



全国名产

全国名特产品

中央人民广播电台《祖国各地》组编写

山西人民出版社

全 国 名 特 产 品

中央人民广播电台

《祖国各地》组编写

*

山西人民出版社出版 (太原并州路七号)

山西省新华书店发行 山西新华印刷厂印刷

*

开本: 850×1168 1/32 印张: 13 字数: 294 千字

1982年12月第1版 1982年12月太原第1次印刷

印数: 1—18,000册

*

书号: 3088·279 定价: 1.50 元

目 录

一、北 京 (1)

北京果脯 (1)

北京鸭 (2)

京白梨 (3)

六必居酱菜 (4)

(97) 景泰蓝 (5)

北京雕漆 (7)

北京首饰 (9)

葡萄常 (10)

北京绢花 (11)

王麻子剪刀 (12)

东来顺涮羊
肉 (13)

砂锅居白肉 (14)

月盛斋酱、烧羊
肉 (16)

烤肉季的烤羊肉... (17)

二、天 津 (19)

杨柳青年画 (19)

泥人张 (20)

风筝 (22)

地毯 (21)

蜡烛 (24)

狗不理包子 (25)

耳朵眼炸糕 (27)

红钟酱油 (28)

银鱼、紫蟹、
纤板刀 (鱼) ... (28)

三、河 北 (30)

深州蜜桃 (30)

宣化葡萄 (31)

金丝小枣 (32)

兴隆红果 (33)

酸枣 (33)

天津鸭梨 (34)

京东板栗 (35)

杏扁 (36)

口蘑 (37)

红小豆 (39)

永年大蒜 (39)

望都“羊角辣” ... (40)

张北马 (41)

蔚县剪纸 (42)

固安柳编 (43)

王口爆竹 (44)

衡水老白干	(45)	蒙古族银器	(72)
“刘伶醉”	(46)		
丛台酒	(47)	六、辽 宁	(73)
四、山 西	(49)	柞蚕	(73)
杏花村汾酒	(51)	岫岩玉	(74)
老陈醋	(52)	盖县苹果	(75)
稷山板枣	(53)	盖县绒山羊	(75)
汾州核桃	(53)	琥珀	(76)
“沁州黄”小米 ...	(54)	锦州小菜	(77)
侯马蝴蝶杯	(55)	煤雕	(78)
山西琉璃	(56)	大连贝雕	(79)
台砚	(58)	七、吉 林	(80)
平定砂货	(59)	人参	(80)
黄芪	(61)	貂皮	(81)
党参	(62)	鹿茸	(82)
“补王”龟龄		通化葡萄酒	(83)
集与定坤		漂河烟	(84)
丹	(63)	苹果梨	(85)
五、内 蒙 古	(66)	木雕	(87)
双峰驼	(66)	八、黑 龙 江	(87)
三河牛	(67)	鲤鱼	(88)
彩色三北羊	(68)	大马哈鱼	(88)
河套蜜瓜	(68)	哈士蟆	(90)
苁蓉	(69)	刺五加	(91)
越桔	(70)	黑加仑子	(92)
马奶酒	(71)	飞龙鸟	(93)
仿古地毯	(71)	龙江玛瑙	(94)

镜泊鲤鱼丝 (95)

九、河 南 (96)

信阳毛尖 (96)

河南大枣 (97)

洛阳牡丹 (98)

许昌烤烟 (99)

永城辣椒 (101)

杜康酒 (101)

四大怀药

(怀山药、

怀地黄、怀

牛膝、怀菊

花) (103)

钧瓷 (105)

汝瓷 (106)

十、湖 北 (108)

武昌鱼 (108)

房县黑木耳 (109)

咸宁桂花 (111)

笔架鱼肚 (113)

武汉铜锣 (115)

坝漆 (116)

武穴竹艺 (118)

十一、湖 南 (119)

湘茶 (119)

湘莲 (120)

湘粉 (121)

辣椒 (122)

湘西板栗 (122)

兰山金柑 (123)

山桂花蜂蜜 (124)

桃林豆腐 (125)

沅陵酥糖 (125)

东安鸡 (126)

湘绣 (127)

湘瓷 (128)

邵阳竹雕 (131)

仙槎桥刀剪 (132)

沅陵穿丝篮 (133)

浏阳花炮 (133)

十二、广 东 (136)

荔枝 (136)

海南椰子和

椰雕 (137)

菠萝 (140)

香蕉 (141)

柑桔 (142)

杨桃 (143)

蛇菜 (144)

广东腊肠 (145)

端砚 (146)

潮汕抽纱 (148)

石湾陶瓷 (150)

“佛山秋色” ... (153)

新会蒲葵 (155)

十三、广 西 (156)

沙田柚 (156)

芒果 (158)

金桔 (159)

罗汉果 (160)

八角 (161)

百色云木耳 (162)

油瓜 (163)

蛤蚧 (164)

壮锦 (165)

西江牌竹丝

挂帘 (166)

广西三雕

(贝雕、角雕、

石雕) (168)

坭兴陶器 (169)

十四、上 海 (171)

顾绣 (171)

“白熊牌”薄荷

脑 (172)

五香豆 (173)

梨膏糖 (174)

龙虾片 (175)

泰康饼干 (176)

慎发祥板鸭 (177)

杏花楼广式

月饼 (177)

上海大厦淮

扬菜 (179)

“五芳斋”糕团 ... (180)

“功德林”素菜 ... (181)

“老大房”糕点 ... (182)

它似蜜 (183)

十五、山 东 (184)

烟台苹果 (184)

莱阳梨 (185)

肥城桃 (185)

茌平乌枣 (186)

乐陵金丝小枣 ... (187)

胶县大白菜 (187)

菏泽牡丹 (189)

莱州月季 (190)

平阴玫瑰花 (191)

鲁砚 (193)

博山琉璃料

器 (195)

潍坊木制嵌

银器 (196)

阿胶 (197)

烟台三大名

酒 (金奖白兰

地、玫瑰香红葡

萄酒、味美思) ... (198)

青岛啤酒 (200)

崂山矿泉水 (202)

十六、江 苏 (204)

南京板鸭 (204)

高邮咸鸭蛋 (205)

无锡肉骨头 (206)

陆稿荐酱猪
头肉 (207)

沛县狗肉 (208)

阳澄湖大闸蟹
蟹 (208)

狼山鸡 (209)

太仓糟油 (210)

无锡水蜜桃 (211)

碧螺春茶 (212)

洋河大曲 (213)

丹阳黄酒、
封缸酒 (214)

苏绣 (215)

苏州缂丝 (216)

桃花坞木刻
年画 (217)

姑苏名扇 (218)

常州梳篦 (219)

常熟花边 (221)

宜兴陶瓷 (222)

惠山泥人 (224)

水晶雕刻 (225)

十七、浙 江 (227)

黄岩蜜桔 (227)

镇海金柑 (228)

南湖菱 (229)

平湖西瓜 (229)

奉化芋艿头 (230)

龙井茶 (231)

西湖莼菜 (232)

丽水白莲 (232)

兰溪蜜枣 (233)

羊尾笋干 (234)

天台乌药 (235)

霉干菜 (236)

金华火腿 (236)

绍兴酒 (238)

绍兴腐乳 (239)

松门白鲞 (240)

平湖糟蛋 (241)

兰溪黑桃蛋 (242)

羔羊肉 (243)

湖州诸老大
粽子 (243)

小湖羊皮 (245)

湖笔 (246)

毛竹 (248)

嵊县竹编 (249)

龙泉宝剑 (250)

龙泉青瓷 (251)

东阳木雕 (251)

黄杨木雕 (253)

双林绫绢	(254)	舒席	(281)
宁波草席	(255)	宣纸	(283)
十八、江 西	(257)	徽墨	(285)
南丰蜜桔	(257)	芜湖铁画	(286)
吉安薄酥饼	(258)	六安瓜片	(288)
南康辣椒酱	(259)	二十、福 建	(290)
信丰红瓜子	(260)	脱胎漆器	(290)
婺绿香茶	(261)	寿山石和寿	
广昌通心白		山石雕	(292)
莲	(262)	雨伞	(294)
景德镇瓷器	(263)	武夷岩茶	(296)
吉安樟木箱	(266)	铁观音	(297)
会昌藤器	(267)	福桔、雪柑	(298)
铅山连史纸	(267)	漳州水仙	(298)
龙尾砚	(268)	龙眼	(299)
李渡毛笔	(269)	梅花冬菇	(301)
十九、安 徽	(271)	建瓯板鸭	(302)
古井贡酒	(271)	木偶	(302)
祁门红茶	(272)	二十一、陕 西	(304)
毛峰茶	(274)	商洛核桃	(304)
屯绿	(275)	中华猕猴桃	(306)
徽州雪梨	(276)	临潼石榴	(308)
来安花红	(277)	金漆和牛王漆	(309)
符离集烧鸡	(278)	秦川牛	(310)
无为熏鸭	(278)	西凤酒	(312)
定远“桥尾”	(280)	二十二、甘 肃	(314)
巢湖银鱼	(280)		

当归 (314)
纹党 (315)
百合 (316)
薇菜 (316)
冬果梨 (317)
白兰瓜 (317)
洮砚 (318)
河州砖雕 (319)
酒泉夜光杯 (320)

二十三、宁夏 (322)

枸杞 (322)
甘草 (324)
贺兰石刻 (324)
滩羊裘皮 (326)
发菜 (327)
红瓜子 (328)

二十四、青海 (330)

青海湖湟鱼 (330)
沙果 (332)
冬虫夏草 (332)
黑紫羔皮 (334)

二十五、新疆 (335)

哈密瓜 (335)
吐鲁番葡萄 (337)
细毛羊 (338)
和田地毯 (339)

和田玉 (341)
大蒜 (343)
英吉沙小刀 (344)
雪莲 (345)

二十六、四川 (347)

五粮液 (347)
剑南春 (348)
泸州老窖曲
酒 (349)

四大腌菜

(榨菜、芽菜、
冬菜、大头
菜) (351)

灯影牛肉 (352)
天麻 (353)
川贝 (354)
麝香 (356)
城口漆 (357)
白蜡 (358)
油桐 (359)
蜀绣 (360)
成都瓷胎竹编 ... (361)

二十七、云南 (363)

普洱茶、滇红 ... (363)
云南烤烟 (364)
丽江马 (366)
白药 (366)

三七 (368)

猴头菌 (369)

鸡枞 (371)

洱海弓鱼和

油鱼 (372)

宣威火腿 (373)

“过桥米线” (373)

大理砂锅鱼 (375)

邓川乳扇 (375)

大理石 (376)

腾冲玉器 (378)

腾冲藤具 (379)

个旧锡制品 (379)

建水汽锅 (380)

永胜瓷 (381)

剑川木雕 (382)

二十八、贵州 (384)

茅台酒 (384)

董酒 (385)

王傻子烧鸡 (386)

都匀细毛尖

茶 (387)

五倍子 (387)

玉屏箫笛 (388)

雄精雕刻 (390)

思州石砚 (390)

二十九、西藏 (392)

牦牛 (392)

青稞酒 (393)

酥油、酥油茶 ... (393)

糌粑 (394)

氍毹 (395)

围裙 (396)

藏被 (397)

哈达 (397)

金银器 (398)

藏腰刀 (398)

木碗 (399)

牛皮船 (400)

三十、台湾 (401)

甘蔗 (401)

茶叶 (402)

蝴蝶 (402)

兰花 (403)

一、北 京

北 京 果 脯

北京果脯是中外有名的特产。外地人来北京，总喜欢买些果脯送给自己的亲朋好友。有些人以为果脯就是蜜饯，其实两者是不同的。人们通常把不带糖汁、含水量在百分之十八左右的干果制品称为果脯；把裹了糖汁，含水量在百分之三十左右的果制品称为蜜饯。北方盛产果脯，南方擅制蜜饯；在果脯中，以北京果脯为最著名。

据说，果脯的故乡不是北京，而是古代的长安(今西安市)。可是，果脯怎么又成了北京的特产呢？说来还有一段有趣的故事：传说，我国唐朝有个皇帝喜欢吃水果，但是，水果不易保存。那时又没有冷库。于是，侍候皇帝的人想了个办法，把水果放在盛蜂蜜的坛子里贮存起来，这样就可以经常供给皇帝吃水果了。皇帝吃了经蜂蜜浸泡的水果后，觉得别有滋味，就吩咐经常制作。果脯便由此传下来了。唐代的京城长安，也就成了果脯的发源地。金朝定都北京后，果脯生产便在北京发展起来。距今已有一千多年的历史。一九一三年，国际博览会在巴拿马举行，当时的中国政府把北京大栅栏聚顺和果脯店生产的果脯带到博览会展出。没想到，手工作坊的土产竟然一举压倒了花花绿绿的洋

货，荣获金质奖章。从此，北京果脯飘洋过海，声誉远扬。

解放前，北京果脯年产量很低，几个小厂合起来，总产量也不过万斤左右，品种也不多。现在，北京市有十二个果脯厂，年产量高达六百万斤。不但保留了苹果脯、海棠脯、杏脯、京糕条、金丝蜜枣等品种，还增加了太平果脯、柿子脯、胡萝卜脯等，一共有三十多个品种。除内销外，还出口到二十多个国家和地区。

果脯的加工工艺非常讲究。首先要求水果致蜜、耐煮，成熟度不可太过，否则煮制的时候容易烂；也不可太生，否则难于吸收糖液。对那些皮薄浆汁多的水果，象樱桃、杨梅等，还要经过硬化处理。煮制中，要防止果实变色。有的产品，象青梅干，还需要适当加色。加工一斤果脯，大约需要果料三、四斤，食糖七两。糖煮的火候是个硬功夫，不但要根据水果的成熟程度，还要根据气候情况灵活掌握。比如，夏天雨水多，煮的时间就要短些；雨水少时，水果含水份少，比较硬实，煮的时间就须长些，做到既熟又不烂。就拿加工苹果脯来说吧，要求用七、八成熟的一、二级国光苹果或红玉苹果。先将苹果用清水洗净，再剥皮、去柄、挖核（注意须用亚硫酸水洗去刀锈）；然后发酵，加糖蒸煮、烘烤，最后才能成为色泽金黄、呈半透明状的苹果脯。

北 京 鸭

北京鸭，俗称白鸭，又叫“填鸭”，在我国二十多种家鸭的优良品种中名列前茅，被称为“鸭中之王”。

北京鸭主要产在北京西郊玉泉山下的青龙桥一带。它羽毛是雪白的，嘴、脚是娇黄的，体格肥壮，十分好看。北京鸭一个突出的优点是生长快、成熟早。一般鸭子一百天才能长到二斤重，

而北京鸭六十多天就能长到三斤多重。所谓“填鸭”，就是指在饲养的最后阶段采取强制填喂的办法。小鸭长到四十五天左右的时候，成为中鸭，这时候就要“填”了。填喂饲料时，先把饲料搅成糊状，做成圆柱形，然后再捏成一两多重的剂子。“填”的时候，饲养员把鸭子嘴巴掰开，强行把剂子往嘴巴里塞。这样连续填喂半个月，鸭子的体重就可以从三、四斤长到五、六斤。过去填喂饲料，都用手工，效率比较低，一个人一天只能喂七、八十只。现在改用机器填喂，一个人一天可以喂七、八百只。用机器填喂鸭子，看起来很有趣。只见饲养员一只手抓着鸭子，一只手把填食的胶管塞进鸭嘴，糊糊状的饲料顺着管子一下子就挤进了鸭子的食道。饲养员一松手，被填饱了的鸭子就嘎嘎地欢叫着，摇摇摆摆地向游泳池走去。填一只鸭子，一般只要五秒钟。

北京鸭肉嫩、油多、味鲜，肌肉中间满夹着脂肪，红肉白油购成美丽的花纹。用北京鸭制成的烤鸭，肉里的脂肪进一步渗透到肌肉纤维中间，吃起来脆嫩可口，肥而不腻。尤其表面那层油皮，色泽焦黄，吃起来分外香美。所以北京烤鸭赢得中外人民的绝口称赞，成为世界名菜之一。

现在，北京鸭不但在我国各地普遍饲养，还传到了世界上二十多个国家。北京鸭真是四海为家，名扬全球了。

京 白 梨

京白梨皮薄、肉厚、核小、味酸甜而带清香，因为果肉中的石细胞（就是果肉中的小硬粒）极少，所以这种梨吃多了对人的肠胃也没有什么损害。有趣的是，京白梨果形扁圆均匀，七、八个码一摞可以直立不倒。

京白梨是北京特产果品，至今已有二百多年的历史。由于它的品种好，产量高，已经成为北京梨的一个主要品种，驰名全国。

京白梨原产在门头沟区军庄公社小东山生产队南坡地的山沟里，开始只有几棵梨树，据说结的梨，历代都是作为上等果品进贡给朝廷的。辛亥革命以后，经过当地农民的辛勤培植，这一优良品种才逐步得到发展。目前，京白梨树已经遍布门头沟、昌平、房山、延庆、平谷等区县。由于各地嫁接所用的砧木和土壤、气候条件不同，所产的京白梨也略有差别，即使原产地小东山的梨树，也因山上、山下而有差异。房山县北车营大队产的果实，不但个大，而且多汁味甜。不过，小东山所产的京白梨还保持当年特有的品质，一直是京白梨中最好吃的。

六 必 居 酱 菜

六必居是北京一座古老的酱菜园。开业于明朝嘉靖九年（一五三〇年），已经有四百五十多年的历史了。它生产的酱菜驰名中外，是北京的一大特产。六必居酱菜色泽鲜亮，酱味浓郁，脆嫩清香，咸甜适度，解腻助食，是早餐桌上的珍品，也是野餐中的佳菜。六必居的酱菜共有六十多种，有咸的、甜的，也有酸的、辣的。其中最负盛名的有甜酱黑菜、八宝酱瓜、八宝菜、甜酱黄瓜、姜芽、酱甘露、什香菜、糖蒜、小酱萝卜等。如八宝酱瓜，是用香瓜为外衣，里面装上核桃仁、瓜子仁、杏仁、花生仁、瓜条、青果等十多种果脯腌制成的。外皮又甜又脆，菜心浓香扑鼻。

六必居酱园座落在北京前门外粮食店街。门额上挂着一块黑底金字的牌匾，上面写着“六必居”三个大字。关于这块牌匾，

还有一段有趣的传说：六必居原先是一家小酒铺，它的酒特别好。当时明朝宰相大奸臣严嵩下朝以后，常来喝酒。严嵩的字写得很好，店主想请他题字，借严嵩的名声招徕生意，又不敢直接求他，就托严嵩的夫人代为请求。可是这位夫人也不敢贸然请骄横的丈夫降笔尊为一家无名酒店题字。这时，一位聪明的丫头想出了一条妙计。一天，严嵩下朝回来，看到夫人正在聚精会神地学写“六必居”三个字。于是，他就提笔写下这三个字，让夫人临摹。这三个字送到六必居以后，店主如获至宝，立即做成牌匾挂出，大肆宣传。从此，这家酒店的买卖更加兴隆。那么，为什么叫“六必居”呢？也有一个传说：“六必居”的酒所以出名，是因为在酿酒的过程中坚持了“黍稻必齐，曲蘖必实，湛之必洁，陶瓷必良，火候必得，水泉必香”这六条标准，所以叫“六必居”。专营了酱菜后，六必居的名称就用下来。

六必居酱菜几百年来风味不减，盛誉不衰，在制作上主要保持了三大特点：一是严格选料。如酱黄瓜，必须用顶花带刺，六条一斤的秋黄瓜；糖蒜，必须选用夏至前三天起的红皮蒜，又必须在两天内腌制入缸。如果时令不到，蒜味不足，过期一天，蒜老发柴。二是精工细作，如什香菜用的苕蓝，切出来的片要薄得透亮发光。三是用天然酱。六必居用的酱都是在太阳下晒出来的。所以酱出来的菜，色、香、味俱佳。

现在，六必居酱菜已经由解放初期年产二十万斤增加到四百多万斤，销到全国二十七个省市，甚至还远销到港澳和日本。

景泰蓝

景泰蓝，又叫珐琅，是北京市的传统工艺品，至今已有七百

多年的历史。因为明朝景泰年间，是景泰蓝的第一个大发展时期，又因为当时使用的釉色以蓝色为最好，所以叫景泰蓝。

景泰蓝是一种瓷（珐琅瓷）、铜结合的工艺品，向以质朴、素雅、技艺精湛而著称于世。

明朝出产的景泰蓝主要是供宫廷祭祀用的器皿，如罐、壶、瓶等。多模仿陶瓷器和青铜器而作，以“莲花”、“芭叶”花纹最多。清朝乾隆年间，景泰蓝工艺又有了很大的发展，品种也增多了。如床、椅、屏风，甚至建筑物上也用景泰蓝加以装饰。这时的景泰蓝，色彩更加丰富，出现了红、黑、白、浅蓝、深蓝、米黄、绿、棕色等多种珐琅釉料，图案花纹也更加精美、多样了。清朝末年，北京景泰蓝在国际市场逐渐闻名。曾在一九〇四年美国芝加哥举办的世界博览会上，荣获一等奖。今天，经过艺人们的辛勤劳动，这支古老的艺术之花更是舒枝吐艳，誉满海内外，畅销五大洲，成为我国出口的重要商品之一。一对四十英寸的景泰蓝瓶子，就可以换回四辆载货二吨的卡车。

制造一件精致的景泰蓝产品，一般需要经过制胎、拔丝、烧焊、点蓝、烧蓝、磨光以及镀金等三十七道工序。每一道工序都要求艺人一丝不苟地完成。首先得把铜料打成瓶、罐、盒、盘等坯胎，然后凭着一把剪刀、一个镊子，用头发丝那么细的扁铜丝在铜胎上编织出飞腾的蛟龙，奔驰的烈马，欢跃的飞禽，艳丽的花卉，或者是翩翩起舞的美女。制作一个一尺多高的瓶子，先要将几万根铜丝贴在瓶子上，然后，焊在铜胎上，构成图案的轮廓，再填上各种不同颜色的釉料，放进炉子里，反复烧结四、五次，取出后打磨光亮，镀上黄金，才成为绚丽多彩的艺术品。

现在，北京市一年出口的景泰蓝工艺品，比解放初期增长了二百多倍。品种、花色和图案也有比较大的改革。过去生产的景