

郑州晚报



联手

精彩节目
先读为快

本期内容 6月4日
央视十套 21:25 播出

图文由央视十套
河南省独家提供



《中华武功》系列之六

解读镖局风云



身怀绝技的镖师，威风醒目的镖旗，走南闯北的镖车……

镖局，一个与古代商旅相伴相生的特殊行业，雇用一些习武之人充当镖师，以保护客户的人身财产安全从中获利。镖师，以武功作为资本换取报酬，在官府、绿林之间求生存，于江湖险恶中保平安，叱咤武林，纵横江湖，上演着鲜为人知的传奇故事。



鼻祖张黑五

在电视剧中，我们经常能看到有关镖局的故事，金庸先生的《笑傲江湖》一书中，林平之家就算是镖局世家。而从一些文学作品中，人们也不难发现早期镖师的身影。《水浒传》中写道：北宋末年，朝纲败坏，奸臣当道，民不聊生。大名府留守梁中书搜刮了大量民脂民膏，作为生辰纲献给远在汴梁的蔡京。“青面兽”杨志负责押送，不料被晁盖、吴用等人在黄泥岗用计智劫了生辰纲。

这一时期，保镖的主要服务对象还是以官府为主。

明清两代，商品流通越来越频繁。康熙年间平定三藩之后，社会日趋稳定，商业贸易十分繁荣，至乾隆年间达到鼎盛。当时的异地商业贸易多数采取现银交易，商人成了盗匪袭击的主要对象。商户为维护自身利益，不得不高价聘请武师押运现银或者重要货物。此时，镖局作为我国民间早期的保安业应运而生。

近代学者卫聚贤所著的《山西票号史》记载：乾隆年间，山西的“神拳无敌”张黑五领旨在北京前门外大街创立了兴隆镖局。据说，这是我国历史上有据可查的第一家镖局，张黑五也被公推为镖师的鼻祖。由此可以推断，最晚在乾隆年间镖局就已经出现，而且具有了相当的规模和实力。

清朝中后期，全国重要商埠所设的大小镖局不计其数，其中较为出名的镖局有30多家。

镖局一般由当家人、总镖头、镖头、镖师和趟子手组成。镖局的主人，也就是行内所说的当家人是整个镖局的核心人物。他们无一例外地都身怀绝技，以自己的高强武功和武林威望行走江湖。

当家人以下便是总镖头，他们一般在江湖上赫赫有名，或者武艺惊人，或是隐退的官府捕快。

镖头与镖师通常是负责护镖的实际行动者，不但擅长陆地和水上功夫，还精通拳械、马术，善使暗器；趟子手则是走镖时吆喝开路的伙计。

广盛镖局

河南省社旗县的“广盛镖局”，是清代成立较早的几大镖局之一，被称为“华中第一镖局”。广盛镖局的当家人便是号称“神拳”的山西祁县武术名家戴二间。

戴二间出生于武术世家，是形意拳创始人戴龙邦的次子。从小跟随父亲学习形意拳，功力过人。

戴家拳的基本功是“混圆桩”，二间练了3年，与人交手时，一发动就能把人击出两丈以外。戴家拳械有五形拳、十大行、七小行、七炮七膀、戴家三拳与四把、闹势等短小套路，以及六合刀、枪、棍等。

当时，社旗县的赊店是货物经由唐河、白河运往汉口的集散地，从蒙古和西北来的商队也在这里逗留。汇聚了众多商户的同时，也滋生了四处横行的盗匪。

刚满14岁的戴二间，武功和声威在山西已经尽人皆知，因此在河南赊店的山西商人回到家乡，重金聘请他前往赊店为商行保镖。

据说，戴二间初次来到赊店，与当地很多武术名家交手却未能胜出，因此又回到山西学艺3年。1801年，戴二间17岁时再次来到赊店，创立了广盛镖局。

按照当时的江湖规矩，镖局开张时，一个非常重要的仪式就是亮镖。亮镖很有讲究，如果亮不响，那这个镖局就开不成。亮镖首先要由总镖头下帖，请当地的宦官世家和富商家绅、社会名流和武术名家来共同捧场。如果是人缘不好，捧场的人少，那这个镖局就不好开；如果碰见踢门坎的，要是打不过，那这个镖局就更不好开。

像广盛镖局一样，所有镖局的亮镖实际上是向同行乃至绿林展示当家人过硬的功夫以及镖局的实力。

受当家人委派，总镖头或是经验老到、独当一面的镖头“押镖”，带着几个镖师与一群手脚利落的伙计，推着装有银货的“镖车”，车上插着“镖旗”，趟子手一路吆喝着自家镖局的名号，便开始走镖了。

早期镖局走镖一般分为银镖和票镖。到了清末，还形成了粮镖、物镖、人身镖三大镖系。

江湖上把携带重要物品上路分为轻重两种走法，轻走指秘密上路，重走便是请保镖护持。

走镖有威武镖、仁义镖和偷镖3种方式。威武镖一般的情况下就是在有贼出入的场合吓唬贼，在镖车上竖一杆大旗，咣咣敲着长锣，镖徒们“合五、合五”喊镖，就是纪念鼻祖张黑五，这叫威武镖；要是镖旗下半旗、锣声平和的，说明是到朋友处或是比较了解的地方，叫走仁义镖；如果某个地段的盗匪非常猖獗，既不让走镖队伍经过，镖师们又斗不赢对方，这就需要偷镖了——此时，镖师们收起镖旗，将镖车的轮子抹上油，摘掉骡马的铃，悄无声息地过去。

通常情况下，走镖时要一路喊着自己镖局的名号，这叫喊镖。

不过也有例外——几乎所有走镖者路过河北沧州时，都要扯下镖旗，悄然而过，不再喊镖。清末，“镖不喊沧州”已成为了南北镖局约定俗成的规矩。为什么唯独在沧州不可喊镖呢？

《武术汇宗》记叙说：“实则沧州一带，最出镖师，高人尽多也”。并且，京杭大运河纵穿沧州，沧州、河间以及献县等均为南北水陆交通枢纽，是京、津、冀、鲁、豫商品流通必经之地，因此沧州的镖行、旅店、装运等行业十分兴盛。而且沧州历来是武术之乡，各地镖局为表示对沧州武界的尊重，一进入沧州都不再喊镖。

不过，广盛镖局还是破了一次“镖不喊沧州”的规矩。

一次，广盛镖局镖走山东路过沧州，一位新入行的趟子手不懂规矩贸然喊了镖。沧州的三武师尹玉文拦路兴师问罪。尽管戴二间一再表示歉意，但三武师不依不饶，定要与他交手。在被逼无奈的情况下，戴二间亮了手“美女挂画”：镖旗的杆子很高，戴二间轻身一拧，身子就贴到那个杆子上了，双手抱拳，施礼赔罪。三武师一看这身功夫，马上就知深浅，很快就和解了。

(本文未完，请继续阅读全文 C06 版)

五月中旬，在上海举办的第九届全国烘焙职业技能竞赛中，郑州市羽佳食品有限责任公司金门饼家一举夺得全国装饰蛋糕技术比赛的金奖及全国面包技术比赛的银奖。在全国规模的烘焙大赛中一举获得两项殊荣，尤其是在一千多名来自全国的参赛代表中脱颖而出，赢得桂冠，在河南的烘焙行业中，尚属首例。

得知获奖的消息，作为金门饼家产品出品公司的郑州市羽佳食品有限责任公司的董事长翟艳霞女士，给公司员工群发了这样一条短信：祝贺金门饼家代表河南参加第九届全国烘焙比赛获蛋糕金奖、面包银奖，让我们共同为河南加油，河南加油，金门饼家加油！

金门饼家 上海折桂

品质赢得金奖

5月20日，上海会展中心的E6号展馆内，人头攒动。来自全国各地烘焙行业的参赛选手现场裱花大赛正在紧张的进行中。大赛组委会为了赛出蛋糕师的真正水平，制作蛋糕的原料都是现场统一安排。据金门饼家本次金奖获得者蛋糕制作师谷书印介绍，他制作的参赛作品叫“六一儿童节”，这个蛋糕一如金门饼家以往的风格：大气、朴实、不哗众取宠，和其他造型特异的参赛蛋糕比起来，这个蛋糕在造型上并没有取巧之处，凭着朴实的蛋糕主题，精湛的裱花技术工艺获得了现场评委和同行的赞誉。在面包烘焙技术比赛中，金门饼家面包师盛师傅也凭着过硬的技术获得了银奖。能够在国家级烘焙职业技能竞赛中一举获得一金一银两项殊荣，在河南的烘焙行业中，尚属首例。

而且金门饼家在参赛进场的时候，还不忘关心赈灾的情况，在现场买了很多义卖的T恤，还往门口的募捐箱里多次进行现场捐赠。

质量永不打折 真情品质不变

历史造就了品牌，创新才成就经典，金门饼家就是这样一个有着历史底蕴而又不断研发的食品品牌，金门饼家总经理郑全根先生一直强调：一定要用最朴实的文字，



去表达金门饼家的内涵，去诠释金门饼家的精要！

金门饼家的糕点面包产品，品种共有200多种，金门饼家在制作原料上一直坚持用纯真的材料、新鲜植物油、脱脂奶、蔗糖、新鲜蛋黄、专用面粉等制造出高品位的金门饼家系列产品。每一款点心都是经过专业人士从营养、健康、美味等几个方面反复研发，精心制作出来。

由于金门饼家的原料采用的是天然、绿色的，又不加防腐剂，造成了产品货架期短，不宜长期保存，这也正是顾客对产品放心的重要原因。金门饼家平时在工艺、技术方面就是严格要求，坚持苦练内功，定期进行技术考核，力争做到技术和材料的完美融合，这次在第九届全国规模的烘焙大赛

中再次获奖，确实实至名归。

追求永无止境 要做就做更好

很多人对金门饼家的了解是从金门月饼开始的，金门饼家掌门人翟艳霞说过，金门月饼做得好，秘诀只有一句话：一、不做，二、用心做。“不做”就是不盲目跟风，“用心做”主要体现在对原料的严格把关上，每一种原料都要到实地考察原料和供应商，采购回来后还要再进行精心的试验，如果厂家不同，照样要进行专业的检测。而且，尽量做到不去市场采购现成的馅料，让自己专业的月饼师傅自己炒制，不仅如此，每一款月饼的口味，都要经过金门饼家的专业人士，几十次的调配，以求完美。

比如白莲月饼，采用的是纯正的一级湘莲子，湖南的灵山秀水孕育出的优质白莲，绝

对是优质的口感。而金门饼家的蛋黄月饼，采用的必须是洪湖的咸蛋黄，洪湖鸭蛋蛋黄大而多油，色泽金黄，吃起来咸、香、沙，口感非常地道，决非一般的货色可比。金门饼家不仅要给广大消费者奉献优良的产品，还有作为一个食品行业所应有的责任和爱心。

金门饼家在2007年被评为郑州五星级蛋糕店，又刚刚荣获第九届全国烘焙大赛一金一银两个大奖，其他获得的行业大奖还有很多很多，金门饼家总经理郑全根先生并没有感到骄傲或者自满，他觉得对于金门饼家人来说，觉得获得这样的殊荣是荣誉更是压力。

在金门饼家的经营理念里，做食品就是在做良心工程，产品品质就是企业的立足之本，相信金门饼家——真情不改，品质不变。

为了庆祝金门饼家这次上海之行荣获第九届全国烘焙大赛一金一银两个大奖，答谢广大消费者一直以来对金门饼家的支持和厚爱，在6月1日--5日内，金门饼家各个门店将会有较大力度的赠送活动，详情见各店内海报。

地址：金水路与经二路交叉口中州国际宾馆对面

电话：0371-65831009
0371-65997165

