

话说

义乌红糖

吴优赛◎主编

Huashuo
Yiwu Hongtang

吉林大学 出版社



话说

义乌红糖

Huashuo Yiwu Hongtang

主 编：吴优赛

副主编：毛红瑞 楼云君



吉林大学
出版社

图书在版编目(CIP)数据

话说义乌红糖 / 吴优赛主编. — 长春: 吉林大学出版社, 2014.10

ISBN 978-7-5677-2459-4

I. ①话… II. ①吴… III. ①甘蔗糖—甘蔗制糖—义乌市—图集 IV. ①TS245.1-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第248027号

书 名: 话说义乌红糖

作 者: 吴优赛 主编

责任编辑: 张宏亮 责任校对: 云宇

吉林大学出版社出版、发行

开本: 880mm × 1230mm 1/32

印张: 6.75 字数: 130千字

ISBN 978-7-5677-2459-4

封面设计: 徐占博

北京天正元印务有限公司 印刷

2014年10月第1版

2014年10月第1次印刷

定价: 26.00元

版权所有 翻印必究

社址: 长春市明德路501号 邮编: 130021

发行部电话: 0431-89580026/28/29

网址: <http://www.jlup.com.cn>

E-mail: jlup@mail.jlu.edu.cn

义乌红糖

宏理題

谨以此书献给
义乌市农业检测站
成立十周年
(2004—2014)



《话说义乌红糖》编纂委员会

主 任：周维明

副主任：王小骊

主 编：吴优赛

副主编：毛红瑞 楼云君

编 辑：陈海英 赵钰燕 冯国斌 刘德强 李 敏

丁玉珍 吴万里 陈叔铭 鲍小宝 黄祖红

朱碧兰 杨小琴 朱圆圆

摄 影：吴优赛

人们大概都认为，糖是一种十分微不足道的东西。虽然我们日常生活几乎是离不开糖的，吃起甜甜的，很有滋味——我们不能想象，如果没有糖的话，我们的生活将是什么样子；但是，恐怕很少有人注意到，考虑到，猜想到，人类许多极不显眼的日常生活品和极常见的动、植、矿物的背后竟隐藏着一部十分复杂的，十分具体生动的文化交流的历史。糖是其中之一，也许是最重要的一个。

——季羨林《糖史》

红义
糖鸟

甜蜜的事业

——《话说义乌红糖》序

刘嘉麒

浙江义乌科普同仁让我为即将付梓的《话说义乌红糖》写个序，说来我在这方面的知识是有限的，作不了序。但是出于对神秘历史名城乌伤的情有独钟和对甜食的格外青睐，我打开了书稿，从头到尾通读一遍，被甜蜜地科普一下，加深了对糖的了解，激发了甜蜜的兴趣，义乌红糖的诱惑力油然而生，不由得我陷入甜蜜的思索之中，即兴写点感悟以为序。

糖是老幼皆宜的食品，似乎没有那种食品比糖更普遍，更受人喜爱。虽然糖有多种类型，但红糖是白糖、冰糖……之母，且较之白糖、冰糖更富有营养，更具有医、食价值。义乌红糖是红糖中的极品，素以质地松软、香甜可口而著称，已有七百余年的历史，成为闻名中外的一种品牌，一种产业，一种文化，与火腿、南蜜枣一起被称为义乌传统的“三宝”，是热情好客，诚信包容义乌民情的一个很好注释。

《话说义乌红糖》内容丰富，通俗易懂，图文并茂，贴近民众。全景式的展示了义乌种糖制糖的历史、发展历程、产业优势；首次公布了义乌糖蔗及其产品的营养成分，从科学的角

度分析了其产地环境优势和产品的丰富营养；全面评价了义乌红糖对“鸡毛换糖”、商品经济发展的贡献，并以独特的视角揭示了义乌红糖的文化内涵。

去年秋季，我有幸到访义乌，深为那里的经济繁荣和社会文明所震撼。勤劳智慧的义乌人，不仅创造了丰富的物质财富，也积累了丰富的精神财富。“浙中母县、八婺肇基”的义乌，已成为全球最大的小商品集散中心，是联合国、世界银行等国际权威机构确认的世界第一大市场。甜蜜的事业为使这片古老富足的土地，焕发出生气勃勃的景象，增添了欣欣向荣的光彩。我祝愿《话说义乌红糖》早日面世，让义乌的明天更甜蜜，更美好！

二〇一四年九月二十五日于北京



前 言

义乌市位于浙江省中部，地处金衢盆地东缘，婺州八县皆通义乌，至省会杭州百余公里。义乌是全球最大的小商品集散中心，被联合国、世界银行等国际权威机构确定为世界第一大市场。福布斯发布 2013 中国最富有 10 个县级市，义乌荣登榜首。

义乌历史悠久，人杰地灵，文化底蕴深厚。秦王嬴政（始皇帝）25 年（公元前 222 年）始建乌伤县，公元 624 年改称义乌，1988 年撤县建市，至今已有 2200 多年的历史。

义乌物产丰饶，红糖、火腿、南蜜枣被称为义乌“三宝”，饮誉海内外。义乌红糖是义乌地区所产糖蔗经榨汁，用铁锅煎熬浓缩而成的带蜜糖，几乎保留了蔗汁中的全部成分，营养价值较高，在国内外已有较高的知名度和认可度。纵观义乌红糖发展历史，蕴涵和充分体现着义乌人民“勤耕好学、刚正勇为、诚信包容”的精神。

从 2005 年开始，义乌市政府为弘扬义乌精神，传承和发展地方特色产品，每年都在义亭镇举办红糖节，引得国内外客商慕名而来。义乌红糖产业正重新焕发着青春，已成为浙江省

的主要产糖区，形成了独特的传统红糖文化和优势产业。

编者在深入义乌糖蔗生产区域开展调查与座谈的基础上，对糖区的农业环境、产品质量安全及其产品营养成分作了较为全面的监测分析；先后拜访专业技术人员，查询相关档案资料，网络搜索相关内容，多次实地拍摄照片，收集积累了众多一手资料。经整理分析，组织编纂了《话说义乌红糖》手册。该手册在义乌种蔗制糖历史、生产演变、义乌红糖营养成分、义乌红糖保健功能、产品质量标准、红糖文化等方面进行了阐述，汇集了大量红糖保健与美容配方，并以大量的图片“图说”义乌红糖。希望能为义乌红糖这一传统产业的发展和健康消费，提供一本详实的通俗型、科普型、实用型、图文型的读本。



目 录

序	(刘嘉麒) 1
前言	1
第一章 义乌糖蔗	1
一、糖蔗种植历史	2
二、糖蔗品种演变	11
三、栽培技术演变	14
四、糖蔗生产现状	23
五、环境条件	24
第二章 糖概述	26
一、糖	26
二、蔗糖	32
三、甘蔗食疗作用与食谱	41
第三章 义乌红糖	45
一、红糖定义	45

二、传统红糖与机制红糖的区别	46
三、传统红糖产业的现状与未来	47
四、义乌红糖历史	48
五、义乌红糖的加工工艺	59
六、义乌红糖的主要特点	65
七、衍生产品	67
八、糖蔗的综合利用	68
 第四章 义乌红糖的营养成分	 70
一、主要检测参数	70
二、检测结果分析	71
 第五章 糖蔗与红糖的安全性	 76
一、糖蔗的安全性	76
二、红糖的安全性	77
三、义乌红糖的三大优势	79
 第六章 我国糖蔗、红糖及其产品质量标准体系	 82
一、通用标准	82
二、质量安全标准	83
三、生产技术规范	84
四、产品质量标准	84
五、糖蔗、红糖及其产品专用检验方法标准	86

六、义乌市糖蔗及其产品质量标准现状	86
七、最新涉糖行业标准	87
第七章 红糖的保健功能	89
一、保健功效	89
二、美容效果	92
三、保健红糖	94
四、保健配方	101
五、红糖食品	122
第八章 义乌红糖的申非遗与国家地理标志	125
一、非物质文化遗产	125
二、义乌红糖国家地理标志	133
第九章 义乌红糖文化	136
一、糖文化	136
二、义乌红糖与商业文化	138
三、义乌红糖与鸡毛换糖	141
四、义乌红糖节	145
五、义乌种蔗制糖谚语	146
第十章 图说红糖	155

附 录	166
一、义乌红糖出燕里的故事	166
二、贾维承	174
三、1954 年义乌青糖生产成本调查表	176
四、1979 年义乌红糖的标准	178
五、第七届义乌红糖鉴评会评分标准	179
六、义乌市主要红糖生产企业（点）名录	181
七、糖香在我心灵里荡漾	183
八、义乌红糖赋	200
后 记	201



第一章 义乌糖蔗

甘蔗是甘蔗属（*Saccharum*）的总称，按用途可分为果蔗和糖蔗。甘蔗是一种一年生或多年生热带和亚热带草本植物，属 C_4 作物。甘蔗圆柱形茎直立、分蘖、丛生、有节，节上有芽；节间实心，外被有蜡粉，有紫、红或黄绿色等；叶子丛生，叶片有肥厚白色的中脉；大型圆锥花序顶生，小穗基部有银色长毛，长圆形或卵圆形颖果细小。义乌糖蔗属高纬度种植区，故为一年生经济作物，不会开花。

在中国，最早记载甘蔗种植的是东周时代。公元前 4 世纪的战国时期，已有对甘蔗初步加工的记载。屈原的《楚辞·招魂》中有这样的诗句：“腍鳖炮羔，有柘浆些”。这里的“柘”即是蔗，“柘浆”是从甘蔗中取得的汁。说明战国时代，楚国已能对甘蔗进行原始加工。

西晋陈寿所著的《三国志·吴书·孙亮传》中，有“亮使黄门以银碗并盖，就中藏吏取交州所献甘蔗饴……”的记述。交州在现今的广东、广西一带，与上述的楚国同是中国的南方，是甘蔗制糖最早的地区。甘蔗饴是一种液体糖，呈黏稠状，是将甘蔗汁浓缩加工至较高浓度（黏稠），便于储存

食用。

东汉张衡著的《七辨》中，有“沙飴石蜜”之句。这里“沙飴”二字，是指制得的糖有微小的晶体，可看作是砂糖的雏形。6世纪时陶弘景著的《名医别录》中写道：“蔗出江东为胜，卢陵也有好者，广州一种数年生，皆大如竹，长丈余，取汁为沙糖，甚益人。”这里描述的种蔗区域更加广阔了，种蔗的技术也已提高，且已经制出砂糖。这种砂糖是将蔗汁浓缩至自然起晶，成为带蜜的糖。比先前的甘蔗饴的加工技术又提高一步。

中国第一部制糖专著——《糖霜谱》，由北宋王灼于1130年间撰写。全书共分7篇，内容丰富，分别记述了中国制糖发展的历史、甘蔗的种植方法、制糖的设备（包括压榨及煮炼设备）、工艺过程、糖霜性味、用途、糖业经济等。1637年初刊的明代宋应星所著《天工开物》卷六（《甘嗜》）中，记述了种蔗、制糖的各种方法，比《糖霜谱》一书更系统、更详尽。这些方法，在中国民间一直沿用到20世纪。

一、糖蔗种植历史

2004版《浙江农业志》载：南宋咸淳《临安志》（1265—1274年）载：“旧贡。今仁和、临平多种之。土窖藏之，至春夏，可经年，味不变。小如芦者，曰荻蔗，亦甘。”浙江在5世纪已有种蔗制糖。宋《西安县志》（唐置，今衢

县)载:“紫白二种,紫者产龙游,供咀嚼,白者自闽中来,可煮汁炼糖。”此外,《象山县志》《乐清县志》《永嘉县志》《绍兴府志》和《萧山县志》等皆有类似记载,说明甘蔗栽培的普遍。浙江种蔗制糖延续至今,至少已有 1500 多年历史。

2004 年版《金华县志》载,婺州一带(辖义乌)于公元 11 世纪(宋代)已有糖蔗种植。1993 年重修的《洋川贾氏燕里村谱》二卷 13 页载:“惟承(1604—1670 年)……顺治年间,客游闽越,摹仿糖车之式,教人栽植糖蔗,制为红糖,邑民享其美利,至今庙祖祀。”经查证,义乌佛堂镇燕里村第五代传人贾惟承,于清顺治十八年(1661 年),从闽南引进种蔗和制糖技术,迄今已有 340 余年历史。



图 1: 洋川贾氏燕里村谱 (1993 年版) (封面 绞糖图 封底)

朱丹溪(1281—1358 年)的医学著作《格致余论》之五《治病必求其本论》中记述,“以茱萸、陈皮、青葱、鹿苕根、生姜,煎浓汤和以沙糖饮一碗许……”,朱丹溪此处方中已有