

名貴糧食品種錄

(內部參考資料)

中華人民共和國糧食部購銷儲存局編

1958

前 言

我国的名貴粮食品种极其丰富多采。这些品种質量优良，各有不同的特点，历来为我国人民喜爱食用，其中一部分在国内市場受到广大消費群众的欢迎，一部分暢銷港澳、日本、东南亚和西欧等地，在国际市場上有很高的声誉。这些品种是几千年来我国劳动人民辛勤培育的成果，是我国宝貴的物質財富，几年来国家粮食部門在全国范围内有重点地进行了調查工作，現在将全国21个省、自治区、直轄市报送的四类120个名貴粮食品种的資料汇集整理編印成冊，提供各地有关部門作为内部的研究参考。

我們的希望是，各地有关的科学研究部門、农业部門、粮食部門注意研究这些品种的品質特性、营养成分、生产状况，进一步加强安排生产，提高产量，积极开展購銷，以保存和发揚祖国优美的粮食遺產，調节国内人民的消費需求，丰富人民的物質生活，有計劃的組織出口，增强国家对外貿易力量，加速祖国的社会主义建設。

有系統地搜集整理我国名貴粮食品种的資料，这还只是一个开始，对我們說来，也只是一种尝试。由于調查的地区、品种还不完全，內容也不充实，因此，可能存在不少遺漏或錯誤的地方，我們竭誠欢迎讀者指正。

目 次

(一) 大米类.....	(1)
(1) 白玉堂大米.....	(1)
(2) 小站大米.....	(1)
(3) 紅蓮稻米.....	(1)
(4) 晋祠大米.....	(2)
(5) 二戶来大米.....	(2)
(6) 柳林子大米.....	(2)
(7) 龙水坪大米.....	(2)
(8) 岔路河粳米.....	(2)
(9) 香米.....	(3)
(10) 洋县寸米.....	(3)
(11) 黑米.....	(3)
(12) 洛門大米.....	(3)
(13) 曲阜香稻米.....	(3)
(14) 太湖香粳.....	(3)
(15) 松江薄稻.....	(4)
(16) 紅叶香稻.....	(4)
(17) 金穗粳米.....	(4)
(18) 凤凰台大米.....	(4)
(19) 香湯丸大米.....	(4)
(20) 八号稻.....	(5)
(21) 香稻.....	(5)
(22) 御谷.....	(5)
(23) 冬粘.....	(5)

(24) 天娥粳	(5)
(25) 印度粳	(5)
(26) 玻璃米	(6)
(27) 烏山大米	(6)
(28) 白岩米	(6)
(29) 香谷米	(6)
(30) 江永桐禾米	(6)
(31) 江华桐禾米	(6)
(32) 韓冬早	(7)
(33) 冷水白大米	(7)
(34) 油粘子大米	(7)
(35) 大禾谷	(7)
(36) 早菜谷	(7)
(37) 金包銀大米	(8)
(38) 明水大米	(8)
(39) 玻璃粘米	(8)
(40) 白壳齐眉大米	(8)
(41) 絲苗米	(8)
(42) 馬埧油粘米	(9)
(43) 降占米	(9)
(44) 香粘米	(9)
(45) 鵝塘粘	(9)
(46) 紅香粳米	(9)
(47) 鼠牙粘	(10)
(48) 西山粘米	(10)
(49) 白香粳米	(10)
(50) 桃花米	(10)

(51) 三顆米·····	(10)
(52) 太白粘·····	(11)
(53) 怀儿谷·····	(11)
(54) 阴阳粘·····	(11)
(55) 寸谷·····	(11)
(56) 柳米·····	(11)
(57) 毕节晚米·····	(12)
(58) 油粘米·····	(12)
(59) 海龙米·····	(12)
(60) 遮放米·····	(12)
(61) 香嘴糯·····	(12)
(62) 血糯·····	(12)
(63) 金坛糯稻·····	(13)
(64) 項山糯米·····	(13)
(65) 武鳴大糯谷·····	(13)
(66) 龙津香糯米·····	(13)
(67) 黑糯米·····	(13)
(68) 紫米·····	(13)
(二) 豆类·····	(14)
(1) 浦东大黃豆·····	(14)
(2) 特粗黃豆·····	(14)
(3) 六月曝大豆·····	(14)
(4) 大青豆·····	(14)
(5) 山东大青豆·····	(15)
(6) 大毛青豆·····	(15)
(7) 平湖元青豆·····	(15)
(8) 兰溪大青豆·····	(15)

- (9) 青仁烏豆..... (16)
- (10) 宣化綠豆..... (16)
- (11) 明光綠豆..... (16)
- (12) 嘉興綠豆..... (16)
- (13) 紅綠豆..... (16)
- (14) 摘角綠豆..... (17)
- (15) 青海白蚕豆..... (17)
- (16) 太倉青蚕豆..... (17)
- (17) 嘉定白蚕豆..... (17)
- (18) 拣元青蚕豆..... (17)
- (19) 慈溪大白蚕豆..... (18)
- (20) 黑胡豆..... (18)
- (21) 朱砂紅莞豆..... (18)
- (22) 綠莞豆..... (18)
- (23) 楊柳青紅小豆..... (18)
- (24) 純紅小豆..... (19)
- (25) 启东赤小豆..... (19)
- (26) 嘉興赤豆..... (19)
- (27) 围場大芸豆..... (19)
- (28) 大芸豆..... (20)
- (29) 白豇豆..... (20)
- (30) 花垣飯豆..... (20)
- (31) 花垣茶豆..... (20)
- (32) 吳興白扁豆..... (20)
- (33) 大白豆..... (20)
- (34) 玉華豆..... (21)
- (35) 大花豆..... (21)

(36) 粳米豆.....	(21)
(37) 鷄頭豆.....	(21)
(三) 杂粮类.....	(22)
(1) 采育小米.....	(22)
(2) 沁州黃小米.....	(22)
(3) 辽宁小米.....	(22)
(4) 烏拉街小米.....	(22)
(5) 龙山小米.....	(22)
(6) 金米.....	(23)
(7) 灯籠紅玉米.....	(23)
(8) 沙流河玉米.....	(23)
(9) 凤城小粒紅玉米.....	(23)
(10) 黃高粱米.....	(23)
(11) 白高粱米.....	(24)
(12) 黃軟米.....	(24)
(四) 其他.....	(24)
(1) 薏仁米.....	(24)
(2) 鷄頭米.....	(24)
(3) 玉米麦.....	(24)

名貴糧食品種錄

(一) 大 米 類

(1) 白玉堂大米

白玉堂大米产于北京市郊区房山高庄村。相传在开采汉白玉石时，掘石現泉，临近稻谷因受泉水灌溉，稻米品質優良。特点是：米粒整齐，色洁白，質堅耐煮，味香适口，当地傳說反复煮七次，米粒不开花不糊湯，当地贊揚：“一家煮飯三家香，三家煮飯香滿庄”。在封建时期曾作为“貢米”獻給皇帝享受。

(2) 小站大米

小站大米产于河北省天津市郊区小站、宁河县等地。特点是：籽粒肥滿，米形橢圓，皮薄，色洁白光潤，半透明。煮飯柔軟，熬粥液浓有粘性，味香甜适口，是粳米中的優良品種，出米率高，为京津等地人民所喜愛的主食粮种之一，并远銷东北、西北等地。

(3) 紅蓮稻米

紅蓮稻米产于河北省丰潤县王兰庄，因此又名“王兰庄稻”。特点是：米粒稍圓，色泽帶紅，質堅量重，有粘性，好吃爽口，剩飯再煮米粒不开花。相传为封建皇朝时

代“貢米”之一，当地人民多在节日或招待宾客时食用。

(4) 晋祠大米

晋祠大米产于山西省太原市郊晋祠鎮。皮薄出米率高，粒大均匀，色泽雪白，性粘适口，很受当地人民欢迎。在封建时期曾作为“貢米”。

(5) 二戸来大米

二戸来大米产于辽宁省桓仁县二戸来区。特点是：顆粒整齐，出米率较高，米色洁白，粘性强，煮飯熬粥其味芬芳适口，很受当地群众欢迎。

(6) 柳林子大米

柳林子大米产于辽宁省安东县柳林子村。特点是：出米率较高，米色青亮，油性大，煮飯熬粥味香适口，柔軟易消化。

(7) 龙水坪大米

龙水坪大米产于吉林省和龙县龙水坪。特点是：米質坚实，米粒光亮，油性大，煮飯熬粥味香可口，很受当地人民欢迎。

(8) 岔路河粳米

岔路河粳米产于吉林省永吉县岔路河万昌乡。特点是：米色洁白，煮飯熬粥富有香味，質堅耐煮，当地人民喜爱食用，多留作自食。

(9) 香 米

香米产于陕西省城固、洋县。特点是：煮飯熬粥味香美，性凉爽，易消化，传说夏季剩飯放置二三日不变味。

(10) 洋县寸米

洋县寸米产于陕西省洋县。特点是：米粒细长，每粒长约七公厘，粘性强，味香甜好吃。

(11) 黑 米

黑米产于陕西省城固县。特点是：营养丰富，是一种滋补品，当地传说可治貧血症。

(12) 洛門大米

洛門大米产于甘肃省武山县洛門等乡的南河两岸。特点是：米粒饱满，米的表面虽不美观，但米質好，油性大，味道好，耐蒸耐煮，吃水多，出飯率高，很受当地人民欢迎。

(13) 曲阜香稻米

曲阜香稻米产于山东省曲阜县城南一带的小河两岸。特点是：米質清亮，透明有光，粘性大，宜做稀飯，有浓厚的香味，因之当地称之为“香稻米”，传说在封建时代曾作为“貢米”。

(14) 太湖香粳

太湖香粳产于江苏省宜兴等县沿太湖地区。特点是：

粒大均匀，米質軟，色洁白，当地諺語是：“一家煮飯香十家，一亩稻香飘十里”，当地人民很喜欢种植和食用。

(15) 松江薄稻

松江薄稻产于江苏省松江、青浦等地。特点是：米粒短肥，色泽晶白，故有“白肚皮”之称，有粘性，煮飯香軟可口。

(16) 紅叶香稻

紅叶香稻产于安徽省全椒县。特点是：叶呈淡紫色，米粒色黄，米質好有浓香味。群众多願种植。

(17) 金秈粳米

金秈粳米产于浙江省金华专区。特点是：米質堅韌，色泽洁白有光，煮飯不糊湯，适于做糕点，做水晶糕呈半透明，味美适口，很受群众欢迎。

(18) 鳳凰台大米

鳳凰台大米产于河南省郑州市郊区鳳凰台村。特点是：胶泥土地所产米有紅筋，沙土地所产米色白，米粒細长飽滿，色泽鮮明有光，質堅实，煮飯熬粥吃水多，涨性大，味香軟适口，夏天剩飯不易变味。

(19) 香湯丸大米

香湯丸大米产于河南省唐河县，在当地又名“貢米”。特点是：谷穗有长芒，米質好，粘性大，煮飯清香适口。

(20) 八 号 稻

八号稻产于河南省新乡、輝县。特点是：米粒扁形，色泽光亮，性軟稍粘，富有香味，很受当地人民欢迎。

(21) 香 稻

香稻产于河南省新乡、輝县等地。特点是：米粒长圆形，色泽洁白，性軟，有粘性，煮飯味香适口，过去群众多以此米作为饋贈用的礼品。

(22) 御 谷

御谷产于湖北省武昌、黃崗、天門、汉川、来凤等县。特点是：禾苗呈紫色，米質柔軟，煮飯味香甜适口，在封建时期是“貢米”之一。

(23) 冬 粘

冬粘又名“黃米粘”、“油米”，产于湖北省武昌、鄂城、黃梅等县。粒形細长，乳黃色，油性大，質堅性粘，有香味，易消化，故有“落口消”的說法。

(24) 天 娥 粳

天娥粳产于湖北省咸宁、武昌县。特点是：顆粒肥长，故又名“二粒寸”。谷壳呈紅色，米色洁白，煮飯吃水多，漲性大，非常适口。

(25) 印 度 粳

印度粳又名“紅花稻”产于湖北省武昌县。特点是：

皮薄米嫩，米質柔軟，有粘性，油性大，甚為可口。

(26) 玻璃米

玻璃米又名“香粳米”，產于湖南省黔陽縣。特點是：粒形細長，晶瑩透明，米質堅實，有清香味，很受當地群眾歡迎。

(27) 烏山大米

烏山大米產于湖南省望城縣烏山周圍丘陵地區。特點是：米色鮮亮潔白，質柔軟，味道香甜，有粘性，傳說在封建時期是“貢米”之一。

(28) 白岩米

白岩米產于湖南省吉首縣。特點是：米粒整齊均勻，色澤潔白，有粘性，煮飯易熟，香甜適口，在封建時期曾作為“貢米”。

(29) 香谷米

香谷米產于湖南省江永縣。特點是：籽粒均勻，色澤潔白，味特香，富有粘性。

(30) 江永桐禾米

江永桐禾米產于湖南省江永縣。特點是：米有紅、白兩種，米質柔軟，煮飯易熟，富粘性，味香適口。

(31) 江華桐禾米

江華桐禾米產于湖南省江華瑤族自治縣。特點是：谷

有长芒，米粒均匀，碎米少，色泽鮮洁，有粘性，柔軟适口。

(32) 韓冬早

韓冬早大米产于江西省万年县。特点是：籽粒肥大，米色洁白，柔軟适口，有清香味。出米率高。农民喜欢种植。当地农民諺語是：“种田种到老，离不了韓冬早”。在封建时期曾以此米給皇帝进貢。

(33) 冷水白大米

冷水白大米又名“麻姑米”，产于江西省南城县姑山乡。稻谷在生长期中系用姑山泉水灌溉，特点是：米粒透明，質坚实，出米率較高，煮飯香軟适口，当地传说在封建时期此米专门献給皇帝食用。

(34) 油粘子大米

油粘子大米产于江西省信丰县。特点是：粒长飽滿，質坚实，色泽青白，有油性，粘性大，熬粥湯浓有香味，煮飯柔軟适口，出米率較高，很受当地群众欢迎。

(35) 大禾谷

大禾谷产于江西省宁都县固原、会同、安福等地。特点是：米粒大，整齐而透明，形橢圓，有粘性，質好味香，柔軟适口。

(36) 早菜谷

早菜谷产于江西省定南县新城、天花一带，生长期較

短，为青黄不接的早熟作物。特点是：米粒细长，色泽光洁，作饭柔软适口，有香味，当地多留作自食。

(37) 金包銀大米

金包銀大米产于江西省宁都县的石上、洛口、会同等地。谷壳赤金色，米粒洁白，粒长质佳，出米率和出饭率都较高，煮饭味香好吃。

(38) 明水大米

明水大米产于山东省章丘县。特点是：有粘性，煮饭有醇香味，吃水多，涨性大，出饭率较高，剩饭隔日不变味。

(39) 玻璃粘米

玻璃粘米又名“宣粘”，产于广东省南海、番禺、中山、新会、珠海、恩平、开平等县。特点是：谷壳色白，米粒细长，米质坚实，色泽光亮透明，因此得名“玻璃粘”。油性大，做饭味香好吃，当地群众喜爱食用。

(40) 白壳齐眉大米

白壳齐眉大米产于广东省东莞、南海、番禺、增城、三水、花县等地，以东莞、南海所产最佳。特点是：稻谷在生长期中禾苗与谷穗整齐一致，因而得名为“齐眉”。谷壳薄出米率高，米质坚实，色油白青嫩透明，煮饭味香适口，有“米王”之称，畅销港澳等地。

(41) 絲苗米

絲苗米产于广东省增城、博罗、南海、番禺、鹤山、

高明、阳春、龍門、東莞、高要等縣，以增城、博羅所產為最佳。其特點：谷殼金黃，米粒圓長尖細，光澤透明，煮飯味香甜柔滑，很受當地群眾歡迎，每年出口也不少。

(42) 馬埧油粘米

馬埧油粘米產於廣東省曲江縣馬埧區。谷殼金黃，籽粒較絲苗米稍粗，油性大，米色透明，煮飯軟滑有香味，很受當地人民歡迎。

(43) 降占米

降粘米產於廣東省龍門縣。谷殼金黃，米粒尖細，油質大，光澤透明，味香適口，制米粉條韌性大，是制龍門粉的原料，龍門粉在港澳等地銷路很好。

(44) 香粘米

香粘米產於廣東省南海縣平洲鄉。特點是，光澤透明，有濃香味，在一般大米中摻和三分之一的香粘米煮食，就甘香適口。當地多留為自用。

(45) 鵝塘粘

鵝塘粘又名“大洋粘”，產於廣西省賀縣的鵝塘、新塘等鄉。有百餘年以上的種植歷史。其特點：出米率高，每百斤稻穀能出80—85斤米，米粒細長，有光澤，煮飯有香味，柔軟適口，群眾多留作自食。

(46) 紅香粳米

紅香粳米產於廣西省羅城縣。特點是：稻杆堅硬，不

易倒伏，但不适于連种，只适于輪植，谷壳色紅，米有粘性，味香好吃，出米率較高。很受群众欢迎。

(47) 鼠牙粘

鼠牙粘大米产于广西省邕宁县的心圩、五塘地区。其特点：禾秆高而坚硬，不易倒伏，米粒尖細，有白肚，米色光洁，煮飯柔軟适口，富有香味，当地多自种自用。

(48) 西山粘米

西山粘米产于广西省桂平县。其特点：米粒細长，油性大，質軟滑潤，有香味。在封建时期为“貢米”之一。

(49) 白香粳米

白香粳米产于广西省富鐘县。其特点：籽粒肥大，質柔軟，色洁白，有粘性，味香适口。

(50) 桃花米

桃花米产于四川省宣汉县的桃花乡、刘家沟等地，以刘家沟所产为最佳。谷壳金黃，米色洁白光亮，粘性大，油質多，煮飯有香味。传说在封建时期曾作为“貢米”。

(51) 三顆米

三顆寸大米又名“糯寸”，产于四川省城口县。其特点：米粒长大飽滿，粘性强，可代替糯米食用，适于做糕餅、甜食、煮粥等，甚为群众所欢迎。