

梧州名产溯源



梧州市政协学习文史委员会

梧州名产溯源

梧州市政协学习文史委员会

顾 问：梁 华

编 审：何 深

主 编：余沛荣

责任编辑：余沛荣 韦国基

编 辑：莫 宇

前 言

《梧州名产溯源》是继去年出版《梧州街巷寻踪》之后，市政协学习文史委精心编纂的新一辑文史资料。于该书出版面世之际，我们深深感谢各级政协和各界人士的鼎力支持，感谢各有关部门和企业的悉心配合，感谢每位作者的辛勤劳作。

梧州，历史悠久，人杰地灵，物阜民丰。饮誉中外的名优特产琳琅满目，尤以“食在梧州”著称：六堡茶，红浓陈醇，千年飘香；龟苓膏，药食佳宜，益寿延年；纸包鸡，佳肴美食，中国一绝；梧州蜜枣，色泽金黄，清甜松化；冰泉豆浆，滑而不膩，滴珠悦人；龙山蛇酒，传统泡制，风味独特；龙舟腊味，腊香四溢，色味俱佳；响水寄生，宫廷贡品，百年传奇……还有各种驰名的工业产品和农副产品，诸如中华跌打丸、田七牙膏、新华电池、华松脂松香、双飞起重机、梧州木薯、西江肉桂、苍梧龙圩猪油饼、古风荔枝、藤县无籽西瓜、古龙八角、岑溪红石材、古典三黄鸡、蒙山桑蚕、油粘米，等等，更是不胜枚举。编辑出版《梧州名产溯源》，意在通过对梧州名优特产品的名称由来、传奇故事、传统工艺、文化底蕴、品牌价值以及发展前景等进行全面

系统介绍，从侧面反映梧州千年古城、百年商埠和广西近代工业摇篮的历史，让读者更进一步认识和了解梧州；更为丰富梧州的产业文化和旅游文化，吸引外来投资和旅游消费，促进梧州经济和旅游业的发展，从而更好更快地建设富裕文明和谐新梧州。

《梧州名产溯源》一书，将与全国各地的政协交流，赠送给部分海外华侨及港澳台朋友，推荐给《梧州日报》、《今日梧州》、《梧州政协》等媒体选登或连载。这对于进一步宣传梧州，扩大梧州的知名度，促进梧州经济发展将起到积极的作用。

虽然我们力求将本书编得更好，但因水平有限，难免有不足和疏漏之处，诚望读者诸君予以谅解并批评指正。

梧州市政协学习文史委员会

2007年12月

目 录

双钱牌龟苓膏	茹天霞(1)
新华牌电池	何锡林(4)
冰泉牌豆浆晶	黄若桐(7)
龙山牌动植物酒	唐世煥(10)
中华牌跌打丸	李 慧(14)
田七牌牙膏	陈 清 陈艳明 吴 靖(17)
龙舟牌腊味	展 华(19)
华松牌脂松香	黄伟朝(22)
梧桐牌锅炉	章建宏(27)
山牌压力机	温 勇(29)
天鵝牌蓄電池	汤植明(32)
神冠牌蛋白肠衣	陈维棠 李 莹(35)
生物显微镜	奥卡公司(38)
刚柔牌塑料给排水管	曾志海(42)
龙鱼牌油漆	钟 韵(45)
梧州船舶	陈维棠(49)
三钱牌海洋平台起重机	何 闽(52)
桂江船舶	磨世汀(55)

三鹤牌五淋化石丸	三鹤公司(60)
梧州锚链	甘少平(63)
易拉盖	甘少平(65)
砂砖蒸压釜	陈维棠(69)
梧州皮革制品	甘少平(72)
飞鹰牌手电筒.....	甘少平(75)
梧州人工宝石.....	赵树英(78)
三威牌中高密度纤维板	陈维棠(83)
双飞牌起重机.....	梁汉钊(86)
舞龙牌火柴.....	梁 萍(88)
梧州纸包鸡.....	严佳宜(92)
梧州月饼	严佳宜(95)
梧州大福饼	甘少平(99)
西华毛巾	张汉林(102)
梧州羽毛画	刘凤珍(104)
猛男牌 28 味补肾胶囊.....	曹少玲(106)
瑞福祥牌固本止咳膏.....	曹少玲(109)
梧州六堡茶.....	陆 欣(112)
梧州松脂.....	黄伟朝(116)
梧州木薯	李 根(119)
梧州蜜枣	岑志明(123)
响水桑寄生茶	黄启鑫(126)
长洲鱼苗	黄启鑫(130)
长洲桑蚕	黄启鑫(132)

长洲冬瓜	黄启鑫(135)
火山甜竹笋	莫自坤(138)
龙舟牌氢化松香	刘远菁 冼振宇(141)
龙圩猪油饼	徐海生(145)
顺风牌钛白粉	苍梧县政协(147)
佛玻牌节能玻璃	何如宁(150)
山蟹牌拖拉机	黄奕恒(152)
古凤荔枝	卢贤丰(155)
沙头迟熟荔枝	卢贤丰(158)
倒水早熟沙田柚	岑志明 李家泳(161)
古龙八角	黄旭炜(163)
西江肉桂	黄旭炜(166)
尚书柚	黄旭炜(168)
江口荔枝	黄旭炜(170)
象棋大红茵	黄旭炜(172)
福鼎茶	黄旭炜(174)
藤县无籽西瓜	黄旭炜(176)
塘步黑皮冬瓜	黄旭炜(180)
和平粉葛	黄旭炜(182)
和平香芋	黄旭炜(184)
同心米粉	黄旭炜(186)
太平咸酸菜	黄旭炜(188)
濠江头菜	黄旭炜(190)
藤县钛白粉	黄旭炜(192)

岑溪红石材	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(197)
三堡米粉	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(202)
南渡竹芒编	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(204)
筋竹砂糖橘	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(206)
古典三黄鸡	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(209)
马路桂圆肉	黄道坤	刘新华	莫燕	林尚栓	(214)
蒙山蚕桑	蒙山县政协				(217)
蒙山天王酒	蒙山县政协				(220)
蒙山六银茶	刁光全				(223)
蒙山肉丸	刁光全				(226)
蒙山油粘米	刁光全				(230)
蒙山变性淀粉	蒙山县政协				(233)

双钱牌龟苓膏

茹天霞

龟苓膏是梧州独具特色的传统药膳和保健食品，历史悠久，从民间传统小吃发展到现在的工业化生产历时数百年，成为梧州的一个特色饮食文化产业。梧州龟苓膏得到发展和实现工业化生产，始于 20 世纪 70 年代末。

20 世纪 70 年代末，原广西梧州市第三制药厂饮料部（梧州双钱公司的前身）经过不断的努力和试验，率先研制出“双钱牌”龟苓膏粉，并实现专业化工厂批量生产，在广西、广东地区销售，并出口港澳和东南亚地区，通过在定居国外的华侨、外籍华人以及港澳同胞的认同推广，梧州双钱龟苓膏正式成为工业化商品，并因此而扬名。在 1993 年 5 月，梧州双钱公司首创了历史上第一罐易拉罐装即开即食龟苓膏，开创了梧州双钱龟苓膏的新纪元。产

品一推出，就大受消费者欢迎，双钱龟苓膏投产第三年产销量就达到年销 8000 多万件的纪录。产品行销广东、广西，远销港澳





台、东南亚、日本、欧盟、美国等国家和地区，梧州“龟苓膏”迅速扬名海内外。亦因此双钱龟苓膏先后荣获“广西工业新产品百花奖”、“广西科学技术进步奖”、“广西名牌产品”、“广西

科技新产品”和“五·一”劳动奖章等多项殊荣。

一个地方的传统食品，经过数百年的磨砺，历经几代人的不懈努力，在历史长河中保存下来，并快速提升成带有地方地域名称的名优土特产——梧州双钱龟苓膏，正成为广西梧州的一个知名地方品牌，成为梧州宝贵的饮食文化遗产之一，是梧州宝贵的无形资产。

梧州双钱龟苓膏之所以能有今天的辉煌，有赖于其独特的药用功效。《梧州市志》第 878 页记述：梧州地处亚热带，气温高、雨量多，人们易感染热毒、湿毒，引起身体不适。市民有服用以龟、茯苓等多种中草药熬制的龟苓膏预防和治疗热毒、湿毒的习惯。明朝末年，梧州市场上就有出售“龟苓膏”的店铺。有民间传说：明朝末期，明军残部南逃至梧州，由于北方官兵对南方的气候、水土不适，众官兵纷纷患疾，医官束手无策。后来食用“龟苓膏”，吃到病除，治愈了官兵的疾患。从此，梧州“龟苓膏”一举成名，成为清宫中的养生食品之一。由纯中药材熬炼而成的龟苓膏，具有味微苦而甘甜的独特风味，品质滑嫩爽口，回味无穷的口感。龟苓膏的功效，更顺应了现代人的生活和饮食习惯——喜食辛辣、生活缺乏规律，

体内容易积湿热，而龟苓膏恰恰能滋阴、除湿，尤其是冬春之季，很多人暴饮暴食，而且所食过于油腻，这个时候吃龟苓膏，更能助消化，通肠道，消虚火，清热解毒，养颜提神。现代科学研究发现，龟苓膏含有动物胶、蛋白质、氨基酸、碳水化合物、维生素 C 和钙、磷、钠等人体必需的矿物质，具有低热量、低脂肪、低胆固醇等特点，能调节血脂和血糖。现代都市生活的快节奏，压力大，更能体现双钱苓膏抵御亚健康独到的之处。

今天的双钱龟苓膏已成为家喻户晓的梧州特产名产，被誉为梧州“三宝”之一，成为馈赠亲友的上乘礼品。来梧州旅游的广东及港澳游客，购物无不首选梧州龟苓膏。梧州人外出探亲访友，送礼也必送梧州龟苓膏，成为消费者所接受并喜爱的传统健康食品，发展前景极好。梧州双钱龟苓膏已成为都市时尚饮食文化的一颗耀眼的金星，在中国健康饮食文化历史长河中熠熠生辉。

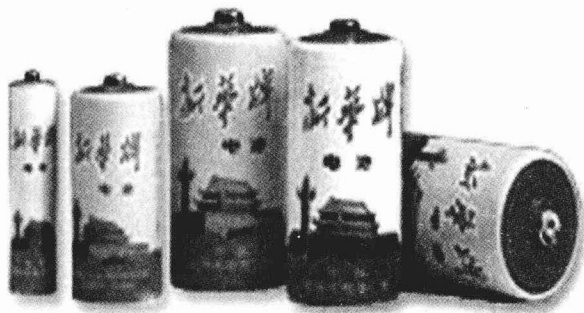
新华牌电池

何锡林

新华牌电池是广西梧州新华电池股份有限公司的著名产品，该公司的前身是私营广州兴华电池厂梧州分厂，创建于1937年。1945年改称“梧州兴华电池厂”。1954年公私合营后改为“梧州市电池厂”。1994年5月改组为“广西梧州新华电池(集团)股份有限公司”。2001年5月更改为广西梧州新华电池股份有限公司。

经过70年的发展，目前公司拥有员工1287人，各类专业技术人员200多人，拥有各种型号电池生产流水线22条，设备先进，生产水平居全国同行业前列。年生产能力达7亿只以上，是全国轻工业重点骨干企业。新华牌电池畅销国内，远销五大洲国家和地区。2006年销售额达2.6亿元，出口创汇达2530多万美元。

公司的产品从1937年至解放初期使用五羊牌、狮牌商标，1957年变更为新华牌商标并使用至今。公司严格按照国家标准组织生产，产品质量稳定提



高。新华牌电池先后获得“国家轻工业部优质产品”称号，“广西全区用户满意产品”、“广西著名商标”证书及“国家免检产品”证书，2001年公司通过了ISO9001质量体系认证。R20型新华牌电池还荣获首届全国轻工业博览会金奖和第二届北京国际博览会银奖。R6C型和R14型新华牌电池荣获全国轻工业博览会金奖。

新华牌电池的打造，来自高标准严要求。一个普通的糊式电池，产品需要一百多种原材料，经过50多道工序才能制造出来，如果原材料配比不当或工艺出偏差，都会影响产品质量，甚至变为废品。为了创优质、创名牌，公司从原材料采购到生产的过程，建立了“三验”、“三立”、“三查”的管理制度。如锰粉是电池的主要原材料，产于本区及云、贵、闽等地，由于各地的锰粉性能、纯度不一，为了全面掌握各地矿源情况和锰粉特性，公司专门派出专人到区内外220多个矿口，采集240个样品回来，经过3200多项试验，总结出了广西区内锰粉四个特性和六种用法，掌握了各地锰粉与本公司电池生产所需的数据和配方，使生产出来的电池在间歇放电和连续放电的时间均超过部颁标准。中国电池工业协会著

编的《中国原电池工业史》一书中，都多次提到：“电池气胀一直是困扰电池制造者的一个难题，为了解决这个问题，梧州电池厂的工程技术人员，通过对电池气胀原因和炭棒工艺的分析，经过反复试验，采用了凡士林和汽油混合液处理炭棒，并摸索出其比例和工艺……有效地解决了电池气胀问题，这一处理工艺逐步被全行业采用，一直沿用至今。”

“在1968年至1973年的援越



抗美援朝中，新华牌电池是越方指定的产品之一，每年随我国政府无偿援越物资运往越南 300 ~ 500 万只……中越关系缓和后，中越边贸重新活跃，而且发展迅速，梧州电池厂 R20 型电池最好销，直接由越南商人转往越南各地或周边国家。”

上世纪 90 年代初，公司领导为了适应国际市场的需要，专门为出口产品设计了一个“Sunwatt”出口商标，并在日内瓦公约的 56 个成员国家内注册，为新华品牌迅速走向世界奠定了基础。2003 年，该公司领导走访香港客户，在一个专做非洲生意的印度商人的样品柜里，摆着众多的世界知名品牌电池。这位商人告诉说：“这些知名品牌电池，是从 1996 年就开始摆放，至今都没有移动过，目的就是看它们摆放这么长时间，会不会变质，还能不能用。结果，你看，它们有的生铜绿，有的已经爆浆，就是你们的 Sunwatt 牌电池没变，而且还能使用。新华品质，真的是 OK，我佩服新华，我佩服你们！”目前这个印度商人一直成为新华牌电池的出口大户。

新华牌电池从 1992 年进入国际市场以来，出口量不断增加，最高峰时达到 5.4 亿只，占到全公司产量的 75% 以上。

2006 年，新华电池股份有限公司的国有股整体转让给广西大锰锰业有限公司，经过大锰的注资，新华活力倍添。为又好又快地把新华品牌做强做大，目前全公司员工决心在十一五期间，把梧州建设成为广西最大的电池生产基地。

冰泉牌豆浆晶

黄若桐

1988年,是梧州冰泉牌豆浆晶最辉煌的一年,连连摘金。先是在第13届巴黎国际食品博览会上荣获金奖(出口象山牌、内销冰泉牌),实现了梧州产品在国际奖项上零的突破。后又在首届中国食品博览会上获金奖,冰泉牌豆浆晶一鸣惊人,享誉国内外。

冰泉牌豆浆晶的产生,缘自一个美丽的梦想。20世纪30年代,梧州冰泉豆浆已名声在外,其出自梧州白云山脚下的冰泉冲,传统制作上取优质大豆,汲山间泉水,手工细磨,加上适量白糖文火煮制成香甜浓郁的“滴珠豆浆”,深受人们的喜爱,但国内游客海外朋友也常感叹“梧州冰泉豆浆香甜可口,可惜不能带走”。

为了让梧州冰泉豆浆香飘万里,梧州市一间二轻集体企业食



品厂把创制可以带走、方便食用的冰泉豆浆作为奋斗目标，要把梦想变为现实。厂领导和技术人员等组成的产品技术开发小组，在一无资料二无设备的情况下开展艰辛的摸索，期间几经挫折。后来在上海参观一间糖果食品厂的奶粉生产车间时，从生产奶粉的喷雾干燥工艺上他们受到启发：冰泉豆浆不也可以通过浓缩干燥工艺来制成粉状吗？沿着这一技术思路，他们借用其他厂的浓缩设备和喷雾干燥机搞试制，试图将手工磨制煮好的豆浆浓缩干燥为豆浆粉，但多次试验出来的豆浆粉都不易溶解，有沉淀物，风味不佳。后来他们又改借市制药厂的进口冷冻干燥机再试，终获成功，干燥出来的豆浆晶，用开水一冲即溶，呈现原汁原味的滴珠豆浆风味。

豆浆晶的试验成功，使研制人员受到极大鼓舞，但如果采用冷冻干燥的技术路线生产豆浆晶，设备投入大，生产成本低，不适合大批量生产。他们又想办法寻找一种既能使浓缩后的豆浆快速均匀干燥，又能使产品冲调后溶解完全保持良好风味的工艺技术设备。研制组的陈国泉等到外地参观学习，多方了解一些食品的干燥方法，最后他设计出一种箱体式真空间歇干燥设备，经过实际试验，干燥效果达到了要求。1980年初，采用自行创新工艺技术设备批量生产豆浆晶获得成功，当年，速溶豆浆晶新产品获得了广西新产品百花奖，冰泉人在大豆食品加工上走出了一条新路子。企业自此扭转落后局面并迅速发展。

1983年，冰泉牌豆浆晶注册通过，食品厂也变更为梧州市冰泉食品厂，冰泉人开始创立冰泉品牌的新历程。当时冰泉豆浆晶生产能力扩大到300多吨，产品供不应求，并出口到海外市场。

上世纪80年代中期，冰泉人面临着新的市场形势，从以前的一枝独秀到时下群雄竞争，必须要有新的招数提高企业的市场竞争能力，保持领先优势。陈国泉从相关资料上关注到一种国外连