



中国人民政治协商会议  
浙江省兰溪县委员会  
文史资料工作委员会编  
一九八五年五月



# 兰溪文史资料

第一辑

771100

94168/32

# 兰溪文史资料

第一辑

政协兰溪县委员会  
文史资料工作委员会编

一九八五年五月

## 前 言

人民政协的文史资料工作是周恩来同志亲自倡导开始的，在人民政协活动中占有重要的地位，是爱国统一战线工作的一个重要组成部分，是一项促进祖国大团结大统一，进行社会主义物质文明建设和精神文明建设并惠及子孙后代的重要工作。

周恩来同志在谈到文史资料工作的重大意义时说：“新的东西总是从旧的基础上发展起来的”，“暴露旧的东西，使后人知道老根子，这样就不会割断历史”。他还高瞻远瞩地指出：“研究文史资料要有一个方向，用历史知识教育后代。”我们经过多年的实践，逐渐认识到周恩来同志这一指示蕴含着深刻的爱国主义思想。

文史资料的研究工作不仅仅是积累历史资料，更重要的是它可以为现代化建设提供历史借鉴和现实依据。众所周知，昨天，今天和明天是分不开的。只有了解昨天，才能更好地知道今天，只有知道昨天和今天，才能更清楚地看到明天。文史资料就是“昨天”的记录，其中就有许多有益的东西值得我们通过回忆、发掘、抢救，予以继承，它是我们的前人留下的不可估量的精神财富！

现在文史资料研究工作已进入一个令人鼓舞的新的蓬勃发展时期。兰溪县政协文史资料工作委员会决定编辑出版《兰溪文史资料》。我们相信它定将受到社会各方面人士的

重视与关怀。

《兰溪文史资料》将通过广征博采、收集、整理，出版具有地方特色的乡土文献。举凡政治、军事、工商、文化、教育、科技、民族、宗教、华侨等方面的历史人物和事件，都在征集之列，时限从清末戊戌维新至“文革”之前，资料要求严格尊重历史事实，秉笔直书，不溢美，不贬损，内容充实，文笔简洁。为了把这一史料刊物搞好，要求全体委员和各界人士包括本县在外地的同志、朋友，关心乡土文献，发挥自己联系面广，知识渊博，阅历丰富的特点和专长，踊跃投稿，为开创我县文史资料研究工作新局面，作出贡献。

本辑在撰稿过程中，承工商界诸老同志暨各有关方面提供资料，臻其完善，谨此致以衷心的感谢！

编 者

一九八五年五月

## 目 录

|                |        |
|----------------|--------|
| 兰溪金丝琥珀蜜枣·····  | ( 1 )  |
| 兰溪白莲·····      | ( 9 )  |
| 兰溪锦记玻璃厂始末····· | ( 14 ) |
| 老凤祥银楼简述·····   | ( 17 ) |
| 兰溪商业谈往·····    | ( 20 ) |
| 叶永茂轶事·····     | ( 29 ) |
| 兰溪县商会梗概·····   | ( 33 ) |

方念裕 撰写

## 兰溪金丝琥珀蜜枣

金丝琥珀蜜枣是浙江省兰溪县著名特产。它含多种维生素，富滋养，具有润肺、化痰、清热、生津之效；香甜味美，可作品茗茶食，可作蒸煮枣汤、枣饭、枣粥等高级食点辅料。金丝琥珀蜜枣又别具艺术风采，是馈亲赠友之珍品，为国内外公众所喜爱，广州一带人民蒸鸡作为补食时，务必加蜜枣两颗作引。对蜜枣之珍视于此可见。

兰溪自古以来为大青枣之故乡，据清光绪《兰溪县志》记载：名僧贯休（号禅月大师，俗姓姜，字德隐，后唐五代时婺州兰溪人，工诗画，）有诗云：“僧采树衣临绝壑”。其中所说“树衣”即为青枣。从“临绝壑”来看，当时“青枣”可能尚处于野生时代。据此，兰溪人工栽培青枣约为公元十世纪以后之事。

兰溪之有蜜枣生产，一说早在明代嘉靖年间，民间已开始制作。相传明世宗时，兰溪名士太子太傅章枫山，有次带了家乡香甜鲜嫩的大青枣，献给世宗，世宗吃了连称“好枣”。后因苦于不能久藏，才由一位枣农设法将鲜枣切成一丝丝缕纹，用蜂蜜拌和放在锅里煎制成蜜枣，进贡上京。世宗誉为“晁枣”（晁，顶上也）。这香“枣话”一直流传至今。

但是兰溪蜜枣，以金丝琥珀蜜枣为名，作为商品生产，盛极一时，载誉杭、苏、宁、沪、汉、穗、京、津，远销港

澳、东南亚，在香港市场，京果什货同业公会，每日开盘挂牌与兰溪大青豆齐名并列，平分秋色，为兰溪两只光彩照人的著名土特产品，则是近百年的事。

兰溪蜜枣生产发展的历史，其创始人，比较可靠的记载是：清宣统三年（公元一九一一年），兰溪城内水门街元泰茶漆店主吴竹三，人称吴老竹（现安徽歙县南乡金村人。）他见兰溪乡间大青枣货源充沛，质优价廉，尚无人从事煎制蜜枣之商品经营。认为是一个开设蜜枣加工厂生财图利的良机。乃从家乡招来制枣工人包括切、捏、拣、煎制等全套人员，首先在兰溪城内设厂加工。厂名“恒泰”。因“恒泰”店主系徽州人氏，徽州别称新安，故以“新安恒泰金丝琥珀蜜枣”的牌号行销。自此以后，兰溪蜜枣行业逐渐发展至十余家。其中除吴老竹首创之“恒泰”外，许惠春开设的“承泰”厂、胡敬轩开设的“春和”厂，均为枣业中之佼佼者。由于同业产品的相互竞争，相互促进，精工制作，色、香、味、形均具匠心。所谓“金丝”，要求果表如金丝之缕缕。所谓“琥珀”，则要求果表色泽如琥珀之晶莹黄亮，灯照之下透明见核。具琥珀金丝之美，名之“金丝琥珀”蜜枣，确也名符其实。为了维护产地名产之商誉，经同业公议出细致的出厂等级，共同遵守，不得有违，计分十二级，字号为：选顶、顶提、顶面、大面、面面、秃面、秃秃、贡面、全面、上上、正魁、副魁。此外还有枣商郑树荣开设的“聚泰”厂，别出心裁，首创“菊花”枣、“天香”枣，载誉东南各省，远销港澳地区，为高阶层人士所欢迎。菊花枣系将金丝琥珀蜜枣经手工加工捏制为菊花形，仪态若天然，唯妙唯肖。极具艺术之美感，招待贵宾，装盘摆设，有别具一格之

风味。“天香”枣系将金丝琥珀蜜枣去核后，填进桂花米，红绿丝、金桔饼等辅料制成，风味特具。惜产量不多，求过于供，是兰溪金丝琥珀蜜枣生产史上之一奇葩，可供今后制作蜜枣之借鉴。

兰溪县历史上为七省通衢之水陆码头，素有“小上海”之称，是商品集散之地，油蜡行、药材行、火腿栈等各行业兴盛。每年青枣上市季节，相互投资开设蜜枣加工厂，贩运糖料，收购青枣，招雇工友，街头巷尾手持剃刀身坐小凳，为枣厂切枣的妇女儿童则比比皆是，不下千人，形成一年一度的枣市繁荣。民国五年（公元一九一六年）前后，更因郑馥荪，邱惠霖等南北货水客驻兰办庄的兴起，蜜枣去路益加广阔。办庄联系各地商号，采取预购、代办经销等各种方式，进一步打开兰溪金丝蜜枣的销路，更促进了兰溪金丝蜜枣行业的发展。

抗日战争胜利以后，兰溪“春盛”行学徒出身的石民群，挟兰溪金丝蜜枣所具有的优势，在上海开设“豫源”行，经营兰溪蜜枣。各路蜜枣价格浮沉，唯“豫源”行的“马首”是瞻。兰溪石民群简直可左右上海蜜枣市场。被称为“蜜枣大王”由此亦可见兰溪蜜枣在上海市场上举足轻重之盛势。

溯本追源如上所述，兰溪金丝琥珀蜜枣，首先作为商品生产经营者，当为新安人士。其后蜜枣经营也一直为徽州人所操纵，这点可从兰溪自宣统年间起，枣厂包装木桶上均冠以“新安金丝琥珀蜜枣”运销外地作左证。如果兰溪在明世宗时已有蜜枣之说属实，那可能是民间枣农自制自食或少量赠亲馈友偶尔出售。商业性之蜜枣生产，从历史事实看，师

承“新安”则属无疑。虽则由于兰溪之人勤、地利、种良，青出于蓝而胜于蓝。兰溪蜜枣早已超过“新安”之盛名。但仍以“新安”金丝琥珀蜜枣命名，仍冠“新安”，可谓不忘其旧。实则亦可谓从中托庇先辈已开创之名牌产品信誉之余荫。

建国后的公元一九五一年，石民群和张子杰之“农泰祥”、“义兴泰”、“泰和祥”三厂，郑云贵之“万茂”厂，徐连春之“春和”厂以及吴忠俊之“裕泰”厂等，在人民政府的领导下，实行私私联营以后，重新统一蜜枣出厂规格。商标牌号取消“新安”字样，改冠为“兰溪金丝琥珀蜜枣”。

兰溪蜜枣产量，公元一九一一年以后若干年间，现无可靠记载，一九二〇年以后十余年间，每年季节枣厂均在十家左右，一般年景产量在四千担上下徘徊。一九四八年产量为最高，达八千担左右。一九五三年兰溪蜜枣行业，因社会主义制度优越性的发挥，在国家贷款扶持、业务辅导下，更新技术设备，积极打开各地物资交流渠道，蜜枣产量突破一万担大关。产量之多，质量之好为兰溪蜜枣史上之佳话。一九五八年后，由于种种原因，蜜枣生产渐趋式微。党的十一届三中全会路线贯彻以后，随着农村经济政策的落实，一九八二年全县蜜枣产量回升为八千担，一九八三年重达一万担。一九八四年经济体制改革在农村取得了巨大成就，农村经济开始向专业化、商品化转变，经营开放，渠道畅通，国营、集体、个体、乡镇企业一起上，大小蜜枣加工厂多达五十余家，争取了大量外地枣源，产量跃达二万五千担。但是由于各枣厂对原料青枣相互竞购哄抬，不待成熟，提前摘青。加

上具有传统工艺之制枣技师青黄不接，“滥竿充数”者大有人在。且大多枣厂均系新设，场地、设备较差，以致大部成品难符“兰溪金丝琥珀蜜枣”之盛誉，实为憾事。

兰溪金丝琥珀蜜枣，所以闻名遐迩，畅销国内外，其主要为：

一、传统加工制作方法有所长。如蜜枣行业同业公议，相互制约，严格分等定级。成品规格，每斤规定：秃秃100颗，秃面90颗，面面80颗，大面72颗、顶面64颗、顶提56颗、选顶48颗、超蛋44颗、特别40颗、枣王36颗、大枣王32颗、特大枣王28颗、赛桃24颗。枣业同业公私合营以后，统一规格改为五级：每斤规定：一级40颗，二级55颗，三级70颗，四级90颗，五级110颗。既定规格，决不大小混和，做到颗粒均匀。同一规格每桶100斤，从桶底到桶面，上下任凭挑选，每斤颗粒一个样。正因如此、外地客商需要大批规格统一的档子，则非兰溪金丝琥珀蜜枣莫属，因此取得当年海关免验的信誉。

二、选料严密：兰溪金丝琥珀蜜枣所采用作为原料的青枣，贵在于“鲜”，质地疏松发泡，核小，肉层肥厚饱满，生熟适当。糖煮过程，生熟度、吸收糖份均匀一致。

三、把好切枣关，环环紧扣。严格做到先切先煎，后切后煎，绝不过久等待煎制，切好之后在十小时左右上锅煎煮，保证枣鲜不变质。

四、掌握好火候，吃足糖份、枣身干燥适度，色泽透明黄亮，入口松而不韧。

五、季节设厂，灵、活、简、便。季后收厂，“干净利落”。管理人员及技术工人为季节工外，大都利用城乡家庭

妇女辅助劳力，按件付酬，“招之来，挥之去”，因此机构精简，生产成本低廉，富于竞争能力，所以能立足于不败之地。

（附录） 兰溪金丝琥珀蜜枣传统制作之工艺流程：

原料一切纹—漂洗—糖煮—糖浸—初焙—整形—复焙—分级—成品。

一、原料：选用鲜枣要质地疏松，发泡、核小、肉厚，成熟适度，由绿转白的为宜，剔除红烂枣和不上规格级数的小枣，然后进行分级。

二、切枣：旧法用剃刀，后来改用特制机具，切入果肉之刀要深度适当，太深则糖煮时易破损，太浅会使糖份不易渗透。果表除留有毫米的园顶不切到外，至少须70—80条纵向微细裂痕，间距均匀，不迭刀，不偏斜，不断丝。

三、洗枣：切好之枣，盛入竹篮里，用清水洗去杂质，然后沥干，宜用淡水。按既分的等级分洗、分煮，不要大小枣和洗、混煮，以免生熟不一，影响质量。每一竹篮之数量以恰好煮一锅为宜。

四、糖煮：如以每锅煮16至18斤鲜枣为例（鲜枣成熟度好可酌加份量），煮时先放水4至5斤于锅中，放水多少还应视鲜枣的含水份，酌量增减。未全部发白的枣含水份较多，反之较少。放水升火后，倾入白砂糖7斤左右，加热溶解，然后倒入切洗好的鲜枣，随即再加白砂糖3斤复盖枣面加大火力，待糖溶解，用木板将枣和糖翻拌均匀。随着水份蒸发，糖液浓度增高，随时撇除泡沫。在沸腾气泡变小，缓慢均匀白亮时，降低火力，缓蒸十几分钟。糖度在80度以上时，枣已煮熟，再加大火力将上次煮枣滤出的糖液（习惯称

糖油) 4至5斤均匀地倒入锅内猛煮, 使糖液浓度达到75度以上。此时煮成的枣, 便显得肥厚饱满, 透明光亮。

五、糖浸: 煮后的枣连同糖液倒入另一锅中, 锅底部份的枣随着温度的降低, 继续吸收糖液。五分钟后, 将枣和糖液翻动一次, 使原来上层的枣转入锅底吸收糖液。十分钟后再次翻动, 过半小时翻动第三次, 使全部的枣吸收的糖份均匀一致。滤下“糖油”约4—5斤, 留作下一次用。

六、初焙: 经糖浸后滤尽糖液之枣, 倒在竹制的焙笼里, 均匀堆置, 厚度约十厘米为好。焙笼加盖后应有通风的空隙, 使受热均匀又能散发出水分。温度保持在85—90度之间。每隔四小时翻焙一次, 一般20小时左右, 枣不粘手而起微霜时, 便可取出整形。烘焙要求掌握两“勤”、两“不”即勤升火, 勤翻焙, 不急火, 不冷焙。

七、整形: 经初焙后枣的表面已不粘手, 趁温度尚高, 质地柔软时, 逐个用手捏成扁卵园形, 动作要快, 两面要平整, 如有粘丝破损, 随手摸平, 使之完整无缺。达到纹路显明, 枣形齐整美观。切忌在通风和湿气侵袭的地方操作, 否则容易变为“油枣”。

八、复焙: 将整好形的枣, 随即上焙笼复焙。焙温应稍低于初焙, 以65—70度为宜, 约15小时, 即干燥适度。温度过高, 则无宝气, 外硬里溏, 成为“溏心枣”。焙温过低, 则枣面黑暗无霜。焙好之枣, 放在竹匾中摊凉, 但是不宜堆放在风口处。凉后装入桶或箱内, 注意防潮。

九、成品分级: 加工好之蜜枣, 再经过拣选。剔除红头、青头、焦头枣, 严守分级规格, 颗粒均匀, 货真价实, 不自欺欺人, 以维护产品信誉。

十、包装：传统制作原是装圆形木桶，内加衬纸标“兰溪××厂新安金丝琥珀蜜枣”，公私合营以后，逐步改用纸箱，内贴玻璃纸或塑料袋装，每箱净重50市斤。

## 兰 溪 白 莲

莲子是我国著名的土特产，系睡莲科多年水生草本植物——莲的种仁。其花为“荷”，古称芙渠，还有莲花、水芝、水芙蓉、泽芝等别名，其根茎为藕。三千年前的《诗经》中就有过“彼泽之坡有蒲与荷”的描述。《尔雅》中也有荷、芙渠、其实为莲的记载，足以说明莲在我国种植历史之悠久。莲子分为白莲、红莲两大类：白莲，颗粒大而呈长园形，其特点是色白，主要产于浙江省兰溪及其邻县。同时历史上又以兰溪为其运销的集散地，故称“兰溪白莲”。红莲主要产于湖南省湘潭，称“湘莲”。江西省鄱阳（现今波阳）亦有出产，称“饶州莲”，其颗粒均较白莲小而呈园形，其特点色红，故称“红莲”。此外福建省的建宁和江西省的广昌，经过加工去皮抽芯而成的莲子，称为“通心莲”。

莲的全身都是宝。明代名医李时珍在《本草纲目》中对莲的叶、花、蒂、须、芯、藕和藕节的药用功效，都作了很高的评价。据现代科学分析，莲藕含有淀粉、蛋白质、脂肪、胡萝卜素、抗坏血酸等成分，有清热开胃，解渴补肺，滋阴养血的功能。用藕制成藕粉，不仅营养丰富，又易于消化，是病员理想的流汁食品。

至于莲子则更为珍贵。有养心补脾、益肾固精、健胃止泻之功，对神经衰弱、心悸失眠亦有一定疗效。经常食用能提高人体免疫力，强身旺神，润泽容颜，延年益寿。

故此我国人民将莲子入药入饌已有悠久的历史。在挖掘湖南长沙马王堆墓葬时，就发现了两千多年前人们食用过莲子。长期以来我国人民都以莲子作为馈赠亲友的珍品，又是喜庆筵席上不可少的甜味点心。过去兰溪有句民谣：“天官赐福：鹅鸭笃，莲子粥”。吃莲子在漫长的封建社会里都只是富贵人家的高级享受。广州、港、澳等地逢年过节在斟茶中放入几颗糖莲子，则是一种敬长待客，隆情厚意的表示。

莲子又是莲蓉月饼、八宝饭、莲子粥的主要配料。著名的传统儿童食品——药用八仙糕（现名八珍糕），其中也有莲子一味。据传，本世纪前有“二斤半莲子抵担谷”之说，足见当年莲子身价之高。

兰溪白莲种植在县之西北两乡，《光绪兰溪县志》记载：“同治年间农民因谷贱改种莲。”可见种莲子之兴衰，同样受价值规律之支配。

白莲、红莲两者均易霉蛀，过去交通不便，兰溪水路出口白莲，必须运杭州经湖墅，转古运河，再达沪宁，殊费时日，莲子往往在转运途中霉变，产销的发展，受到一定的影响。约在本世纪初，我县天一堂药行的药工，从以熏硫的方法保管药材中得到启发，并试用于白莲久藏不霉不蛀，而且色泽白如凝脂，更加晶莹可爱。储藏到第二年新莲登场，犹如新莲一般。从此兰溪白莲以其优良品种，颗大均匀，色泽娇俏，如脂似玉，又具不霉不蛀之特色，能解除经营者的运输、保管储藏过程中的霉蛀之忧。便于莲商大量储备，放手经营，而深得客户欢迎，产销也就逐步繁荣起来。

清朝末年（公元一九〇八年、一九〇九年），沪宁、沪

杭铁路相继通车以后，郑馥荪（后传子郑云贵）的馥记庄、邱惠霖的惠记庄以及后来的程文彬、周渭川等南北货水客驻兰“办庄”的兴起，直接接受沿铁路线各地委托代购业务，仅取货款百分之二的庄金（即手续费），开拓了多条渠道，减少了中间环节。他们在白莲经营上更具匠心：对出口白莲均通过筛选，拣净破粒和棕红色老莲，使之颗颗均匀粒大饱满，同时改进包装规格，内衬白纸，另附印刷说明书，外加封条面签，冠以“浙江兰溪拣选白莲”的标牌行销。因此，“兰溪拣选白莲”，在当时国内外莲子市场上因品质优异，不同凡响，而曾经显赫一时。

公元一九二〇年（民国九年）前后莲业更为鼎盛，经营莲子的油蜡行，达十余家。各行竞相争取货源，发展业务，千方百计拉拢莲农，与之联络感情。每年中秋节晚上各行均备丰盛筵席，招待莲农来行欢度佳节。一宿两餐，殷勤迎送。招徕所及，毗邻县如龙游、寿昌、浦江亦有远道而来就宴者。如城北郊一里坛的庆丰行，丰收年设宴曾多达二十余桌。其次如王源、源昌泰、衡顺、正隆、鼎隆升、福盛和、严仁和等行亦有十余桌或数桌不等。其时衢县、常山、丽水、宣平等县所产莲子亦多由兰溪集中，通过拣选熏硫运销出口。正常年景供销量约八十万斤左右。当年仅上海“鼎盛行”一家，每年在兰溪收购的白莲即达二十万斤之多。

随着销路日增，莲田种植面积不断扩大，产量逐年增加，莲、粮的比价也相应下降。一九三〇年以后，一百斤莲子，约值一千斤大米左右。

抗日战争后，沪杭沦陷，交通阻断，莲子外销停滞，莲田锐减，产量也随之剧降。抗日战争胜利以后，略有复苏，

但美景已远不如前矣！十年动乱期间，更因莲田大多因被视为“资本主义的尾巴”而被割。全县范围内除北乡官塘岗、后漳等地集体保持种莲四十余亩，自产、自行外销，未有间断外，其他地区莲田几乎濒临绝迹。

兰溪白莲的种植，不用莲子，而是用莲的根茎（藕）来繁殖的。每亩稀密以180支至200支为宜。莲田宜择坐北朝南日光水源充足的避风地块，以免花期遇大风而减产。下种时间在清明节为好。施肥要注意：基肥要用足（每亩施猪栏粪50至60担。用氮肥10至20斤）；苗肥要施好（待莲枝拥苞时用青饼或麻饼约200斤），花蕾肥要重施。早期要注意蚜虫、青虫，可用乐果和甲安磷治之。中后期荷叶上卷为燥瘟，荷叶下卷为水瘟，可用甲安磷、稻瘟净治之。中秋前后开始采摘，一般隔天采摘一次。采摘要适时，过早嫩籽多，迟则莲老色红。采摘时将莲蓬摘下，然后挖出带壳莲子，用特制刀具剥去壳，取出莲仁，每莲蓬约三十粒左右，放在日光下晒干。如遇阴雨则用炭火焙干。焙时温度不可太高，否则成为“火喷莲”。“火喷莲”煮熟后呈糊状，难为上品。此外要特别注意农历八月“桂花蒸”发霉，刀痕处最易发霉，俗称“绿箍”。到秋分采摘结束。质量以伏莲为最佳，霉莲、秋莲较差。莲子的产量，水浆田、冷水田一般亩产100至150斤，土壤良好的田，亩产200斤上下。

兰溪白莲所以白如凝脂，色泽娇俏，成为我国莲谱中之佼佼者，除土壤品种之优良，以及独具之加工工艺与红莲有所区别外，在采摘方面亦有不同。红莲是等外壳转黑时才采摘，采摘以后便带壳经干燥后储存，投售时再行去壳，因此色红。“兰溪白莲”则是当莲子与莲房（莲蓬）有空隙时，