱厂集资,另一方面还要筹集大生纱厂的流动资金。早年的集资非常困难,以上海栖流所为例,其投资人股大生纱厂的规银1万两,还需要付给利息,光绪二十四年三月初十(1898年3月31日),大生沪账房到保安堂送给栖流所该年的利息九八规元142.222两。鉴于集资数额不敷使用,短期高息借款是无奈的选择,如光绪二十四年六月二十九日(1898年8月16日),大生纱厂借源丰润两笔款,各九八规元5000两,归还期分别为九月底和十月底,利息高达每月一分二厘。

上海开埠后经济迅速发展,1850年代就取代广州成为全国的贸易中心。1895年《马关条约》签订后,随着外资和中资企业的不断设立,五金材料的进口也日益增多。大生纱厂对于通州是新事物,纱厂需要的物料,特别是五金材料,在本地无从获取,上海是最合适的供应地。大生沪账房最早的一笔购货款,是光绪二十三年嘉平月念三日(1898年1月15日),付给万源洋货号的英洋57.4元。在大生沪账房的物料贸易对象中,还有威麟洋行、杨祥记、顺利、义昌成、老顺记等,其中老顺记是上海有代表性的五金供应商。1862年叶澄衷在虹口百老汇路口开设顺记洋货号,经营食品及船上五金杂货、洋油、洋烛、洋线等,之后业务不断发展,甚至从事小火轮的买卖。1876年又设新顺记洋货号于外虹桥百老汇路武昌路口,原顺记洋货号改名为老顺记洋货号。后来又在百老汇路武昌路口设义昌成号,樊菜任经理。樊菜是大生纱厂最早的六位董事之一,尽管很快退出筹办,但与大生纱厂仍然保持着密切的联系,在1907年大生纱厂首次股东常会上被选为查账员,大生分厂首次股东常会上被选为议长和查账员。

大生沪账房从设立开始入乡随俗,为账房投保,光绪二十三年十二月二十九日(1898年1月21日)支付保险费洋13元。大生档案中保存伦敦与兰开夏郡火险公司(London & Lancashire Fire Insurance Company)1899年2月2日出具的保险单,这份编号为5392053的保险单是648883号保险单的到期续签,保险期1899年1月12日到1900年1月12日,保险标的上海法租界第24街区孟斗路32号对面的欧洲大厦(孟斗路31号)里大生沪账房内的私人财物,保额1000元。保单背面写有“春裕成代大生纱厂保单”。孟斗路31号,即天主堂街31号,春裕成所在。

(作者单位:南通市档案馆)

□巫乃宗

饮轰动中外,吸引了全国各地(如扬州、淮阴、镇江、无锡、苏州、上海、南京、广州、四川、湖南、山东、天津等地)菜点名师蜂拥而至。在那个时期,南通有平河亭、真月楼、聚宾楼、集贤楼、长兴馆、大华楼、万宜楼、中华园、新华园、江山餐室、品珍酒家、金门酒家、功德林、李桂记菜馆、万盛园、通济林、览余小座、春风得意楼、中公园、可口西餐馆等;点心小吃店有爱国村点心馆、孙炳记、金复兴、义顺和、姚义盛糕点、卫生粥店;淮扬点心店有四方春、四季春、四长三春、四和春;小吃店有从永记、南茶房、潘文记等各种风味的菜馆。小吃点心店如雨后春笋,相继开张,单420米长的南大街上就开张了饭店、菜馆、小吃摊店82家之多,成为中国近代最繁荣的餐饮群。厨师们各持所长,精工细作,讲究特色,争利于市。南通厨师兼收并蓄各地风味,博采各家精华,吸收外来养分融入自己的血液,使南通菜点增添了异彩新辉,创造了20多项“中国第一”和“世界第一”的

张謇以“天地之大德曰生”朴实而崇高的民本思想践行和开拓创新的举措,可以说对中国烹饪进行了一次革命性的推动,为中国重塑了世界“烹饪王国”的丰碑。

美食珍馐。南通烹饪技艺得到了空前的升华。

当时国内餐饮业处于衰退萧条的境地,而南通餐饮业空前兴旺繁荣。南通菜异军突起,香飘神州,成为中国餐饮的一颗耀眼新星。是张謇将一个烹饪资源非常丰富,而交通又较闭塞的南通推向了外部世界,使中外烹饪技术在南通得到了大交流、大融合,让中国烹饪技艺得以传承、弘扬和飞快地发展。这笔技术财富直到现在还在被全国烹饪界所广泛受用。笔者在总纂《中国名菜谱》《中国小吃》(江苏风味)和编撰《中国烹饪辞典》时,发现各地的烹饪技术失传太多,不得不用刘明余等大师的制法加以规范、纠正,才使得中国传统名菜和烹饪技艺得以较好地传承。

美食珍馐。南通烹饪技艺得到了空前的升华。