

# 回家煮了一锅粥,满屋都是五常香

五常新米特卖活动周五至周日继续举办,大家可到店先尝后买  
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

由晚报惠生活举办的五常新米特卖活动已经连续举办四周了,特卖会上,购买五常新米的读者络绎不绝,很多读者都是回头客。为了让更多的省市市民品尝到纯正的五常新米,本周五至周日(13日、14日、15日),晚报惠生活将继续在工人路与颍河路交叉口东北角惠生活专营店举办五常新米现场特卖活动,读者可以直接到店购买。据介绍,特卖活动现场,晚报惠生活的工作人员会蒸好稻花香和长粒香两种大米,供读者免费品鉴。

据悉,稻花香、长粒香这两种大米的产地坐落在五常核心稻作区,那里水草丰茂、土壤肥沃,并且这些米都是今年的新米,现脱皮现包装,最大限度地保持了米的新鲜度和营养成分。五常大米生米都能闻到米香味儿,蒸出的米饭油亮清香,口感清淡略甜,绵软略黏,筋道有嚼劲,剩饭不回生,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”。

如果此时,你也咽口水了,那么本周末,就不要错过品鉴五常新米的机会哦! 郑州晚报记者 吴幸歌



大棚育苗



稻苗长成



人工插秧



手工收割

## 春去秋来 我们看着五常米成熟丰收

种苗要先育到大棚里,大棚在晾种前20天至一个月就已经搭建好并进行加温。稻农说:“这个品种的水稻成熟期长,所以播种时外面还是冰天雪地呢,大棚里高温加热后的育苗土壤能杀死有害病菌、虫卵等,不用杀菌剂、除草剂这类东西就可以防治病虫害。”

五常大米采用河水灌溉,自然水源极具生态优势。稻农介绍说,只有用河水种出来的米才是真正的稻花香,因为水温达到25摄氏度以上,对于种植没有伤害,产出的大米才有浓郁的米香和甜润的口感。

一般等到户外天气转暖,就可以进行大田插秧了。五常大米需要经历138天的漫长生长期,一般水稻全年积温需要2200~2400摄氏度,而稻花香则需要2500~2800摄氏度才能成熟。

五常大米每年9月中下旬才开始成熟,只有霜打过的稻子,味道才最好,而好的五常大米一定是人工收割的。稻农说:“收割后垛在地里自然阴干,茎叶的水分和营养会继续流向稻粒,成米口感最佳。”

## 回家煮了一锅粥 满屋都是五常香

上周六,一位83岁老人推着买菜小车,带着报纸,特意从东区坐公交车来到我们的特卖活动现场,跟我们的工作人员说:“怕买不到,带着报纸来啦。”品尝米饭后,老人连连称赞说:“这米口感好,肉头,香味也纯正,我来这一趟算是值了。”

活动现场,老人要一袋长粒香和一袋稻花香,鉴于老人的年龄,我们建议他先买一袋米回去,等吃完再来买。结果,下午刚上班,老人又推着小车来了,老人说,大米到家后他试着煮了一锅粥,结果粥还没有煮成,满屋都是米香味,老伴和孩子都说这米好,担心晚两天卖完没有了,所以,吃过饭赶紧又来了。“这次要多买几袋,给儿子,女儿都送去一些。”老人说。



### 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,家在三常,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媒体,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

### 生活小贴士

#### 这么好的米,这么吃才更香!

稻花香、长粒香这两种大米的产地坐落在五常核心稻作区,那里的水草丰茂,土壤肥沃,并且这些米都是今年的新米,现脱皮现包装,最大限度地保持了米的新鲜度和营养成分。正宗的五常大米必须等到霜打过以后再自然晒干才有香味,米饭一煮上,那浓浓的米香绝对能让您味蕾顿开,那如何焖出好吃的米饭呢?

大家不妨试试以下方法:新米淘洗1至2遍就行,多洗会破坏大米表面的营养物质,并且焖出来的米饭没有光泽。如果用长粒香,米和水的比例为1:1.1~1.2;如果是稻花香,那么因

### 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℃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

### 特别提醒

#### 五常新米数量有限,请抓紧购买

由于近日预订、团购大米的读者偏多,五常大米随时都有可能断货,晚报惠生活提醒有购买打算的读者抓紧时间到店品鉴后购买,单位团购请电话预订。此外,今年五常新米价格:长



为这种米吃水少,所以米和水的比例为1:1~1.1,您可以根据自己习惯的口感选择。米放在锅里后,泡10到20分钟,再开启焖饭程序,此外米饭焖好后保温15~20分钟,这样出来的米饭口感最好。

为这种米吃水少,所以米和水的比例为1:1~1.1,您可以根据自己习惯的口感选择。

【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,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,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。

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  
电话:67655667