

保定名產

工商出版社

序　　言

在我国商品生产迅猛发展的大好形势下，《保定名产》一书问世了。杜甫在《春夜喜雨》诗中说：“好雨知时节，当春乃发生”，《保定名产》就是这样，它很及时。

保定有多少名产？从前还没有人认真统计过。老保定人曾说“保定府，三柱宝：铁球、面酱、春不老。”其实，保定的“宝”，何止三柱！翻开《保定名产》，你会感到琳琅满目，比比皆是，犹如伏尔泰笔下的老实人到了黄金国。书中满篇是宝：马家老鸡铺的鸡、高碑店的豆腐丝、白洋淀的松花蛋、徐水的刘伶醉、易县的大叶烟、阜平的大枣、涞水的红果、满城的雪桃、望都的辣椒、安国的大蒜、徐水的大白菜、定窑陶瓷、易水古砚、曲阳石雕，还有祁州中药材、太行牌胶片……等等，确是美不胜收，令人赞叹。

有人说，当今世界已进入信息时代。搞商品生产，信息是一种十分重要的资源。广泛掌握产供销各个方面信息，是发展商品生产的重要条件。《保定名产》的编著者注意到了这一点。他们在深入细致地调查研究的基础上，收集并拟定了保定市和二十二个县的食品、禽畜、蔬菜、瓜果、粮食、水产、服装、鞋袜、药材、轻纺、化工、机械、矿产、工艺品以及土特产和传统小吃共一百二十多种产品的篇目，详尽

介绍了它们的特点、品种、质量、用途和销路。这是一种很好的信息传播。

保定有着古老的文化和悠久的历史。旧地方志上说它“群山西峙，沃野东坦，襟抱白洋，翊卫京师”，“民物蕃庶，俗产英才”，“男不游惰，女不冶容”，“士轻生而尚义，俗质朴而无文”。大量历史资料证明，早在六、七千年前，我们的祖先就在这块土地上劳动、生息着。春秋、战国时，燕在易城（今雄县）、武阳（今易县）分别建立了别都和下都。鲜虞、中山也曾在阳邑（今唐县）建国。汉代，故安（今易县）、北平（今满城）都设有冶铁机构。魏晋时，涿县、弗违（今定县地）曾为范阳国和后燕中山国的首府……悠久的历史，产生了众多的名人和传说。《保定名产》一书吸收了这些传说的精华，结合产品的历史演变，做了有声有色的介绍，这就更使这些名产增加了瑰丽的色彩。读后使人不但了解了保定的名产，而且还了解了保定的风土民情，得到美的享受，有时甚至有令人“把卷生津”的效果。

应该指出的是，《保定名产》一书虽然初具规模，但由于时间仓促，尚有许多名产还没有收编进去，有的篇目还欠精美。“桃李不言，下自成蹊”。我相信，《保定名产》肯定会得到广大读者的关注，使它逐步臻于完善；物华逢时，保定的名产亦会愈益增多，从而更好地为“四化”建设服务，为人民服务。

受同志们的委托，我写下了这段小文，权作书序。

中共河北省保定地委书记 咸振国

1984年7月

目 录

序 言.....	(1)
保定府“三桩宝”	(1)
马家老鸡铺清真卤煮鸡.....	(6)
槐茂酱菜.....	(8)
高碑店豆腐丝.....	(10)
白洋淀松花蛋.....	(11)
白洋淀鱼.....	(12)
王家老腌鸡蛋.....	(14)
白洋淀鸭肝.....	(15)
白运章包子.....	(17)
义春楼罩火烧.....	(18)
六味斋香肠.....	(19)
何家烧饼.....	(20)
锅爆肘子.....	(22)
花生和五香花生仁.....	(23)
京西大叶烟.....	(26)
徐水“刘伶醉”酒.....	(27)
安国“祁州陈酿”酒.....	(29)
涿县“风雨竹”酒.....	(30)

唐县红枣果酒——驻颜春	(31)
定县花玻璃纸糖	(32)
 阜平大枣	(33)
曲阳鸭梨	(34)
满城大柿子	(35)
涞水红果	(36)
满城雪桃	(38)
涞水大杏仁	(39)
涞水核桃	(40)
小汲店苇毛西瓜	(41)
草莓与草莓酱	(43)
 徐水大白菜	(45)
望都辣椒	(46)
涞水花椒	(47)
安国紫皮大蒜	(48)
定县大葱	(49)
望都磨菇菌种	(50)
唐县平菇	(51)
 涿县御米	(54)
雄县红小豆	(55)
定县粉条	(56)
 定县猪	(58)

阜平兔	(60)
易县杂交牛	(61)
阜平奶山羊	(62)
完县肠衣	(64)
清苑猪鬃	(65)
蠡县留史皮毛	(66)
唐县皮革制品	(67)
蠡县腈纶	(69)
高阳大布	(70)
容城服装	(72)
清苑童装	(74)
印染戏剧服装	(74)
蠡县盘扣	(76)
万里皮鞋	(77)
士宝斋布鞋	(78)
喜雪牌弹力袜	(81)
涿县金丝挂毯	(82)
孔雀牌地毯	(83)
天鹅牌人造丝	(84)
高阳抽纱刺绣品	(85)
高阳印花台布	(86)
高阳“三巾”	(87)
定窑陶瓷	(89)

定兴珐琅	(92)
景泰蓝	(93)
新城花丝	(94)
易水砚	(95)
易州墨	(97)
曲阳大理石	(98)
曲阳石雕	(99)
涞源石棉	(102)
涞源铅锌	(103)
曲阳白灰	(104)
王三能菜刀	(106)
牛牌剪刀	(108)
大铺炒勺	(109)
海子铁锹	(110)
新城人造革制品	(112)
涿县沙发	(114)
保定变压器	(115)
冀牌S195柴油机	(116)
日月牌S195曲轴	(116)
北岳牌气缸套	(117)
造型机 抛沙机 料斗活化器	(117)
定齿牌农机齿轮	(119)
定县纺织配件	(119)
小型播种机	(120)

小型脱粒机	(121)
固定电感	(122)
雄县电料	(122)
雄县塑料制品	(123)
定县文体用品	(125)
保定羽毛球拍	(127)
塑胶跑道	(129)
拼插玩具	(130)
游艺器械	(131)
雄县鞭炮	(132)
白沟泥塑	(133)
雄县纸花 绢花	(134)
白洋淀苇席	(136)
蠡县草柳编制品	(137)
草玉台编	(139)
北张各庄铁丝筛子	(142)
望都大十五计鞭杆	(143)
祁州中药材	(145)
速效牛黄丸	(148)
冠心静	(149)
罗布麻降压片	(150)
定县“金牛牌”八宝眼药	(151)
樟脑	(153)

木糖醇.....	(153)
脱脂棉.....	(154)
超声多普勒胎儿监护仪.....	(155)
	● ●
保定优质纸.....	(157)
涿县招贴纸.....	(159)
太行牌胶片.....	(160)
环氧树脂.....	(162)
定县铝轧制油.....	(163)
光敏涂料和光敏剂.....	(164)
金属净洗剂.....	(165)
火车牌电焊条.....	(166)
	● ●
后 记.....	(167)
	● ●

保 定 府 “三 桩 宝”

“保定府三桩宝，铁球、面酱、春不老。”这是古城保定三百多年来流传的一首民谣。这首民谣从明清时代流传到现在，越传越远，越传越奇。人们都想探求“保定三桩宝”的奥秘。经考证，现予介绍。

第一桩“宝”是铁球，现名健身球。

保定健身球是闻名中外的传统名牌产品。球的外表明光锃亮，球内有球，并装有音板，两个为一副，声音有高有低，俗称“一公一母”。将双球置于手中，五指拨动，使之或正或逆运转，发出一高一低的音响，轻柔悦耳。熟巧之后，一手可执球三、四个，同时转动，还可双手对传，玩出许多花样，其乐无穷。

保定健身球起源于明代，原为实心球。清代，有个宫廷巧匠把实心球改成带有音响的空心球，轰动了宫廷。于是皇帝命他专做铁球，供达官贵人玩赏。数年后，工匠告老还乡，在保定南郊西马池村落户，仍以制铁球为生。起初自产自销，后委托鼓楼南乾石桥一家代售，供不应求。工匠为保持产品信誉和专利，严守秘方，自己生产，不收徒弟，传子不传女，并把此戒条定为家法世袭相沿。有些特技，主人总是深更半夜在一间房内秘密操作。巧匠的末代传人只生一女，聪明伶俐，要求向父学艺。父亲严守祖上陈规，不肯传

授。女儿并不灰心，除日常注意学习制球的一般技术外，每当夜深人静，父亲在屋内干活时，她就溜到窗外，舔破窗纸偷学绝技，不管寒冬酷暑，数年如一日。一天，她正看得入神，不觉打了一个喷嚏，惊动了父亲。一气之下，这位恪守戒条的末代传人病倒身亡。嗣后，姑娘出嫁，另起门户，制起铁球来。

保定健身球既是一种娱乐器材，又是很好的医疗器械。经常玩耍，不但可以陶冶情操，还能调筋理神，强壮身体，对治疗一些慢性疾病有一定作用。经医学界临床实验证明：玩健身球可以疏通经络，强筋健骨，调和气血，还可防止和治疗手麻手抖、指腕筋骨炎症、高血压和半身不遂等慢性病。1983年上半年，保定地区工业经销公司和北京解放军总医院共同协作，分别对十五例高血压病人和十五例颈椎病、肩周炎病人试用健身球体疗三个月，结果证明效果良好。十五名高血压病人的收缩压由平均153.4mmHg降为平均133mmHg，舒张压由平均92mmHg降为82.8mmHg；大脑反应由平均三百八十六点六毫秒缩短为二百七十六点六毫秒；左手握力由平均二十一点八公斤增加到二十五点五公斤，右手握力由平均二十七公斤增加到三十一点九公斤；头痛头晕明显减退；记忆力有不同程度的提高。颈椎病、肩周炎病患者玩健身球三十分钟后，手心的劳宫穴和肩关节前的两个部位的皮肤温度升高 $0.67—0.76$ 度，血液循环加速，减轻患者痛疼。相传，清乾隆皇帝活了八十九岁，民国驻日大使许士英九十二岁而终，南京名医张简斋享年八十八岁，著名画家齐白石长寿达九十八岁，他们之所以能高寿，都得益于健身球。目前，我国领导人中有不少同志也使用保定健身球锻炼身体。一些老年人称健身球为“掌上明珠”、“老头乐”，一有闲暇，便



插图：王辰生

置于掌中玩耍。亦有不少年轻人购买它，做为礼品馈赠年长的亲朋好友。

保定健身球不但在国内享有盛誉，而且还蜚声国外，远销美国、日本、新加坡、波兰、澳大利亚、菲律宾和港、澳等十几个国家和地区。美国贸易联合公司主席、原康德市市长皮尔斯先生每天用健身球锻炼身体半小时，还用录音、录像宣传使用健身球的益处。1982年他亲自到保定签购了六千对健身球。同年4月，美国报刊发表了“保定健身球”的照片和文章。六月，香港《大公报》登载了新闻报道，题为“大如鸡卵、金属制成、保定健身球造福于美国患者”。香港商人吕高敏在香港开办了健身球销售业务，并印制精制的说明书进行推销。

现在人们所使用的健身球，是由定县健身器材厂和保定铁球厂生产的，全部用不锈钢制成，商标为“莲池牌”和“寿星牌”两种。其中“莲池牌”健身球有四种规格：直径六厘米的重三百七十五克，直径五厘米的重二百五十克，直径四点五厘米的重二百克，直径二厘米的重一百五十克。1983年荣获国家质量银质奖。随着国内外需求的逐年增加，保定健身球的产量在保证质量的前提下不断增加，1983年生产七万余对，1984年上半年生产十二万对之多。

第二桩“宝”是面酱。

面酱是人民生活中必不可少的副食品之一，是做菜、拌馅、煮肉的主要调料，各地均有制作和销售，而保定面酱尤其有名。

保定面酱始产于清康熙十年（公元1671年），距今已有三

百多年的历史。由于保定面酱历史悠久，质量好、销路广，闻名京、津、东北和湖、广等地，而成为保定府的“三桩宝”之一。

保定面酱味美而富有营养，含有蔗糖的甜味和香油的香味。经化验，保定面酱的主要成份为：总酸1.35%，氨基酸0.4%，还原糖26.4%，食盐9.58%，水份48%。

保定面酱分为两种：一为陈年老酱，一为甜酱。陈年老酱作法是先将面用水和好，待其发酵后，上笼屉蒸熟，然后再用日光照射升温发酵，经过三个伏天才成为产品。大部分水分被蒸发以后，用勺子舀起来能拉成细丝，盛到罐内俯而不流，缸内面酱的表面象漂浮着一层黑色的油绸。

甜酱一般在农历三月十五日开始制作。加工时先用水和面，不经发酵即上笼屉蒸熟，再经伏天日晒加温发酵，秋冬即可食用。所谓“伏酱”即由此而来。

第三桩“宝”是春不老。

春不老，亦名雪里红、雪里蕻，是一种蔬菜，在保定的栽培历史悠久，以其品质优良为人所爱。该菜性喜寒凉，耐热性差，宜秋季栽种。保定郊区主要栽种品种是“八筋菜”，系传统的农家良种，优质高产，全生长期约六十天，亩产约万斤。保定生产的春不老，以郊区东、西高庄和清苑县中冉一带最佳，腌制后，无论存放多久，既不生筋，也不长柴，无苦涩味道，颜色嫩绿新鲜，为冬春季节不可多得的蔬菜。其它地区生产的雪里红与它虽属同科，但逊色远矣。

保定春不老做腌菜、生食或炒菜均宜，加肉炒食为鲜香适口的佳肴，加香油、醋、酱油调拌后生食，清香可口，增加食欲，帮助消化，是城乡人民生活中一种颇受欢迎的蔬菜。

马家老鸡铺清真卤煮鸡

保定市马家老鸡铺的清真卤煮鸡，色艳形美，肉嫩骨酥，软而不烂，味道醇香，扬名遐迩，脍炙人口，为地方名特产品之一。由于历代达官贵人的宣扬，使它的名气更大，过往保定的旅客商人无不购买，馈赠亲友。因此，马家老鸡铺的卤煮鸡驰名于京汉铁路沿线各地。

马家老鸡铺的创始人，系河北省河间县果子洼村回族马氏兄弟，农忙时在家种田，农闲时煮鸡到集市出卖。后兄弟分家，老二只要了一锅鸡汤，于清同治年间，携家带口来到保定，在府马号旁真武庙胡同租房住下，以制、卖熟鸡为业。由于他制作的熟鸡味鲜质好，生意颇为兴隆。传至第三代马耀辉，便在府署前督署大街路南买了两间铺面，命名为耀兰斋马家老鸡铺，专营卤煮鸡。

马家老鸡铺开张营业不久，附近又开设了七、八家专营熟鸡的店铺。为在竞争中求生存，马耀辉总结前两代的经验和技术，研制了一套加工技艺和配方，从而，在保定熟鸡行业中首屈一指，独占鳌头。

马家老鸡铺的卤煮鸡选料精良，加工精细。选料必须是鸡形丰满，肉多膘肥的活鸡，并一律要按回族的俗规宰杀，叫做“宰鲜、煮鲜、卖鲜”。生鸡下锅之前要用镊子将未烫尽的羽毛全部拔光，煮鸡时除按规定比例投入葱、蒜、姜、

花椒、大料、桂皮、白芷、小茴香等外，还投入自制的五香粉（含砂仁、豆蔻、肉桂等名贵中药）。加工出的熟鸡一翼插入口腔，一翼窝向后方，两爪插入膛内，整个外形呈琵琶状，丰满美观。这样，马家卤煮鸡便成为名冠燕赵的风味佳品。

马家老鸡铺从实践中发现老鸡汤的重要性。汤内藏有无数鸡的精华，营养丰富。因为鸡汤内的营养成份已达到饱和，用其掺水煮鸡，能使加工的鸡尽量保存营养。马家老鸡铺的卤煮鸡之所以味浓清香，保持传统的独特风味，就是这个缘故。

保定解放以后，随着城乡经济的发展，马家老鸡铺的营业额逐步上升。1956年公私合营后，马家老鸡铺五代传人马学勤将家传一百多年的老鸡汤交给加工厂，公开了祖传加工卤煮鸡的秘方，并亲自向工人传授技艺，还不断吸取外地的经验，创制了筒子鸡、童子油鸡、脱骨扒鸡、糖烤鸡、三鲜馅鸡等新品种。深受称赞。十年动乱中，马家老鸡铺被迫停业，党的十一届三中全会以后才又获新生。1980年卤煮鸡被评为河北省优质产品，1981年在全国名特风味肉禽蛋类制品优质产品评比大会上，马学勤亲自操作表演，当场制成的卤煮鸡，经专家和技术人员按国家标准，对卤煮鸡的形、色、品味评鉴定，被商业部命名为全国优质产品，并发给优质产品证书。

槐 茂 酱 菜

保定酱菜始出现于清康熙十年（公元1671年），已有三百多年的历史。槐茂酱菜门市部原在保定西大街，因门口有一棵古槐，生长茂盛，故得名“槐茂酱菜”。

槐茂酱菜历史悠久，制作精良，品种多，质量好，香、咸、甜、酸、辣、嫩、脆，味道齐全，鲜美适口，营养丰富，风味独特。经化验，含总酸1.8%，氨基酸0.4%，还原糖11%，食盐10%和多种维生素。1983年4月获商业部优质名特产品奖；同年10月获河北省优质产品奖。不仅畅销全国各地，而且远销日本、港澳等国家和地区，深得国内外用户赞誉。

据考，光绪二十九年（公元1903年），西太后挟光绪帝谒西陵时，来保定驻跸三日，当地官员以槐茂酱菜献礼，西太后食后深表满意，赐名“太平菜”，声誉大噪，每斤酱菜价达一两七钱白银，多用戥子称货。光绪三十二年（公元1906年），京汉铁路全线通车，运输方便，加之保定设立了军校等十余所高等学府，驻军和学生增多，市面愈趋繁荣，酱菜生产剧增，大量远销。到1924年，酱菜业发展到四十多家，年产四百多万斤，产品达八十多种。计有什锦酱菜、酱包瓜、酱小萝卜、酱豌豆、酱扁豆、酱黄瓜、酱地露、酱银条、酱藕片、酱象牙萝卜、酱荸荠萝卜、酱芸豆、酱苤兰丝、酱花生仁、酱杏仁、酱核桃仁、酱莴笋、酱蒜苔、酱茄包、酱香椿、酱黑瓜菜、酱刺黄瓜、酱磨茄、酱姜牙、酱鹿