

惠生活

五常新米热销绿城,第二批大米已经到郑 想吃地道五常大米 快来“惠生活”抢购

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



黑土地是世界三大黑土带之一

这是一块亘古荒原,黑土层厚度达到30cm,是世界上仅存的三大黑土地之一。这块神奇富饶的土地就坐落在黑龙江省的松嫩平原和三江平原上。根植黑土带的寒地珍稻,天然生长,活水灌溉,可说是每一粒米都无比稀有珍贵。

寒地珍稻得益于肥沃的寒地黑土资源。寒地黑土质地黏重,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。

黑土带水稻生长期长,光照充足,品质优良。粳稻的商品量占全国的43%。一般地说,黑龙江大米因土质、日照、水源等自然条件,也包括选种、耕种、施肥等严加管理,因此,黑龙江大米驰名中外。

清道光年间五常开始种植水稻

五常大米便是黑龙江大米的佼佼者。黑龙江省五常市地处黑龙江省南部,属于中温带大陆气候,无霜期140天,年平均降水量608毫米,年日照2629小时。溪浪河、拉林河、牯牛河贯穿全境,水系纵横。充沛的日照,天然河水灌溉,加上种植的成熟期长的优质晚熟品种的水稻,使五常大米闻名天下。

清乾隆九年(1744年),顺

天府千余旗人谕旨从顺天府宛平县到达长白山脉张广才岭西山麓的拉林阿勒楚喀地区,建旗立屯,屯垦戍边。同治八年,立五常堡携领衙门,名号源自儒家文化精髓——崇仁、尚义、循礼、启智、诚信。

五常县志所载,早在道光年间,就有当地农民开始种植水稻,成饭食味,清淡略甜,绵软略粘,芳香爽口,饭粒表面油光艳丽,剩饭不回生。

磨盘山大米原为宫廷贡米

磨盘山为拉林河源头,海拔1063米,山势雄阔,形如磨盘,峰顶突出处恰似磨脐,故名磨盘山。

磨盘山大米原产地坐落在五常核心稻作区,这里属半盆地地貌,水草丰茂,土壤肥沃,光照充足,积温比地球上同经度地区高5摄氏度之多,水稻授粉和光合作用都异常充分;磨盘山水库是哈尔滨市妇孺皆知的饮用水源,备受冰

城人赞誉,不难想象,冰城水源地生长的寒地珍稻品质自然卓越超群。

据当地民间世代相传,有一户当地稻农所种稻谷珍贵异常,犹有天赐之香,遂被清朝廷钦定为贡米,耕种区域重兵看守,秋后稻谷成米护送进京,为大清皇室之御膳。五常磨盘山大米颗粒饱满,质地坚硬,色泽清白透明;饭粒油亮,香味浓郁,享誉世界。

10月初,晚报惠生活推出的黑龙江磨盘山五常大米以其独特的口感赢得了省会消费者的青睐,连续近一个月持续热卖,曾出现断货。不断增长的消费群体和忠实客户,使惠生活的回头客越来越多。许多读者给我们打来电话说:“买五常大米,我家只认晚报惠生活。”还有很多市民通过亲戚朋友了解到我们的五常大米,很感兴趣,想买来尝尝。为满足广大市民的需求,近日,晚报惠生活再次联系五常大米种植基地,他们加班加点,目前,第二批五常大米已经到郑,届时,市民可前往晚报惠生活专营店先尝后买。

据悉,晚报惠生活推出的磨盘山五常大米有两种:长粒香、稻花香。长粒香经济实惠,清香可口,内含氨基酸、赖氨酸都比普通大米高,焖出的大米气味飘香,色泽清亮,松软顺滑,筋道可口;稻花香性价比,品质上乘,在焖饭过程中香味会随风四溢,糯香满屋,醇厚绵长,米饭蒸好后,香味变为清淡的米饭味儿,清淡略甜,绵软略黏,芳香爽口。五常大米生米都能闻到米香味儿,蒸出的米饭油亮清香,剩饭不回生,筋道有嚼劲,吃过的无不唇齿留香,经年不忘,正所谓“一餐五常米,浑忘酒肉香”。
郑州晚报记者 吴幸歌 文/图

特别提醒 五常新米数量有限请抓紧购买

由于近日预订、购买大米的市民偏多,五常大米随时都有可能断货,本报提醒有购买打算的读者抓紧时间到位于工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店品鉴后购买,单位团购

请致电67655667联系。此外,今年五常新米价格:长粒香10公斤装109元。稻花香10公斤装150元。
地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活专营店

生活小贴士 这么好的米,这么吃才香!

“惠生活”分享:取米适量淘洗1~2次,按米:水比例为1:1~1:1.3置放于电饭煲内浸泡30分钟以上(用温水或矿泉水浸泡更佳),按下开关蒸煮,饭煮熟后

焖10~15分钟(或焖3分钟开盖,用筷子将米打散,再在保温状态下焖2~3分钟),起锅享用,米饭筋糯宜口,醇厚略甜,同时空碗不挂饭,剩饭不回生!

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,这辈子里都没脸见人。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,就为了给五常大米保留一份纯正的味儿。

这辈子,我们不会别的,只知道怎么种大米,但是我值得!五常土生土长的农民、五常市小山子镇 双兴村 卢海林

相关链接 “五常·磨盘山”贡米八大优势

【黑土】土为稻之母。“五常·磨盘山”寒地珍稻当属寒地黑土典型区域,是亿万年黑土植被腐熟而成,肥沃无比。黑土层平均厚度1米以上,是世界稀有的水稻种植黑土至尊。

【泉水】水为稻之父。磨盘山泉水富含天然矿物质,是哈尔滨市饮用水源。“五常·磨盘山”寒地珍稻滋养有机大米的玉质天香。

【光足】光为稻之魂。“五常·磨盘山”寒地珍稻年日照时间达2800小时以上,且10摄氏度以上

的昼夜温差,吸天地之精华,让每一粒寒地珍稻有机大米都蕴含着阳光赋予的非凡物质和生命力量。

【稻种】种为稻之本。“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米采用专用稻种,生长期长,营养成分含量丰富,是优质稻米内在的基础。

【精耕】“五常·磨盘山”循自然法则,顺天地之长,承祖传耕作技艺,完全按原生态的方法和有机水稻的标准科学栽培,绝不使用任何化学肥料,除草全部人工,生物防虫灭菌,确保水稻在天然有机生态环境下

自然生长。

【细作】“五常·磨盘山”寒地珍稻在每个环节严格把关。秋收稻谷在田间有专人直接脱粒,不进入农户家,直接用恒温保鲜库低温储存,现销现磨,确保寒地珍稻的原生态自然品质。

【营养】“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米,保留米粒中更多的微量元素、矿物质、维生素B族等人体必需成分。

【饭香】“五常·磨盘山”寒地珍稻有机大米,食之绵、韧、劲、爽,清淡甘甜,饭味馨香,回味悠长。

致歉声明:

由于晚报惠生活专营店工作人员人数有限,目前还不具备送货上门的条件,请广大读者多多理解。