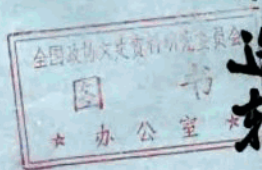


宜宾县文史资料选辑



第十辑
(总第十四辑)



58

中国人民政治协商会议四川省宜宾县委员会
文史资料研究委员会主编



序

宜宾县，这个风光旖旎，景色宜人的四川省南部的大县，地处金沙江、岷江交会点，文化名城宜宾市旁，扼万里长江之首，揽内昆铁路之腰。历史悠久，土地辽阔，物产丰富，资源雄厚，人口九十万。几千年来，她发展了生产，改造了环境，提高了文化，殷实了生活。她是富庶之地，鱼米之乡；而今更是体改试点县，是名酒之乡。她的劳动成果中，名优产品多得难以数计，生产物品中，佳肴美味香得妙不可言；风景名胜地方，美丽风光乐得流连忘返。因此，中外都在问津，远近竞相来访。要观赏、要品赏、要收存、要赠送，是一切爱好者所迫不及待的。因此，乃搜集县内各地有名小吃、名优特产、风光名胜（本刊已经刊载过的未列），欣蒙各方援稿汇集成册，向爱好者推荐，俾供读者工余之赏，赅作史馆编史之参。虽属无裨之文，但为必要之举。惜因时间短促，搜集考究乏人，且编辑水平有限，材料不无偏颇，错误在所难免。敬请阅读诸君，不吝指正。籍此并向知情供稿诸君致谢。

1988年9月

宜宾县文史资料选辑

第十辑（总第十四辑）

目 录

序

绿豆糕与潮糕

- 远近闻名的柏溪糖食……………梁尚荣（1）
- 喜捷砂仁糕……………杨秀全（2）
- 白花桔红……………文史员（5）
- 观音“草草粑”……………彭愈华（7）
- 泥溪芝麻糕……………廖静泉（9）
- 蕨溪饼子……………邓熹平（12）
- 商州沙胡豆（颗颗酥）……………刘汝明口述唐顺宣整理（14）
- 高场桃片糕……………廖静泉（15）
- 安边生糖饼子……………徐访卿（17）
- 双龙石灰苞谷粑……………摘自《双龙区情》（18）
- 王场豆腐干……………文史员（19）
- 沙沟农家茶点油果子……………肖仁鑫（20）
- 五间房凉水糍糟……………刘家禄述文史员记（22）
- 凤仪火锅子……………廖开鼎（24）

叙府芽菜·····	(一)卢瑞全(二)文史员	(26)
叙府草席·····	文史员	(29)
宜宾县特产水牛奶·····	文史员	(30)
宜宾县优良猪种“柳嘉猪”·····	文史员	(32)
宜宾柑桔·····	文史员	(34)
喜捷红橘泡柑·····	朱祖德	(36)
高场醋·····	谢光辉	(40)
柳嘉花生·····	石雪寒	(42)
商州魔芋·····	文史员	(44)
泥溪晒烟·····	廖静泉	(46)
蕨溪沙金·····	邓熹平	(47)
部、省双优酒“梦酒”·····	文史员	(48)
中国文化名酒“姐妹亭”·····	文史员	(51)
中国历史名酒“九重春”·····	文史员	(52)
俏销港澳市场的“贵妃酒”·····	文史员	(53)
少娥啤酒·····	文史员	(54)
圆明园福酒·····	文史员	(56)
合什面·····	廖静泉	(57)
黄山茶·····	文史员	(59)
七里乡白蜡·····	李文畲	(61)
<u>中华鲟鱼</u> ·····	摘自《宜宾地区土特产志》	(64)
胭脂鱼·····	摘自《宜宾地区土特产志》	(66)
江团·····	文史员	(68)
丹山碧水·····	文史员	(69)

黄伞岩墓群.....	魏铁标 (71)
北斗岩宋代岩墓群.....	选自《宜宾旅游》(72)
永兴场名的由来.....	文史员 (73)
三娥山风貌.....	蒋明宪 (74)
宜北边关邻里高山.....	石雪寒 (77)
睦邻古迹牛角界.....	石雪寒 (78)
古柏八景及八景诗.....	杨勋甫 (79)
蕨溪双江公园.....	李本西述魏铁标记 (85)
柳嘉沱天官三十墓.....	唐光前 (87)
喜捷“都爷庙”.....	李仲龄 (88)
丹山上的特别医院.....	文史员 (90)
真溪金象寺.....	连芳城 (91)
人和寨.....	石雪寒 (92)
大井坝的三突出.....	文史员 (94)
来信照登(肖仁鑫).....	(96)
勘误表〔第九辑(总第十三辑)〕.....	(97)
本刊已载县内各地有名小吃、名优特产、风光名胜	
目录.....	(98)
国庆40周年征稿启事.....	编辑部 (99)

绿豆糕与潮糕

——远近闻名的柏溪糖食

梁尚荣

绿豆糕与潮糕是宜宾县柏溪镇有名的糖食佳品，素称上乘。远近旅客道经柏溪，莫不赏识，甚至大批购买，转卖他乡，或作礼品赠送他人。

此糖食佳品始于清代。柏溪正街李易之将其祖传制糕技艺，做出糕点销售，获得效益。乃欲扩大营业，便严教其子学艺。其子名李焕清，聪敏颖悟，私塾七年，能写会算。在父亲精心指教下，心灵手巧，技艺全精。父子经营糖果糕点，凡不合格者均返工重作，形式和味道稍逊不如意者，不让外销，所以生意越做越兴旺。十多岁时，便同兄长李如同共开糖食糕点店，共同研究制作技艺，改进规程，产品质量更有提高。到二十岁时，独创潮糕和绿豆糕新艺，并以尹昌和铺号大量产销。

以后，其父退让掌柜宝座，与兄分开经营，李焕清的绿豆糕、潮糕更有长进，细嫩而柔软，色美而味香，油质喷喷，色泽润润，十分喜人。比其兄李如同和同街蓝信义的，不知要高好多。于是，宜宾县柏溪尹昌和潮糕远近驰名，绿豆糕也闻名遐迩。《四川日报》于1985年报导了柏溪潮糕，列为宜宾地区名优产品。

其主要工艺如下：

一、选好原料：1、巴山豆（如无巴山豆则用绿豆）；2、上等洗沙；3、优质猪油；4、白糖；5、红色和绿色染料（可食用的）；6、上等面粉。

二、制作工艺：1、将巴山豆放在开水中浸烫过（不老不嫩），再用河沙炒好（炒老了不香，出现焦气；炒嫩了脱不了皮，也不发香味）；2、将筛过的巴山豆（或绿豆）打成粉末，用细箩筛过（要使粉又细又匀）；3、将细粉和糖和油搅拌均匀，放在木盒子上涂撒红面粉与白糖、油子和砂仁，在模型内压出潮糕；4、放在火上烘烤，其火候是关键，过火了洗砂硬，咬不动；不过火，嫩了，拿不起；油糖比例要适当。

绿豆糕制作的原料和潮糕的原料，及其制作的过程是一样的，仅绿豆与巴山豆有别，制作的盒子不同，另加上红色小点子面已。

1986年9月3日

喜捷砂仁糕

杨秀全

喜捷是岷江下游的一个小镇，水路距宜宾只有18公里。砂仁糕是这里的特产。它以独特的风味和优良的质量而

驰名对境，畅销远近。1983年曾荣获宜宾地区食品感观评比第一名。

喜捷砂仁糕生产历史已有180多年，远在清代嘉庆年间就已闻名。

嘉庆初年(公元1800年左右)，喜捷有位姓黄的糖果师傅，经营着一个糖果铺，自己生产糖果糕点卖。他生产的砂仁糕成了当地人及来往客商喜爱的食品。这位黄师傅是怎样学会做砂仁糕的，因年代久远，已无从考证。

后来，黄师傅的家业由他的孙子黄万兴继承。黄万兴以他自己的名字将糖果铺定名为“万兴号”，并刻匾悬挂于大门上。“万兴号”是喜捷有名的商号之一，直到解放后的1954年，与喜捷的另一商号“兴隆号”合并为合作商店后，才摘牌消号。

黄万兴的“万兴号”开张时，除了经营糖果糕点外，还兼做食糖和干鲜生意。一次，他从云南购进大量的廉价蜂糖，因宜宾一带蜂糖大幅迭价，所以积压了很久卖不出去。在他正烦恼之际，外地一位会做糖果的游方人向他进言，说将蜂糖掺入，不光做出的糕味道比只用白糖做的好，而且蜂糖也不愁销路。黄万兴相信了那位游方人的话，在砂仁糕的原料中加入适量的蜂糖，做出的糕果然质地松软，香甜可口，质量更高了。从此，喜捷砂仁糕名声大振。

喜捷是水码头。那时，从乐山、五通桥方向运煤、运盐下来的船常停靠此地。这些船返回乐山方向更喜欢在这里结伴换棕(换棕就是两只或三只船的船工合在一起，将载货的船一只一只地拖上滩去)。喜捷做生意的人就将茶和砂仁糕

等糖果糕点端上船去卖，一般是茶和糕点一块儿卖，叫卖“换棕茶”。船工都爱买吃。这一来，喜捷砂仁糕的名声就越传越远了。到民国年间，喜捷砂仁糕通过宜宾的老商号“宝元通”，远销重庆、武汉、上海等地。

1954年由“万兴号”和“兴隆号”合并为合作商店，继续生产销售砂仁糕。1958年转交供销社后直到现在，砂仁糕由喜捷供销社糖果厂产销。近年来，也有个体户生产砂仁糕。黄万兴的第四代孙、“万兴号”的学徒、年近六旬的黄哲文生产的砂仁糕，基本上保持了喜捷砂仁糕原有的特色。

喜捷砂仁糕，是用上等糯米、白糖、蜂糖、化猪油、花油、麻油、中药砂仁等为主要原料制作而成。原料制作方法是：先将糯米下锅，用70~80度的热水煮过，之后，摊开晾干，再用砂炒熟至白带微黄，研末后摊开回火三四天。

白糖要过筛，使之颗粒均匀，去渣。

花油要用炸过其他糖果已去掉生味的油

化猪油是用新鲜的猪板油熬化后的熟油。

砂仁烘干研末即可。

砂仁糕的制作方法是：将回过火的糯米粉七斤在案板上弄成盆状，置白糖十三斤、蜂糖一斤，猪油二斤、花油一斤、麻油一两于当中，加入适量的水，再用贰分的硬币挑少许砂仁末于其中，然后在案板上搅和拌匀，再置入长方形的木盆内。过三、四个小时，待各种配料下绵（即醒发）后，开成三寸见方的条子，将条子取出放入蒸笼内，蒸至穿气（上大汗）时，看上去已经显油，色泽油润，将条子取出，

在各条子的两侧扫上食红，再用刀将条子开成薄片，切成丝，用不浸油的纸按一斤一封地包好，砂仁糕就做成了。

喜捷砂仁糕的包装近几年已有所改进。现在喜捷供销社出售的分简装和精装两种。简装用印有品名和生产厂名的食品袋包装，便于近地食用；精装是用透明的塑料纸包好，外套印制精美的纸合（有半斤和一斤的两个规格），便于顾客保管存放或携带远行。

喜捷砂仁糕的保鲜期，热天为一个星期，冬天半月左右。超过保鲜期，砂仁糕会变硬。但只要将其置于锅内蒸10来分钟，其色、香、味均如鲜品，仍松软可口。

喜捷砂仁糕，色泽油润，片薄丝细，香甜纯正，松软可口，有养胃、增食、润肠等功效，闻名遐迩。近两百年来，深受广大消费者的喜爱。民国初年，朱总司令在护国讨袁时，曾率领一营官兵在喜捷驻扎了一段时间。那时，喜捷砂仁糕的香甜纯正、松软可口的独特风味，曾获得他的赞赏。

1961年他来四川宜宾视察时，又一次品尝了喜捷砂仁糕的滋味哩！

1988年5月

白 花 桔 红

文史员收集

白花盛产桔红，芳香适度，甜不腻口，脆不留渣，色彩

鲜艳，久存不变。加之桔有去痰之功，止咳之能，润肺之效，实为老年人之佳食果品。由是，桔红应运而成白花特产，闻名遐迩。

相传白花桔红始于清代乾隆年间，距今已有二百年历史。最初，自贡郊区沿滩糖果商袁四娘来白花经商，见白花桔子特好，便开始生产桔红，已别开生面。四娘死后，其子袁丰庭继续经营，又有所改进。随后，其徒邓尧阶多方研究，完善桔红精制过程，使白花桔红成了特产珍品。

白花桔红的制作过程：

精选桔子。要使桔红质量好，精选桔子工莫少。七八月份，桔柑还未红透，水分较多，称为饱水柑；九十月份，红透了的桔柑，水分较少，称为枯水柑。不论是饱水柑还是枯水柑，都要选又圆又大无病无虫的桔子作原料，不然就会影响质量。

削去真皮。用特别的去皮刀（又叫云刀），削去桔外真皮，以去其涩味。削皮时注意留下软组织，以保持形状完整。

扞瓣去籽。先用竹扞将柑桔瓣戳上几个小孔，然后将它压扁，迫使其籽挤出。

浸泡去涩。要使桔红味正，还要将它放在清水缸里浸泡。浸泡时间和使用配方要根据桔子的水分来决定。浸泡俗称下漂缸。饱水柑可用盐胚（即100斤柑子用水100斤兑食盐三至五两）或灰（每100斤柑子用水100斤兑石灰二至三两），以软化桔子软组织。枯水柑就用白胚（生水里不加盐或石灰），以去掉桔子涩味。不论是盐胚、白胚、灰胚，头

道水只浸四五个钟头。此后，就只用清水浸泡，连续泡四天，每天换两次水。换水一次都要将桔子捞起来榨干。经过四天的浸泡，桔皮全软了，野味也没有了，这时称为“原胚”。

煮熟。将原胚放入锅内，加温水，平胚即可，过多过少都不宜。加热至水沸腾，翻过原胚，即行停火，煮久了要烂胚，未煮够不化渣。然后用筷子夹起原胚（不能用瓢、铲，以免胚烂），放入冷水缸里浸泡一小时左右，使原胚变硬。

煮糖。将熟胚从冷水捞出，边捞边定型，再放入溶化了的白糖锅内。饱水柑每100斤用糖70至75斤；枯水柑每100斤用糖80斤，煮七八小时，用筷子夹起来，放在洒满白糖的木板上。冷却后，就成了所需要的桔红。

六道工序都要求能严格做到。做到了能达到每100斤鲜柑产桔红70多斤，否则只能产60多斤。

桔红的颜色与用水关系很重要。经验是用大水井（白花水井之一）的水就鲜艳，用其它水井的水就多黑色或褐色。

白花桔红由于是手工操作，技术性强，利润不高，所以一直生产不多。近来，生产单位因无利可捞，不愿生产，就是生产一点，也是名产不名，特产不特了。

1986年元月8日

观音“草草耙”

彭愈华

观音“草草耙”，家家户户都会做，大人小孩全爱它。

观音的人世代继承先辈的流传工艺，不知已有多年的历史了。听说外地，有很多人过年有必吃年糕的习惯。这与我们吃草草耙的习惯基本相似。但是，年糕是一年四季都可以做的，我们观音的草草耙，却每年到了三月后，便就没有了。

耙名草草，实在太妙了，妙就妙在这草字上。这草俗名“蒿蒿”。品种有二：一是叶长如柳叶，状似苦马菜，比苦马菜小，颜色灰白有细毛，冬生夏没，这种最美；二是叶如艾叶，状比艾小，入夏老化后不堪入食。它们均属野生，不经人工培育，在腊正月里最鲜嫩。人们说它是大自然献给春节的佳饈。所以当春节、元宵佳节中，如果没吃到草草耙，心里就感到很不是滋味，少了它就大大减低了节日的春色。久而久之，这草草耙就成了新年茶席上的美点，又是赠送亲友的尊贵礼物。民国初年，有个河南游客路过沙沟乡，吃了此耙即赋诗赞扬：“我乃河南一酒家，旅州涉县遍天涯。浓香茶点干般美，不及此间草草耙。”足以说明此耙有一定的独特风味了。

草草耙制作的方法很简单：将采好的草用碱水下锅煮到半熟，滤尽水（近因胃病忌碱，改用白水下锅），以糯米、粳米各半，泡胀后捞起，另用清水磨细压干，再与滤尽水的草和匀（草的数量约占总量的四分之一），分做二两左右的团，团中包进馅子。然后用芭蕉叶或船船叶包成长方形的耙，上笼猛蒸，熟后即成。

耙分甜、咸两种，主要区别在馅上，甜的加糖，咸的加盐。甜馅用黄豆或绿豆炒熟捣成粉，再加入芝麻粉（适量）和糖拌和而成，咸的用苦蕒（芽菜亦可），切好后，再将腊

肉或鲜肉切成的长方颗粒，经过炒熟到快出油状时，起锅与苦蕒拌和即成。

在揉制草粑的时候，定要加入少量的油，一是使味更鲜美，二是使熟粑容易脱叶。如能在制粑时候，咸的也放少许盐，甜的放少许糖，其味就更深厚些。也有人在甜粑料中放足够的糖，而不再包馅的。

人们在元宵吃汤元、端午吃粽子、中秋吃月饼、重阳蒸美酒，都能道出它的历史渊源，可我们观音人吃这种“草草粑”，就讲不出它的来历：始于何时？谁人发明？起什么意义？谁也象不知道。人们多少年来，只按老方法炮制，没有新的改进。这样制草草粑，这样吃草草粑的地方，范围不广，据了解，观音全区加上柳嘉区的合什和沙沟两乡部分而已，其它似无。但我推测，这美味可口的草草粑将会得到发展。

1988年8月4日

泥 溪 芝 麻 糕

廖静泉

一、历史概况：

“蕨溪饼子泥溪糕，月波灰毛（豆腐）战摇摇”，这两

句是岷江河两岸老幼妇孺皆知的民谣。

建国前，“泥溪芝麻糕”在包装上名“上桂香糕”，老百姓喊“泥溪糕”，为宜宾传统地方名特产品。相传于清朝年间由导人传授创制，至今已有两百余年历史。建国前一共三家；一户是祥顺号（老祥顺号）铺主陈树汉，以产芝麻糕为主；另一户叫吉顺香，主人张吉轩，以产上桂糕为主；再一户名永利祥，主人王自成。

芝麻糕是沿用传统手工艺生产，以上等糯米、白糖、芝麻、及上桂等名贵中药材精制而成，具有香味浓郁、绵软疏松、香甜爽口、易于消化、不巴天堂等特点，除有纯芝麻香味外，略带上桂等名贵中药材的清香，具有理气、补脾、健胃的功能，该产品不仅是迎宾待客的上乘糕点，还是馈赠亲友礼物之佳品。

建国前乐山至宜宾下游，木船往来如织。泥溪是水码头木船的中途停靠点，船工旅客常要下船购买泥溪芝麻糕。此一产品除销售岷江流域及成都、重庆外，远在长江中下游都有人闻名。路上行人及车船旅客，只要随身带有泥溪芝麻糕，同路同车同船的人，都能闻出其香味。外地人见到泥溪旅客，都要询问是否带有芝麻糕。

二、生产程序：

一、原料要求：

白糖：首先将手工制作的白糖，熬过进行提炼、去泡子和杂质，看好火色，搞沙后再放猪油（或花、菜油）、饴糖配和好备用。

芝麻：选上等芝麻，用水洗泡除去泥沙、杂质、黄鸡婆、用石春冲去芝麻壳，晾干，炒好后过罗筛（不能炒糊），作成芝麻屑备用。

糯米：上等糯米选净泥沙，用开水燎过后，再用桐油鍛过的河沙来炒，要粒粒都炒泡，一次用大锅只能炒两斤米。用人工石磨推，经过罗筛筛好后，再用河沙摊一寸厚左右的一层在地上，用开水喷湿，上面用席子垫好，将糕粉均匀地摊在席子上，退火5——6天，每天翻两次，然后收好备用。

香料：首先精选，去泥沙石子等物，将上桂（企边桂或越桂更好）、条松、八角、三奈、丁香、小茴等20余种中药材（其份量不等）用火微烤（有的不能烤，有的大火烤，有的要烤糊，有的不能烤糊），再用石磨推细，过罗筛后备用。

三、制作方法：

制作时将白糖、糕粉（留少数备用）加上芝麻屑混合，以制一盆十二封糕为例，用白糖12两（旧称），芝麻屑2两，糯米粉8两，放少许香料过滚筒拌匀，再过一道罗筛，然后进盆碾平，将留用的糕粉、白糖过筛碾细匀放面上，再用上等豌豆粉铺面上（洁白色），每封切成八块，放一个对时（24小时），夏天放3——4小时，让其下绵（用手在糕面上按成凹后能自动回原）取去糕盆包好即成。

泥溪芝麻糕，由于用料讲究，制作精细，风格独特，品质优良。1972年曾获轻工部来泥开会的领导青睐。1984年被评为宜宾地区优质名、特产品；同年被评为四川省供销社

优质产品，省社拨款一万元，帮助该社发展该项产品。目前，泥溪供销社糖果厂生产的芝麻糕数量又有了增长，质量也有了改进。

1988年9月23日

附：“月波灰毛战摇摇”

月波豆腐怎么会战摇摇？月波豆腐的特点是越煮越嫩，颤冬冬的绵软不烂，不像其他豆腐，煮久了就起蜂子窝窝。考其原因是水质好，用卤水适当。吃起来味道甜香，所以人们爱吃。久而久之，月波豆腐就驰名很远了。

蕨溪饼子

邓熹平

“蕨溪饼子泥溪糕”这句话，早在远近地方流传。泥溪糕已有同志在县政协文史资料上介绍过了，我在这里介绍一下蕨溪饼子。

蕨溪饼子的历史大约近一百年。

清末，一个农村青年蒋芳廷，人不但聪明伶俐，老诚勤俭；而且有文化，能书善画。蕨溪场上某商人（忘其名姓）发现他可做个好帮手，就动员他上街经营生意。青年入店