

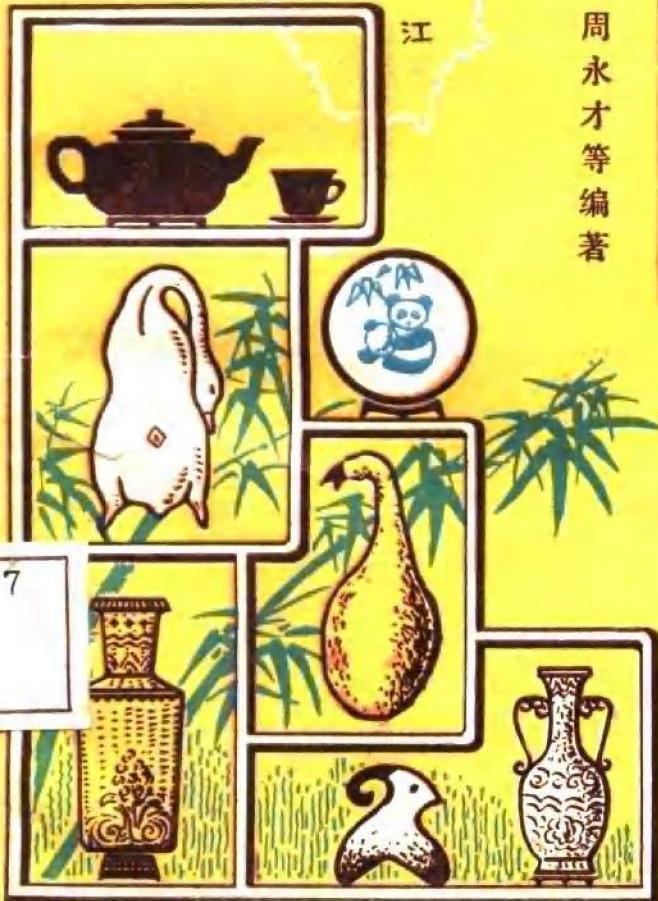
江浙沪  
名土特产志

周永才等编著

南京大学出版社

江  
苏  
上  
海  
浙  
江

2.7



F762.7  
51  
3

# 江浙沪名土特产志

周永才 钱子春

编著

肖汝祺 陈永锡

052810

南京大学出版社

1987·南京

B

467823

## 内 容 提 要

江浙沪地区位于我国东部沿海中段，地理位置适中，自然条件优越，垦殖历史悠久，名特产资源丰富，不少还是闻名国内外的珍品。本书集编了种植、养殖、加工三大类共172个品种，着重介绍它们的形成过程、利用价值、发展前景和主要种、养、加工技术等，知识性和实用性都比较强，可供各级政府和广大专业户在调整产业结构及发展多种经营时参考。

## 江浙沪名土特产志

周永才 钱子春 肖汝祺 陈永锡 编著

南京大学出版社出版

(南京大学校内)

江苏省新华书店发行 桂江印刷厂印刷

1987年7月第1版 1987年7月第1次印刷

开本：787×1092 1/32 印张：9

字数196千 印数：1—10000册

ISBN 7-305-00098-1/F·1

统一书号：4336·023 定价：2.00元

责任编辑 新 平

## 前　　言

江、浙、沪位于我国东部沿海中段，长江、钱塘江、淮河下游。自然条件优越，垦殖历史悠久，农、牧、渔业兴旺，地方名特产品种类多，是我国农村经济最发达的地区之一。随着城乡经济改革的逐步深入和对外实行开放，要求按“贸工农”方针调整产业结构，加快商品经济发展。

为了向各级政府和广大农民家庭提供调整产业结构的信息，我们在参加“六五”攻关课题“太湖地区水土资源与农业发展远景”研究时，广泛搜集、整理了江苏、浙江、上海的名土特产资料，编写成了《江浙沪名土特产志》一书。全书包括种植、养殖、加工三大类，共172个品种，着重介绍它们的形成过程、利用价值、发展前景和主要技术措施。知识性和实用性都比较强，可供调整产业结构和发展商品经济时参考。

在课题调研和本书整理、编写过程中，得到了中国科学院南京分院余之祥院长、中国科学院南京地理研究所屠清瑛所长、虞孝感副所长的指导和帮助；江、浙、沪各有关市、县的农业、科技、水产、多管部门的同志还提供了部分资料，在此一并表示感谢。

由于这项工作涉及面广，专业性较强，因水平有限，加上时间较短促，错漏之处难免，恳请批评指正。

编者 1987年5月

# 目 录

## 一、种植类

太湖香粳米	( 3 )
武进香粳一号	( 5 )
常熟血糯	( 6 )
平湖元青豆	( 7 )
海门关青豆	( 9 )
太仓大水白黄豆	( 10 )
启东一号蚕豆	( 12 )
太仓毛板青蚕豆	( 13 )
启海大红袍赤豆	( 15 )
湖州菱湖白扁豆	( 16 )
宜兴、吴兴百合	( 18 )
太仓、嘉定白蒜	( 20 )
桐乡杭菊	( 21 )
桐乡晒红烟	( 23 )
嘉兴新丰生姜	( 25 )
宿迁金针菜	( 26 )
通海薄荷	( 28 )
杭州络麻	( 30 )
新昌白术	( 32 )
滨海何首乌	( 33 )

海门羊角椒	(35)
奉化大芋艿	(37)
苏州蘑菇	(39)
丹阳平菇	(40)
常熟香菇	(42)
吴江凤尾菇	(44)
平湖西瓜	(45)
常熟香瓜	(47)
海门天补淡竹	(48)
德清早园笋	(50)
无锡水蜜桃	(51)
上海水蜜桃	(53)
奉化水蜜桃	(55)
如东黄桃	(56)
上海水蜜梨	(57)
黄岩蜜桔	(58)
吴县洞庭红桔	(60)
海盐柑桔	(62)
镇海金桔	(63)
吴县洞庭枇杷	(65)
德清雷甸枇杷	(66)
吴县洞庭杨梅	(68)
萧山杨梅	(69)
长兴合溪青梅	(71)
杭州超山梅子	(72)
桐乡槜李	(74)

新昌牛心柿	(75)
宜兴板栗	(77)
常熟桂花板栗	(79)
泰兴白果	(80)
长兴白果	(82)
临安昌化山核桃	(83)
诸暨枫桥香榧	(85)
吴县光福桂花	(87)
杭州西湖龙井茶	(89)
安吉七名茶	(90)
宜兴阳羡茶	(91)
南京雨花茶	(93)
苏州洞庭碧螺春茶	(94)
苏州茶花与花茶	(96)
安吉莫干黄芽茶	(98)
绍兴平水珠茶	(99)
长兴顾渚紫笋茶	(101)
新昌“天坛”珠茶	(102)
太湖莼菜	(103)
苏州菱角	(105)
嘉兴南湖菱	(106)
湖州双塘藕	(108)
无锡茭白	(109)
余杭沾桥荸荠	(111)
启东吕泗紫菜	(113)
常熟盆景	(115)

如皋花卉盆景 ..... (117)

## 二、养殖类

- 嵊县花猪 ..... (123)
- 德清杜浙瘦肉型猪 ..... (125)
- 姜曲海猪 ..... (126)
- 武进二花脸猪 ..... (127)
- 太湖梅山猪 ..... (129)
- 如皋东串猪 ..... (130)
- 湖州湖羊 ..... (132)
- 海门山羊 ..... (133)
- 新昌长毛兔 ..... (135)
- 萧山大种鸡 ..... (137)
- 沙洲鹿苑鸡 ..... (138)
- 南通狼山鸡 ..... (139)
- 上海浦东鸡 ..... (141)
- 如皋黄鸡 ..... (142)
- 绍兴麻鸡 ..... (144)
- 昆山大麻鸭 ..... (146)
- 奉化白鹅 ..... (147)
- 太湖鹅 ..... (149)
- 长江刀鱼 ..... (150)
- 长江鲥鱼 ..... (152)
- 太湖银鱼 ..... (154)
- 长江河豚 ..... (156)
- 长江鳗鱼 ..... (157)

太湖黄鳝	(160)
吴江青鱼	(162)
松江鲈鱼	(163)
太湖梅鲚鱼	(165)
太湖白虾	(167)
阳澄湖清水大闸蟹	(168)
常熟绿毛乌龟	(170)
太湖珍珠	(172)
黄海文蛤	(173)
奉化蚶子	(175)
海门牡蛎	(176)
宁海牡蛎	(178)
宁海蛏子	(179)
海门花友蜂蜜	(181)

### 三、加工类

湖州蒸谷米	(187)
湖州蚕丝	(188)
吴江盛泽丝绸	(190)
湖州双林绫绢	(191)
苏州刺绣	(192)
常熟花边	(195)
萧山花边	(196)
安吉清汁笋	(197)
安吉天目笋干	(199)
奉化羊尾笋干	(200)

湖州南浔大头菜	(201)
海宁斜桥榨菜	(203)
常州萝卜干	(205)
如皋萝卜条	(207)
扬州酱菜	(208)
宝应藕粉	(210)
余杭三家村藕粉	(211)
无锡油面筋	(213)
上海城隍庙五香豆	(214)
富阳东坞山豆腐皮	(215)
如皋白蒲茶干	(217)
苏州蜜饯	(218)
上海蜜饯	(219)
宁波汤团	(221)
嘉兴五芳斋粽子	(222)
上海南翔小笼馒头	(224)
太仓糟油	(225)
镇江香醋	(226)
吴江平望辣油、辣酱	(227)
绍兴乳腐	(229)
奉贤进京乳腐	(230)
绍兴老酒	(232)
丹阳封缸酒	(234)
泗阳洋河大曲	(235)
泗洪双沟大曲	(237)
金华火腿	(238)

如皋火腿	(240)
镇江肴肉	(242)
苏州酱汁肉	(243)
无锡肉骨头	(245)
太仓肉松	(246)
南京香肚	(247)
常熟叫化鸡	(249)
昆山爌味酱鸭	(250)
南京板鸭	(252)
高邮咸鸭蛋	(254)
常州彩蛋	(255)
平湖糟蛋	(257)
盐城伍佑醉泥螺	(258)
吴县浒关草席	(259)
宁波草席	(260)
苏州工艺扇	(262)
湖州羽毛扇	(263)
高淳羽毛扇	(265)
莫干山竹扇	(266)
杭州西湖天竺筷	(267)
常州梳篦	(268)
湖州毛笔	(270)
吴县澄泥砚	(271)
富阳土纸	(272)
宜兴陶瓷	(274)
无锡惠山泥人	(276)

# 一、种植类



## 太湖香粳米

太湖平原位于中亚热带和北亚热带的过渡地带，自然条件优越，农作物品种资源丰富，垦殖历史悠久，栽培水平高。据历史资料记载，早在东汉时就已开始种植香粳稻，至今已有近2 000多年的历史。唐代时，太湖香粳米被列为贡品。《唐书》中曾有“苏州年贡大小香粳米”的记述。清代时种植相当普遍，苏州、嘉兴、湖州、常熟、武进等地都有一定的面积，年产量达数千万斤。建国以后，为缓和粮食供应紧张状况，太湖平原有向国家提供一定数量商品粮的任务，因而产量较低的香粳稻面积锐减。直到党的十一届三中全会以后，随着农村经济政策的放宽和人民生活水平的提高，香粳稻这一珍贵的水稻品种又被重新开发出来。武进、常熟、松江、吴县、嘉兴等县、市都开始引种、繁殖。特别是武进县农科所和武进滆湖良种场，安排为重点研究课题，通过多点试验、示范，筛选出一批单产比较高的品系，为扩大种植繁殖了大量种子。

香粳米之所以珍贵：一是米质好，香味浓郁。宋代文学家范成大在《劳耕》一书中说：“斗米入数合香粳作饭，芳香满案。”香粳米煮干、稀饭均可，与普通糯、粳米的配比为1—1.5 : 5。每当饭锅煮开后，即满屋生香，四处飘逸，至今太湖地区仍有“一亩稻香飘十里，一家烧饭十家香”之说。所以群众也有把香粳米称为“五里香”、“十里香”的。二是营养价值高，有开胃益中之功效。明代《本草约

言》中记述说：“香粳米有开胃益中、滑涩补精之功用，煮粥时和少许，味香能开胃，病后食用尤佳，是一种较好的营养滋补品”。虽然香粳米产量比普通粳稻品种低得多，但因其食用价值和售价比较高这两点来说，开发和扩大种植还是很有前途的。

香粳稻系中熟品种，生长期约150天左右，出叶13—14张。一般在5月中旬播种，6月中旬移栽，8月底抽穗，10月上旬收割。由于香粳稻原有品种高约110—120厘米，而且茎细、叶宽，容易倒伏，因此栽培时要注意施足基肥，追肥只能在分蘖时适当施一些。香粳稻穗形中等，空秕率在10%左右，千粒重23—25克，亩产约250—300公斤。谷粒椭圆形，顶有长芒，黄熟时呈金黄色。当进入孕穗后，就开始闻到香气，以后逐渐浓郁，至脱粒风干后渐减。栽培季节上，随着近年来中梗型品种播期的适当推迟，香粳稻的播期也可推迟到5月下旬，秧田可利用油菜或大、元麦茬田，而抽穗期可推迟到9月下旬，此时既无高温危害，又无早寒侵袭，属安全抽穗期，每亩产量可稳定在300公斤以上。



图1 太湖香粳稻

## 武进香梗一号

武进香梗一号系武进县农科所于1979年育成、1981年基本定型的新品种。1985年已推广种植6 000余亩，平均单产达528公斤，比当地的主栽品种武复糯增产6.5%，其中新安、剑湖、小河三个乡的丰产示范片160.92亩，平均单产达554公斤，最高田块达668公斤。1985年在江苏省特种稻区域试验中名列第一，亩产达601公斤，较对照盐梗2号增产21.5%，充分显示了它的丰产性能和高产抗逆的潜力。

武进香梗一号具有浓郁、纯正的香味和良好的食味品质，是目前水稻生产上优质与高产得到统一的特种粳稻新品种。其米粒色泽白亮，外观透明，稍有心腹白，出糙率85.35%，精米率68.04%，整米率53.11%。米粒长5.16毫米，宽2.76毫米，蒸煮糊化温度低，直链淀粉含量在22%左右，胶稠度为132。食用价值广泛，烧饭、煮粥、制作糕点均可，对改善和提高城乡人民生活有着积极作用。

武进香梗一号属感光性中等的早熟晚梗型品种，在太湖地区作单季晚稻栽培，一般在5月15—20日播种，6月20日左右移栽，9月初抽穗，10月25日前后成熟，全生育期约155天。株高100厘米左右，地上部分节间5—6个，总叶数17—18叶，叶片挺拔，剑叶上举，顶部3张功能叶呈宝塔型，受光姿势较好，功能叶寿命较长，后期秆青籽黄，青秀活熟。穗形较大，粒重较高，千粒重为26—28克，每亩成穗20—22万，每穗总粒数约115粒左右。

武进香梗一号米质好，香味浓，高产潜力大，而且丰产性和稳产性都比较好，是太湖平原及其邻近地区作单季晚稻栽培的一个比较理想的粳稻品种。

## 常熟血糯

血糯又名鸭血糯、补血糯、红莲糯，是名贵的地方水稻品种。据清代《常昭合志》记载：“血糯，亦名红莲糯。历史上各地血糯品种繁多，其中以常熟鸭血糯最为名贵，历来享有盛誉，而至今不衰”。血糯原为中熟籼糯，植株高大，长约140厘米，叶片长披，穗长粒稀，耐渍耐瘠，极易倒伏，亩产仅100—150公斤。建国后，经常熟市农科所多年改良培育，形成矮秆、穗大、优质、高产的性状，亩产可达300—350公斤，比原品种增产2—3倍。1983年通过市级鉴定，定名为矮秆鸭血糯。1985年推广种植面积达4 000亩左右。

血糯皮紫红色，糙米呈紫黑色，粒质半透明，含粗蛋白为13.80%，尤其富含铁质和生物吡咯素，营养价值高，有一定的补血作用，历来是滋补佳品。据清康熙年间《李煦奏摺》提及：“血糯米色微红而粒长，气香而味腴，为滋养补品，曾列为皇宫御米，民间常作产妇、体弱者粥食进补”。血糯可酿制甜酒，性韧，口吃别有风味；还可酿制老白酒，色黄黑，香味浓郁，味醇厚、甜润、适口，确是市场上的珍品酒类。血糯还是喜庆宴会用以加工“八宝饭”、“炒血糯”等名点的特优米，佐以冰糖、桂花、猪油、蜜饯等，香甜可口，色、香、味俱佳，被列入国际名菜谱而名扬中外。