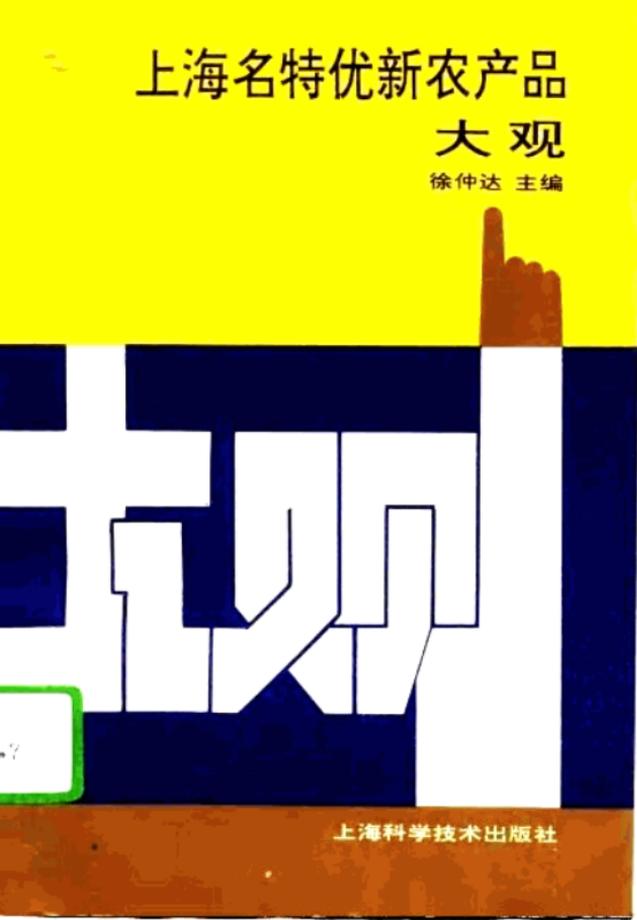


上海名特优新农产品

大观

徐仲达 主编



上海科学技术出版社

96  
Y752.47  
15  
2

# 上海名特优新产品大观

徐仲达 主编

Y752.47



3 0119 4589 0

上海科学技术出版社



C

075780

上海名特优新产品大观

徐仲达 主编

上海科学技术出版社出版、发行

(上海瑞金二路 450 号)

新华书店上海发行所经销 浙江农业大学印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 6 字数 123,000

1994 年 2 月第 1 版 1994 年 2 月第 1 次印刷

印数 1—9,000

ISBN 7-5323-3419-8/S·383

定价:5.20 元

(沪)新登字 108 号

## 本书顾问

- 范德官 (上海市农村党委书记)  
朱颂华 (上海市农委副主任)  
陈文泉 (上海市农业局局长)  
钱根兴 (上海市畜牧局局长)  
汪树俊 (上海市农业科学院院长)  
吴锦康 (上海农学院副院长)  
杨志全 (上海市农场局副局长)  
余建华 (《解放日报》副总编)  
宋 超 (《解放日报》农村部主任)  
邹国维 (《解放日报》农村部副主任)
-

## 本书编撰人员

主    编 徐仲达  
副  主  编 陈正玄 曹海平  
主要编写人员 (以姓氏笔划排列)  
    倪  浩 方志权 陈正玄 吴  蕙  
    陆桂根 林茂春 徐仲达 顾  伟  
    夏培林 曹海平 谢根华 谢小红

# 上海名特优新要走向世界

(代 序)

《上海名特优新农产品大观》的问世是一件可喜可贺的事,这本书收集的100多个篇目,包括了上海郊区主要的传统特产以及近年来引进和开发的大多数新品种。它为上海名特优新农副产品走上市场、走向世界做出了贡献。

上海名特优新能够走向世界,它具有多方面的有利条件。

上海处于全国改革开放的前沿。在党中央、国务院的关心下,在国内其他省、市的支持下,浦东开放开发的步伐正在进一步加快,投资环境不断优化,对外交往日益增多。上海正在建成现代化的国际经济、金融和贸易中心之一,建设国际的大都市市场也在与国际大市场接轨。这一优越的环境为上海名特优新农副产品走向世界带来了极为宝贵的机遇。

上海是全国最大的工商业城市,食品加工工业历来很发达,卫生检测设施也较先进。郊区近年来又陆续兴建了一批具有较高水准的中外合资食品生产和加工企业,为上海名特优新进入国际市场提供了条件,拓宽了渠道。上海还拥有一支强大的农业科研队伍,他们不断培育开发出一批深受

国内外消费者欢迎、符合世界消费新趋向的农副产品,从而壮大了上海名特优新家族,提高了它的品位。这是上海名特优新走向世界极为重要的科技优势。

上海地处长江中下游地区,具有江南水乡独特的地理自然环境:土地肥沃,河流纵横,港湾众多,气候温暖,雨水充沛,有利于各种作物、禽畜、水产品的生长和培育。上海的一些传统特产,如松江鲈鱼、浦东三黄鸡、宝山凤尾鱼,不仅在国内有很高的知名度,而且在海外侨胞中也久负盛名。这是上海生产和开发名特优新得天独厚的条件。

上海名特优新农副产品走向世界不仅是可能的,也是应该的。上海农业正面临传统农业向现代农业,自然农业向商品农业,计划农业向市场农业的转变过程。郊区农民要走向市场,仅仅停留在国内还不行。作为长江流域经济发展的“龙头”,上海农民有责任也应该有胆略走向世界,在参与国际竞争中锻炼自己,提高自己,完善自己,使上海农业逐步缩小与发达国家农业的差距,逐步适应国际大商业、大市场、大流通的要求。因此,把上海名特优新农副产品推向世界,是上海建立开放型、国际型农业的需要,也是上海农业现代化进程中不可或缺的一环。

农业是国民经济的基础,政府各个部门,社会各界都要关心和支持农业。《上海名特优新农产品大观》一书的出版也是对农业的一种实际支持。为此,我们应该感谢本书的作者和上海科学技术出版社为此做出的努力。

上海市副市长 孟连柱

1994年1月22日

## 目 录

## 禽 畜 类

- |                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| 1. 七彩山鸡····· (3)          | 17. 果子狸····· (22)                     |
| 2. 珍珠鸡····· (4)           | 18. 麝鼠····· (23)                      |
| 3. 肉用蓝孔雀····· (5)         | 19. 嘉定梅山猪<br>····· (24)               |
| 4. 鹌鹑····· (7)            | 20. 枫泾猪····· (26)                     |
| 5. 鹧鸪····· (9)            | 21. 上海白猪<br>····· (26)                |
| 6. 乌骨鸡····· (10)          | 22. 微型香猪····· (28)                    |
| 7. 狄高鸡····· (11)          | 23. 上海水牛、川<br>沙奶牛、肉用<br>小公牛····· (29) |
| 8. 南汇优质黄羽鸡<br>····· (12)  | 24. 崇明白山羊<br>····· (30)               |
| 9. 松江 AA 鸡<br>····· (13)  | 25. 江桥湖羊····· (32)                    |
| 10. 樱桃谷鸭····· (14)        | 26. 唐行长毛兔<br>····· (33)               |
| 11. 大瀛鸭····· (15)         | 27. 彩色长毛兔<br>····· (34)               |
| 12. 绿头野鸭····· (17)        | 28. 朱桥肉鸽····· (36)                    |
| 13. 朗德鹅····· (18)         |                                       |
| 14. “阿龙”童子鹅<br>····· (19) |                                       |
| 15. 罗曼蛋鸡····· (20)        |                                       |
| 16. 伊萨蛋鸡····· (21)        |                                       |

## 水 产 类

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 29. 鳖····· (41) | 30. 崇明毛蟹、青浦 |
|-----------------|-------------|

- 大闸蟹、泖河工  
字蟹 ..... (42)
31. 青虾 ..... (44)
32. 对虾 ..... (45)
33. 罗氏沼虾 ..... (47)
34. 蚌珍珠 ..... (49)
35. 河鳗 ..... (50)
36. 练塘筷子鳊  
..... (52)
37. 淀山湖银鱼  
..... (53)
38. 四鳃鲈与加州  
鲈 ..... (55)
39. 罗非鱼与彭泽鲫  
..... (57)
40. 鳊鱼 ..... (58)
41. 淡水白鲢 ..... (60)
42. 革胡子鲶 ..... (62)
43. 斑点叉尾鮰  
..... (63)
44. 宝山凤尾鱼  
..... (65)
45. 宝山鲢鱼 ..... (67)
46. 崇明刀鱼 ..... (68)
47. 牛蛙 ..... (70)

### 蔬 菜 类

48. 蟹味菇 ..... (75)
49. 南汇草菇 ..... (76)
50. 嘉定香菇 ..... (78)
51. 金耳 ..... (79)
52. 上农食荚青豌豆  
..... (80)
53. 佘山兰花笋  
..... (81)
54. 淀山湖莼菜  
..... (82)
55. 生菜、樱桃番茄、  
抱子甘蓝、绿花  
菜 ..... (83)
56. 美国芹菜、金  
丝芥、葫芦瓜、  
荷兰佛手瓜  
..... (85)
57. 葑塘香葱 ..... (86)
58. 杨行黄瓜与宝  
杨5号黄瓜  
..... (87)
59. 徐泾白扁豆  
..... (89)
60. 青浦茭白 ..... (90)
61. 张江雪菜 ..... (91)
62. 崇明芦笋 ..... (92)

63. 崇明金瓜 ..... (93) ..... (94)  
 64. 崇明甜玉米 ..... (95)  
 65. 嘉定白蒜 ..... (95)

### 瓜果花木类

66. 亭林青瓜 ..... (101) ..... (111)  
 67. 三林塘崩瓜 ..... (101) ..... (112)  
 68. 南汇“20世纪”甜瓜 ..... (102) ..... (114)  
 69. “伊丽莎白”甜瓜 ..... (103) ..... (115)  
 70. “8424”西瓜 ..... (104) ..... (116)  
 71. 松江水红菱 ..... (106) ..... (118)  
 72. 宝山草莓 ..... (107) ..... (119)  
 73. 长兴柑橘 ..... (108) ..... (120)  
 74. 上海蜜梨 ..... (109) ..... (121)  
 75. 日本甜柿 ..... (110) ..... (123)  
 76. 嘉定巨峰葡萄 ..... (111) ..... (124)  
 77. 嘉定猕猴桃 ..... (112)  
 78. 南汇水蜜桃 ..... (114)  
 79. 龙华水蜜桃 ..... (115)  
 80. 锦绣黄桃 ..... (116)  
 81. 梅陇康乃馨 ..... (118)  
 82. 崇明水仙花 ..... (119)  
 83. 嘉定黄草 ..... (120)  
 84. 青浦蔺草 ..... (121)  
 85. 朱行桑蚕 ..... (123)  
 86. 绞股蓝 ..... (124)

### 粮·油类

87. 丝苗米 ..... (129) ..... (133)  
 88. 寒丰梗稻 ..... (129) ..... (134)  
 89. 中熟晚粳“铁桂丰” ..... (130) ..... (136)  
 90. 上农香稻 ..... (132) ..... (133)  
 91. 上农黑米 ..... (133)  
 92. 特种稻新品系 ..... (134)  
 93. 青浦彩色稻 ..... (136)

94. 罗麦一号、三号  
..... (137) “申优青”..... (138)
95. 低芥酸油菜  
..... (139) 96. 大红袍赤豆  
..... (139)

### 加工品类

97. 富硒蛋..... (143) 食用油 ..... (154)
98. “瀚尔福”营养  
蛋..... (144) 109. 鹅肥肝 ..... (155)
99. 封浜无铅皮蛋  
..... (145) 110. 云芝多糖  
..... (156)
100. “名厨牌”鱼丸  
..... (146) 111. 低芥酸菜籽油  
色拉沙司系列  
产品 ..... (157)
101. 青浦低盐板鸭  
..... (147) 112. 上农金参橘酱  
..... (158)
102. 枫泾蹄  
..... (148) 113. 上海“龙井”  
..... (159)
103. 鼎丰乳腐  
..... (149) 114. 奉贤“神仙酒”  
..... (160)
104. 南翔小笼馒头  
..... (150) 115. 新场酱菜  
..... (162)
105. 崇明老白酒  
..... (151) 116. 牛肚咸菜  
..... (163)
106. 金山肉食制品  
..... (152) 117. 枫泾黄酒  
..... (164)
107. 匈牙利风味烤  
鸡 ..... (153) 118. 牛奶制品系列  
..... (165)
108. “金亭牌”精制

编 后

禽畜类





## 1. 七彩山鸡

家鸡一般都是由野鸡驯养进化而来。那么,现在的野鸡能不能再驯化呢?回答是肯定的。如今宴会桌可同家鸡分庭抗礼的七彩山鸡就是近年来人们驯化的结果。

七彩山鸡,来自美国,故又名“美国山鸡”,也名“雉鸡”,是野鸡的一种。雄性山鸡,前额及上嘴基部的羽毛呈黑色,如绿色的金属闪光;头顶及颈部呈浅褐色,如浅绿色的金属闪光。两侧有白色眉纹,头上有两个肉顶似角。眼角和颊部的皮肤裸露,呈绯红色。在白眉的下边,有一狭条绿色眉纹,在眼下有一片绿色短羽。全身毛华丽灿烂夺目,并拖有漂亮的长尾,可与孔雀媲美。雌性山鸡则不如雄性的鲜艳美丽,全身羽毛呈沙褐色。

美丽的山鸡虽个体庞大,但胆小怕人,对色彩反应特别敏感,尤其是看到穿艳丽服装的生人和听到敌害叫声,会惊吓得乱飞乱窜。七彩山鸡因驯化期短,目前仍保留着野生的习性。善飞翔,飞翔时呈斜线直向上方,往往会被屋顶碰得头破血流。而且还很好斗,弱者常被强者啄得遍体鳞伤。七彩山鸡有集群活动的习性。因此,人工养殖应选择在新安静的环境中,避免

同其它家禽混养。可采用网养或笼养法,网养能提高受精率,有利于它们的繁殖;笼养适宜于它们生长发育。

七彩山鸡抗病力强,耐高温,抗寒冷,以植物性食物为主,食物种类多而杂,但应具备两个要点:一是需经常饲喂植物性蛋白与脂肪含量较高的食物,如豆类和各种作物种子;二是需经常补充绿色植物的茎叶,数量约占总量的2%~5%。人工饲养也可喂家鸡的混合饲料,成年山鸡每天每只需进食60克左右。

山鸡肉味鲜美,营养丰富,蛋白质含量高达29%,脂肪仅含1%,是高蛋白低脂肪的上等野味。七彩山鸡体型大,繁殖率高。这种禽既可供人观赏,又可作美味佳肴。目前上海一些宾馆里制作的奶油山鸡球、炸浇山鸡丝、雪花山鸡卷、辣味山鸡丁等,已经成为宴请中外宾客常见的佳肴。

## 2. 珍珠鸡

把鸡冠以“珍珠”之名,可想而知这种禽的毛色是如何漂亮,营养又是怎样丰富了。珍珠鸡原产非洲,中世纪称为“宫廷鸡”,被养在国王或庄园主的笼中作观赏鸟。法国嘉乐公司采用现代科学选育方法,将野生珍珠鸡驯育成为肉蛋兼用型优良鸡种。近年来,法国嘉乐珍珠鸡在世界上名声大噪,欧洲一些国家称其为“肉禽之王”,大有取代家鸡之势。我国80年代引进饲养并出口,在港澳市场十分抢手。上海郊区1985年开始饲养,目前已形成一定的规模。

珍珠鸡，全身蓝褐色羽毛上均匀地镶嵌着珍珠样的美丽斑点。出壳时雏鸡与鹌鹑很相似，重约 30 克，全身棕褐色羽毛，背部有三条深色纵纹，腹部颜色较浅，喙、腿均为红色。2 周龄左右，羽毛颜色发生变化，棕褐色羽毛被有珍珠圆点的紫灰色羽毛所逐渐代替，头顶长出深灰色坚硬的角质化盔顶，颈部肉髯逐渐长大，喙、腿颜色也变为深灰色。

珍珠鸡喜干不喜湿，对热的耐受力较强。它胆小，甚至有些神经质，易受惊吓。珍珠鸡合群性强，善飞翔，爱攀登，常鸣叫，食性广而杂，喜沙浴，生长、繁殖快。它还是“产蛋大王”，年产蛋 150 枚以上，而且 3 年内产蛋量不减。珍珠雏鸡饲养 3 个月体重可达 1.75 千克以上。有关专家做过一个对比试验，发现嘉乐珍珠鸡的生长速度、饲料报酬、抗病能力及屠宰出肉率等均优于其他肉用鸡，饲养成本也不高。嘉乐珍珠鸡肉质细嫩，口味鲜美，野味足。清蒸珍珠童子鸡是上海一些星级宾馆的佳肴。

嘉乐珍珠鸡既适宜家庭小规模散养，也可以大规模集约化饲养。蔬菜、青杂草、稻禾、玉米和普通鸡的配合饲料，都可以用来喂养它。

嘉乐珍珠鸡还有一奇：它的皮肤可以“染色”。如果你在饲料中加入一些天然色素，可以使它的皮肤呈现出你喜欢的颜色。

### 3. 肉用蓝孔雀

孔雀是一种观赏性禽类，过去谁也没有想到要把

它作为“盘中物”，然而今天一种专供人们食用的蓝孔雀已频繁地出现在饭店酒家的餐桌上，成为人们的一道新菜肴。由蓝孔雀配上名贵中药材制作的药膳也走进了千家万户。据明代著名医药学家李时珍的《本草纲目》载：孔雀辟恶，能解大毒、百毒、药毒。但是，吃孔雀肉犯不犯条规？经查《辞海》“孔雀”条目上这样写着：孔雀，与鸡同属雉鸡类，有绿孔雀、蓝孔雀之分。绿孔雀因其稀少，属国家一类保护动物，蓝孔雀则不在其列。因此，把蓝孔雀作为一种新的肉食资源来开发，不仅不犯法，而且还为丰富人们的餐桌做出了贡献。

蓝孔雀走上餐桌，据说还有一段“奇女子闯港岛”的插曲：我国广东省有一个女性养鸽专业户，1987年突发奇想，把蓝孔雀作为养殖发展项目。为了开拓市场，她带着蓝孔雀来到香港，想不到顿时在当地引起轰动。警察很快把她和孔雀一起带走关押。谁知没过几天，港报上登出一则新闻：经港府鱼农处专家验证认定，大陆女子所携蓝孔雀系未列入受国际贸易公约保护的动物，更何况是人工养殖，在香港食用并不违例。于是人和孔雀一起获释，蓝孔雀也因此港岛声名大噪。这位因祸得福的女养殖户很快与港商达成了联办大规模蓝孔雀商品生产基地的协议。

蓝孔雀在上海安家落户，还是1992年底的事。地处奉贤县海边的上海市珍稀动物良种繁育场，从广州引进一批蓝孔雀，经过四个季度的饲养，目前已获得成功。1993年初，宝山区罗店镇的特种农业开发区也引进养殖了一批蓝孔雀。在那里，我们能看到它们美丽的身影：大网笼中，地面铺着沙石，蓝孔雀有的悠闲