

川椒

【药材来源】本品为芸香科植物花椒 *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. 的干燥成熟果皮。

【品种沿革】川椒、蜀椒，始载于《诗经·国风·唐风》，其曰：“椒聊之实，蕃衍盈升。”《神农本草经》记载：“蜀椒，味辛、温，主邪气咳逆，温中，逐骨节，皮肤死肌，寒湿，痹痛，下气，久服之，头不白，轻身增年。”南北朝时期《本草经集注》记载蜀椒“出蜀郡北部，人家种之，皮肉厚，腹里白，气味浓”。唐代《新修本草》云：“蜀椒，味辛，温、大热，有毒。……一名巴椒，一名卢藪……八月采实，阴干。……出蜀郡北部，人家种之，皮肉厚，腹里白，气味浓。”宋代《本草图经》曰：“蜀椒……高四五尺，似茱萸而小，有针刺；叶坚而滑，可煮饮……此椒江淮及北土皆有之，茎实都相类，但不及蜀中者，皮肉厚，腹里白，气味浓烈耳。”明代《救荒本草》云：“蜀椒，本草蜀椒，一名南椒，一名巴椒，一名藪藪（音唐藪）……高四五尺，似茱萸而小，有针刺，叶似刺，防叶微小，叶坚而滑，可煮食，甚辛香。”明代《本草品汇精要》云：“蜀椒，有毒，附崖椒、目、叶，丛生……树高四五尺，似茱萸而小，有针刺，叶坚而滑，四月结子，无花，但生于叶间，如小豆颗而圆，皮紫赤色。”《本草纲目》记载：“秦椒，花椒也，始产于秦，今处处可种，最易蕃衍，其叶对生，尖而有刺。四月生细花，五月结实，生青熟红，大于蜀椒，其目不及蜀椒目光黑也。”清代《本草

从新》曰：“川椒……蜀产，肉厚皮皱为川椒，比秦椒略小。去闭口者，微炒去汗，捣去里面黄壳，取红用（名椒红）。得盐良（入肾）。杏仁为使。”清代《本草纲目拾遗》曰：“黎椒，《边州见闻录》：川椒故有名，产自黎大所城隅者尤香冽，大小必双，肉理细密，罅裂而子不堕，俗呼抱娃子椒。《四川志》：各州县多出椒，惟茂州出者最佳，其壳一开一合者尤妙。”

综上所述，诸家本草所述蜀椒均与今用花椒 *Zanthoxylum bungeanum* Maxim. 相符。

【产地沿革】《神农本草经》曰：“生川谷。”《本草经集注》记载蜀椒“出蜀郡北部”。唐代《新修本草》云：“蜀椒……生武都川谷及巴郡。”宋代《本草图经》曰：“蜀椒，生武都川谷及巴郡。”明代《救荒本草》云：“生武都川谷及巴郡，归峡、蜀川、陕洛间人家园圃多种之。”《本草纲目拾遗》引《边州见闻录》云：“川椒故有名，产自黎大所（明代建制，清雍正年间为清溪县，今属汉源县）城隅者尤香冽。”《本草纲目拾遗》云：“各州县多出椒，惟茂州（含今茂县、汶川、理县三县）。”据《汉源县志》记载，当地花椒已有两千多年栽培历史。2001 年国家林业局命名四川汉源为“中国花椒之乡”，2005 年“汉源花椒”被评为国家地理标志产品。“韩城大红袍花椒”、“茂县花椒”（范围比清代茂州小很多）、“陇南大红袍花椒”分别于 2004 年、2010 年和 2012 年被评为国家地理标志产品。综上文献所述，四川为川椒的道地产区。

川椒产地沿革见表 1。

表 1 川椒产地沿革

年代	书籍	产地及评价
秦汉	《神农本草经》	味辛、温,生川谷
南北朝	《本草经集注》	出蜀郡北部,人家种之……江阳晋原及建平间亦有而细赤,辛而不香,力势不如巴郡
唐	《新修本草》	味辛,温、大热,有毒。……今椒出金州西域者,最善
宋	《本草图经》	生武都川谷及巴郡,今归峡及蜀川、陕洛间人家多作园圃种之
明	《救荒本草》	本草蜀椒,一名南椒,一名巴椒,一名 蓐藪 ,生武都川谷及巴郡、归峡、蜀川、陕洛间……此椒江淮及北土皆有之,茎实皆相类,但不及蜀中者
	《本草品汇精要》	有毒,附崖椒目、叶,丛生。……此椒江淮及北土皆有之。茎、实都相类,但不及蜀中者皮肉厚
	《本草纲目》	秦椒,花椒也。其目不及蜀椒目光黑也
	《本草从新》	蜀产。肉厚皮皱为川椒,比秦椒略小。去闭口者

清	《本草纲目拾遗》	黎椒,《边州见闻录》:川椒故有名,产自黎大所城隅者尤香冽,大小必双,肉理细密,罅裂而子不堕,俗呼抱娃子椒。《四川志》:各州县多出椒,惟茂州出者最佳
---	----------	---

【道地产区】以四川汉源为核心产区,扩展至川西南山地河谷区,川西、川西北高山峡谷区(茂县),以及四川盆地边缘的山区。

【性状特征】花椒**蓇葖**果多单生,直径4mm-5mm。外表面紫红色或棕红色,散有多数疣状突起的油点,直径0.5mm-1mm,对光观察半透明;内表面淡黄色。香气浓,味麻辣而持久。

川椒**蓇葖**果单生或一大一小双生,直径4mm-5mm,颗粒饱满,果皮较厚、油重,外表面油润,紫红色或猩红色,显著皱缩,高低不平,密布多数疣状突起的油点,直径0.5mm-1mm,对光观察半透明;内表面洁白或略带淡黄色。芳香浓郁,味麻辣而持久。

川椒与其他产地花椒性状鉴别要点见表2。

表2 川椒与其他产地花椒性状鉴别要点

比较项目	川椒	其他产地花椒(秦椒)
大小	粒略小于秦椒	粒大
椒目	光黑	不及蜀椒目光黑