



“宁波菜以‘原汁原味，咸鲜合一’，成为中国八大菜系之一浙菜中的一枝绚丽奇葩。而酒店是宁波菜传承与发展的载体，纵观历史，在宁波餐饮业中，声誉最响，最具代表性的酒店，当属‘状元楼’。”国家商务部副部长姜增伟如是评价。

“天下口味因地而异，而味中之味必在物阜市通之处，吾乡宁波正适其选，选中之选则为状元楼也！”余秋雨这般赞叹。

1987年10月，包玉刚归乡访旧，登状元楼重尝家乡风味，那盘冰糖甲鱼，香甜酸咸百般滋味在心头，令包玉刚称赞不已。

……

状元楼是宁波帮和文人骚客们最美丽的乡愁。始创于清代乾隆年间的状元楼，同其招牌菜“独占鳌头”（冰糖甲鱼）一起，在甬帮菜江湖，独领风骚两百余年。

记者 黄银凤 / 文 记者 崔引 / 摄

状元楼 “独占鳌头”两百年

独占鳌头 “冰糖甲鱼”的美丽传说

状元楼创始于哪一年，已无从稽考。一般说是始于清乾隆年间，距今已有200多年历史。初址在江北岸三江口，以烹制正宗甬帮菜著名。

状元楼，原称三江酒楼，改称状元楼有一段掌故。乾隆年间，相传当时有几个举人上京赶考，途经宁波，聚于三江酒楼，店家以红甲鱼待客，并谓此菜名“独占鳌头”（甲鱼）。后来这几个举人都金榜题名，其中一个甚至做了天子门生状元公。状元旧地重游，再宴于三江酒楼，并提笔写了“状元楼”三字匾额。于是酒楼自此便称为“状元楼”。

“独占鳌头”故事说的就是状元楼的招牌菜——冰糖甲鱼。冰糖甲鱼是宁波地方名菜，它和杭州西湖醋鱼、苏州松鼠桂鱼一样，均为当地风味菜肴代表品种。

据14岁就进状元楼当学徒，曾任中外合资状元楼副

总经理的黄祖荫老人回忆，上世纪30年代，状元楼掌勺大厨应阿品师傅烹制的冰糖甲鱼，被业界公认是拿手好菜。应阿品在日本大阪“大来轩”饭店掌过勺，回国后进进了状元楼。他首创冰糖甲鱼烹制新技术（时称“应派技法”）获得成功，被状元楼立为冰糖甲鱼正宗烧法。后来大厨吴常友，烧冰糖甲鱼也很拿手。据吴常友的徒弟、后来成为甬上名厨的竺保国回忆，上世纪五六十年代的状元楼有近千个餐位，每天掌勺的就他们师徒三人。吃冰糖甲鱼的食客很多，厨师们用很大的锅烧，再端成小份端出去。

回想起1956年，宁波第一届饮食业展销会上，独家展销的冰糖甲鱼，不少老宁波至今还津津乐道。那时由时任总厨的吴常友师傅领衔操作，现烧现卖，半小盆起售，两口大锅轮番出菜，供不应求，食客排队等候，“状元楼冰糖甲鱼呱呱叫”的赞声不断。

薪火相传

振兴甬帮菜责无旁贷

状元楼宾馆停业后，曾有不少企业想接这块金字招牌，但最终都没有成功。直到2009年7月8日，甬菜新字号——宁波石浦酒店管理发展公司董事长陈苏林，获得了状元楼字号使用权。

“状元楼是历史上当地餐饮业台柱，宁波菜代表，贡献卓越，它是社会宝贵财富，保护和珍惜，责无旁贷。”陈苏林意识到，以状元楼为载体，振兴宁波菜刻不容缓。

陈苏林投入资金6000万元，在和义大道打造了3300平方米，经营“状元府”，力图将状元楼办成宁波菜标志性酒店。

2009年，“状元楼宁波菜烹制技艺”被浙江省人民政府认定为浙江省非物质文化遗产，同时，宁波状元楼总经理陈效良，也被省政府认定为“状元楼宁波菜烹制技艺”代表性传承人。

打品牌重在品质。新开业的“状元楼”酒店定位于“状元文化、甬菜经典”，挖掘甬菜精髓，专心做好包括十大名菜在内的传统宁波菜。

宁波十大名菜分别是：冰糖甲鱼、锅烧河鳗、苔菜小方烤、雪菜虾仁、黄鱼海参、苔菜拖黄鱼、火踵全鸡、腐皮包黄鱼、宁式鳊丝、雪菜大汤黄鱼。“状元楼从来不用养殖黄鱼。”陈苏林充满自豪，他亲自负责把好原材料第一关。他还在四明山区开辟了占地200多亩的有机原料基地，放养山鸡、鹅、猪等禽类，并种植各类有机绿色蔬菜。

与此同时，陈苏林敏锐地意识到，宁波餐饮消费群体正在发生变化。状元楼调整策略，回归百姓消费。堂吃人均100元以内也能搞定，还推出了2人至6人位的套餐配菜，价平物美，风味独特。由此，状元楼生意日益兴隆，尤其双休日，总接待量达到上百桌。

“状元楼地道的乡土风味，本身就是源于家常菜、农家菜、渔家菜，把当地乡风习俗和资源优势融为一体，烧成朴实无华、重在入味的宁波菜。”中国烹饪大师、状元楼厨师长陈继波说道。陈继波也是“状元楼宁波菜烹制技艺”二代传承人之一，鄞州区非物质文化遗产代表性传承人。

陈继波还透露：“状元楼是集名店、名菜、名厨于一身的明星餐馆，粉丝不少，尤以海内外宁波帮为多，他们多慕名而来。”

中国国际贸易委员会会长姜增伟说：“宁波‘状元楼’几经兴衰，历百余载而屹立不倒，其核心价值始终得以薪火相传，品牌历久弥新，究其原因，实则是酒店以‘原料优质、技艺精湛、服务周全’的三大基本元素的综合发挥所致。”

当然甬帮老字号的现代生存，除要保持高品质，还需与时俱进，以适应现代人的口味。



著名书画家凌近仁所书的牌匾。



上世纪80年代，状元楼开业，王宽诚剪彩。

三起三落 历任掌门的逸闻佳话

“历史上，状元楼‘三起三落，六迁店址’。”黄祖荫老人回忆道。

这些陈年往事和历史人物，店内几代员工耳闻目睹、口口相传，形成史料。1850年，时逢宁波开埠，商贾云集，百业待兴，商机暗伏。状元楼不失时机，从江北岸搬到城中心寻求发展，在日新街合伙建店开业。老一辈状元楼掌门人李济良曾在民国年间对状元楼发展史进行梳理：“因有乡土风味优势，状元楼很快站稳脚跟，其地位与鸿运楼（宁波另一著名老字号酒楼）并列。后因宁波拆城建路，鸿运楼搬迁，而状元楼扩建。增设三楼，成为行业老大。”

孙统尧是状元楼鼎盛时期的掌门人。上世纪30年代初，他从李济良手中接管状元楼。

为再图发展，孙统尧拍板“迁址扩店”。1946年，状元楼告别古老的日新街，搬迁到江夏街黄金地段，重新开业。新店门面中西合璧，设备装饰在当时堪称一流。开业后，宾客满坐，生意兴隆，状元楼进入鼎盛时期。

孙统尧还亲自担任采购一职，被称为“买办阿大”。其间，他任甬上酒菜业同业公会首席董事，这表明当时状元楼在同业中处翘楚地位。

可惜，世事难料。1949年秋，宁波遭遇敌机空袭，百年老店状元楼被燃烧弹击中，葬身火海。状元楼破产关闭。

新中国成立后，吴常友等人组成生产自救班子，合伙

欲重新经营状元楼。他们共筹集资金500万老币（折合人民币500元），租赁日新街口的三楼小店铺（不足百平方米）作为经营场地。1950年冬天，状元楼菜社开张营业，俗称“小状元楼”。

1955年，状元楼扩店，搬迁至江夏街5号，即老店废墟对面。当时商店电话号码为“0756”（谐音“来吃鱼肉”）。时隔几十年，不少老宁波还对此记忆犹新。

1958年，状元楼再次搬迁，从新江桥南堍到北堍（外马路3号），冠名“甬江状元楼”，重登行业龙头地位。1962年，状元楼新大楼落成开业，规模七间店面（外马路3—9），经营场地逾千平方米，成为甬城最高档次的甲级酒楼。

1971年，新江桥拆迁，状元楼成为“孤岛”，被迫暂停营业，1973年关闭歇业。

“何日重登状元楼，伴旧把盏话春秋”。在宁波和海外游子们万众期待下，在宁波帮人士王宽诚、王欣康等鼎力相助下，1985年10月1日，中外合资状元楼隆重开业。甬方张芳荣出任董事长，港方王欣康为副董事长。状元楼复出，轰动各路食客，并深受海内外“宁波帮”欢迎，他们纷纷光临状元楼，品尝家乡菜，找回思旧怀故的美好记忆。

1995年状元楼被合并给明州大旅社后，被冠名“状元楼宾馆”。当年，国家内贸部授予状元楼“中华老字号”金匾。5年后，状元楼宾馆在旧城改造中被拆除，再度对外停业。



上世纪80年代，状元楼开业当天宴请宾客。