

中國的特產

第一冊



上海大公義出版

28
1

中國的特產

• 第一冊 •

中國的特產

• 第一冊 •

編者：大公報出版委員會

出版者：上海大公報

上海南京東路二一二號
電話 一九四八〇
電報掛號 二二二二五

定價五千元

1951年6月初版(00001—20000)

中國有悠久的歷史，深博的文化，這個偉大的民族，對於利用厚生之道，更有着豐富的光榮成就。

早就有關土產和特產方面說，雖不全是世界第一，具備頂早、頂好、頂多，以及稀有等特徵；却是充分表現地大物博和勞動人民的智慧創造與藝術匠心。

的確，中國的土特產可能是世界上最豐富的寶藏，我們可以舉出很多來，現在每天在上海大公報刊登一個，圖文並見。這些，不但可以表彰我國得天獨厚的諸多資源，也為適應讀者需要，把已經發表過的一百個加以補充修正，印成單行本，使大家都有一個簡明的認識，並配合今年推銷土特產的任務，做好城鄉內外交流，粉碎美帝經濟封鎖，迎接經濟建設高潮的到來。

因此，每天陸續發表的固希望大家來寫稿，就是這個集子裏的圖文，還有缺漏或需要改正的話，一樣歡迎讀者指教，我們願意博採衆長，俾達到盡善盡美的程度。

目次

- 一 桂皮
- 二 柞蠶
- 三 火腿
- 四 南豐貢橘
- 五 新疆葡萄乾
- 六 菸草
- 七 筍
- 八 紹酒
- 九 景泰藍
- 一〇 薑
- 一一 黃巖蜜橘
- 一二 香菰
- 一三 常州梳篦
- 一四 核桃仁
- 一五 浙貝
- 一六 五倍子

- 一七 籬竹
- 一八 蔗糖
- 一九 蓮子
- 二〇 宜興陶器
- 二一 棗
- 二二 明礬
- 二三 狼山鷄
- 二四 福州漆器
- 二五 栗
- 二六 湖筆徽墨
- 二七 北京鴨
- 二八 惠山坭人
- 二九 料器
- 三〇 黃狼皮
- 三一 黃魚
- 三二 蘇繡

三三 柿

三四 雕漆

三五 小湖羊皮

三六 蘇北生豬

三七 雲錦

三八 明蝦

三九 人參

四〇 玉器

四一 龍口粉絲

四二 浙江絲綢

四三 南京板鴨

四四 江西夏布

四五 金漆鑲嵌

四六 海蜇

四七 象牙彫刻

四八 銀魚

四九 草蓆

五〇 柏油

五一 鹿茸

五二 鮑魚

五三 北京燒瓷

五四 鱔魚

五五 景瓷

五六 厚朴

五七 亞麻

五八 螟蛹

五九 東北毛皮

六〇 茶花

六一 杉木

六二 醋

六三 紅玉蘋果

六四 草帽辮

六五 生漆

六六 草帽

六七 黃草織品

六八 軟木

八六	八五	八四	八三	八二	八一	八〇	七九	七八	七七	七六	七五	七四	七三	七二	七一	七〇	六九
筍乾	花邊	梅	平珠、溫紅、龍井	菜籽	口乾	櫻桃	黃花菜	荔枝	四川榨菜	杏	樟樹	絨絹紙花	石膏	金銀花	海參	山核桃	香蕉

一百	九九	九八	九七	九六	九五	九四	九三	九二	九一	九〇	八九	八八	八七
抽紗	花生	李	蟲草	茴香	蜂蜜	楊梅	甜菜	麻油	北京地氈	松香	枇杷	當歸	芋蔴



一、桂皮

肉桂樹屬樟科，常綠喬木，高可數丈。桂皮係剝取肉桂樹的內層肉皮，截成尺許，在日光下曬乾製成。上等的俗稱桂皮，呈黑色，次為茶褐色，其味辛甘，有香氣。

主要產區分佈於粵省高要、雲浮、德慶、都城，以及桂省藤縣、太平、容縣、桂平一帶，統稱西江桂皮，浙、皖、湘、贛等省稍有出產。但產質量推廣西第一，廣東次之，通常集中梧州、三水、廣州等地，轉運出口或內銷。

看一九四六年以來的四年出口數字，桂皮輸出多的在十六萬公擔以上，少則近七萬公擔。（一九四九年輸出六、九一八、八三六公斤，折合美金四三七、七八〇元。）年來以滯銷關係，產量雖稍減；但就內外銷運合估計，全國年產量當在十萬公擔左右，這個數字並不頂真確，却相去不遠了。

國內多用於藥材，為強壯藥、矯臭藥及矯味藥，也用於治風濕頭痛，產後昏迷等症；間作調味香料。國外除作調味品及醫藥等項用途外，大部用於製造香水、香皂等項化粧品原料。二月十六日穗外貿局出口限價：八四庄桂皮每公擔F.O.B. 華南口岸一八八港元；同日港行市每市擔一二八港元。最近，並由廣東省土產公司首次試銷蘇聯了。（昌）

二、柞蠶

中國的蠶絲事業除家蠶外，尚有野蠶，大都以柞、櫟、櫟、樟、楓等樹葉為飼料，其中以柞蠶為最著名。

柞樹係常綠喬木，李時珍謂：此木堅韌，可為鑿柄，俗名鑿子木，柞蠶即寄生其上。主要產區為山東與遼東半島，年來蓋平、復縣、遼陽、安東、寬甸一帶產量激增，幾有後來居上之勢；其他豫、黔、閩各省，也稍有生產。



柞蠶形似家蠶，繭黃褐色，可繅黃絲及灰廠絲，織成綢後，俗稱繭紬，內以山東黃綢最為著名。估計全國柞蠶絲及繭綢產量，一九四七年計八千市擔，約佔全國蠶絲總產量百分之十；一九四八年計一萬市擔，約佔全國蠶絲總產量百分之十二。

柞蠶絲是世界著名的中國特產，它的特徵為：利用普通山地，蠶場廣大；所費人力甚少，成本低廉；可作電綫材料，國人已能自製，這種工業上的應用還有繼續擴大的趨勢。（蕙貞）

三、火腿

火腿爲我國著名特種食品，蒸熟切片或燉湯，香味濃郁，鮮美無比，營養豐富。醃製方法考究，容易貯藏，除內銷全國各地外，高貨多整理包裝，暢銷香港、南洋一帶，也屬出口特產之一。



越產外，宣威縣的「宣威火腿」，風味也佳，行銷於川、滇、黔各省。最近交通暢達，上海市土產公司已運到雲南聽裝火腿在門市部供應，普受歡迎。江蘇腿（北腿）年產約在一百萬隻左右，味道稍差，價格較廉，銷路也很好。金華火腿則色香味三美並具，名聞全國。因爲浙省養豬注意飼料，故豬身發育迅速，皮細薄，肉質嫩。每年到冬至火腿醃製期，金華、東陽、永康、湯溪、蘭谿、浦江、義烏、武義等地農民，分赴各鄉選購每隻八斤上下大小均勻的鮮豬後腿，加工精製，多數集中金華外運，統稱金華火腿（南腿）。其中以東陽上蔣村所產風味特佳，稱爲「上蔣腿」，牌號則有「蔣雪舫原記」，「蔣雪舫正記」等，產量最多時達五萬餘隻；浦江的「竹葉燻腿」尤爲名貴，每年產量不多，因當地製腿人家用竹和竹葉作爲燃料，醃成的腿懸掛灶間，經常受到竹氣燻烤，味帶竹香，芬芳可口。

醃製火腿是中國農家世代相傳的事業，許多農民依此爲生，朝夕辛勞，累積了不少經驗，精益求精，創造稀有美味。目前政府正在有計劃地組織城鄉物資交流，今後農村的製腿業，必將獲得進一步的發展。（邵其）

蜜橘



四、南豐貢橘

南豐蜜橘又稱貢橘，其產區極狹，僅限於江西南豐一縣，每年產量約一千萬斤左右。但其品質極佳，特點是個子小（一般本種只金橘大小），無核，汁多而味鮮甜，皮粗而含油質，且帶濃郁香味，實為我國橘產中希有的佳種。清代被封建帝王選做「御品」，專供皇親國戚及封建官僚享受，「貢橘」即因此而得名。

南豐蜜橘係柑橘類中屬於乳橘的一個變種，樹為常綠灌木，枝葉開展，葉的形態因枝條的部位而略有不同，果實為扁圓形，皮橙黃色，表面粗有皺裂，頂端微凹入，基部圓形，稍突起，果皮通常厚不過一耗，橘絡稀少，肉瓢九至十一瓣，腎狀形，小而柔輭，中心柱小有空洞，肉汁多而為橙黃色。以果實的形態特徵，再可分成兩個品系：一為薄皮種，皮薄不過三分之一耗，果肉柔軟，而皮緊貼肉瓢，殘渣較少，品質亦以此種為最好。二為厚皮種，皮厚在一耗左右，果肉柔軟而較鬆，皮不緊貼肉瓢，殘渣較多，品質稍遜。

南豐農民多以植橘為副業，橘樹多數栽於田岸或村莊的邊緣，產區雖遍及全縣，但並無大規模的橘林或橘園。生產旺季在每年十一月至十二月，保存得法可藏至來春三月間。按在乳橘的系統範圍內，南豐橘確係不可多得的一個好品種，

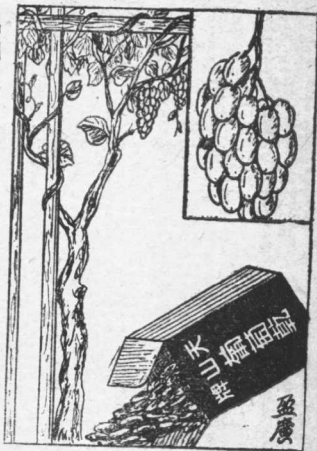
可惜產量不多，因此知者亦少，近年來雖有科學家注意及之，企圖以其他品種的蜜橘與南豐橘交配而取兩者之長，實驗結果即現在的所謂改良種，成效尚未臻理想，改良種個子已較純種爲大，但其中有核，且吃口帶酸，遠不如純種的雋甜。

解放以前的南豐縣長，一向被稱爲「橘子縣長」，因爲那時每當產橘時期，他便大量搜羅，拿去孝敬上司。解放以後，南豐蜜橘已經成爲人民大眾享受的菓品了。國營江西省土產公司爲了照顧農民，推廣土產銷路，促進城鄉物資交流，特配合了南豐橘的生產季節，以合理價格收購，以之運銷全國各地，供應人民需要，在上海、北京等大都市中，因從未見過此項珍品，銷路極暢。（之英、晉亮）

五、新疆葡萄乾

新疆南部塔里木盆地週圍的綠洲，好似天然的果園，其中特別是吐魯番盆地，以產無子葡萄著名。

葡萄屬藤本植物，多年生，原產亞洲西部及地中海一帶。還在二千年前，新疆已開始栽培，史記載：「大宛以葡萄爲酒，富人藏酒萬餘石，久者十餘年不敗，張騫出使西域，得其種而還種之



，中國始有——可見內地今日所植，當係漢時傳入無疑。

吐魯番雖位於北緯四十三度，冬天並不太冷，夏天則異常炎熱。因此有人說它在中國可考五個第一：暑天第一熱，地勢第一低，雪山第一高（有效高度），葡萄第一好，灌溉工程第一奇（坎兒井）。

產區分佈甚廣，主要爲南疆吐魯番、鄯善等地，而以吐魯番城北十五里的葡萄溝所產品質最佳，馳名中外。該溝遍地都是蔓枝，綠葉成蔭子纍纍，秋季收割多以石計，全區年產量估計九十萬餘斤。所產葡萄分無核與有核兩種，以無核種最好，除生食外，多用以製葡萄乾，果小形圓，有香味，汁少質脆，味極美。大部風乾後行銷外埠，也隨駱駝隊經嘉峪關銷蘭州、西安、北京、天津、上海，從產區到西安，差不多要經過二千七百公里的旅程，可見它的名貴了。

當地用土坯砌成碉堡式房子，四面鏤空，鮮葡萄掛在裏面慢慢風乾，皮色綠，半透明，味甘肉香，黃褐色的較次。看到了吐魯番葡萄乾，那粒小色焦味澀的美製葡萄，簡直不能相提並論；如果嘗到了，就越吃越想吃。真令人嚮往於葡萄架下，鳥語花香，水流琴響，男女「偎郎」的情景了。（小牛、金石）



盈廣

六、菸草

菸草爲一年生草本植物，葉可製捲烟、烟絲等，銷用之廣幾與日用必需品相等。我國菸草產地遍布全國，以豫、魯、皖、鄂、贛、閩、粵、川等省最發達。據一九四六年統計，全國產量爲一千二百九十九萬二千市擔。

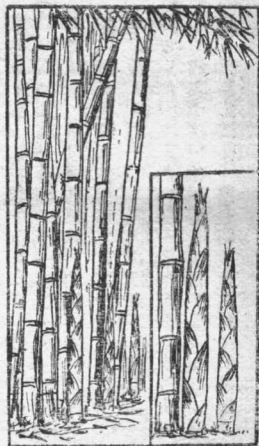
中國所產菸葉，分烤菸與土菸二種。(一)烤菸又名薰菸，是將菸葉烘烤加工製成，目前主要產區是河南的許昌、襄城，山東的濰縣、臨淄，皖北的鳳陽、定遠，遼東的鳳城，貴州的貴定。其次爲四川的簡陽，雲南的開遠，廣東的南雄，山西的臨汾。我國烤菸的種植，是帝國主義經濟侵略的產物，約在一九一二年，英美菸草公司在山東坊子一帶試種美種菸草，因自然條件適合，頗見成效，後來逐步發展，由魯、豫、皖而推廣到川、滇、黔等省。在抗戰前，我國烤菸產量及品質已居世界第二位，而河南、山東、安徽爲三大主要產區。河南許昌專區的烤菸葉，以襄城、許昌、郟縣、禹縣、長葛五縣爲最多，種植面積很廣，產量冠於全國。過去最盛時種植面積有一百零一萬五千畝，產量在一百五十四萬六千五百餘市擔，後因戰爭影響而銳減；一九五〇年許昌專區烤菸種植面積有七十五萬畝，產量一百十二萬五千市擔，一九五一年初步統計，全區菸田已有七十五萬九千一百餘畝。山東省以膠濟路沿綫兩側的臨朐、益都、濰縣、安邱、臨淄等縣爲最多，一九三九年種菸面積爲四十一

萬畝，產量六十二萬三千市擔，一九五〇年菸田共爲廿二萬五千畝，產量四十萬市擔，一九五一年華東農業生產計劃要求山東植菸四十二萬五千畝，產菸六十五萬四千五百市擔。安徽省以鳳陽地區爲最多，一九四六年植菸二十餘萬畝，產量達四十餘萬市擔，一九五〇年種菸面積已有十五萬畝，但被水淹壞三分之二，致產量不多，一九五一年華東農業生產計劃要求皖北植菸二十萬畝，產量二十五萬市擔。

(二) 土菸分水菸、旱菸二種。旱菸以甘、陝、豫、贛、浙產量最多，杭州旱菸很著名；水菸以蘭州、福建最有名。蘭州水菸以青菸爲原料，產於蘭州區及臨洮區，銷路甚廣；福建水菸又名皮絲，以上杭、永定製造最佳。此外，以地方著名的菸草，如浙江松陽的泗郡煙，河南的鄧柳，滇、黔兩省的白臘煙，四川的金堂煙，東北的片子煙等。

過去因國外紙煙大量傾銷，國產菸草深受打擊，解放後在人民政府正確領導下，我國捲煙工業日見發達，爲了保證捲煙原料的供給，關於一九五一年農業生產的決定中確定增產烤菸葉百分之三百二十四點八。同時，人民政府又大力扶助烤菸葉的生產，如調配種子、供應肥料及烤菸燃料、預購、貸款等，並規定菸糧比價一畝菸可抵四畝糧的收入，使農民生產積極性提高，對於菸草的增產及品質的提高有很大的幫助。(鍾)

七、筍



季採的叫做春筍或竹筍，亦稱鮮筍。

在各種蔬菜中，筍類素被視為佳品，其味鮮美，且含有白色含氮素物質，名叫「亞斯頗拉金」(Asporagin $C_4H_8N_2O_3$)，富於養分。用以烹炒或燉湯，調和其他葷蔬菜合煮，更能助長鮮味，晒乾罐藏等均適宜。

竹的種類很多，其性耐寒，但欲其生長繁殖，仍以氣候溫暖地區較為適宜。

我國產筍主要地區，在江、浙、贛、皖一帶，春筍生產集中在浙江的武康、德清、杭縣、餘杭、蕭山、富陽、諸暨、臨安、鄞縣等地，年產量約在十五萬擔左右，每年驚蟄一過，陸續上市，清明以後，雨水漸多，生長更繁，所謂「雨後春筍」，已足形容其產量的多了。夏天的鞭筍，以杭州所產質佳量多，因有「杭鞭筍」之稱，此外常熟與滬郊亦有生產，但品質較差。冬筍產地主要在浙贛路沿綫，每屆年底，各地商販紛往採購，尤以上海為最大主顧，今年春節前後幾天，上海冬筍到貨，最多時每天達一萬件（每件一百斤左右），由此可見其產量的豐富了。（英）

盛廣



八、紹酒

在酒類裏，紹酒溫醇濃郁，具長者風。真好的紹酒，去泥開釀時，套一句紹興白：「有三間屋面好香」。

紹興產酒有兩千年以上的歷史，相傳越王勾踐曾經釀造了這個佳品，獻給夫差；伍子胥的軍隊得之狂飲，積蠟成山；嘉善、嘉興的「瓶山」就是這個來歷。

紹酒的主要原料是糯米，而紹興鑑湖的水清徹，密度又大，加上二千年來累積的釀製經驗，遂使紹酒享有今天的盛名，行銷全國各地，普受歡迎，尤以江、浙、閩、皖、贛一帶江南人最爲欣賞。

當地釀酒在全盛時期，年產估計約三十萬缸，每缸可灌十罈酒，糯米一石八斗，可釀酒一缸，一罈酒合米約三十斤。該縣阮社、柯橋、張瓜瀝等地釀造坊林立，酒罈山堆，抗戰時期，遭日寇破壞，元氣大傷，迄今尙未完全恢復。

紹酒又有「善釀」、「加飯」、「狀元紅」、「竹葉青」等名稱。善釀是以酒代水，以酒釀酒，所以特別醇厚。加飯是在一定的水米比例外，再加糯米飯，意爲加料。狀元紅置紅麴，色深而味濃郁。竹葉青色淡而氣清香。還有一種叫「女兒酒」的，則是當女孩出生以後，製酒一、二缸，埋藏地下，待女孩長成大出嫁時，起酒於地下饗客，這種陳酒便叫「女兒酒」。至於市上一般的所謂花雕、太雕、書酒等等，殆僅新陳程度上的不同而已。紹興酒有一個特點，它的保藏必須用瓦罈泥封，始能越陳越香；如用瓶裝，則雖加密封，也易起沉澱，這是紹酒遠銷的一個障礙。（小虎）