



大米未到,预订已“火”

正宗“五常大米”预计近期到郑

快来“惠生活”预订,电话67655667

产地直销,数量有限,预订有惊喜

“我要预订3袋‘五常大米’。”“大米到了,一定要记得给留啊!”上周五,郑州晚报、燕赵晚报、辽沈晚报3家权威媒体携手亲赴五常,对话当地稻农卢海林,《听他讲述五常稻花香不为人知的传奇》见报后,引发众多绿城市民的关注,而到本报“惠生活”专营店预订五常大米的市民更是一波接着一波。据悉,今年的五常大米已经开始收割,预计近期将会到郑,想吃地道五常大米的亲赶快预订吧! 郑州晚报记者 吴幸歌 文/图

五常大米,霜打了才香

“今年的五常大米什么时间到货啊?”得知晚报“惠生活”今年将会特供一批“五常大米”后,一入秋,就有市民通过电话咨询,更有市民质疑“为什么惠生活销售的五常大米新米比别的大米上市时间晚呢?”

这是因为,五常大米不仅品种独特,地理环境和生长土壤独特,光照条件和水肥条件独特,栽培和种植方法独特,就连收割脱粒都跟普通大米不一样。

据悉,纯正的五常大米都属于晚稻。与早稻相比,晚稻的生长时间更

长,营养蓄积更丰富。所以,每年9月底,别处的稻米已经开始销售时,五常大米才刚刚开镰收割。五常市小山市镇双兴村龙凤乡土生土长的稻农卢海林说:“我们什么时候收割水稻?每年都不一样!这得看气候,只有霜打过的稻子味道才最好,因此每年都是等到地里有霜后再收割。”

沃野千里的松嫩平原是中国最早实施大规模农业机械化生产的区域,但是质优的五常大米至今仍然使用人工收割。因为收割机多切割在稻穗位置,而人工收割的稻谷切口更

接近于根茎。人工收割后,稻谷要在地里自然阴干10到15天,这时茎叶的水分和营养会继续流向稻粒,经过霜打后再进行脱粒,这时成米口感最佳。机器收割直接送入烘干塔,直接脱粒,营养会有很大不同。另外,机器收割时米粒会有细微的裂纹,口感就不如人工收割的大米好。

五常大米一般在9月末开始收割,人工收割本来就比机器收割慢,再在田间自然阴干十天半月,这样算来,纯正的五常稻花香大米至少要到10月15日才能上市。

“五常”有出处,本是皇家粮

如今的五常,夏季绿浪接天,秋天稻香千里。200多年前,这里还是一块亘古荒原。清乾隆九年(1744年),顺天府千余旗人奉旨从顺天府宛平县到达长白山脉张广才岭西山脚下的拉林阿勒楚喀地区,建旗立屯,屯垦戍边。同治八年,定名为“五常”,立五常堡衙门,“五常”二字源自儒家文化的精髓——崇仁、尚义、循礼、启智、诚信。

据五常当地民间传说,五常建旗立屯之后,有一农户所种稻谷珍贵异常,犹有天赐之香,遂被朝廷钦定为贡米,耕种区域重兵看守,秋后稻谷

成米护送进京,为大清皇室御膳。从此,五常大米的奇香,从黑土地飘向全世界。

地处松嫩平原的五常,黑土层厚度达到30cm,是世界上仅存的三大黑土地之一。五常大米得益于肥沃的寒地黑土资源,寒地黑土地黏重,存在季节性冻层,在土壤形成的最活跃时期降水集中,土壤水分丰富,与全国其他类型土壤比较,寒地黑土的水稳性团粒量较高,是结构性最好的土壤之一。生长在这里的五常大米生产期长,光照充足,积温比地球上同纬度地区高5度之多,水稻

授粉和光合作用都异常充分。五常是哈尔滨市的饮用水源地,不难想象,冰城水源地生长的寒地珍稻,品质自然卓然超群。

此外,五常大米受产区独特的地理、气候等因素影响,干物质积累多,直链淀粉含量适中,支链淀粉含量较高。由于水稻成熟期产区昼夜温差大,大米中可速溶的双链糖积累较多,对人体健康非常有益。

“种在地里有稻香,脱粒装袋有米香,蒸熟上桌有饭香。”五常市小山市镇双兴村土生土长的稻农卢海林说,这就是五常大米的神奇之处。

本报直接下单,避免掺假环节

晚报“惠生活”在五常大米核心产区优中选优,不经任何米业等环节,直接向农户下订单,由农户有机种植、人工收割、自然阴干、清洁脱粒,直接装袋发往郑州,以确保五常大米在包装过程中不掺杂其他大米。

据介绍,整个五常市的稻谷年产

量只有100多万吨,出米率约50%,加工成大米约为60万吨,平均到全国,每人才能吃到几两,珍稀程度可见一斑。

在卢海林写给晚报“惠生活”的邮件中说:“种了一辈子纯五常大米,吃了一辈子纯五常大米,卖了一

辈子纯五常大米,我总觉得在大米这个事儿上掺了假,这辈子都没脸见人。所以,我们必须把自家的米交给可靠的人,我信任新闻媒体,也愿意把最好的大米提供给晚报惠生活,就是为了给五常大米保留一份纯正味儿!”



一位五常稻农的来信

郑州晚报的读者朋友们,你们好!

我是个老农民,家在五常,种了一辈子的大米。我听说全国人都知道五常的大米好,一提这个,我心里就骄傲。可眼看着成百甚至上千万吨的假大米打着五常的旗号在全国到处卖,我又总觉得憋屈。

种了一辈子纯五常大米,吃了一辈子纯五常大米,卖了一辈子纯五常大米……我终究还是个老农民,我总觉得在大米这个事儿上掺了假,这辈子都没脸见人。所以,我们必须把自家的米交给可靠的人,我信任新闻媒体,也愿意把最好的大米提供给晚报惠生活,就是为了给五常大米保留一份纯正味儿。

这辈子,我们不会别的,只知道怎么种大米,但是我觉得值得!

五常土生土长的农民
五常市小山市镇双兴村 卢海林



了解更多优惠信息
扫一扫二维码

预订新米有惊喜

据悉,五常大米的价格会随着当年产量的变化而调整,目前正值收割期。为了真诚回馈省会广大读者和消费者,晚报惠生活从黑龙江五常原产地争取到了一批纯正新米,赶快预订吧!

五常新米价格:长粒香10公斤装109元。稻花香10公斤装150元。

由于首批2015年五常新米数量有限,您可打电话67655667进行预订,也可到位于工人路与颍河路交叉口东北角晚报“惠生活”专营店直接预订,预订数量以首批到货数量为限,额满即止,敬请理解。

温馨提示:预订五常新米,办张会员卡更划算。为回馈广大会员,凡是晚报惠生活大家庭的亲们,持本人有效证件,仅需60元(含黄河三峡景区门票一张、往返豪华大巴车费以及保险费用),10月18日就可以和晚报乐游一起赴黄河三峡景区赏醉美红叶,名额有限,赶紧报名吧!

地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店
电话:67655667

