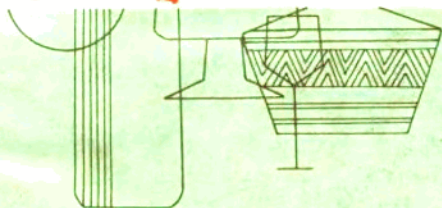




三省百宝



吕日周 编著

山西科学教育出版社

7m5067

前 言

一九八二年,农业出版社出版了吕日周同志编著的《山西名特产》一书,引起了不少专家、学者的注目,并给予一定的评价,评为优秀科普书籍。著名经济学家、中国社会科学院院长马洪同志给作者信中称:“以名特产品为主体结构的多种经营农业研究,是一种富于创造的设想。”

近几年来,随着党的富民政策的深入贯彻,山西名特产品进一步恢复和发展,表现出了很强的竞争能力,市场的辐射面也越来越广。有些已经或正在形成较为稳定的专业市场。几经风吹雨打的名特产品之花又在山西这块古老的黄土高原上竞相开放,成为农民又一条重要的致富门路。继《山西名特产》一书出版以后,我省各地也相继编写了一些当地的名特产品小册子,这对于农村发展商品生产,交流传递信息,为众多的名特产品寻找和开辟更为广阔的市场,起到了积极的推动作用。吕日周同志继《山西名特产》问世以后,又依据调查材料,继续开掘名特产品的新领域,编著了这本《三晋百宝》。该书对一百多种名特产品的历史渊源进行了考征和甄别,揭示了它们漫长的历史演变过程及其发展概貌,有助于开拓人们的视野。它从外延和内涵、宏观和微观、历史和现状等诸方面再一次说明,我省发展名特产品是一大优势。中国农村发展中心顾问张平化同志看了《三晋百宝》的初稿

后，曾给作者写下这样一首诗：“山高水远矿藏多，百宝千珠万户歌。人尽其才物尽用，黄河必定变清河。”山西人民出版社出版此书时，作者约我再写几句前言。我作为一个发展山西名特产品的热心者，欣然动笔。

名特产品以其特殊的身份，较强的开发能力，进入并丰富了国内外市场；同时，也以愈来愈大的产品规模和愈来愈新的产品面貌有力地推动农村商品生产的发展。近年来，不少国家更加注意发展名特产品，有的国家就曾提出开展“一村一品”经济活动，就是每个乡村都要把自己比较拿手的产品逐个开发，形成有特色的能够进入国内国际市场的产品，并把它提高到振兴经济的战略高度来考虑对待。可见，发展名特产品也是一种世界性趋势。

目前，我省农村改革方兴未艾，农业翻番必须建立在新的产业结构基础上。在建立新的产业结构过程中，无论是从种植业、大农业、农村产业的宏观结构看，还是从各业的微观结构看，在各个层次上，名特产品都占有重要的地位。吕日周同志所在的原平县在产业结构调整过程中，把恢复和发展当地的名特产品和建立开放式的经济格局结合起来，提出了一乡一厂一院校互相挂勾，提倡一村一厂都要发展一名产，他们和全国一些大专院校、科研单位挂勾，聘请有关的专家、学者、教授作为发展名特产品的顾问，把传统的名特产品生产过程和高度密集型的现代技术结合起来，把发展名特产品和实行对外开放结合起来，给名特产品的发展注入了新的活力，

我省正在抓住能源优势和能源基地建设的极好机会，努力发展金属材料、化工材料和建筑材料，使山西成为社会主

义商品经济在我国内陆加速发展的一个省份。我们要通过小题大作，打麻雀战，搞驴打滚，使名特产品这支鲜花，在振兴山西经济中更加绚丽夺目。

王 庭 栋

一九八四年十二月二日

目 录

天镇“里外苗”山药蛋·····	(1)
阳高圆白菜·····	(3)
原平南阳蒜·····	(5)
平定银丝菜·····	(7)
壶关上好牢韭菜·····	(8)
安泽佛手菜·····	(9)
洪洞鞭杆葱·····	(10)
繁峙东山底大葱·····	(12)
雁北甜菜·····	(13)
寨上烤烟·····	(16)
保德油瓜·····	(19)
沁县白瓜籽·····	(20)
闻喜白莲藕·····	(21)
高平大黄梨·····	(23)
万荣金梨·····	(28)
榆次梨·····	(30)
太原水桃·····	(33)
万荣白水杏·····	(35)

阳高京杏·····	(36)
上党黑椒子·····	(39)
偏关柠条·····	(42)
中阳柏子羊·····	(44)
广灵大尾羊·····	(45)
芮城梅花鹿·····	(50)
莲花山黑熊虎·····	(52)
洪洞活甲鱼·····	(53)
临县豆腐·····	(55)
繁峙沙河豆腐·····	(57)
洪洞耿峪豆腐·····	(60)
太原酱豆腐·····	(62)
临猗酱玉瓜·····	(63)
襄垣黑酱·····	(64)
繁峙疤饼·····	(66)
原平锅魁·····	(67)
灵丘黄烧饼·····	(68)
神池麻花·····	(70)
浑源莲花豆·····	(73)
神池炒蚕豆·····	(74)
晋城烧大葱·····	(75)
壶关羊汤·····	(76)
长治腊肉·····	(80)
李钱龙卤鸡·····	(81)

六味斋酱肉.....	(83)
芮城麻片.....	(88)
介休灌馅糖.....	(89)
万荣柿饼.....	(91)
五台山五宝.....	(94)
(一)五台舒筋散.....	(95)
(二)五台万卷酥.....	(96)
(三)五台山木碗.....	(98)
(四)五台大豆.....	(98)
(五)五台山圣水——般若泉.....	(99)
七大名酒.....	(101)
(一)祁县六曲香酒.....	(101)
(二)长治珍珠红酒.....	(103)
(三)恒山老白干酒.....	(104)
(四)上党露酒.....	(105)
(五)垣曲萆薢酒.....	(106)
(六)新绛汾雁香酒.....	(107)
(七)安泽陶泉香酒.....	(109)
晋地矿泉水.....	(110)
龙骨.....	(113)
芮城天麻.....	(116)
安宫牛黄丸.....	(118)
梅花点舌丹.....	(119)
三晋麻纸.....	(121)

山西剪纸	(124)
高平丝绸	(127)
山西琉璃	(129)
新绛云雕漆器	(131)
代县漆器	(133)
尧都砂器	(135)
晋城的皮金和飞金	(137)
并州刀剪	(139)
太原礼花	(140)
阳泉铁锅	(141)
垣曲历山木炭	(142)
闻喜水碱	(144)
忻州豆罗沙	(147)
山西石灰石	(149)
山西黄金	(152)
灵丘珍珠岩	(154)
平陆石膏	(155)
原平炕围画	(158)

山西野生经济植物	本草部附录
(一) 野生纤维类	(162)
龙须草	(163)
香蒲	(164)
苧麻	(165)
草木犀	(166)
楸树	(167)

杠柳.....	(168)
茜麻.....	(168)
马蔺.....	(170)
木槿.....	(170)
锦鸡儿.....	(171)
苦参.....	(172)
罗布麻.....	(173)
羌花.....	(173)
枸树.....	(174)
米口袋.....	(175)
野胡桃.....	(175)
狼尾草.....	(176)
葛.....	(176)
南蛇藤.....	(177)
白茅.....	(177)
槲树.....	(178)
芨芨草.....	(178)
曼陀罗.....	(179)

(二) 野生淀粉类

槐豆荚.....	(181)
石蒜.....	(182)
葛根.....	(183)
橡籽.....	(183)

(三) 野生油料类

苍耳子.....	(175)
椿树籽.....	(186)

梁籽.....	(187)
蒿籽.....	(188)
(四) 野生化工原料类	
橡壳.....	(189)
皂荚.....	(190)
软木.....	(191)
(五) 野生芳香油类	
松针油的制取.....	(194)
苍术硬脂的制取.....	(196)
松香与松节油	(197)
后 记.....	(200)

附录(二)

附录(三)

天镇“里外黄”山药蛋

天镇县位于山西东北隅。这个县地广人稀，土地贫瘠，气候特点是风大、干旱、霜早、寒冷。清代张坊在《天镇县志》中说：“地高土瘠，多风霜而少雨露。三春无花，四时有寒。”“风高气寒，草木发展殊迟。”这个县的农作物主要是五谷杂粮和小日期作物。特别适宜在这里生长的有黑、白、青、黄黍子；有红、白、黑糜子（即稷）；有小日期软高粱；有黑豆、黄豆、绿豆、刀豆、棉豆、小豆、架豆、茶豆、白豆、青豆、羊眼豆、缠丝豆、龙爪豆、土服豆等；还有著名的“里外黄”山药蛋。

山药蛋，是山西人对马铃薯的俗称。天镇“里外黄”山药蛋，因皮黄、肉黄、个大、含淀粉多、味美可口而招人喜爱。当地农民说：大个“里外黄”有三、四斤重的圪蛋。它离土不沾泥，表皮光滑，颜色黄嫩，芽眉弧形，分布均匀，芽眼小，纹理细。“里外黄”薯块含淀粉16.4%，以锅焖食，个个皮开肉裂，好象一朵盛开的牡丹，花瓣呈颗粒状，入口沙绵，不嚼即化。

“里外黄”山药蛋是人民普遍喜食的副食品，天镇县人民还把它当作主食。它能单独或调和其它粮食做多种饭，能烩能炒，还可以拌各种可口的冷热菜。天镇县的妇女编了顺口溜说：“里外黄”宝中宝，怎么吃，怎么好。焖山药，炒

山药，孩儿们哭了烧山药。”“窖里没了山药蛋，做起饭来真为难”，“‘里外黄’一烂，口粮减半”。近年来，天镇“里外黄”山药蛋已成为一项重要出口商品，外国人称之为“地下苹果”，售价比一般白皮、红皮、紫皮、粉皮或者黄皮白肉山药蛋高15—20%。

山药蛋原产于南美洲的智利、秘鲁。古时候，印第安人的主要食物就是山药蛋，称它为“爸爸”。1535年，西班牙人去南美洲访问时，将它带回本国，开始在欧洲大量种植。我国种植山药蛋，是从欧洲传入的，已有三百多年的历史。全国各地叫马铃薯（即山药蛋）的别名，还有土豆、洋山芋、瓜哇薯、荷兰薯、洋芋、地蛋等。“里外黄”山药蛋，是天镇县的农家品种。它的特征是植株直立，株高一尺八寸至二尺四寸，茎较细，浅绿色，断面三棱形，分枝多，叶片绿，顶叶常与第一对小叶连生呈掌状，花淡紫色，花粉不育。它的特性是耐水耐肥，耐轻度盐碱，抗晚疫病。在旱地亩产二、三千斤，在水地最高亩产达到万斤左右。

党的十一届三中全会以来，中共天镇县委引导群众算了这样一笔帐：一亩中等地种谷子产一百五十斤，收入十八元；种玉米产二百五十斤，收入二十八点七元；种“里外黄”山药蛋最低产二千斤，收入六十四元；如按菜价出售，每斤六分钱，收入一百二十元；要是搞加工每百斤出粉十七斤，每斤收购价四角一分，亩收入就高达一百三十九元四角。这就使大家认识到，在矿产资源不多，其它副业门路较少的天镇县，大抓粮食生产，大搞“里外黄”山药蛋的种植和加工，是发挥本县优势，治穷致富的门路。根据当地优势，从1980年起，一些公社党委明确提出：熟不了的玉米

不种，产量低的谷子少种，传统生产的“里外黄”山药蛋多种。从1979年到1982年，全县种植山药蛋的面积很快扩大。将军庙公社1979年种植山药蛋的面积是八千一百亩，1982年扩大到一万二千一百亩，占到粮田面积的58.4%。这一年，全社二千零七十一万斤山药蛋，除食用和留种七百万斤，出售和出口“里外黄”一百三十四万斤外，加工一千三百七十一万斤，出粉面二百三十三万斤，纯收入三十七万七千元，人均九十六元九角。目前，这个县各公社把山药蛋加工成粉面、粉丝出售，已形成一股强大的商品势力，很有竞争能力。天镇县发挥山药蛋优势，走生产、加工、销售一条龙的途径，为山西发展多种经营闯出一条新路。

阳高圆白菜

“冬不过雁门关，夏不走阳高滩”。这是塞上高原留传下来的俗话。说起这阳高县的盐碱滩，过去也的确荒凉得出名：夏天满地泥泞，隆冬又白茫茫一片，百里不见人烟。不知从哪个朝代开始，阳高人民发现了阳高滩经过改良后，很适宜生长圆白菜。于是，圆白菜就成了阳高滩一宝。阳高圆白菜的质量，尤以罗文皂的为最佳。

阳高圆白菜，因其种植历史悠久，品种质地优良，素有“圆白菜之王”的美称。其特点是：个匀、色白、鲜嫩、质细、含糖量大，每棵重约三斤左右。尤其是它以卷得结实，拳捣不散和刀切之后隔夜不变色而闻名远近。它还比别处的白菜存放时间长，从秋收入窖后可一直存放到翌年春季，仍色味不变，鲜嫩如初。

阳高圆白菜含维生素、蛋白质和糖分较多，于健康大有裨益。它既宜炒食，也可生食，还能同其它蔬菜一起煮、拌、腌制许多菜。用它同肉片、青椒炒的菜，肥而不腻，鲜色爽口；用它同葱花、粉丝、辣椒等拌凉菜，观之清爽，食之利口。当地群众将其同青椒、辣椒、芹菜等一起腌制的酸菜，宜存耐放，别具风味。它同肉类一起，拌作包、饼、饺子馅，同样深受群众喜爱。所以，阳高圆白菜多年来一直受到消费者的交口称赞，在国际市场上也享有盛誉。每年都要向马来西亚、新加坡、澳大利亚等国家出口，年出口量最高达两千吨。

阳高圆白菜所以独具特色，最主要的原因就是它有得天独厚的自然地理条件。阳高圆白菜的主要产区罗文皂大队，土地下湿盐碱，土壤、水质以及气温、光照等均恰好适合这种圆白菜生长的条件，在这里栽培，既高产又优质。有人曾将罗文皂的圆白菜苗移植于邻社，同样种在下湿盐碱地内，但所产的圆白菜在形状、特点、质量各方面都发生了变异，远远比不上罗文皂的好。这就说明，罗文皂种植圆白菜有着独特的自然地理优势。

阳高圆白菜分大、中、小日期三个品种。一般于谷雨前后育秧最为适宜。秧苗出土后，生长一个半月时间，到芒种前移入大田定植。在这一时间移栽秧苗，既省工成活率又高。因为这时气温低，土壤里的水分蒸发量少，秧苗叶面蒸腾量小，所以倒秧时间短，易成活。若推迟到芒种后移栽，则气温升高，水分蒸发量加大，土地易板结，幼苗扎根困难。尤其是菜苗叶面蒸腾量大，使菜苗未及倒秧，即会萎蔫死亡。所以掌握好移栽时机是种植圆白菜的一大关键；另一个要点是移栽时不能窝根，否则秧苗便不能正常生长，势必减产。菜

苗移栽前还要平整好土地，特别是要施足底肥。一般每亩菜地需施经过沤制的农家肥一百五十担。栽时要把好定苗关，若栽大日期圆白菜，每亩定植一千五百株；栽中日期圆白菜，每亩定植一千六百到一千七百株；栽小日期圆白菜，每亩定植二千到二千一百株。在打窝、施肥、定植时，每亩还应拌入二至三斤“六六六”农药，以防“地老虎”、“蝼蛄”等地下害虫在苗期为害。到圆白菜开始卷心时，需追“尿素”一至二次，肥量每亩三十到四十斤。罗文皂的菜农们还注意到，圆白菜生长到后期，菜青虫、蚜虫为害严重，这就要掌握好时机，及时喷撒农药，以浓度为0.2%的乐果或1605为最好，每亩五十到一百斤。在整个圆白菜生长过程中，至少需中耕三次，松土保墒，防止板结，以促使卷心结实，提高白菜质量。

阳高圆白菜是三晋一大特产，也是商品中的名牌货。它为菜农们换回不少财富。据罗文皂大队的统计，近几年仅圆白菜一项，人均收入就达到二百多元，有的农民因为发展圆白菜，户均收入达到万元左右。

原平南阳蒜

山西北部的紫皮蒜，普遍来源于应县。可是，移往他处的应县紫皮蒜种植一、二年之后，大都品质变异，失去了原有的优点，唯独移入原平县薛孤公社滹沱河两岸的南阳、阳房、下社三村和原平公社的磨头，移入原平的应县紫皮蒜，在基本保持原有优点的基础上，又提纯复壮，有其独特的优点，形成一个独特的品种，人称“南阳蒜”。

“南阳蒜”蒜皮紫红、辛辣味浓，保存时间长、蒜泥存量二、三天没有死蒜味道，与应县紫皮蒜的特点是相同的。所不同的是：应县紫皮蒜头肥、瓣大，而“南阳蒜”头小、瓣不小，应县紫皮蒜外皮松、瓣衣紧，而“南阳蒜”外皮紧、瓣衣松而薄细，皮利好剥；应县紫皮蒜耐寒性强，而“南阳蒜”既耐寒，又耐盐碱下湿。由于上述优点，使“南阳蒜”年年供不应求。秋天购者深入南阳村一带的阡陌地头，往来川流不息。当地农民有几句话，叙述这种畅销情况：起蒜有人提筐，要价有人帮腔，“南阳蒜”地头卖光。

据南阳村老年人传言，“南阳蒜”的种植，从宋朝已经开始。南阳一带的农民经过祖祖辈辈的辛勤劳动，把漳沱河岸边建成原平县八景之一——沟洫台田。春天，缓缓流逝的漳沱河水蒸发出雾蒙蒙的湿气，笼罩着河湾的土地，不管多少天不降雨，这里整齐如画的沟洫台田也总是湿润而富于弹性。在沟洫台田种植“南阳蒜”，于惊蛰、春分时节便可下种。这样，还可多抽蒜苔。下种稍迟，容易长成独头蒜。这里种蒜，历史上就有套种的习惯，一般与玉米、谷子等大秋作物套种；如果专种“南阳蒜”，也还要种回茬大豆，取得粮蒜双丰收。早在清朝年间，南阳等五村种植“南阳蒜”的面积大约有五百余亩，年产蒜一万捆（一捆二十五瓣，一瓣四十头）；抗日战争期间，种植三百亩，年产蒜五千七百多捆；五十年代，种植面积又扩大了五百余亩，年产蒜一万一千多捆；到七十年代，种植面积下降到一百余亩，年产蒜一千五百多捆；1980年，种植面积和总产恢复到历史最高水平。1981年后，“南阳蒜”种植面积发展到一千九百余亩，亩均产蒜二十五捆，总产达到了四万七千五百捆。

原平“南阳蒜”这一历史名产的恢复和发展，使蒜区农民经济收入大大增加。1982年，每亩蒜收入达到三百多元，有三分之一的种蒜户人均收入达到四百元以上。南阳大队人均经济收入达到三百五十多元。原平县外贸局继“南阳蒜”中断出口五年之后，又将样品寄往香港等地，准备为进一步发展商品生产寻找新的销路。

平 定 银 丝 菜

有人形容：平定砂器硬如铁，那一件都可踢三脚。而平定人又形容比砂器更宝贵的银丝菜说：平定砂器价格贵，还有价再高也不卖的银丝菜。银丝菜是一种用芥头加工的菜干。常见的芥菜丝干，颜色苍黯混杂，丝条也粗细不匀，咀嚼时也少滋乏味。平定所产的芥头丝干则完全不是这样，它丝条匀称，颜色洁白、亮、润，既利利落落地象银丝一样，发开调食时，又清脆饶有鲜香滋味。这便是它以平凡的菜料加工而能被人们视为不平凡的菜品的主要原因。

平定银丝菜，产于现在阳泉市平定区一带，是菜农的家庭手工产品，历史悠久。过去，每当晚秋季节，这里的菜农除售出和留足自食的鲜芥头以外，余下的即加工成银丝菜，于春季蔬菜青黄不接时出售和自用。因此，虽久已驰名省内外，但因受芥头产量的限制，销售时断时续。农业合作化以来，年产约三、四千斤，仍不能大量上市。不过，可以预料，在党和政府重视名产品的生产以及抓生产也抓生活的方针指导下，它的产量将会逐年增长，供应范围将会逐年扩大。

平定银丝菜，不仅是家常食用的一种上品，在筵席里也