



当前位置：种子管理专栏>>广西特色农作物地方品种

龙胜红糯

2022-01-28 11:00 来源：广西种子管理站



【字体：大 中 小】

打印

品种名称 龙胜红糯

地方俗名 荣帕雅

品种故事

地灵红糯原产于龙胜县乐江镇地灵村，相传由当地一名叫吴金珠的青年发现选育而来，取名“荣帕雅”（侬语）。红糯米又称胭脂米、红稻米、血糯米，是古代进贡的佳品，据史料记载，康熙皇帝策马郊外巡游，突然见万顷稻田中有一片特殊的稻谷，株高早熟，穗红有芒，掐下几粒，搓去薄如蝉翼的外壳，泽如胭脂的稻米发出沁人清香。康熙旋即令人煮食此米，熟后的米饭不仅细腻油亮且色泽红润，溢香四座，口感弹软滑嫩，余味无穷，遂将此米带回宫中，封为“御用稻米”，并赏赐给妃子及重臣共享，一位因不适应北方气候而整日面色恹恹的皇妃食用该米数日后，竟然面色变得红润，顾盼生姿，素颜朝天亦如胭脂着面，康熙见状，御笔钦此：胭脂米。

主要特征特性

地灵红糯适合生长在海拔500——600米之间，生长期160天左右，禾苗粗壮，株高1.5—1.6米，一般亩产300公斤，出米率高达80%以上，稻米颗粒大而饱满，颜色粉红如胭脂，营养丰富，饭香可口，黏性十足，可做年糕、糍粑、粽子、艾粑、米花、汤圆等，还可酿酒，红糯米酒香甜可口，红糯八宝粥更是健康长寿的美食。地灵红糯米有补血生津的功效，含硒、蛋白质，碳水化合物、B族维生素，它含有的钙、铁、钾、镁等微量元素更是对人体健康长寿有益。

现主要用途

煮食、加工为年糕、糍粑、粽子、米花、汤圆等，还可酿酒。

访问统计 | 站点地图

桂ICP备19006652号 网站标识码：4500000028

桂公网安备 45010302000464号

注：本网为政府公益性网站，转载文章是为“三农”提供免费信息咨询。如所转载文章的作者或单位不同意转载，请与我中心联系。

主办：广西壮族自治区农业农村厅 电话：0771-2182500、2182501

承办：广西壮族自治区农业信息中心 电话：0771-2182857

地址：广西壮族自治区南宁市青秀区青山路8号（530021）

