

# 齐桓公“播下”葱种 明朝时已被“封王”

## ——比姚明还高的章丘大葱2700年成长史

□支倩倩 翟伯成

### 齐桓公带回的战利品

大葱原产于我国西部高原和亚洲西部部分地区。据《礼记·曲礼》《礼记·内则》等记载：“脰，春用葱，秋用芥；脂用葱，膏用韭。”可见，大约在公元前1000年左右，大葱就已经成为我国的栽培食用蔬菜了。

公元前681年，大葱被引进齐鲁大地。《管子》一书中记载：“齐桓公五年北伐，山戎出冬葱与戎菽，布于天下。”山戎是春秋战国时期的族名，分布在今河北省北部，善种冬葱，齐桓公讨伐山戎时得其冬葱移植山东。这里的冬葱就是大葱的鼻祖了。自从2000多年前作为战利品带回齐国，大葱如临福地，见风就长，陪伴齐鲁百姓到如今。如此算来，章丘大葱至少有2700年的种植历史了。

汉朝《汉书·龚遂传》载：“遂为渤海太守，劝民务农桑，令口种五十本葱。”又劝又令，说明汉朝把种大葱当任务让老百姓完成，这是大葱在山东推广种植的开始。

据东汉崔寔《四民月令》指出：“二月别小葱，六月别大葱，七月可种大、小葱。夏葱曰小，冬葱曰大。”二月可栽种小葱，六月可栽种大葱，并且有夏葱、冬葱的区分。这和现在葱的基本种法一样，冬春种植葱秧，夏季移栽大葱。另外，西汉乐府의《孔雀东南飞》里面这样写：足下躡丝履。头上玳瑁光。腰若流纨素。耳著明月珰。指如削葱根。这里把手指比喻成葱根可以说很形象了。

魏晋时期，晋朝郭义恭编撰的《广志》中这样说：休循国居葱岭东，其山多大葱。古代葱岭多指西南一些地区，我们可以看出来，古代时多栽种于半寒冷地区，这也符合葱的生活习性。北魏时期，贾思勰的《齐民要术》还有一篇《种葱篇》，对种葱的留种、栽培、管理、越冬措施作了详细论述。

元代王祯的《农书》也对葱的种植方法作了详细讲解：“种法先以小畦种，移栽却作沟壑粪而壅，俱成大葱，背高尽许，白亦如云，宿根在地，来春并得种移栽之。”由此看，大葱的种植方法至少在元代已基本定型。

到了明代，章丘大葱已名扬全国，成为朝廷贡品，并被明世宗御封为“葱中之王”。至今还流传着四句诗歌：“大明嘉靖九年庆，女郎仙葱登龙庭，万岁食之赞甜脆，葱中之王御旨封”，这就说明在明代，大葱种植在章丘地区已经普遍并且作为当了朝贡品。据明朝嘉靖九年（公元1530年）《章丘县志》记载：“葱以产女郎山者为最。”又据乾隆二十年（公元1755年）《章丘县志》记载：“蔬类之属芥、韭、葱、蒜、瓜，以产女郎山者为最。”章丘大葱遂以栽培历史悠久、品质绝佳而获得了“葱中之王”的赞誉。而章丘大葱最著名的产地是女郎山西麓乔家、马家、石家、高家、王金等村一带，所谓“章丘大葱，绣惠正宗”。

民国16年（1927年），《济南快览》记载：“章丘大葱，其枝重且及斤，尤以山东人之特别嗜好品；大明湖之蒲菜，其形似菱，其味似笋，偏植湖中。此为北数省植物菜类之珍品”。民国21年，山东乡村建设研究院举办的第二届农展会上，章丘县三区回北村的刘玉西参展的大葱荣获优二等奖。

1956年，章丘绣惠回北村葱农刘廷茂参加全国农业劳模表彰大会，以所产大葱品质优异而获得国务院总理周恩来署名的奖状，并受到毛泽东主席的接见。1996年，章丘被农业部命名为“大葱之乡”，先后获得“中国名牌农产品”“中国驰名商标”“第十二届中国绿色食品博览会金奖”等多项荣誉。2014年，章丘大葱成功登上APEC晚宴桌，让来自世界各地的客人尝到了地道的“章丘味道”。

当一个山东人说你还没葱高的时候，他是认真的！尤其在山东章丘人心里，姚明身高是章丘大葱的基本单位，没跟姚明比过身高，算哪根葱？2020年章丘大葱以2.532米的高度成功挑战了吉尼斯世界纪录，成为“世界上最长的葱”。日前，在2022中国·章丘大葱文化旅游节上，一棵高2.44米的大葱一举夺魁，成为今年最高的“葱王”。这动不动就2米高的章丘大葱到底有啥“秘笈”？答案还需要从章丘大葱的前世今生来寻觅。



2022年“葱王”评选中，评委们正在对参选大葱进行测量。



大葱种植户苗发勇种植的大葱高达2.44米，一举夺魁。

### 一项吉尼斯世界纪录

“不要花，不看叶，单看葱白儿，你便觉得葱的伟丽了……这个白色叫你舍不得吃它，而拿在手中颠着，赞叹着，好像对于宇宙的伟大有所领悟。”这是老舍先生初到济南后对葱的评价，这个葱就是章丘大葱。

在山东，章丘大葱是一张响当当的名片，是全国300个地理标志性特产之一。不仅仅是因为章丘大葱“长得漂亮，口味好”，最主要的原因还是它长得高。2020年，章丘大葱以2.532米的长度获得“世界最长的葱”吉尼斯世界纪录，为章丘大葱走向世界开具了一张特别通行证。

“高出天际”的章丘大葱为何高人一等与众不同？这就要夸到当地丰饶的水土条件、优良的品种和独特的种植工艺。

正宗的章丘大葱以绣惠街道的女郎山周边为最佳。《章丘县志》上有记载：“葱以产女郎山者为最”，说的就是绣惠的女郎山。女郎山下土层结构特殊，俗称“鲤鱼腰”“油饼地”，质地松散、透气性、保肥性、持水性恰到好处，土壤pH值为7.8—8.15，呈微碱性，适宜种植大葱。除此之外章丘还有着58.8万亩的天然富硒土壤，生产的大葱天然富硒，品质极佳。章丘大葱的主要灌溉水源为发源于百脉泉群的绣江河，水质清纯，富含锶、偏硅酸等微量元素；夏热冬冷，春秋气温适中，夏季多雨湿润，冬春季干旱的气候，最适于大葱生长发育周期的节律性需要。

老话说得好，有好的种子才能长出好的作物。经过多年的努力，章丘葱农选育出了两大特色地方品种——“大梧桐”和“气煞风”。“大梧桐”质地充实细致，纤维较少、汁多、脆嫩甘美，品质优良，嚼之无丝，是章丘大葱的代表品种。“气煞风”因植株粗壮，大风也奈何不了它，故名“气煞风”。“气煞风”品质上乘，略有辛辣。

章丘区形成了1000亩的良种繁育基地，建立了拥有39个新品种的大葱种质资源库。2011年11月，“大梧桐”搭载“神舟八号”飞船遨游太空17天，进行空间诱变育种和筛选试验。

除了品种优良，章丘大葱独特的种植技术也是其“高高在上”的重要原因。章丘大葱从田间走上餐桌，需要400余天漫长的生长过程。每年10月份育苗，次年5月底至6月份为移栽期，生长期前后共13个月左右，立冬前后为收获期，每年秋末冬初3个月集中上市。值得一提的是，章丘大葱的移栽是种在30厘米的沟里，其间要经过3—4次的培土，大葱收获时大葱生长的沟就变成了30厘米高的垄背，大葱也就是在这不见光的地下完成了软化，形成了洁白细致、味道香甜的葱白，这也为动辄2米高的章丘大葱打下坚实的基础。

一年秋末冬初季，恰是大葱至味时。大葱收获时节，章丘都会举办章丘大葱文化旅游节，已经连续举办19届。去年10月31日，2022中国·章丘大葱文化旅游节开幕，最吸引人的莫过于“葱王”评选。经过一番角逐，共有6人被评选为章丘大葱种植能手，其中，王金村村民苗发勇所种的大葱以2.44米的高度拔得头筹。葱王评选主要依据整葱高度、葱白高度、单株重量、葱粗以及含糖量五个标准。

最近几年来，每一任葱王都对姚明发起了“葱击”。2014年，葱王高2.27米，比姚明高了1cm；2015年，高姚明7cm；2016年，高5cm；2017年，足足超过姚明25cm。2021年，绣惠街道被授予“山东富硒大葱第一镇”称号，同年的“好品山东——齐鲁灵秀地 品牌农产品”推介会澳门站现场，脆嫩可口、葱白高挑的章丘大葱深受澳门群众及采购商的欢迎。

历经2000多年的历史沉淀，章丘大葱先后荣获“中国名牌农产品”“中国驰名商标”等多项荣誉，章丘大葱栽培系统被农业农村部列为《中国重要农业文化遗产》，章丘大葱特优区被列为第一批中国特色农产品优势区，“章丘大葱”入选2017中国百强农产品区域公用品牌，获第十五届中国国际农产品交易会参展农产品金奖。2021年章丘大葱品牌价值达到52.91亿元。

### 一个走向世界的梦想

虽然都叫葱，品质大不同。葱主要分

为：大葱、分葱、细香葱、胡葱、楼葱、韭葱等。大葱，主产于秦岭淮河以北和黄河中下游地区，主要品种有：山东章丘大葱、陕西华县谷葱、辽宁盖平大葱、北京高脚白大葱、河北隆尧大葱、山东莱芜鸡腿葱、山东寿光八叶齐葱；分葱，又称四季葱、菜葱、冬葱，主产于长江以南地区，此类葱便于烹调，辛香味浓；细香葱、胡葱，主产于福建、两广地区；而楼葱、韭葱各地均有少量栽培。

中国大葱千千万，章丘大葱最好看！在这悠久的历史长河中，章丘大葱就像一颗璀璨的明珠，穿越2000多年的时光隧道，造就了葱类中的葱中之选。2000多年的栽培历史中，章丘大葱以其美好的品质，备受赞誉。

民间对大葱有“菜伯”及“和事草”之称。作为餐桌上必不可少的佐料，葱的地位不存在南北之争。有人说，大葱之于山东人，就像辣椒之于四川人，根本离不开。特别是章丘大葱，葱白肥大，细嫩，于淡辣中更多清甜，生吃、凉拌最佳，炒食、调味、配锅亦好，堪称葱中珍品，是人们最喜爱的常备蔬菜之一。章丘大葱蘸酱就煎饼，是地道的山东风味，尤为广大群众喜爱。章丘大葱又是诸多名菜的主要作料：北京烤鸭、红烧肘子、油炸大肠等，都以大葱调味；葱烧海参、葱烧蹄筋、葱烧肉、葱扒鱼唇等名菜，则以章丘大葱为主料；葱油泥、葱椒泥、葱油、葱椒绍酒等都用章丘大葱葱制成的调味品。

“高、白、脆、甜”是章丘大葱优质品质的最佳描述。特别是脆和甜，是其他的大葱所不能比拟的。所谓章丘大葱的“脆”和“甜”说的就是它的口感，这种大葱的辣味偏淡，对于不爱吃辣的人来说是最佳的选择，并且它吃起来还微微有点清甜味道，尤其是口感脆爽、无筋无渣，无论是生吃，还是炒熟了吃都是味美无比。

在《大宅门》里白景琦说过的一句台词：“不吃大葱，就不是山东人。”章丘大葱对山东人来说就是水果，一咬一个嘎嘣脆。直接蘸酱吃，或是卷一张煎饼蘸酱吃，那微辣鲜甜的感觉在嘴里横冲直撞，回甘留下的清谈微甜，就是“家”的滋味。

章丘大葱不仅是日常生活中的美味佐品，而且有相当高的营养价值和药用价值。李时珍《本草纲目》载：葱白作汤治伤寒寒热、中风耳目浮肿，能出汗；葱汗即葱涕，功同葱白，取汁入酒少许，滴鼻中治衄血不止；葱须疗饱食、房劳、血渗大肠、便血、肠痔；葱花治心脾痛；种实明目，补中气不足。所以，古今以来，大葱作为病药的系列制品，已为广泛应用。

近年来，章丘大葱实现了生产史上多个历史性的突破：章丘龙山街道的魏李村的四季鲜葱在传承章丘大葱优势特点的基础上，实现章丘大葱生产过程的全程机械化和天天有鲜葱上市的“四季种植模式”。章丘大葱产业正由传统的一产为主向着统筹生产、销售、加工、物流、研发、示范、服务的三产融合方向快速迈进。

提起山东大葱，可能好多外地人还带着戏谑和调侃，认为山东大葱是“低端食材”。是上不了台面的低端食物。殊不知章丘大葱早就“乌鸦变凤凰”了，北京全聚德、上海“菜管家”、盒马鲜生……章丘通过与大型商超餐饮企业战略合作，让章丘大葱走向全国餐桌。2022年，章丘大葱除了走上冬奥会的餐桌，还实现了走向世界的梦想。经SGS权威机构检测（508项检测），章丘大葱实现了“零农残”，达到了出口标准，出口到俄罗斯、乌兹别克斯坦等国。

章丘大葱从出现到走向世界，用了2000多年，从一粒种子到收获，用了13个月。高过姚明，甜过初恋的章丘大葱，不仅是章丘人民勤劳智慧的完美注脚，更是传承着最纯真的山东味。