

中國的特產

第二冊



上海大公義出版

中國的特產

• 第二冊 •

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10月20日初版 (00001—3000)

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。

單就有關土產和特產方面來說，雖然不完全是世界第一，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上刊登一個，圖文並見，藉以表彰我國得天獨厚的諸多資源。爲適應讀者需要，除了把一至一百已經印成單行本，於今年五月間發行外，現在續將已經發表過的一〇一至二百加以補充修正，印成第二冊，使大家有一個簡明的認識。並配合今年推銷土特產的任務，做好城鄉內外交流工作，粉碎美帝經濟封鎖，迎接經濟建設高潮的到來。

每天陸續發表的固然希望大家來寫稿，就是本冊裏的圖文還有漏缺或需要改正的地方，同樣歡迎讀者指教，俾達到盡善盡美的程度。

目次

一〇一	水蜜桃
一〇二	蘇子
一〇三	地瓜
一〇四	石花菜
一〇五	南京絲絨
一〇六	柚
一〇七	葵花子
一〇八	橡膠
一〇九	鴉胆子
一一〇	紫菜
一一一	梨
一一二	西瓜
一一三	昆布
一一四	甘草
一一五	蒲包
一一六	花紅

一一七	廣東葵扇
一一八	銅錫器
一一九	番茄
一二〇	武夷岩茶
一二一	川芎
一二二	龍眼
一二三	鳳梨
一二四	黃連
一二五	鐵花
一二六	鱈魚
一二七	波羅蜜
一二八	菱
一二九	桔梗
一三〇	猪草
一三一	大理石
一三二	甜瓜

一五〇	山楂	一三三	礞石
一四九	羊桃	一三四	皖北竹簞
一四八	皮蛋 鹹蛋 糟蛋	一三五	蘭州醉瓜
一四七	福州傘	一三六	鯊魚
一四六	茭菱草	一三七	地黃
一四五	辣椒	一三八	薯蓣
一四四	大蒜	一三九	木耳
一四三	雞蛋	一四〇	茄
一四二	炮仗	一四一	紗綢
一四一		一四二	

一六八	葡萄	一五一	摺扇
一六七	芡實	一五二	廣豐菸葉
一六六	洋蔴	一五三	豆餅
一六五	白蠟	一五四	蘭州水菸
一六四	宣紙	一五五	桃
一六三	黃蔴	一五六	竹
一六二	石榴	一五七	黃魚膠
一六一	百合	一五八	土布
一六〇	印章石	一五九	祁門紅茶
一五九		一六〇	

一六九	仙鶴草
一七〇	藕
一七一	龍舌蘭
一七二	肥城桃
一七三	除蟲菊
一七四	木薑
一七五	茭白
一七六	月餅
一七七	佛手
一七八	龍蝦
一七九	紅花
一八〇	湖羊
一八一	芋
一八二	木竹粉
一八三	湘繡
一八四	石棉
一八五	洪油香油
一八六	揚州醬菜

一八七	半夏
一八八	珍珠母
一八九	竹漿
一九〇	胡椒
一九一	松江鱸魚
一九二	蕪菜
一九三	貂皮
一九四	蝦乾
一九五	棕
一九六	肉鬆
一九七	澤瀉
一九八	荸薺
一九九	烏拉草
二〇〇	松煙

一〇一、水蜜桃



桃爲核果類中落葉植物，花色嬌豔，果味甘美，初夏成熟，可供生食，又可釀酒。我國良種極多，其中當首推水蜜桃，分紅黃白三種，以白蜜頂好，液多而甜。浙江的奉化，江蘇的無錫、吳江，河北的天津等爲著名產地。單就奉化水蜜桃論，戰前年產量約三十萬市斤，外銷佔百分之八十三強；暢銷時最高每日達七百餘簍之多（每簍六十斤左右），每年七、八月間旺產季節時，平均每日出口四、五百簍。一九五〇年奉化縣桃產量爲十九萬市斤。

場，但究屬少數。

水蜜桃必須用接種方法，接種的樹以桑樹爲最佳。在冬天把桑樹截去樹幹，離地留一、二尺高，向正中劈開，另用桃樹的粗枝，兩面削尖成斧形，嵌入桑幹的劈開處，塗以河泥，再用竹片嵌塊，緊縛在外面，不時澆灌，過了相當時期，便會發芽生葉。第一年開花，第二年結實不多，到了第三年，果實碩大而繁。如不經接種，數年之後，漸漸退化，味酸而多蛀，果實也不大。水蜜桃因味甜而香，容易發生蛀蟲，可於四五月間，用牛皮紙製成小袋，套在桃實的外面，用線繫縛袋口，到成熟時，便可完美無缺了。

水蜜桃是山區農民的主要生產之一，中經抗戰及蔣匪的摧殘，大部桃園荒蕪，生產減少。寧波專員公署於一九五一年三月明令，責成省立寧波農校繁殖奉化水蜜桃等優良果苗，以供推廣，並號召各縣在現有果樹基礎下，進而整理及培育果樹，今年春初以來，奉化境內被荒廢了的桃林都已在從新整理和接種中，這一已具相當規模的著名園藝產品，無論從自然條件和桃農的主觀的努力來說，前途還是光輝的。（匯、夷、楓江）

1011、蘇子



蘇子一稱荏子，爲紫蘇的子實，是中國東北著名特產油料作物之一。蘇子油或稱荏子油、荏油、荏水油，又稱紫蘇油。

紫蘇，一年生草本，屬唇形科。有兩種：一種紅紫色，爲中國藥用植物，莖葉實皆可入藥，「本草」稱爲赤蘇。又一種莖葉淡青略帶花白，亦稱白蘇，現在普遍稱作蘇子，即專作榨油之用。其含油率以白色的爲最多，橙色的最少。

蘇子適宜生長寒冷地帶，中國南方產量甚少，產地集中東北各省。東北蘇子不僅產量豐富，且品質亦遠較南方所產爲優。

蘇子油爲重要的工業用油，可作油漆、油漆混合物、油臘、油布、印刷油墨、肥皂、防水用具和顏料等原料。與豆油混合可供食用、點燈用，油餅可作肥料（最適於菸草施肥）及飼料之用。

中國在很早以前即已發現蘇子油爲水油料的良劑，但尚未受人注意。自世界各國相繼發現蘇子油的優良品質後，用途日廣，成爲製造高級塗料不可缺少的原料。因蘇子油功效與桐油、黃麻子油略同，並可代替亞麻仁油作爲乾性油原料，且油質尤佳。日本在蘇子油上用力甚勤，曾將蘇子油列爲日本特產油之一；雖然如此，其質產量與中國比較，還是不如。

東北蘇子的大量種植，是從一九三〇年開始增加的。九一八（一九三一年）後，雖受日僞的操縱限制，並受國際經濟恐慌影響，以致大豆及其他農產物價格

暴跌，但蘇子一枝獨秀，仍能保持原有價格，因此刺激農民競相栽培，生產量因而大增。據東北人民政府農林部的統計，一九三五年的耕種面積達二五九、五九〇頃，產量達二〇八、三三五噸；該年輸出數量計日本一一三、七四二噸（在日本榨油後轉輸他國），美國二、八七二噸，其他各國一、三七〇噸，這是東北蘇子的全盛時代。當時主要出口港爲安東、營口及大連三地，上海及廣州方面亦有一部分。

東北蘇子的產地，分佈在北部的哈爾濱、齊齊哈爾、北安三點所形成的三角地帶，另外吉林省的磐石、樺甸、永吉等縣亦有部分栽植。其品種有以下數種：（1）公主嶺在來種，（2）白蘇種，（3）黑蘇種，（4）濛利種，（5）輝南種，（6）濛江種。各種的含油率，在一九四一年調查的一一五份中，以公主嶺在來種最多，爲百分之四九。四，最少者爲百分之四一。八五，平均爲百分之四六。九一。但由於各年度自然條件的不同，含油量亦每年不同，大約總在百分之四〇至四五左右。

解放後，東北蘇子產量尚未恢復過去水準，一九五〇年約產六、六七五噸，國營土產公司曾收購一部分，試行出口。蘇子的主要用途是在工業方面，那麼，在我國大步走向工業化的進程中，毫無疑問的，蘇子的用途將日見重要。（火、華）

一〇三、地瓜



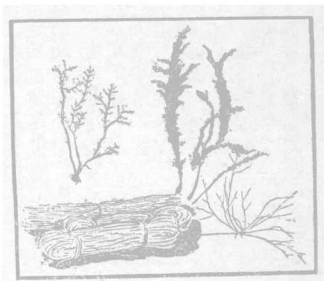
白色。

地瓜是熱帶植物，原產於亞洲南部和非洲等熱帶，我國栽培區域分布在西南各省，如粵、桂、川、滇、黔、湘、閩等地，台灣栽培也很多，長江下游及黃河流域，則不常見栽種。

到過西南各省的人，大都知道地瓜是價廉物美的水果，其肉質脆嫩，富於水份，味甜美，是解渴消熱的妙品，也可切成片或絲炒來當菜吃，老熟的地瓜含有大量澱粉，可以製造澱粉，代替葛粉或菱粉。地瓜的用途很像荸薺，但每畝的產量比荸薺高得多，荸薺每畝平均只產一千五百斤到二千斤，地瓜每畝平均可產三千斤，多的可達五千斤以上。它的莖葉和種子因含有毒質，可製成價格低廉的農業殺蟲劑。地瓜生育期不太長，從四月中旬播種到八月中旬即可收穫，普通食用只需一百廿天，如要利用其澱粉，最多一百九十天即可充分發育，所以在溫帶也可當作夏季植物來栽培。地瓜性質強健，高燥的黃砂土多山地區最宜於生長，省工省肥，栽培容易，產量豐富，用途亦廣，是值得推廣的果蔬。（曙）

地瓜是根菜的一種，又名涼薯、豆薯或葛薯，屬於豆科植物。是蔓性一年生草本，莖葉很像山野中自生的葛藤，花蝶形，呈淺紫藍色，花謝後結莢，裏面有粒狀的種子。地瓜是生長在地下的主根，每株一個，肥大如蘿蔔，呈紡錘形或扁圓形，皮褐黃色，內皮和肉都是純

一〇四、石花菜



石花菜是生長海中的一種紅色藻類，有扁菜、天草、膏菜、牛毛菜及鬼草等幾種，是製造洋菜的原料。

石花菜普通全體爲紅紫色，體形扁平細長，有多數羽狀分枝，枝互生或對生，全長約廿五厘米，有絲狀的根附着在岩石上，水深十米左右的 offshore 岩礁面上生長最多。營孢子繁殖，七八月間，枝上生的囊果成熟後，散出孢子，小枝即枯死，腐敗脫落，祇剩下主枝，形態已全然不同。再從主枝上漸漸生長出新芽來，到翌年多數小枝長成後，又恢復原來的面目，並且增長了許多，發芽後可以生存三年。

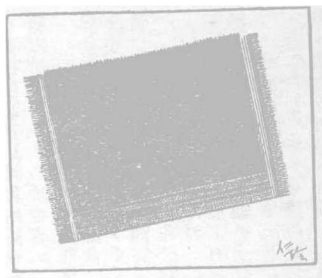
石花菜本是野生的，近年有用人工繁殖的方法來增產。人工繁殖的方法通常有兩種：（一）投石法：是將成熟的石花菜結附在石塊上，移植到適當的繁殖場去，使在原來不生石花菜的海岸可以繁殖起來；或將石塊投在岩石少的海裏，使石花菜容易附着生長。（二）磯掃除法：是在已生長石花菜的地方，掃除岩面雜藻和藤壺等，讓孢子易於生長。

明李時珍對石花菜的記述，「高二、三寸，狀如珊瑚，有紅白二色，枝上有細齒，以沸湯泡去砂屑，沃以薑醋食之甚脆。」這種說法雖不很正確，却可知明代對石花菜已採集應用了。石花菜採收期，多自四五月即開始，或用潛水器，或以海水潛水採取，乾製了呈黃白色，可以運至遠地銷售。

洋菜的製法：以石花菜露濕後置日光下曝曬，乾後洒些水上去再曬，使他自然漂白後，放入釜中熬融，經濾過、凝固，製成粉絲，即成洋菜。乾後磨粉，便是一「寒天粉」。洋菜以熱水泡開，白淨而富有彈性，加醬油拌食，柔嫩爽口。融化了成膠液，加糖及香料，製成甜美的冷凍品。藝術上更以之作翻石膏像的模型原料。

我國沿海島嶼間均有石花菜生長，分佈很廣，產區以膠州灣爲最著名，由於人工繁殖，近年產量漸增，多集中烟台銷售，青島一地年可產乾製石花菜四、五萬斤，其他如蓬萊、烟台、石島、威海、榮成等地區產量也不少。山東省年可產洋菜約二百擔。（勛）

一〇五、南京絲絨



絨織品的絲絨，代表着南京古老藝術的偉大。據歷史的記載創始於漢代，因那時南京名建鄴，就名爲「建絨」，三國時曾有稱「吳郡絨」者，到現在建絨這名稱一直還存在。產品分珠絨、漳絨、建絨三種（五彩漳絨、漳絨絨二種已停織甚久），通稱爲絲絨，是一種具有相當藝術性的民族手工業品。目前織造，以建絨爲主。

品質上有絲背、紗背、人絲三種，名稱有元色絲紗背建絨、顏色絲紗背建絨、元色絲紗背漳絨、雕皮珠絨、改良建絨、條絨等數十種。用途方面，建絨、漳絨可作披肩、衣著、裝飾品、窗簾、台毯、椅墊等，元色建絨製作鞋帽爲主，漳絨雕有山水、花鳥、人物或文字，珠絨可作衣

領、袖口、帽邊等，美觀大方，光澤鮮豔，永不變色。

規格方面，過去因各戶各機分別織造，每疋長短、闊狹與分量都不一律，現在已規定統一規格，如建絨每疋長二十絨尺（合二一·五市尺），闊一·八六絨尺（合九·二四五市尺），分量甲種四十八兩，乙種四十六兩，丙種四十四兩。品質方面以素不褪色、光彩鮮明和絨毛不倒爲著稱。如採用改良絨織法，底經不易折碎爆裂，將更爲優良。

絨織機最高時曾達三千張以上，解放時只有三、四十種，解放後，經人民政府大力扶持，現有機戶五十三家，機數九十五張（內正式產者八十五張），產量方面，在開機數最高生產率時，一年可出三千餘疋，目前因爲資金缺少，並根據以銷定產，故一九五〇年僅產銷一、一七四疋，每疋寬一尺九，長二丈，每月產量約二百疋。銷售地區向以蒙古、西藏爲大宗，長江上下游各省次之，廣東及南洋也有銷路，一九四九年銷河南開封最多，一九五〇年銷濟南爲主，最近西藏和平解放，銷路將更會擴大。

值得讚揚的是最近絨織業在漳絨上雕製人像，已經成功。這次南京土特產展覽交流大會該業特雕製了毛主席和斯大林大元帥、金日成將軍六幅領袖像，從那精良的作品中，表現着勞動人民的智慧創造和藝術，展覽後將由大會作爲對人民領袖的獻禮。（尼、又新）

一〇六、柚

柚，上海人稱文旦，產於漳州，以舊由小旦文姓所種，因以得名。

柚樹是一種常綠灌木，性喜溫暖，栽培氣候平均在攝氏十五度以上，雨量在一千五百米厘左右為適宜，土壤以礫質或砂質為最好。我國柚的出產，比較有名的為四川的梁山柚，廣東的新會柚，湖南的洪江柚，以及



廣西的沙田柚。而品味的鮮美可口，則以廣西的沙田柚為上品。

桂南各縣如容縣、北流等，桂中各縣如柳江、桂平、平樂、荔浦以及桂北的恭城、桂林等縣，莫不出產柚子，但大多為胭脂柚、砧板柚、毛柚、蜜柚及虎球子等土柚，真正的沙田柚，則原產於容縣沙田村的育蘭堂夏姓。相傳品種原出浙江，於清初乾隆年間移植沙田，以當地風土適宜，故發育很好，所結果實，高六、七寸，橫徑五、六寸，重三、四斤，肉嫩多汁，甘甜有蜜味，因為沙田柚品質好，遠近聞名，於是廣西所產柚子，大家習稱為沙田柚。

據一般分析，柚的成分，含水百分之八四·八二，蛋白質〇·七四，脂肪〇·五六，醣類一二·二，粗纖維〇·八二，灰分〇·八六，鈣〇·〇四一，磷〇·〇四三，鐵〇·〇〇〇九，鉀〇·三三〇。含維他命B七十四個國際單位，含維他命C九百二十個國際單位；沙田柚含維他命C達二千四百二十個國際單位，可見柚子的營養價值了。（周公）

一〇七、葵花子



葵花子爲我國廣大人民喜愛食物之一，以東北所產最佳。東北葵花子粒大、飽滿、無霉粒、香甜適口，極受關內外人民歡迎。托爾斯泰在其名著「哥薩克人」中，曾生動描寫哥薩克女兒吃葵花子的情景，可見中外同嗜。

葵花子即向日葵的子實，因花隨太陽移動，又名轉日蓮，是菊科一年生植物，莖高五、六尺至一丈餘，花生於莖之頂端，大如圓盤，週圍生小托葉，內生舌形黃色花瓣；圓盤內部更叢生管形小花，花謝後瘦果或菊果成熟。過去我國農民種植葵花子，大部分係利用地頭、田埂、山坡、菜園及河邊空隙地區。全國產區雖甚廣泛，但很難統計正確播種面積及生產數量。東北主要產地在北滿，以吉林省蛟河縣爲最多，一九五〇年播種面積約八〇〇垧以上，其次爲舒蘭縣，再次爲松江省西部各縣及黑龍江省南部各縣。該年生產量據統計在一二、〇〇〇噸以上。第四季度內，曾向德國與捷克輸出一千噸。

東北葵花子另一優點是大量採用蘇聯品種，蘇聯種含油量達百分之三三・一四，而我國普通品種的含油量僅有百分之二八左右。南方各省農村應向東北學習，改良品種。

葵花子耐寒性較強，在東北播種期爲五月上旬，至九月中旬收割，生長期須一六〇至一八〇日，十月下旬開始上市。

據研究結果，葵花子收割後留在地下根部，腐爛後呈灰白色，是很好的肥料。故山坡地及大粒沙土地種植二、三年普通作物，土質無力不能施肥時，適合種葵花子一年，次年土質即能肥沃，可以照常種植普通作物。

葵花子除作食用及榨油外，工業用途可作做機油代用品、花生油代用品、硬化油、肥皂、洋臘原料及人造奶油原料等。油餅含氮質甚多，可以作飼料與肥料之用。

總之葵花子的用途是極爲廣大的，而我國產量豐富，今後不但能擴大內銷，且能逐漸向國外取得銷路。（金鐘火、王侯、德儀）

一〇八、橡膠



橡膠樹原產於南美洲，是屬於大戟科的常綠喬木，在中國海南島所種植的是下列三種：（一）巴西橡皮樹，樹高五市丈許，雌雄花同株，花小無花冠。（二）溫帶橡皮樹，耐旱性強，種植後第五年即高達一市丈許，這時已可開始採集汁液，每樹約產粗製橡皮一市斤許，此後的產量與年俱增。（三）印度橡皮樹，於種植後第六年可開始採集汁液，可以繼續採集四十多年。

海南島的橡膠樹由於人民政府大力獎勵增產，已獲顯著的成就：一九五〇年海南軍政委員會設立了橡膠墾殖處，各縣人民政府亦建立橡膠墾殖科，並在各縣重點地區成立墾殖站，全面開展橡膠樹育苗工作。該年育成了橡膠樹苗四百五十萬株，年內可擴大橡膠樹栽培面積達十萬畝，同時育苗五百畝。據估計，海南全島可栽培的橡膠樹園面積可達五百廿多萬畝，雷州半島也有一百多萬畝。

橡皮樹的樹幹是由於以下幾部分組織成的，形成層是生長的策源地，向內長後生木材的細胞，向外的一批細胞則長成樹皮，形成層和樹皮緊密的部分有「乳管」，這管直徑只有〇點〇〇一一市寸，四周圍繞治木栓細胞包住。採集時先將樹幹表面掃除一層，然後用鋒利的手斧，從樹幹皮部每隔六市寸割一尖形裂口，承之以罐，每年於八月底到翌年一月底前產量最多，每天以清晨為最多，因為晚上樹木蒸發量減少的關係。橡皮乳液是像水一般的液體，在顯微鏡下視之，能見這液裏浮着一些細小的質點，這些小質點結合後浮蕩在漿液中，成一種富於黏着性的和彈性的固體，就是生橡皮。乳液用極弱的鹼類或去水劑處理後，就能結成凝固物。倘加適量的鹼類（如苛性鈉、氨等）於乳液內，得以保持原來的液狀，歷數年之久，即可遠銷，加工製成各式各樣的橡皮。

橡膠是重要工業原料之一，為了經濟建設的需要，除進一步保護與培植，並加強研究，提高品質，統一規格，便利購銷外，更希望全國廠商儘可能採用國產原料。（匯）

一〇九、鴉胆子



鴉胆子俗稱苦參子，亦稱鴉胆子。係常綠大灌木，葉爲奇數羽狀複葉，小葉對生，長卵形，先端長而漸尖，基部純形，緣邊有粗銳三角形鋸齒，長三寸至五寸，有時達一尺，葉脈羽狀，在背面隆起，沿脈有毛。花爲腋生圓錐花叢，局部花序有爲聚繖狀的，黃色，有毛，花形小，萼四裂，花瓣四片，雄蕊四本。果實核果，橢圓形，長二分至三分，黑色，於夏末和秋初時成熟。

鴉胆子的果實，對阿米巴痢疾和瘧疾的治療有顯著功效；據王進英先生研究，鴉胆子治瘧的效力十倍於常山（另一種治瘧國藥）。它並能用來驅除腸內線蟲類和條蟲類的寄生蟲。果實中榨出來的油，並可用來治療各種乳頭瘤和疣。

產區分佈於廣東、廣西、雲南、貴州、福建等省，國外印度、南洋羣島、菲律賓等處亦有出產。鴉胆子在全國各地藥店均有出售，每斤僅售四、五千元，一斤約有八、九千顆。普通用它來治療瘧疾僅須一百二十粒，價廉物美，很切合我國廣大人民需要。（嘉欣）

110、紫菜

天氣漸熱，吃厭了油膩的時候，扯些紫菜，用開水一沖，略加醬油麻油，即可製成一碗紫菜湯，鮮美雋永，很適脾胃；而且吃紫菜能減低血壓，治甲狀腺炎，真是一舉兩得。

紫菜生在淺海的岩礁上，是屬紅藻類紅綿科的一種海藻，形呈卵形或披針形，葉質極薄，營孢子繁殖，亦名紫莢。閩語：『紫菜一名索菜，其生黏帶石上，潮浸其散鬆鬆然，潮落復黏於石，嫩者撻取之而成索，長者摘取時則解散，生時正青，乾時則紫，成葉如韭。』我國東南沿海都有出產，而以舟山羣島和嵎泗列島的產量為最多，以寧波姜山及鎮海招寶山所產的為最好。

紫菜在冬天採集的叫「冬菜」，比較鮮嫩，價也較高，但由於風急浪大，產量不多。一般都是春天採的，叫「春菜」。一過農曆新年，漁村婦女，三三兩兩，臂上掛了小竹籃，分佈在露出海面的每個岩礁之上，邊笑邊摘，煞是有趣，這樣採集的，質地純粹，叫做「拔菜」；也有用竹帚刷取的，連根帶菜，混有青苔及小螺螄，名為「打菜」，體質既重，吃時也很不便，價值較低。紫菜採集後，置方形竹簾上，撈成餅狀，利用日光曬乾，即可待價而沽。

我國利用紫菜的歷史雖久，然任其自然繁衍，從前漁民祇知用竹簾立了界限，不許旁人擅採，視同私產一般，撈取求利，產量無法增加，品質也沒有改進。紫菜可用人工方法增殖，目前所用的，有竹簾養殖法、簾簍養殖法、椰子網式養殖法等數種，尚不能供應全國大量需要，抗戰前的紫菜市場，便是被日敵所壟斷的，那時市上所售「玻璃大方」和「玻璃小方」等紫菜就都是日貨。一九三四年我國輸入的紅海藻達一五二六〇〇斤，漏卮鉅大。在今天着實需要在人民政府的鼓勵和協助下，加強養殖，發展生產。（勛）

