

冊手作工產土

編司公產土省北河

版出 社欣大民人 省北河

土產工作手冊

河北省產公公司編

河北省人民出版社出版

未經出版者同意 不得翻印

土產工作手冊

編者：河北省土產公司

出版者：河北省人民出版社

發行者：新華書店 河北省分店

定價：每冊人民幣1,500元(乙)

1951.5.初版

1—8000冊

序言

河北省部分山地盛產桃仁、杏仁、花椒、柿子、栗子、烏棗及土產藥材等等，山貨，爲當地農民主要收入之一，一九五〇年，據七個專區統計，能換米一億三千多萬斤，但過去因銷路不暢，影響人民生活，經各地各專業公司及供銷社的努力，已逐漸打開銷路，按目前統計全省已輸出山貨藥材計三千六百五十多萬斤，已達總產量的百分之六十左右。而且價格也經提高了，像桃仁一九四九年每斤只換米二斤到三斤，現已提高到五斤。

從以上情況來看，增加土產產量，打開土產銷路，已成爲我省農業生產中的一個重要問題。爲了提高土產公司及供銷社幹部的業務水平，爲了加強山區群眾，對土產品的培植，採購、加工、保管、整裝、儲運的重視，而將土產質量，提高一步利於增產與推銷，更爲了帶動私商小販，在土產的經營上有足夠的認識，與便利條件，而共同担負起對土產的推銷責任，所以編寫了這本小冊子，來供給大家參考研究，在土產品的生產與經營上，起到一些輔助作用，而避免許多彎路，減少錯誤。

『河北省土產工作手冊』，還不是把我省所有土產，完全寫入，而主要範圍，還

只是其他專業公司所經營以外的一部份山貨、藥材夾雜一些礦產。

負責編寫的同志，對材料的搜集，是從報章刊物與有經驗的同志研討，零星拾綴，彙集成冊，在文字上力求通俗簡要，並加入插圖，目的是爲了使大衆易懂，但由於未做近期的實地調查，還可能和現時情況，有些出入，這就需要各地工作同志，與山區群眾，隨時搜集材料，寄贈我們，以備再版時修正。

目錄

第一 山貨類

第一章	核桃仁	(一)
第二章	杏仁	(四)
第三章	栗子	(七)
第四章	花椒	(九)
第五章	白瓜籽、黑瓜籽	(一一)
第六章	紅烏棗	(一三)
第七章	花生	(一六)
第八章	柿子、黑棗	(二〇)
第九章	蕨皮	(二三)
第十章	草帽辮	(二六)
第十一章	黃花菜、槐米	(三〇)

第二 礦產類

第十二章 硫 磺……………(三一)

第十三章 石 綿……………(三二)

第十四章 其他礦產……………(三三)

第三 藥材類

第十五章 柴 胡……………(三四)

第十六章 黃 芩……………(三五)

第十七章 知 母……………(三八)

第十八章 五加皮……………(四〇)

第十九章 瓜 蒌、天花粉……………(四一)

第二十章 五靈脂、半夏……………(四三)

第二十一章 倉朮、遠志……………(四五)

第二十二章 桔梗、薺苓……………(四七)

第一章 核桃仁

第一節 生產與出口情況

核桃仁，產在我省的西北山區沿長城一帶，以保定、通縣、石門、邯鄲四個專區最多，約計全省年產量六百四十多萬斤，把核桃砸去外殼，就是核桃仁，簡稱桃仁，普通核桃二百五十斤、可砸桃一百斤。

根據曆年桃仁出口路來分，以齋堂貨品等最好是上等貨，產在齋堂、懷來等地區，汾陽貨為第二，產在山西省孝義，介休等地區。石門貨為第三，產在井陘、建屏、平山、靈壽、贊皇等地區。陽邑貨為第四，產在涉縣、滄縣、黎城等地區。

桃仁除一小部份，在國內實銷以外，大部都從天津出口到外國，佔華北山貨出口的首位，以前多運往香港、南洋、美國、加拿大、澳洲、日本、朝鮮和印度。現在的銷路是香港、美國、加拿大。



七七事變以前據一九三六年出口七、四七四、六〇〇斤，戰爭期間，出口銳減，日本投降後，一九四七年出口五五七、二〇〇斤，尚不及戰前的十四分之一。解放後一九四九年出口三、三五四、〇〇〇斤。數量大增。約相當戰前的一半。

第二節 收採與加工

核桃在農曆白露前後成熟打下來，要放在乾地方，可是最好不要存放超過三個月，時間一長，容易出油，變成辣味不能吃了，出油或是受潮不能出口，所以只能當年的貨，當年賣完。

砸仁時，過去舊習慣，是以水泡後再砸，叫做水砸，也有的打下後不等核桃乾即濕着砸叫作砸，這樣比較好砸一些，但現在因外買主，要求十分嚴格，稍微不合規格就不要，尤其是水砸仁，略一存放，即會變色出油，不能出口，今後應當改掉水灑的習慣，完全乾砸，既好出口，又好存放。

砸核桃仁，應該十分小心，避免把仁砸碎，無論乾砸，或濕砸，都用木棒，砸好後，先過篩子，把碎仁，碎皮，末子，壳皮等雜質篩出來，然後再揀黑色的，帶皮的壞仁，最後再分頭、二、三路。

第三節 品質與銷售季節

桃仁的好壞，要看顏色和個粒大小如何，顏色以黃白色最好，其次是淺黃色，再

次是深黃色，個粒就是桃仁的分路，以整仁的二分之一叫頭路貨，四分之一叫二路貨，八分之一是三路貨，另外還有碎仁和末子。平常識貨是五、三、二最好，其次四、四、二，三、三、四是下等貨。

桃仁的銷售季節：每年十月、十一月、十二月最多，俗稱『旺月』，過了十二月，出口就減少了。

第四節 用途及包裝

桃仁除了做點心，糖菓以外，還可榨油做肥皂，做臘燭。外國用核桃油，擦機器上的銹，也有用桃仁做油漆原料的。

包裝沒有一定規格，一般多用三合板做的薄木箱裝，裡邊襯些硫酸紙。每箱淨重五十五磅。箱子外面角楞地方再包上鐵皮，用鐵絲網緊，以防破漏和潮。

第五節 栽培核桃樹

核桃樹適合於沙土稍陰的地方，不僅是山地產物，平原曠野，也作相宜栽培。種類分棉、夾兩種。棉核桃比較容易砸成整仁，夾及桃仁難砸，往往把仁砸碎，所以在培養上第一步該先要選攪核桃種，在白露節把核桃摘下來，帶着外邊的綠皮，播種在好的畦子裡，翌年出土，二三年後即可分栽，五、六年開始結果。據說每斤桃仁四斤米的收入，確是農民的重要副產，我們應該大力提倡，推廣栽培。

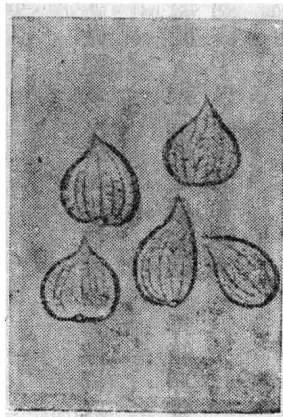
第二章 杏仁

第一節 生產與出口情況

杏仁是河北省主要副產品，沿長城一帶，西北山區以密雲、東路區、太平寨、昌黎和平漢路區、石門、邯鄲、平原省、新鄉等地都出產不少，總計全省年產約在二百萬斤左右，其次長城以外地區還輸入大部。

七七抗戰前據一九三六年，苦杏仁與甜杏仁的出口共達七〇七八、〇〇〇斤，戰爭期間出口銳減。日本投降後，一九四七年共出口二一九、六〇〇斤尚不是戰前的百分之三，解放後，一九四九年共出口二、三七四、六〇〇斤，已相當戰前出口的三分之一了。發展前途是很大的，在全國產量中，除平原省產一部份外，大部份是我省出產。

杏仁在抗日戰爭以前出口到香港、美國、德國、荷蘭、法國和日本等地。現在只銷香港、美國、荷蘭。甜杏仁的出口量比苦杏仁少。



第二節 種類與品質

杏仁分苦甜兩種，甜杏仁的種類很多，如白五扁、龍五帽、西口五帽、北山大扁、九道眉、曠杏、葦甸、套扁、中杏等等，多是從產地和形狀命名。

苦杏仁的種類普通都是以產地的區域來分，以我省的西北山貨品質最好，個粒略小。形狀扁色紅最通於出口，其次是東路貨，與平漢路貨品質也不錯，形圓、色暗紅，總起來說，目前苦杏仁，除去平原省林縣貨和我省的涉縣貨，因為油質太大。不通於出口外，其他都能銷於國外。

第三節 加工與保管

杏仁在舊歷五六月成熟，從樹上摘下來就晾乾，把杏核砸開取出杏仁來。現在有一種打核機，又省工又不碎，砸出成品。出口時是要加工的，無論人工砸或機器砸，砸出的各種杏仁，都要經過篩子篩一篩，把碎仁壞仁揀出來，然後裝進麻袋，普通苦杏仁是每二百磅裝一袋，甜杏仁是一百八十磅裝一袋。

砸出的杏仁如當時不賣，就得保存在乾燥清潔地方，方不致發毒生蟲。保存期間約在半年，裝麻袋時千萬注意不要潮貨。

第四節 用途及栽培

苦杏仁在國內，除了做藥材和榨油外，用途很少。外國多用苦杏仁作製酒精原料。甜杏仁可做點心，磨成粉或者炒着吃都有滋養料，據說『龍五帽』是製肺病藥的一種原料。

杏仁是出口大宗，不論山地平原都可栽培，三四年即能結實，在收穫代銷每斤苦杏仁能折米二斤，甜杏仁，名稱不一樣，價值各異，約計能超過苦杏仁一倍。

農村的兒童和婦女在春天杏花盛開的時候，常愛折枝摘花來玩賞，因此樹枝便受到摧殘，影響了果實，爲了保護發展生產，愛護樹木，不折一花一枝的美德和好習慣是需要培養和擴大的。

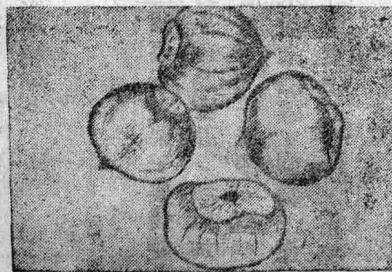
第三章 栗子

第一節 生產與出口情況

栗子，主要產地的分東山區，就是河北省遵化、遷安、昌黎、沙河。北山區：就是昌平、懷柔、密雲、良鄉、這兩種貨約計年產六百萬斤。此外邢台專區年產一百萬斤，其他地區，也產一部，總計全省年產約一千數百萬斤。

抗戰前一九三六年，出口五、八七九、六〇〇斤，抗戰期間出口減少，日本投降後，稍見恢復一九四七年，出口二、二三〇、六〇〇斤，還不够一九四六年的半數，解放後一九四九年，天津出口，大為增加，達到五、五八二、〇〇〇斤，幾乎相等於戰前。以往出口對象是香港、日本、印度，目前只銷香港。

第二節 品質與用途



東山貨的品質最好，顏色深，臍頂小，個大整齊，味甜、出口最多。北山貨，品質較次。

栗子含有澱粉，糖分，是滋養品，大多半炒着吃，全國各大城市，零售很多。能磨粉做點心，在中藥又是一種補腎補氣，健腸健胃的藥品，但用量很少。

第三節 保管與加工

栗子在中秋節前後成熟。去掉多刺的外殼。（每殼含有兩三個栗子）栗子要裝雙層麻袋時，常往袋上洒水，以防乾燥，而致子仁破裂；但灑多了容易發芽，所以加水時，務求適當。如果一時賣不出去，必須拌攪沙子埋藏，一層栗子，一層沙。更要注意常翻，否則即發熱腐爛，總之在保管上，不能太乾燥，也不能太潮濕，麻袋上還要時時洒水，不可不注意的。每袋可裝一百五十磅到二百磅。在歷史上的價格，市場每斤折米一以上。

第四章 花椒

第一節 種類及產量

一、種類：花椒分兩種，一種個粒稍大，色紅味濁，名叫大紅袍。一種個粒小，味氣濃，色淡黃，名叫小川椒。

二、產量：涉縣、平順、黎城，所產的都是由邯鄲爲集散地，平山、建屏、靈壽，均以石莊爲集散地，另外阜平、完縣、唐縣也產一部份。總計全省年產將近百萬斤。

第二節 用途及銷路

一、用途：花椒性溫味香，可作調料，調和五味，且能去毒殺菌，又可榨油。

二、銷路：在銷路上涉縣花椒是最馳名的，因係小川椒，質量高又純潔，不摻雜椒籽和小枝棍等物，售價雖高，極受歡迎，可銷於東北，內蒙等地。平山花椒，多係



大紅袍，多銷於漢口，河南等地。完唐及京西所產花椒，大小不分，叫做混貨，主要銷於西北各地。

第三節 摘椒及品質

花椒於立秋前後成熟，即應摘取，分手摘和刀剪兩種，手摘較慢，每天每人可摘十斤，質量純潔，三斤可乾一斤。刀剪的辦法較快，每天每人可摘十五斤。裡邊帶有枝葉五斤可乾一斤。

過去經營花椒的商販，多摻雜小枝棍和椒籽。俗云『見籽即有三成傷耗』。而小枝棍多係採取山裡的黃連子和荊子小枝，切成小短棍，很像椒棍，難以識破。所以在經營花椒上應該特別留意這一點。

包裝上分三種：①蓆包；不堅固，容易損失貨物。②麻袋包，皮重不受歡迎。③布包最好，輕而耐久。裝包時可加潮一成，以防包裡乾燥。容易揉碎。

第四節 培植

凡是平原山地，不太乾燥地區，都可培植，氣候過冷或過熱地區不適宜，在收穫以後，應該保留種籽，從樹上摘下的花椒，經過日晒、把種籽和到泥塊裡，晒乾後攪攪起來。等到第二年春天播種到地裡（下秧）二三年後，即可分栽，不過三年，就能