

庆元香菇



浙江省庆元县农村经济委员会编

庆元香菇



浙 江 省

庆元县农村经济委员会

一九九〇年十二月

庆元香菇

张林耕

原中共丽水地委书记、现任浙江省
民政厅厅长张林耕题词

香菇之源

联合国国际热带菇类学会
主席张树庭教授
1989年3月25日
参观

联合国专家、国际热带菇类学会主席张树庭教授1989年3月25日参观
菇神庙——西洋殿后，为庆元香菇题词。

科技兴农

徐培金

一九九〇·十二

中共庆元县委书记徐培金题词

發展者菇生

產造福慶元

人民。

謝力群

九〇年七月

庆元县县长谢力群题词

菇史近千年
香飘遍地烟
一枝富民艺
三公代有传

叶志深

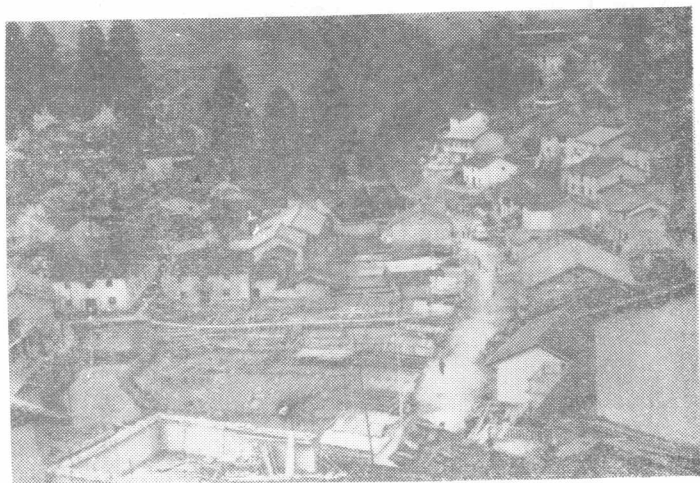
一九九〇年十月

庆元县副县长叶志深题词



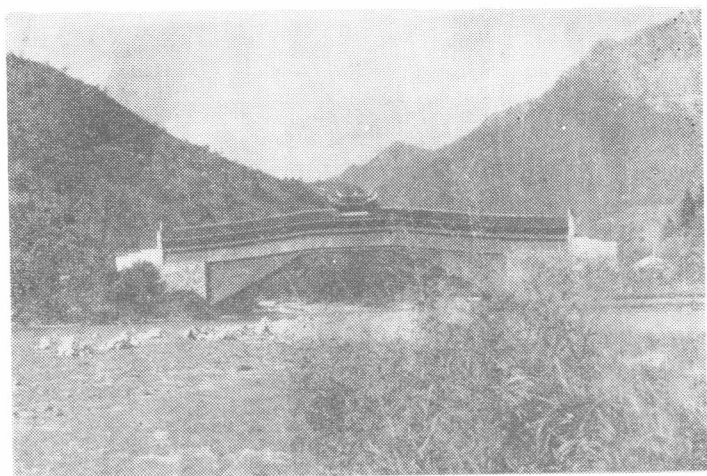
全国“五一”劳动奖章获得者、庆元县食用菌研究所所长吴克甸（中）和荣获浙江省“优秀星火企业家”称号、原县农经委主任吴高珍（左）、县政协办公室副主任叶荣兴（右）在农村检查指导人造菇木香菇的生产情况。

（余 绪摄）

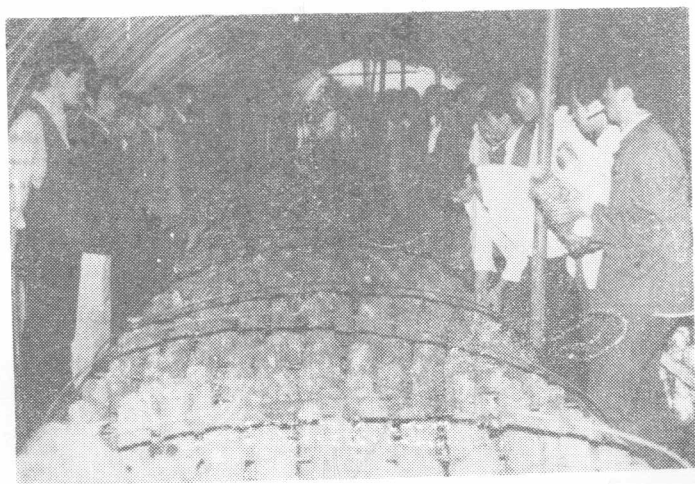


吴三公的诞生地——庆元县斋郎乡龙岩村全景。

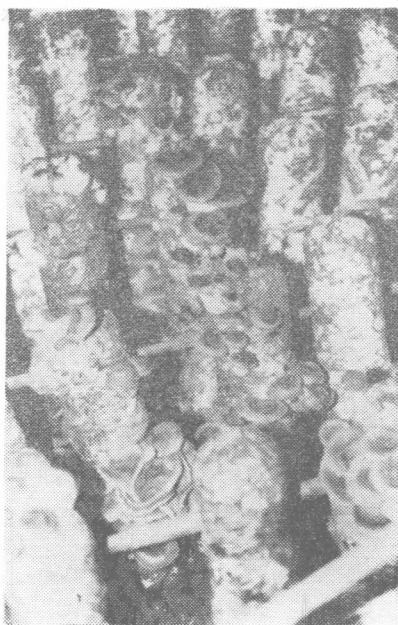
(余 绪 摄)



始建于明万历2年的兰溪桥，现移建于松源殿（菇神吴三公庙）前，修复一新。（余绪摄）



岭头乡大力发展人造菇木香菇生产，这是前来参观学习的人们。（余绪摄）



人造菇木

(余 绪摄)

庆元香菇

顾问 吴高珍
主编 叶明长
助编 朱聚英
封面设计 吴升
审稿 孙义章 吴高珍 吴升
审定单位 庆元县志办公室 余绪
印刷单位 福建省松溪县印刷厂

浙江省庆元县
农村经济委员会编

一九九〇年十二月

前 言

人工栽培香菇技术，是南宋绍兴年间（1174—1189）浙南山区龙岩村（今属庆元县斋郎乡）一位名叫吴三的农民发明的。千百年来它象一颗绚丽夺目的明珠，闪耀在伟大祖国光辉灿烂的文明史上，成了中华民族的瑰宝。

自吴三发明香菇生产技术后，勤劳聪慧的庆元人民，便把它作为传统特产，世代相传，继承发展，早在十四世纪就远销海外，成为我国人民对外交往的另一条“丝绸之路”。在弘扬香菇文化和繁荣民族经济中，立下了不朽功勋。为了发掘这一宝贵历史遗产，让古老的技艺为当今的改革开放服务，为发展山区经济，改善人民生活服务，从1979年开始，中共庆元县委和县人民政府就把它作为本县农业开发的一个战略项目，无论在物质上或者是在精神上都作了大量投入。十年奋战，万人耕耘，现在庆元县的香菇生产已如燎原之火，燃红了一千八百平方公里的苍茫大地。“菇城无处不飘香”，二十世纪九十年代的庆元，已变成全国闻名的“香菇县”。

为了总结和探索人类这一重要发现，我们于今年初开始收集资料，准备编写一部关于庆元香菇的书。经同志们的共同努力，现已编纂就绪。该书共分四章十五节，以历史唯物主义和辩证唯物主义的观点，科学地、系统深入地介绍了庆元香菇生产的发展历程，其中包括生产情况、菇民组织、生

活习惯、分布区域、技术环节、经营方式以及领导工作经验等各个方面，它既是一部庆元香菇的发展史，同时又是一部新法和老法栽培香菇的技术集成，对于广大关心香菇生产和从事香菇经营的同志，无疑是一部难得的资料。

本书在编写过程中，得到县委和县政府领导的关怀和支持，宣传部、县志办、菇委会、新闻科、食用菌研究所以及吴鸣翔、余绪、吴克甸、陈成雄、徐传珍、范延学、沈士庆、朱上智、王水林等部门和同志，还热心地给予协助，在此，我们谨表示衷心的感谢。

因我们经验不足，水平有限，难免有差错之处，敬请读者指正。

浙江省庆元县农村经济委员会

一九九〇年十二月

目 录

前 言

概 述

- 一、制菇鼻祖——吴三公…………… (1)
- 二、庆元是香菇的发祥地…………… (3)
- 三、香菇食用和药用的营养价值…………… (5)
- 四、庆元生产香菇有得天独厚的自然条件…………… (7)
- 五、香菇生产发展的艰难历程…………… (9)
- 六、重振菇业 百业兴旺…………… (11)

第一章 菇民组织机构

- 第一节 菇 民…………… (16)
- 第二节 菇民组织机构…………… (17)
- 第三节 菇民分布情况…………… (22)

第二章 菇民生活习俗和语言

- 第一节 菇民生活习俗…………… (24)
- 第二节 菇民艰苦朴实的作风…………… (26)
- 第三节 菇民语言(菇山话)…………… (27)

第三章 香菇生产方法

- 第一节 老式砍坎法(俗称砍花法)…………… (30)
- 第二节 新式栽培法…………… (32)
- 第三节 香菇的产品规格…………… (34)
- 第四节 香菇行…………… (36)
- 第五节 香菇产量与专业市场…………… (40)

第四章 香菇生产的四加强

第一节	加强领导	(44)
第二节	加强协调	(46)
第三节	加强服务	(47)
第四节	加强横向联系	(50)

概 述

一、制菇鼻祖——吴三公

我国是世界上最早进行人工栽培香菇的国家，大量的史料证明，发明这一生产技术的是居住在浙江省庆元县斋郎乡龙岩村一位名叫吴三的农民。

据《槎东云川吴氏宗谱》记载，吴三约生于南宋建炎年间（公元1127—1130年），兄弟六人，均按数字序列为名，三公排行第三，就以三为名，后人尊称他为吴三公。他世居深山，发现一种菌蕈味鲜而无毒，常采以食之，且有强身之功。后来他又从被砍倒的树木上发现同样的菌蕈，多是从斧头砍过的坎中长出，坎多处蕈多如鳞，坎少处蕈就稀少，这使他懂得山上的阔叶树木砍倒之后，经过人工“砍坎”（俗称“砍花”）是可种出香菇来的。吴三在获得了对这一自然生态现象的初步了解后，认识在实践中进一步升华，最后终于总结出一套从如何选择场地到如何选用菇木，如何砍坎种菇和如何惊蕈催菇的人工栽培香菇的生产技术，成了历史上香菇生产的发明家。他的这一重大发明，打开了食用真菌的宝库，给山区人民开辟出一条生活出路，为人类的文明作出了杰出的贡献。

吴三公歿后，乡人感念他的功德，奉之为菇神，于宋度