



银蒜紫衣青薹鲜

王星玉

眼下正是新蒜上市时节。大蒜是日常生活中不可缺少的蔬菜和调味品,蒜薹和蒜苗是人们喜爱的时令蔬菜,大蒜可佐食面条、饺子,还具有杀菌消毒的作用。那么,您知道大蒜起源于哪里吗?大蒜的分类和优良品种有哪些吗?今天,我们就一起来。

1 大蒜的起源与分布

大蒜是百合科葱属植物,大蒜的起源中心在中亚一带,包括印度西北部、巴基斯坦、阿富汗、俄罗斯、塔吉克斯坦和我国的新疆一带。其实,我国从古至今到处都有野生大蒜的分布,除新疆北部有多种野生大蒜分布外,中部秦岭、巴山以东地区都有大量野生大蒜分布,当地农民也有在成熟时当作野菜采集的习惯。笔者在收集各种农作物野生近缘植物时,在我省五台山、运城市、阳曲县等地均发现分布有大量的野生小蒜。由此可见,中国也是大蒜的起源地之一。据后魏的《齐民要术》种蒜第十九《博物志》载:“张騫通西域,得大蒜、胡葱。”从此,大蒜在中国广为传播,成为中国主要蔬菜之一。《齐民要术》还引《广志》所说:“蒜有胡蒜和小蒜之分。”明代的《本草纲目》也记载:“家蒜有两种,根茎俱小而瓣小,辣甚者,蒜也,小蒜也。根茎俱大而瓣多,胡也,大蒜也。”可见,当时人们食用的蒜分为两种,一是西域引入的大蒜,二是中国原本就有的品种——小蒜。

大蒜在世界上分布广泛。据联合国粮农组织统计,世界大蒜种植面积达529000公顷。

2 大蒜的食用和医用价值

大蒜浑身是宝,其幼苗、嫩叶、假茎、花薹和鳞茎(蒜头)皆可作为蔬菜和调味品用。蒜苗和蒜薹是深受人们喜爱的优良蔬菜,蒜头除可加工糖醋制品外,更可生食兼作调味品,尤其是炒肉、做鱼时,蒜头必不可少。大蒜经过加工后,制成脱水蒜片和蒜油(精),更是深受市场欢迎的产品。大蒜是一种调味品,唐代寒山写的《诗三百三首》中有:“蒸豚搗蒜酱,炙鸭点椒盐。”明代韩奕编写的《易牙遗意》,提到了蒜瓜的做法:“秋间小黄瓜一斤,石灰白矾汤焯过控干,盐半两,腌一宿,又盐半两,剥皮大蒜瓣三两,捣如泥,与瓜拌匀,倾入淹下水中熬好酒醋浸着,凉处顿放,冬瓜茄子同法。”

除此之外,大蒜营养丰富,富含蛋白质、维生素A、B、C和多种微量元素及蒜氨酸、蒜酶等对人体有良好保健作用的成分。大蒜还含有一种丰富的烷基硫化物,具有强烈的杀菌灭毒效果。据梁国宁著作《园艺史话》和美国人G.mccollum撰写的《洋葱及共同源植物》记载:早在公元前三千多年,埃及人就用水蒜治病。我国梁代(502~527)的《名医别录》记载:“大蒜下气,消谷化肉……”到了明代李时珍的《本草纲目》对大蒜的药用功能记载就更多了。第二次世界大战期间,英国和埃及曾以大蒜供军人食用以防病消炎,补药物供应之不足。近年来,埃及、德国及英国的医生,将大蒜用于治疗高血压、降低胆固醇、治疗血管硬化、防治癌症等,均有明显的疗效。大蒜可作为居家治疗的辅助手段,如喉咙干燥、疼痛时,以大蒜加冰糖熬水饮用,能缓解症状,并增加抵抗力。

3 我国大蒜品种的分类及其特点

我国大蒜的品种很多,归纳起来有两大类型,每种类型中又有大瓣和小瓣品种之分。

白皮类型 成熟后的大蒜头有多层薄外衣。这种大蒜抗寒性强,多以秋播,生育期210天至300天,蒜苗可露地越冬,生长期长,晚熟,产量高,蒜头偏圆或球形,蒜瓣大而少,每头有6~12瓣,单头重50克左右,蒜头不易失水,辣味略淡,耐贮藏,颇受国际市场欢迎,

是我国出口创汇的主要类型。该种类型也是蒜头和蒜薹兼用品种,在国内市场上占有主要地位。在该类型的大瓣品种中,每头蒜有6~12瓣;小瓣品种中,每头蒜25~35瓣不等,市场上以大瓣品种为主。

紫皮类型 成熟的大蒜头有多层紫红色外皮包裹。该种类型春性较强,抗寒性较差,多以春播为主,生育期短,一般90天至120天,生长快,早熟,蒜头

易失水,口感辛辣味浓,在我国以东北、华北、西北地区种植较多。蒜薹短粗,抽薹不整齐。但由于蒜味浓郁,也是人们乐见的类型。该类型也有大瓣和小瓣之分。大瓣品种的蒜头偏圆形,有3~4层紫红色外衣,包裹6~9个蒜瓣,呈一圈排列,单头蒜头8~20克,辛辣味浓郁,灭菌杀菌力强,具有较高的医用价值。小瓣品种的蒜头小,椭圆形,每头3~5瓣。生产上以大瓣品种居多。

4 我国大蒜的优良品种

白皮大蒜中的优良品种
白皮大蒜中大瓣品种中的优良品种:一是特大白皮蒜,单头大蒜重达92~125克,内有蒜瓣8~12个。这种蒜主要分布在西藏、新疆、内蒙古、吉林等地。二是大头白皮蒜,单头蒜重50~90克,内见6~9个蒜瓣,主要分布在安徽、湖北、湖南等地。三是白皮蒜,单头蒜重50克左右,主要分布在陕西、甘肃等地。

白皮大蒜中小瓣品种中的优良品种:一是大马牙蒜,蒜头、蒜瓣较小,每头大蒜有蒜瓣15~20个,不易抽薹或很少抽薹,主要分布在吉林省。二是青海白皮蒜,青海省地方品种,单头重70~80克,有蒜瓣26个,呈3~5圈排列,以4圈者居多,产量高,亩产500~750公斤。三是甘肃白皮蒜,甘肃省地方品种,单头重60克,每头有蒜瓣12~15个。

紫红皮大蒜中的优良品种
紫红皮大蒜中大瓣品种中的优良品种:一是民乐紫皮蒜,甘肃省地方品

种,蒜头大,单蒜重60~85克,有蒜瓣5~7个,是蒜头和蒜薹兼用品种,亩产蒜头1800公斤,蒜薹250~350公斤。二是青海红皮蒜,青海省地方品种,蒜头大,蒜头重60克,有7~10瓣,口感辛辣,是当地以采收蒜头为主的优良品种,耐贮藏,也是当地出口创汇的重要品种。三是蔡家坡红蒜,陕西省岐山县地方品种,单头蒜重50~60克,有瓣7~8个,辣味浓,早熟,是当地蒜苗、蒜薹、蒜头兼用品种,以青蒜栽培,可收蒜苗3000~3500公斤。作为蒜薹、大蒜栽培,亩产蒜薹250~400公斤,亩产蒜头750~1000公斤。四是应县紫皮蒜,山西省应县地方品种,蒜头较小,单头蒜重25~40克,有蒜瓣4~8个,蒜味浓郁,糖分含量高,品质佳,亩产蒜头1000公斤。五是阿城紫皮蒜,黑龙江省阿城县地方品种。据金代古籍记载,距今已有九百多年的种植历史,蒜头单头重25~50克,有蒜瓣5~8个,辛辣味浓,蒜薹抽薹率高,嫩脆,品质好,是东北地区的优良蒜用、薹用品

种。六是上高紫皮蒜,江西省上饶市广信区地方品种,一般亩产蒜薹250公斤,蒜头500公斤。

紫红皮大蒜中小瓣品种中的优良品种:一是早蒜,又名云顶蒜,四川省成都市一带地方品种,是蒜薹用大蒜品种中的特早熟品种,蒜薹品质细嫩,亩产100~150公斤。蒜头重50克左右,有蒜瓣8~10个,亩产蒜头200公斤左右。二是雨水早,又名百花早,四川省成都市地方大蒜用早熟品种,是蒜薹和大蒜兼用品种。蒜薹的抽薹率高,品质细嫩,味浓,耐贮藏,亩产400~500公斤,蒜头亩产300公斤。

5 我国大蒜种质资源的收集、保存和研究

我国政府对农作物种质资源的收集、保存和利用一直都很重视,对大蒜种质资源的收集、保存也和其他农作物一样,在上世纪50年代第一次农作物收集考察时就收集到数十份大蒜种质资源,但缺乏良好的保存条件,以至于丧失了发芽率。直到1979年至1980年我国第二次农作物普查收集时,又征集到214份大蒜种质资源。到2016年,又陆续收到80份大蒜种质资源。目前保存到国家长期库的大蒜种质共计294份。中国农业科学院蔬菜研究所的科研人员对这些大蒜种质进行了播种后的观察记录,完成了相关农艺性状的调查研究,包括鳞茎直径、鳞茎茎高、鳞茎背宽、鳞茎皮色、鳞芽排列等鳞茎相关性状,还包括田间种植后的株高、株幅、叶长、叶宽、假茎高、假茎粗、抽薹性等,获得八千多个相关数据,编写了《中国大蒜种质资源目录》,鉴定筛选出T141和T167两个优质、高产和高抗逆的大蒜优异种质,供我国广大地区大蒜生产和育种利用。

作者系山西农业大学(山西省农业科学院)农业基因研究中心二级研究员



本版绘图:李炫君