

汉源县志

土 特 产 品

(送审稿)

汉源县志编纂委员会办公室

一九九一年六月

第一章 目花 椒 录

汉源花椒，古名黎椒。已有两千多年的栽培历史。自唐代元和年间正式列为贡品，达一千余年，史籍多有记载。它是制作川菜不可缺少的佐料，有川味正宗花椒之王的美誉。位居全国花椒之冠。近年来，

第一章 第一节 品种分布 洋，驰名中外。 2

清光绪二十九年（1903）。清溪县正堂雷橡荣察觉衙役 3

约等借收贡椒索扰乡民，上书恳请花椒免贡。大宪批文通飭豁免。 3

利免贡 第三节 市坡发展措施 生产。 8

第四节 黎红牌花椒油 1 3

第五节 花椒的用途和销地 1 4

但在旧中国，由于长期的封建统治，农民买一斤花椒，买不到两斤盐巴，扯不到6尺白布，因此，花椒免贡以后，仍未能得到发展。

第二章 水 果 1 5

第一节 梨 子 1 7

民国35年（1949），商品量只有6.5万公斤。

第二节 苹 果 1 3

解放后，人民政府十分重视花椒生产，30多年来，大力投放资

第三节 柑 桔 1 9

金，扶持生产；不断提高收购价格，奖售布票、粮食、化肥，鼓励发

第四节 樱桃和小水果 2 1

展；制订规划，培训技术，解灾种苗，帮助落实。虽经几起几落，仍

第三章 其 他 2 3

品种很大发展。1957年，约有80万株，产量10.5万公斤，

第一节 芸豆 挂面 糯米粉 2 3

国家收购，1952年2万公斤，比1949年增长61.5%。大

第二节 林 产 品 2 4

进时期，受“三股风”影响，椒树遭到严重破坏，产量逐年减少。

第三节 蔬 菜 2 6

1952年仅收购3万公斤，为1957年的4.14%。1963年起

产量开始回升，但不久又碰上“文化大革命”，直到党的十一届三中

全会以后，花椒生产才走上正常发展的轨道。1986年，全县已开

辟成片椒园1.9万亩，村已发展到1200多万株，花椒总产量

1.3万吨。

1.3万吨。

第一章 花 椒

汉源花椒，古名黎椒。已有两千多年的栽培历史，自唐代元和年间正式列为贡品，达一千余年，史籍多有记载。它是制作川菜不可缺少的佐料，有川味正宗花椒之王的美誉，位居全国花椒之冠。近年来，随川菜出省、出国，远涉重洋，驰名中外。

清光绪二十九年（1903），清溪县正堂雷橡荣察觉衙役、乡约等借收贡椒索扰乡民，上书恳请花椒免贡。大宪批文通饬豁免贡椒，树免贡碑于牛市坡，以示鼓励生产。

但在旧中国，由于长期的封建统治，农民卖一斤花椒，买不到两斤盐巴，扯不到6尺白布，因此，花椒免贡以后，仍未能得到发展。

民国38年（1949），商品量只有6.5万公斤。

解放后，人民政府十分重视花椒生产，30多年来，大力投放资金，扶持生产；不断提高收购价格，奖售布票、粮食、化肥，鼓励发展；制订规划，培训技术，解决种苗，帮助落实。虽经几起几落，仍获得很大发展。1957年，约有80万株，产量10.5万公斤，国家收购10.02万公斤，比1949年增长61.53%。大跃进时期，受“三高五风”影响，椒树遭到严重破坏，产量逐年减少，1962年仅收购5万公斤，为1957年的49.14%。1963年起产量开始回升，但不久又碰上“文化大革命”，直到党的十一届三中全会以后，花椒生产才走上正常发展的轨道。1986年，全县已开辟成片椒园1.9万亩，椒树已发展到1200多万株，花椒总产量

1.3 万公斤，收入超过 200 万元，成为全县多种经营的主要骨干项目之一。

第一节 品种分布

汉源花椒的品种，大体可以分为清椒、正路椒、大红袍、高脚黄和竹叶椒五种。

清椒。 ~~昔名“黎椒”~~，史称“贡椒”。以小粒并蒂附生为其显著特征，故又名“娃娃椒”或“子母椒”，为正路花椒的一个实生变异品种。其果实具有油重粒大，色泽红润，芳香浓郁，醇麻可口的独特风味。过去只有建黎、清溪出产，现已遍及全县，为本县栽培的当家品种。主要产区有建黎、清溪、西溪、宜东、大堰、梨园、三交等乡。清椒结实早，丰产性强，定植后，一般 2—3 年开花结实，5—6 年进入盛果期，适合日照良好，温凉干燥的中性或微碱性沙壤土栽培。

正路椒。 又名南路花椒。树高中等，树势强健，树冠开张，枝条短而密，多皮刺。树干呈褐色。品质优良，无论色、香、味都与清椒相近，具有色紫红、颗粒大、肉质厚、含油多、香气浓、麻味足等特点。全县广种，集中分布于宜东全区和前城、后城、大岭、河南、片马、泥美、马托等乡，为本县主要栽培品种之一。定植后，3—5 年开花结果，7—8 年进入结果盛期，一般树龄可达 30—40 年。

大红袍。 又称西路花椒。树高中等，树皮灰褐，嫩枝绿红色。

树冠较大，分枝少而直立，皮刺大而稀，羽状复叶大，小叶多，一般5—13片，叶片薄，无毛刺。果实鲜红，粒大，匀称、肉厚、油多，香麻味次于清椒和正路椒，品质中等。性喜光照，适宜于温凉、半干燥气候和排水良好的中性或微酸性土壤栽培。民国时期产量较多，约占七成，现不到一成，主要分布于泥美乡。

高脚黄。 又名“臭杆椒”，半野生品种，树体高大，树势健壮，根深叶茂，树龄长，产量高，抗病虫害能力和对自然环境的适应性都很强。果实呈浅红橙色，皮厚、粒小、肉薄、味麻带苦，可减除膻腥味，是配食牛、羊肉的理想佐料，主要分布于宜东、泥美等乡的高山林间隙地。

竹叶椒。 又名“狗屎椒”，野生，枝直而扩展，皮刺大而多，叶形瘦长如竹叶。果实呈紫绿色，腺体小而稀，香气淡，麻味少，臭味重，果肉薄，食用价值低。但植株长势健旺，适应性强，耐瘠薄，抗病虫害，是嫁接繁殖优种花椒的好砧木。

第二节 栽 培 管 理

一、繁殖

二千多年来，汉源民间繁殖花椒，习惯采用实生播种繁殖，这种方法简单易行，育苗时间短，能适应大面积发展的需要。

种子采集 主要选择品种纯正，树势健壮，产量高，无病虫害

害的盛果期植株。作为繁殖的母树。供实生繁殖的种子；待充分成熟，于晴天露水干后采摘。堆放于通风、干燥的室内或室外不为阳光直接照晒的地方。直到果皮晾干开裂，露出种子后，用筛将种子筛出，进行水选。取其沉下的饱满种子，撒以少许草木灰消毒，然后阴干做种。

种子贮藏 民间有三法：一是沙藏，把经过水选晾干后的花椒种子，混合4—5倍于种子体积的湿润河沙（不带泥），用木箱、木桶、石缸或土陶器，进行层积贮藏。河沙的湿度，以手捏成团，手张即散为度。二是饼藏，将经过水选消毒的种子，加入4倍于种子体积的干细土，和匀后，再加入鲜牛粪，充分拌匀，做成3·3—5公分厚的牛粪土饼，存放于屋内，或粘贴在阴凉背风的墙上，半个月后，如土饼过干，可适当喷洒清水，如土饼过湿，可置于通风处适当降^湿。对饼藏的花椒种子，到次年春播前，要对土饼适当喷水，使其回润后，再轻轻捣碎，进行混土播种。三是坑藏，先在地上挖个坑（坑的大小以能容量为度），贮藏时，在容器底部当中立放一束竹签或麦秆，然后每放一层湿河沙，再在河沙上面放一层种子，如此依次铺放，直到容器装满，最后盖上一块塑料薄膜，减少水份蒸发。

育苗 苗圃地主要选择靠近水源，向阳背风，排水良好，地势平坦，土层深厚，土质肥沃，透气性好的沙质土或壤土。并于头年秋耕时，进行深翻炕土，播种前每亩施圈肥或堆肥1500—2000公斤，混合20—30公斤过磷酸钙作底肥，翻耕后，将土块碎细整平。

作成东西长，南北向的播种厢（床），厢宽0.8~1米，高10~15公分。雨水多，气候潮湿的地方，苗厢宜高，雨水少，气候干燥的地方，苗厢宜矮。惊蛰到春分播种，每亩用种量15—20公斤，有的全厢撒播，有的以横厢开沟条播，行距16.5公分左右，播种后复盖一层2—3公分厚的细圈肥或细土，厢面盖一层稻草或玉米秆，并喷洒一次足够的水份，以保持土壤湿润，切忌引水灌溉，大雨后，注意排水。幼苗出土基本整齐后，选择阴天或晴天傍晚揭去盖草。待幼苗长出2—3片叶时，进行追肥提苗，3—4片真叶开始匀苗，把生长过弱、过密、有病虫的幼苗匀去，将生长过密的健苗，剪去根尖移栽于新作的苗厢内，并搭棚遮光保湿。以后每隔20—30天，再追施一次稀薄提苗肥，适当多施两次草木灰水，促进苗根生长发育良好，防止根腐病。7—8月份，苗木生长旺盛时，用1—2%的磷酸二氢钾，进行两次根外追肥，并及时除尽杂草。

二、栽 培

汉源花椒多栽植在地边土埂上，地里种粮，地边种椒，是千百年来民间的种植习惯。解放以后，自七十年代始，建黎、清溪、西溪、宜东、三交、梨园等乡利用坡地、梯地兴建成片椒园，给花椒发展开辟了一条新路。

栽植 分秋植、冬植、春植三个季节。冬春气候干燥，土壤水分较大的高寒地区，多在8—9月分气候温和，雨水较多，土壤与空

气湿度都较大的秋季栽植；冬春气候干燥的河谷低山地区，多在冬季花椒落叶后栽植；春季雨水较多的丘陵中山地区，多在早春花椒苗发芽前20—30天栽植。做到：窝大底平，深挖浅栽，重施底肥，熟土盖苗，根伸苗直，定根水足。一般定植窝穴0.5米~0.66米见方，每株施渣肥2.5—5公斤，过磷酸钙1两（与土壤拌合匀），栽植填土灌水后，用干土或碎石盖窝。

椒园定植 一般采用1.32×2.3米和1.66×2.97米的株行距。

椒园间作 ^宜多种黄豆、豌豆等豆科植物，有利花椒生长发育。

三、管 理

土壤 每年从秋季开始，到土壤封冻前为止，于花椒树冠下浅刨，以免伤根。树冠外面进行深翻炕土，扩大树窝，结合施以有机肥料作基肥，并对粘重的黄泥大土掺沙改良。山地栽培花椒（特别是坡度较大、土层较薄的椒园）一般在晚秋时节进行培土。椒园中耕除草，多在雨后，以减少土壤水分蒸发，有利花椒生长。

施肥 基肥于秋冬季施，结合深翻土壤进行，六、七年生的椒树，一般每株施圈粪5—10公斤，或混以适量的过磷酸钙。追肥于4月下旬至5月初施头道，每株施人畜清粪5—15公斤；6月下旬至7月初施二道，每株施氮素化肥（尿素）50—100克。

整修 一般在冬季和早春进行，幼壮树时期，以疏剪为主，疏

剪与短剪相结合；盛果期，以短剪为主，短剪与疏剪相结合；衰老期，主要是短剪更新。疏剪是将枝条从基部剪去，短剪是剪去枝条的一部份。

病虫害防治 天牛、介壳虫、^{中蜂}茎蜂、膏药病为县内花椒四大主要病虫害。1977年清溪公社顺利二队人工捕捉天牛8000多个，1978年宜东区供销社采取收购干椒树枝，及时烧毁的办法，10天共收购死椒树枝10120公斤，现场解剖平均每株死椒树内有天牛4.5个（老熟幼虫3.28个，虫蛹1.2个，成虫0.32个），以1万余公斤，9000余株计算，共消灭天牛4万多个。建黎公社在成虫盛发期用800—1000倍90%敌百虫和100倍敌敌畏防治天牛，用石硫合剂和乐果防治介壳虫，以及花前用1600倍—1800倍敌敌畏液，花后用800—1000倍20%乐果乳剂防治^{中蜂}茎蜂，效果都比较好。

四、收贮

采收 每年三伏到立秋前后，花椒果色全部变红，果皮上的油胞凸起，呈半透明状发亮，种子完全变黑时，选择晴天于露水干后采摘。这样干制的花椒，色泽最鲜，香气最浓，麻味最足。采收时，用手指甲掐断果柄一穗一穗的摘。

干制 干制花椒有两种方法；一是晾晒，将采回来的鲜椒，凉于阴凉处，摊晾一夜或数日，再移至太阳下曝晒，一天晒干的

质量最好。二是火炕。鲜椒经过摊晾以后，若遇连日阴雨，便用炭火炕（不能用柴草）。火炕的温度，由低到高，不能骤然升温。花椒晒干或炕干后，待温度下降冷却，将^{核仁}枝干筛去，即可装袋。汉源花椒品质优良，除品种因素外，贵在采收与干制得当。

贮藏 过去贮藏干花椒，较长时间以来，一直沿用麻袋盛装，普通库房贮藏。时间一久，麻味降低，香色减退。一到高温梅雨季节，吸湿后，油质水解霉变。近十多年来，不断实践探索，破除了花椒贮藏不能“闭气”的说法，初步获得了“花椒低温低湿密闭贮藏”的新办法。花椒干制后，用0.20—0.24毫米厚的聚乙烯塑料薄膜袋盛装，密封后贮藏于1—5℃的低温库房内，相对湿度保持在60—70%。民间贮藏少许花椒，多放于有盖的广口玻璃瓶内盖严，存放于温度较低的室内，随用随取。

第三节 发展措施

提高收购价格。 1952年7月，西康省人民政府合作事业指导处通知花椒收购价格，每市斤清椒1.4元（新币），正路椒1.1元；同年9月，又通知调整为清椒1.55元，正路椒1.23元，大红袍0.74元，高脚黄0.59元。1953年，省供销合作社筹委会通知，将花椒收购价调为清椒3元，正路椒2.6元，大红袍2.08元，高脚黄1.2元。1958年6月，雅安地区行署通知，

将各类花椒分别按上、中、下三等收购。清椒上等2.65元，中等2.55元，下等2.4元；正路椒上等2.41元，中等2.32元，下等2.19元；大红袍上等^{1.79}~~1.79~~元，中等^{1.72}~~1.72~~元，下等^{1.62}~~1.62~~元；高脚黄上等^{1.08}~~1.08~~元，中等^{1.08}~~1.08~~元，下等1.03元。1979年后，花椒改由经营单位议价收购，价格又调高4次，上等清椒由1974年8月的2.72元调为3.5元、4.65元、6.54元，1986年调至9.00元。

附： 椒米、椒布比价表

年 别	花椒斤价	大米斤价	椒米比价	平布尺价	椒布比价
1951年	0.883元	0.113元	1: 7.3	0.35	1: 2.4
1952年	1.267	0.115	1: 11	0.40	1: 3.2
1953年	3.00	0.115	1: 26	0.40	1: 7.5
1958年	3.65	0.115	1: 22	0.42	1: 6.3
1974年	3.14	0.138	1: 23	0.50	1: 6.3
1984年	6.54	0.138	1: 50	0.51	1: 12.8
1986年	9.00	0.138	1: 65	0.51	1: 17.6

实行花椒预购。1953年6月，西康省人民政府合作事业指导处通知，为生产救灾，预购花椒，由基层社与农民签订合同，发放预付定金，一般为预购总值的30%，重灾区可达45%。清溪、西溪等乡预先支付农民花椒款40%。

发放扶持资金。 1952年县供销社为花椒生产投资6亿元(旧币)。1973年到1984年县供销社扶持花椒生产共投放资金95903元。用于花椒育苗、建园、防治病虫害等。1979年，雅安地区供销社扶持汉源发展花椒专款2万元，用于建设成片椒园；同年11月，又以雅供多(79)字第465号通知扶持花椒专款1万元，用于重点队防治病虫害和开荒建园。

奖售棉布、化肥、粮食。 1964年5月，四川省人民委员会通知规定，收购50公斤花椒，奖售棉布3.3公尺。1977年改为奖售化肥50公斤。1979年，除奖售化肥50公斤外，另加补助粮食100公斤。1980年至1984年，每出售50公斤花椒，补助粮食100公斤，化肥100公斤。

1979年和1980年，对按期建成椒园的公社每亩补助粮食25公斤，现金5元。

奖励先进。 1978年，宜东、清溪两个区，建黎、清溪、三交3个乡，新堰、海银、永安3个村和22个组，35名干部，发展花椒生产成绩突出得到县上奖励。建黎乡的永安村及其同心4组，同明5、6、7组，三交乡的永和4组，富乡乡的4个村5个组以及清溪、建黎乡的多种经营干部，分别给予15~50元的现金奖励。

配备专业人员。 从1966年始，有29个乡配备了亦工亦农的多种经营人员。1980年后，县土产公司又聘请许元祥、宋炳

安两个花椒技术员和职工兰启兴³人专管花椒生产。

④培训技术，印发资料。1971年以来，县有关部门密切配合，举办学习班30多期，培训专业技术骨干6236人。编印有《汉源县花椒栽培管理技术资料》、《汉源县花椒管理技术》、《花椒栽培管理技术简介》、《汉源特产花椒栽培技术资料》等。1977年5月，省土产公司在九寨举办花椒栽培管理培训班，全省141人参加培训，汉源41人。1978年7月派出县土产公司和花椒主产乡的多种经营干部9人，赴越西参观学习。

⑤建立协会和组织联营公司。1982年7月成立汉源县花椒研究协会。1984年成立花椒产供销、农工商一条龙联营公司，加工花椒油利润分成，为农商各50%，基层社和公司四、六分成。

发展花椒生产的重点乡、村、组，据1985—1986年资料统计，全县年产花椒达到5,000公斤的乡共17个。建黎乡37,500公斤，三交乡17,500公斤，西溪乡15,150公斤，宜东乡32,500公斤，清溪乡7,500公斤，梨园乡9,000公斤，大堰乡5,000公斤。年产达到2,500公斤的村共9个。即建黎乡的永安村、同明村、启明村、同心村、双坪村，三交乡的永和村、三交村、汉恩村，梨园乡的大地村。

年产达到500公斤的组共84个。建黎乡26个，三交乡17个，西溪乡14个，宜东乡8个，清溪乡7个，梨园乡6个，两河

²/₃多乡个；富乡乡3个。

花椒生产专业户全县共有1,750户；突出的有：建黎乡同心村三组扶刚清，全家5人，住高寒山区，海拔2000米，~~解放前饥寒，解放后始有吃穿，生活不富裕，1980年收干花椒20多公斤，收入120元。~~自1981年以来，发展椒树3,000多株，1986年收干花椒150多公斤，产值3,000多元，加上粮食收入775元，养猪收入420元，农副业总收入4,195元，人平839元；花椒收入占7成多。

宜东乡富乡村八组李万金，全家5人，1986年粮食收入900元，养猪收入800元，收鲜花椒764公斤，收入2,901元，农副业总收入共4,601元，人平920元，花椒收入占6成多。

宜东乡新市村二组郑朝银，全家5人，1986年粮食收入1,200元，养猪收入800元，产鲜花椒658公斤，产值2,498元，农副业总收入共4,498元，人平900元，花椒收入占一半以上。

清溪乡新黎村二组陈伯海全家8人，1983—1985年，将承包耕地8,32亩，“自留山”24亩，建成花椒园32,32亩，种植椒树10,100余株，1986年初见成效，收干花椒100多公斤，1987年收鲜椒1,350公斤，产值7,000余元，

仅花椒一项人均收入875元。

第四节 黎红牌花椒油

据旧《汉源县志》记载：“县产花椒，气味甲于他处，每年新椒下树时，用菜油~~煮~~^淋注入椒中，冷却后取油盛罐，芳香异常。”民间制取花椒油，有油淋和油浸二法。

汉源花椒油真正形成商品批量生产，始于1976年，由县土产、果品公司于建黎开办本县第一个花椒油厂，开初，设备简陋，沿袭土法生产，后来，逐步扩大厂点，改进工艺，1982年申请注册商标，定名为黎红牌花椒油，当年技术攻关采用温浸泡法取得成功，1984年又创喷淋法，1986年与四川农业大学合作完善洗滤和勾兑二法，产品质量不断提高，到1986年止，9年共生产成品花椒油161.3万公斤，产值788万元，企业效益167万元，财政增收125万元，农民获利494万元。1986年，省投资107万元在九襄镇新建半机械化花椒油厂1座，共有4条生产线，6个车间，年生产能力为300万公斤，属国内最大花椒油厂，主要产品黎红牌花椒油。~~黎红牌花椒油~~是汉源县的名优特产，以优质新鲜花椒~~精~~制而成，其味芳香浓郁，醇麻可口，具有新鲜花椒的清香气味。1984年评为四川省优质产品，1985年评为四川省牛年群众最喜爱产品，1986年又评为四川省虎年最佳消费品。总产量达50多万公斤，产品畅销

全国，供不应求，深受群众欢迎。

第五节 花椒的用途和销地

花椒^{制作}用途很广，是~~其~~川菜必不可少的调料，无论蒸、炒、炖、烧、溜、腌~~各种菜肴~~都离不开它。花椒可减除牛羊肉的膻腥味；吃面条、凉拌菜，放上花椒油，味道格外鲜美；用椒盐制作的花卷、烧饼，别有风味，深受大众喜爱；成都名菜“麻婆豆腐”、“麻辣肺片”，重庆名火锅“麻、辣、烫”，更是以麻为首，非它莫属。在菜肴中放点花椒，不但能调味，而且使汗腺通畅，起到开胃健脾的作用。

花椒还可入药，有顺气、散寒、除风湿、杀蛔虫、促进食欲、治疗慢性胃炎等功效。

花椒^籽含有25—30%的油脂，可榨油，椒^籽油是制作油漆、肥皂和机械润滑油的好原料。花椒叶不仅可提取芳香油，还可放入粮食、衣柜、碗柜中，防治虫害和蟑螂。

汉源花椒，销地广，供不应求，市场潜力大。省内主要销售雅安、成都、重庆、乐山、攀枝花、宜宾、自贡、内江、绵阳、遂宁、南充、涪陵、达县、万县等14个地、市和26个县。省外销地有北京、河北、广西、昆明、贵阳等省市。近年来，随川菜出国，汉源花椒也远涉重洋，销往美、泰和南斯拉夫等国。

花椒种苗，销巴县、资阳、内江、峨边、峨眉、珙县、射洪、蓬

溪、泸定、西昌、越西、黑水、美姑和省外西安及河南宝丰等市、县。

黎红牌花椒油，省内除主销花椒的14个地、市均有销售外，对西昌、康定、德阳3个州、市也有销售，共59个县。省外销西安、武汉、广州、浙江、昆明、贵阳、北京、河北、秦皇岛、内蒙古、西藏等省、市、自治区。

第二章 水 果

汉源水果，栽培历史悠久，据《大渡河部汇考》（1726年）《杂录》记载：“黎州安抚司内小厅东有梨树1株，高9丈，围9尺，州人取枝接果……呼为三藏梨”。（黎州即今汉源县）~~相传盛唐时期，唐三藏取经归来，植梨枝于此，长成大树，后大呼为三藏梨。~~此系传说，梨何时在汉源落户，已难考证。但在近三百年间尚有高9丈、围9尺的老梨树为繁殖母树，^谓可为栽培历史悠久了。旧《汉源县志》富林营赋中亦有：“……夏探南岭之梅，秋赋东门之栗，桃李绽于春风，枇杷秀于冬日，山间之白果离离，门外之红桔密密，……”等句，也说明汉源县早在清道光年间，多种水果已先后^{落户}传入，^{初步奠定了发展}~~并有了三基~~基础。

民国时期。水果~~进一步有发展~~但速度缓慢，仅限房前屋后零星栽种，家庭小片果园甚少，各种水果年产量约288，150公斤。

解放后，1952年成立果树工作站，开始推行施肥、修剪、防