

中國各地土產

中國土產公司計劃處編

第一輯

十月 出版社 印行

中國各地土產

中國各地土產

一九五一年十一月初版

編輯者 中國土產公司計劃處

出版者 十月出版社

北京八面槽丙九號

印刷者 新中國印刷廠

北京趙登禹路北魏胡同三號

印數一——六〇〇〇

前言

一、本書編輯目的，是將我國各地土產簡要介紹，使讀者認識祖國的偉大和物產富饒；粉碎美帝國主義經濟封鎖；擴大和鞏固國內土產銷路；指導發展有銷路土產的生產，促進城鄉物資交流。

二、本書係叢書性質，分輯出版，每輯介紹一般與日常生活關係最密切的土產品四、五十種，附有商品的生產、加工、運輸等照片，文字力求通俗簡明，以適合讀者要求。

三、本書的內容、方式、編排等各方面，請讀者多提供意見，以便改進。

編者 一九五一年十一月

中國各地土產 目錄

第一輯

一、香蕉.....	一	五、梨.....	五
二、荔枝.....	三	山東梨.....	六
福建荔枝乾.....	四	皖南雪梨.....	七
廣西荔枝.....	五	河北梨.....	八
廣東荔枝.....	七	六、桃.....	九
三、桂圓.....	九	七、廣西木瓜.....	二
福建桂圓乾.....	十	八、福建橄欖.....	三
廣西桂圓肉.....	二	九、柿餅.....	四
四川桂圓.....	三	十、棗.....	六
四、蘋果.....	四	河北紅棗黑棗.....	七

河南大棗.....	二九	十七、火腿.....	五九
十一、瓜子.....	三〇	金華火腿.....	五九
江西瓜子.....	三〇	雲南火腿.....	四四
山西瓜子.....	三一	江西安福火腿.....	四四
綏遠瓜子.....	三一	十八、板鴨.....	五五
十二、粉絲.....	三四	十九、東北人參.....	六六
龍口粉絲.....	三五	二十、西北枸杞.....	六六
北京粉絲.....	三七	滇桂三七.....	七一
蘇北粉絲.....	四三	二二、西北常歸.....	五三
十三、八角(茴香).....	四七	二二、麝香.....	七九
十四、西江桂皮.....	四九	二四、甘草.....	八三
十五、涉縣花椒.....	五三	二五、黃連.....	八四
十六、黃花菜.....	五五	二六、半夏.....	八六

二七、紙傘·····	六	川南草蓆·····	104
湖南紙傘·····	六八	三一、竹篾·····	104
福州紙傘·····	九〇	浙江竹篾·····	105
溫州紙傘·····	九一	福州竹篾·····	107
佛山紙傘·····	九三	三二、景德鎮瓷器·····	108
二八、草帽辨和草帽·····	九四	三三、生漆和漆器·····	110
二九、蘇南黃草織品（拖鞋、提包、茶套、盆墊、地毯）·····	九七	三四、湖南雄黃·····	114
三十、草蓆（涼蓆）·····	九八	三五、浙江石灰·····	114
湖南草蓆·····	九八	三六、信石（紅礬）·····	117
浙江草蓆·····	101	三七、明礬·····	119
廣東蒲蓆·····	103	皖北蘆江明礬·····	120
		浙江平陽明礬·····	123

(一)

香

蕉



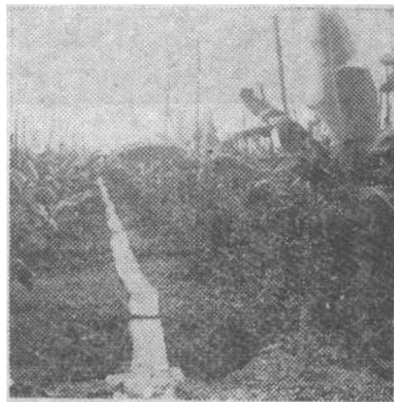
香蕉在植物學上屬於芭蕉科芭蕉屬，是亞熱帶果品。我國出產豐富，產於廣東省的中山、東莞、高雷的茂名、廉江、遂溪；廣西省的邕寧、桂平、平南、藤縣、梧州、岑溪、容縣、龍州、田東等地；福建、龍溪、海澄、漳浦及福州；台灣的台中、台南；以台灣產量最多，福建僅夠自給。

採摘時要看香蕉已發育到適度大，外皮將變微黃色為合度，如果運銷遠地時，可以提早摘下。果皮變黃後，已經成熟，不能夠久藏，摘下時若天氣溫暖，不急於食用，可任其自行成熟；

如遇天氣寒冷，又急於食用，可用人工加熱。香蕉怕冷，在華氏表四十六度，便容易凍壞，蕉皮變黑。但是也怕熱，如溫度昇至華氏八十六度以上，放在不通氣的地方，容易熟爛。以華氏六十

廣東南河的香蕉園

四至七十六度間為最適當的溫度。在這種溫度下，烘製香蕉最容易成功。烘製方法：將香蕉放在密室中，燃香，室內不使漏氣；在高溫度時，灑水、放冰；低溫

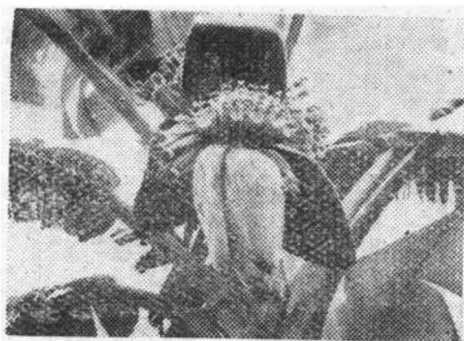


度時，加炭火，每天檢查，開門散氣。如此約經過三、四天，即可成熟。果實成熟時是黃色，外有厚皮，剝去厚皮，便是柔軟的果肉，味極香甜可口。

香蕉含有豐富的澱粉、糖分、及內種維他命，可供生食或熟食。可以製甜糕菜餚，滋養豐富；有助消化、清腸胃、通便、潤肺的功效，並且可以製成香蕉糖和香蕉精。

香蕉種類很多，普通稱香蕉。此外還有大蕉、沙香蕉等。每年三月至五月，八月

美麗的香蕉花



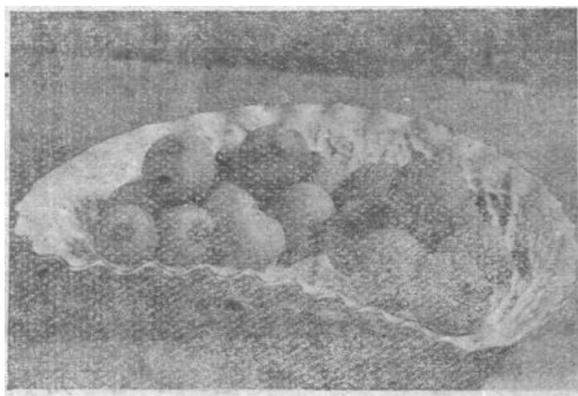
至十一月爲出產季節；銷售季節是全年性的，而以九、十月爲旺季。香蕉多半在加工前運輸，所以有用原條散裝，或分割裝筐，運銷上海、北京、天津、武漢、香港等地。香蕉爲一般羣衆所喜歡食用的，並且很受蘇聯和各國民主主義兄弟國家的歡迎。

香蕉樹



香蕉種植十四個月，就可收穫，可利用田頭屋角閑地栽植。

(二) 荔枝



荔枝是我國在世界上的特產，已有兩千多年的栽植歷史。樹高二、三丈到四、五丈，每年二、三月開花，花落後三個月果實成熟。最初的果是青色，熟了就變成紅色，很好看。形狀是圓錐形或心臟形，大小和鵝蛋差不多，肉是白色，果汁多而味甘甜。性溫熱，含有多量轉化糖及丙種維他命。常吃能補腦健身，治瘰癧、疔腫、開胃、益脾，乾製品能補元氣，是產婦及老弱的補品。鮮果肉可製酒及果膏，是滋養補品。

福建荔枝乾

荔枝乾是用鮮荔枝焙製而成的，是福建省著名的特產之一。鮮荔枝在立夏小滿間結果，小暑到大暑間成熟，摘下後經過三天三夜的

日晒夜露，再用火焙乾就成爲荔枝乾，普通每四担鮮荔枝可製一担乾荔枝。荔枝乾的肉比較乾燥，淡黑色，皮是暗褐色，滋味不如鮮荔枝香，但是可以久藏，並且可運銷遠地。

福建荔枝乾產在龍溪、漳浦、莆田、仙遊、閩侯、霞浦等縣，遠銷到上海、杭州、溫州、汕頭、江西、福建省內各地。品種以閩侯的最好，其次是莆田、再其次是龍溪。在抗日戰爭前，福建省荔枝乾的產量約三萬担，解放前年產二萬担，一九五〇年產一萬多担。荔枝產量大小年相差很多，相差約百分之十到百分之五十；有時因受氣候影響，也減產很多。荔枝乾產量除受鮮荔枝產量限制外，也受價格的影響。例如鮮荔枝的價格比製乾的利潤大，農民就賣鮮荔枝，不製荔枝乾，因此有些地區，荔枝產量很大，但是不產荔枝乾。現在，由於全國各地擴大了土產交流，荔枝乾的銷路打開，價格也合理的提高，今後，福建荔枝乾的產量將會增加的。

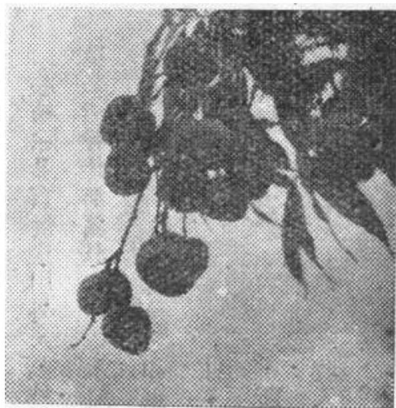
廣西省年產荔枝五萬担，荔枝乾一萬担，主要以北流、陸川、博白、鬱林、貴縣、桂平、蒼梧、平南、邕寧、隆安、同正、靈山、合浦、橫縣等地產量較多。銷廣西全省各地，乾荔枝運銷上海、漢口等各大城市。

廣西荔枝也有不少有名的品種，如北流、靈山、橫縣的糯米枝，核小肉厚，果形肥大，表皮鮮紅，味清香，含糖分很多，是荔枝中的上品，曬乾後，運到南京、上海各地，很受歡迎；蒼梧、貴縣的桂味種，果形比糯米枝較小略長，底色紅，表面有綠點，皮厚核小，含水量多，清香脆爽，可與糯米枝媲美，但是不適合曬乾果；靈山、蒼梧、北流、邕寧、同正、隆安、橫縣、桂平等縣的黑葉種，果皮是紫紅色，果圓形，中等大小，肉質鮮甜，雖不如糯米枝，但甜酸適中，別有風味。其他像懷芝種、製罐頭和乾果最合適；玉荷包種肉白味甜，三、四月間就可上市，所以又叫「三月紅」；香荔種，形小色綠，肉黃白，核的大小和芝麻差不多。

過去廣西省因交通不便，鮮荔枝不能運銷到遠地，只能輸出乾果，現在鐵路交通恢復，運輸方便，今後鮮荔枝也可源源輸出供應各地需要。

廣東荔枝

廣東省各地出產荔枝，主要產地是珠江區的東莞、中山、番禺、南海，粵中區的新會，東江區的增城、北江區的從化，潮汕區的潮安，與梅區的梅縣，以及海南島等地。



禺，掛綠產在增城，其中最好的要算增城的掛綠荔枝。海南島荔枝多是晒製成荔枝乾銷售，很少有鮮荔枝出口。廣

東荔枝分黑葉、桂味、糯米枝、掛綠等種。黑葉多產在東莞，桂味。糯米枝多產在番



農村婦女站在船上採摘荔枝

東荔枝的銷地，主要是廣州、香港、上海、漢口及該省各城市。

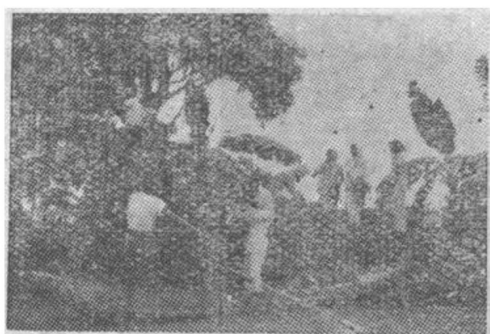
荔枝除果實供食用外，荔枝核可作染料，荔枝樹的木料質地很堅韌，能耐海水和虫的浸蛀，可做枕木、樑柱、橋樑、船板、棺材等用，所以荔枝樹是農民的副業收入之一。

海南島荔枝乾出口數量

，一九三六年曾達一萬七千

四百多担，值當時銀元十萬多元，是該島人民主要收入。

抗日戰爭期間，海南島林木多遭日寇焚燒和砍伐，荔枝樹損失很多。抗日戰爭勝利後，蔣匪幫在那裏殘酷剝削和苛



剪 棟

捐雜稅的橫徵暴斂，很長時間沒人種植，海南島荔枝的產量大減，銷路閉塞。

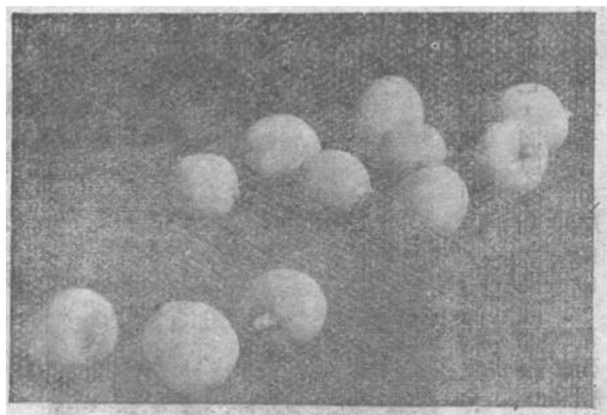
解放後，由人民政府的扶助，展開全國土產交流，海南島荔枝乾的銷路重新打開，恢復產量與改良品種，大量繁殖荔枝，造荔枝林；海南島的荔枝發展前途是可期待的。



(三) 桂 圓

桂圓又名龍眼，樹高約二、三丈，夏初開黃色的細花，夏末秋初果實成熟，外殼是黃色，肉厚味甜，果圓如眼，所以又叫「圓眼」。焙乾時色變黑。桂圓不但好吃而且營養很多，如維他命、葡萄糖等，所以可作滋補品，並且用圓肉配沙參、玉米、豬肉混合燉湯，是夏天很好的食品，名叫清補涼，此外還可浸酒做糖菓食。

福建桂圓乾



肉厚味甜的福建桂圓

福建桂圓乾品質和產量都很好。遠銷華北、江蘇、浙江、安徽、江西、湖南等省。福建桂圓乾的產地多分佈在東南沿海閩侯、福清、莆田、仙遊、晉江、同安、南安、龍溪、長泰、南靖、海澄、雲霄等縣。其中要算莆田所產的品質頂好，在國內很有名，受江蘇、浙江和華北各地購者歡迎。

桂圓在每年農曆處暑時出產，白露後裝乾出口，每三担桂圓可製桂圓乾一担。焙製時，是把桂圓放在水中浸約十五分鐘，再放在竹籬內摩擦約十五分鐘（返覆更翻約五百次），每竹籬加沙