

金乡大蒜

● 山东省东方文化基金会编

山东省新闻出版局

金乡大蒜

山东省东方文化基金会编

山东省新闻出版局

1993 年

金乡大蒜

山东省东方文化基金会 编

山东省实验中学印刷厂印刷

32 开本 12 万字 1993 年 4 月印刷

印数 1—4000

山东省新闻出版局准印证

(1993)2—071 号



金乡大蒜

荣获

中国首届农业博览会(1992年)

白皮蒜类唯一的最高奖——

银质奖



金乡,鲁西南平原上一片美丽富饶的土地
金乡,中国的大蒜之乡

《金乡大蒜》编委会

顾 问:陈建坤 刘景伦

主 编:杜昌文 邵景均

副主编:薛宝英 朱文明 梁荣迅 崔树义 徐 翔

编著者:

邵景均	朱文明	崔树义	王赛时	徐 翔
苏爱萍	王 健	王舒宏	方立亿	陈宁嫻
宋文光	李 薇	穆享国	谢和宁	董树山
范文胜	赵正元	彭国平	徐艺华	李连东
杨清明	孔德辰	赵玉林	周中芹	刘广良
师德服	李连启	王玉森	曹建军	李险峰
周 霞	李瑞菊	张卫青	温玉琬	李 军
杨超华	周明廉	鳞 峰	齐占伦	王爱国

JINXIANG COUNTY, THE HOME OF GARLIC, WELCOMES ECONOMIC COOPERATION

Situated in the inner part of the plain of southwest Shandong province, Jinxiang county is a famous Home of Garlic in China.

With good quality, the Jinxiang garlic has high nutritive and medical values. In the First China Agricultural Fair of 1992, the Jinxiang garlic was awarded the sole super prize, the silver medal.

Of all the counties in China, the Jinxiang county set up many records in 1992. Garlic—growing area, 300 thousand mu, making up one — sixth of the country's total. Per mu yield, 1100kg. Total output, 320 thousand tons. Garlic bulb, 700g in weight, 18cm in diameter.

The Jinxiang garlic continues to increase both in output and quality. The people there warmheartedly welcomes friends both at home and abroad go to Jinxiang to do business. For this reason the authorities of Jinxiang county formulated a whole set of preferential policies and will provide a series of high—quality services. Come, friends, the Home of Garlic welcomes you.

Du Changwen: Secretary of Jinxiang County

Committee of the C. C. P

Liu Zhaoqing: Head of Jinxiang County

大蒜之乡欢迎海内外朋友 到金乡开展广泛经济合作

山东省金乡县，位于鲁西南平原腹地，是中华民族文化发祥地之一，是中国著名的大蒜之乡。

金乡大蒜品质优良。它营养丰富，肉粘味香，辣味适中，具有较高的药用价值和营养价值。它蒜头大，瓣均匀，不破碎，耐贮藏。在1992年首届中国农业博览会上，金乡大蒜荣获全国白皮蒜展品中唯一的最高奖——银质奖。

1992年，在全国县一级，金乡县种植大蒜的面积最大，达30万亩，占全国的1/6；单产最高，平均每亩近1100公斤；总产量最多，达32万吨多；出口量最大，达1.5万吨，占全国大蒜出口量的1/4；单个蒜头最大，产于化雨乡东利村的一头大蒜重700克、直径为18厘米，是目前中国最大的蒜头。

金乡大蒜在产量和质量方面还在不断发展。金乡人民热忱欢迎海内外朋友到金乡开展大蒜贸易活动，特别欢迎前来投资办厂，进行大蒜制品加工。为此，我们制定了一系列优惠政策，提供一系列优质服务。朋友，来吧，大蒜之乡热情欢迎您！

中共金乡县委书记 杜昌文
金乡县人民政府县长 刘昭庆

目 录

金乡与金乡大蒜

- 一、大蒜之乡——金乡 (1)
- 二、金乡大蒜——中华之冠 (3)
- 三、大蒜之乡寿星多 (5)

金乡大蒜经济的发展

- 一、两次飞跃 (7)
- 二、科技创优 (8)
- 三、促销攻势 (8)
- 四、优质服务 (11)
- 五、基地建设 (12)
- 六、市场建设 (12)
- 七、眼睛向外 (14)
- 八、立志高远 (16)

金乡大蒜的生物学特征与成分分析

- 一、金乡大蒜的生态特性 (19)
- 二、金乡大蒜生育周期及其特点 (21)
- 三、金乡大蒜的主要营养成分及营养价值 (23)
- 四、金乡大蒜的化学成分及主要成分的生物合成过程
..... (26)

金乡大蒜的栽培

- 一、大蒜的引进与栽培历史 (30)
- 二、大蒜的生长与环境条件 (34)
- 三、金乡大蒜得天独厚的自然条件 (36)

四、金乡大蒜的常规栽培技术·····	(41)
五、金乡大蒜的覆膜栽培技术·····	(43)
六、金乡大蒜的立体种植技术·····	(47)
七、大蒜的病虫草害及防治·····	(52)
金乡大蒜的药用	
一、祖国医药中的大蒜·····	(60)
二、金乡大蒜的医疗保健作用·····	(66)
三、金乡大蒜的药用秘验方·····	(74)
四、大蒜的抗癌功效·····	(78)
金乡大蒜的食用	
一、大蒜在古代的食用方式·····	(81)
二、金乡大蒜菜谱·····	(85)
金乡大蒜的制品加工	
一、盐渍、糖渍蒜头、蒜苔·····	(120)
二、脱水蒜片、大蒜盐和大蒜粉·····	(122)
三、蒜米·····	(123)
四、大蒜泥、蒜膏、蒜酱·····	(124)
五、大蒜油·····	(124)
六、大蒜饮料·····	(125)
七、药用蒜制品·····	(127)
金乡大蒜的传说	
一、鱼山和于山·····	(129)
二、大蒜救了王太医·····	(132)
三、金乡蒜助刘秀一统天下·····	(135)
四、金乡蒜助华佗治病救人·····	(135)
五、彭知县种大蒜繁荣金乡·····	(136)
六、大蒜与水仙·····	(137)

七、葫蒜姑娘	(137)
八、歪打正着的药方	(140)
九、为蒜请功	(142)

金乡与金乡大蒜

在山东省鲁西南平原腹地，有一片 881 平方公里美丽富饶的土地，这就是驰名中外的大蒜之乡金乡县。重礼仪、崇勤劳的金乡人民培育了堪称中华之冠的金乡大蒜，金乡大蒜也给金乡大地和金乡人民带来了无尚荣光。

一、大蒜之乡——金乡

金乡县位于东经 116°、北纬 34°。它的周围是诸多旅游胜地：北面是号称“江北苏州”的济宁，东北是世界文化名城曲阜，东面是万顷碧波、十里荷花的微山湖，南面是汉朝开国皇帝刘邦的故乡沛县，西面是“牡丹甲天下”的菏泽。

金乡县历史悠久，人杰地灵，是中华民族文化发祥地之一。远在氏族社会，金乡是有仍氏（缙姓）聚居的地方。夏商时代为有缙国。春秋战国时代为宋国之缙邑。秦朝设郡县，金乡县境内为东缙、昌邑、爰戚三县，属碭郡。西汉更名为金乡县至今。关于“金乡”县名的来历，《金乡县志》是这样记载的：汉武帝天汉四年四月（公元前 97 年），封子刘 为昌邑王，十一年薨，葬于高平山。初在山北凿墓，得白兔，以为不吉，更葬山南，凿而得金，故改名曰金乡山。后改爰戚为金乡县。可见，金乡是以山得名，而山以金得名。金乡实为“金子之乡”的意思。

金乡这片沃土，养育了许许多多古今名人。其中有汉初名将彭越，重情谊守信誉而名闻天下的范式，魏晋哲学大师王弼，东晋思想家张湛，南北朝时宋朝大将檀道济，唐宪宗时代刑部尚书郝士

美，元朝中书右丞马绍，清代儒将周一德。唐代大诗人李白曾在金乡大书“壮观”二字。这千古流传下来的墨宝，一直激励着金乡人民对美好生活的追求。金乡还是当代舍己救人的英雄王杰，世界名人、著名改革家、首都钢铁公司党委书记周冠五的家乡。

金乡县气候宜人，四季分明，物产丰富。境内常年光照充足，雨雪适中，加之沙性土质，酸碱适宜，适合多种植物生长。现已查明的710种，主要有小麦、玉米、棉花、大豆、红小豆、甘蔗等，最著名的，则是白皮大蒜、金谷。金谷，是全国四大名谷之一，已有数百年栽培史。相传，清朝康熙皇帝南下私访，在金乡城西大吴庄吃过一顿小米稀饭，感到香醇可口，此后便派人征缴金乡谷米，并将其定为贡品。这种谷米，籽粒浑圆，色泽金黄，粘香醇口，故有“金谷”誉称。它营养丰富，是产妇和婴幼儿的理想食品。其糠壳可入药，对神经官能症有一定疗效。1959年后，金谷的主要品种“齐头黄”、“齐占头”、“菠菜根”等，多次在全国、全省农业展览会展出，极负盛誉。此外，金乡有动物415种，其中驰名中外的有青山羊、大黄牛。初步查明的矿产18种，如煤、铝土、铀、锆、天然焦、石灰岩等。它们分布广、贮量大，品位高，地质购成简单，便于开发。

源远流长的民族工业是当今金乡名优产品迭出的重要基础。糕点“红三刀”源于西周，一直驰名京省。清末手工业作坊就近二百家。现在以电器、机械制造、轻工、纺织、服装、食品、化工、酿酒、建材为主的工业体系已初具规模。市以上名优产品200多种，出口创汇产品20多种，远销十几个国家和地区。

古老的文化、悠久的历史在金乡留下了叹为观止的文物古迹和革命纪念地。全县省市级文物保护单位6处，旅游风景区点4处。唐代文峰塔、明代奎星楼、李白墨宝“壮观”碑、战国古剑、秦汉古币、汉画石像令人回味怀古。羊山烈士陵园、王杰纪念馆令人肃然起敬。

金乡县地理位置优越，交通方便。县城西北 20 公里，就是济宁机场。它四面都有铁路运输线：北面是石荷线，东面是京沪线，南面是陇海线，西面是即将开通的京九线。陆路、水路四通八达。105 国道飞穿南北，枣曹公路横贯东西，柏油公路通到各乡镇。内河航道与京杭大运河相连，乡乡镇镇通航。电讯事业发展很快，如今已开通了与全国各大中城市的直拨电话，传真、电报报路已进入全国电报自动网。

金乡，金子之乡。不过，在当代的金乡县，最著名的物产已不是黄金，而是比黄金更贵重、更受人喜爱的金乡大蒜。

二、金乡大蒜——中华之冠

大蒜，是人类越来越喜爱的食品，世界上许多国家都种植大蒜，中国是世界大蒜种植的第一大国，总产量占全世界的六分之一以上。自汉代大蒜被引入中国后，世代代的劳动人民精心地培育它、种植它，不但使大蒜的栽培遍及大江南北、长城内外，而且形成了各具特色的优良的地方品种。大蒜的类型很多，如按蒜瓣大小分，可分大瓣类型和小瓣类型；按蒜苔的发达程度，可分为有苔类型和无苔类型；按叶的质地，可分为软叶类型和硬叶类型；按生长期，可分为早、中、晚熟品种；按皮色，则可分为白皮种和紫皮种。以大蒜皮色划分，全国有名的品种就相当多。如：

在白皮类型中，有：①山东苍山大蒜，其中还有蒲棵大蒜、糙蒜、高脚子蒜三个小品种；②菏泽白皮蒜；③五十年代引进的苏联大蒜，又称改良蒜、杂交蒜；④河北的狗牙蒜；⑤安徽的舒城大蒜；⑥贵州的毕节大蒜；⑦西藏的拉萨白皮大蒜；⑧上海的嘉定大蒜；⑨河北的永年大蒜；⑩浙江的余姚白蒜；⑪上海的无苔大蒜；⑫江苏的太仓白蒜；⑬安徽的官堂大蒜；⑭北京的柳子蒜；⑮内蒙古的河套白皮蒜；⑯广西的全州白蒜；⑰山东的安丘白蒜；⑱浙江杭州

白皮蒜；①⑨陕西的商南白皮蒜；②⑩吉林的大马牙蒜；③⑪江苏的丰县白蒜；④⑫河南南阳白蒜；⑤⑬新疆的奇台白蒜；⑥⑭金乡白皮大蒜等。

在紫皮类型中，有：①①山东嘉祥大蒜；②②济南红皮蒜；③③北京紫皮蒜；④④山西的应县大蒜；⑤⑤辽宁的海城大蒜；⑥⑥黑龙江的阿城大蒜；⑦⑦陕西的蔡家坡紫皮蒜；⑧⑧湖南的茶陵大蒜；⑨⑨四川的川西大蒜，其中又分为蒜苗、蒜头兼用种，蒜苔、蒜头兼用种和蒜苗、蒜头、蒜苔兼用种三类；⑩⑩辽宁的开原大蒜；⑪⑪内蒙古的土城紫皮蒜；⑫⑫广西的玉林骨蒜；⑬⑬江苏扬蒜；⑭⑭江西的都昌大蒜；⑮⑮湖北的随州大蒜；⑯⑯四川的苏姑大蒜；⑰⑰四川的自贡早蒜；⑱⑱山东的安丘大蒜；⑲⑲山东的平度大蒜；⑳⑳陕西的浮沱红皮蒜；㉑㉑陕西的清涧紫皮蒜；㉒㉒陕西的宝鸡大蒜；㉓㉓湖北襄樊红蒜；㉔㉔甘肃的民乐紫皮蒜；㉕㉕河北定县紫皮蒜；㉖㉖新疆阜康红蒜等。

在如此众多类型和品种的大蒜中，哪一种大蒜可以称得上“中华之冠”呢？这就是金乡白皮大蒜。

其一，在大蒜的品质方面，金乡白皮大蒜位居全国第一。1992年12月在北京举行的首届中国农业博览会上，金乡大蒜荣获银质奖，是全国白皮蒜类展品中获得的唯一最高奖。著名大蒜专家孙慧生教授是这样评价的：“金乡大蒜素以头大质优著称，富含维生素、氨基酸、蛋白质、大蒜素和碳水化合物。具有较高的药用价值和营养价值。”“金乡大蒜名冠全国，当之无愧。”金乡大蒜的主要特点是营养丰富、肉粘味香、辣味适中，它蒜头大、瓣均匀、不破碎、耐储藏，因而深受群众喜爱、专家好评。

其二，在大蒜种植面积方面，金乡大蒜居全国县级第一。据统计，全国种蒜面积约180万亩，金乡县就占30万亩，是全国的六分之一。

其三，在大蒜的年总产量方面，金乡县居全国县级第一。1992年金乡县大蒜总产量是32万吨。

其四，在大蒜的平均单产方面，金乡县居全国县级第一。1992年金乡大蒜平均亩产为1100公斤。

其五，在大蒜的出口方面，金乡大蒜居全国县级第一，1992年出口量达15000吨，约占全国大蒜出口的四分之一。

其六，1992年产于金乡县化雨乡东刘村的一头大蒜，重700克，直径为18厘米。据外贸和商业部门称，这是目前中国最大的蒜头。

金乡大蒜何以成为“中华之冠”？这与它悠久的栽培历史、得天独厚的自然条件、蒜农的辛勤劳作、现代科技的发展以及党的好政策、金乡县领导的正确决策有直接关系。这些，将在下面作进一步阐述。

三、大蒜之乡寿星多

素有“大蒜之乡”美誉的金乡县，不仅蒜好，而且人的健康水平高，以长寿老人多在全国遥遥领先。据有关部门提供的资料，1991年底全县总人口57.54万人，其中80岁以上的老人4585人，占0.8%，百岁寿星32人，人均寿命74岁，比全国平均水平69岁高5岁。1992年底，金乡县委研究室对大蒜主产区于山、化雨两个乡镇十个村作了详细调查。1992年底十个村总人口为9362人，其中百岁老人8人，90岁以上老人22人，占0.2%，80岁以上老人120人，占1.3%，人均寿命76岁，比全国平均寿命高7岁。这9千多人中患消化道、呼吸道疾病，脑血管、心血管疾病的极少，癌症的发病率很低。于山乡隋楼村村民隋寻氏，今年98岁，眼不花耳不聋，思维清晰，口齿清楚，行走不用拐杖。她的饮食习惯是，每日三餐都坚持吃大蒜，自记事起从未间断。化雨乡东孟村，941口人，1100亩耕地，近十年来绝大部分土地种植大蒜，人均收入1500元。全村100岁以上的老人就有5人，90岁以上的老人8人，80岁以上的11

人,可谓“寿星村”。其中最高寿者荆丁氏,现年109岁,村民孟召光之母104岁,孟庆元夫妇分别为101岁和100岁。这些老人长寿的秘诀,除保持适当的运动和良好的生活习惯外,一个最突出的特点,就是他们都喜食大蒜,嗜蒜如癖,每餐必食,几十年来都是如此。另外,据了解,这个村十多年来没有出现一例癌症患者,患肠胃道疾病的也很少。干部村民反映,这主是得益于他们悠久的种蒜历史和长期的食蒜习惯。多年来他们始终保持以大蒜佐餐的生活习惯,人均每年要吃蒜苔20斤、大蒜10斤。

据有关资料记载,金乡种植大蒜已有近两千年的历史。虽然大面积推广种植只有近十年左右时间,但长期以来的零星种植,人民群众逐渐养成了喜食大蒜的生活习惯。大蒜为食药兼用佳品,含有丰富的维生素、氨基酸、蛋白质、大蒜素和碳水化合物,具有较高的药用和营养价值,集调味和保健于一体。据《本草纲目》记载,大蒜具有祛寒湿、辟邪恶、散痛肿、化症积、杀毒气、疗疮癣、健脾胃、治肾气、正霍乱、解瘟疫等功能。现代医学研究表明,大蒜不仅是“天然抗生素”,可以杀死100多种有害细菌,还可治疗高血压,保护神经系统和冠动脉血管,控制人体内分泌腺。大蒜中含有的大蒜素,蒜制菌素和蒜甙,能降低人体胃内的亚硝酸盐,具有较强的抗肿瘤作用。同时,大蒜对预防流感、痢疾、肠炎、流脑、结核、肠寄生虫及因环境污染引起的一些疾病有明显疗效。有关食品专家的研究成果表明,粮食作物同大蒜轮作或间作,能有效地减轻病虫害,减少农药施用量,提高粮食产量和质量。这也是大蒜产区居民普遍身体素质较好、健康长寿的一个重要原因。

追求强健体魄和长寿的人们,应该常年坚持食用金乡大蒜。