

五常大米到了,惠生活喊你来提货

地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活旗舰店

电话:67655667



连日来,晚报“惠生活”五常大米开始预定的消息见报后,引发众多读者的关注,尤其是之前购买过的读者。上周,第二批五常新米再次到货,已经预订的读者请抓紧时间前来提货。没有预订的,也可以直接到店购买。吴幸歌



渊源 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。但是仅仅200多年前,这里还是一片亘古荒原。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,有一户农家所种稻谷珍贵异常,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,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。寒地黑土质地黏重,存在季节性冻层,在土壤形成的活跃时期,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。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℃之多,水稻授粉和光合作用都非常充分。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。

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,但是我觉得值得!

五常土生土长的农民
五常市小山镇双兴村
卢海林



人工插秧



生态种植



手工收割

小知识

这么好的米,这样吃才好吃:取米适量淘洗1~2次,按米和水比例为1:1~1.3置于电饭煲内浸泡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。

优势 五常受热捧,好吃有原因

【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。黑土层平均厚达1米以上,是世界少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,生长长期,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,完全接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。

提醒 到货数量有限,欲购从速

据悉,目前晚报惠生活到货的五常大米主要有三种:筒装稻花香(10公斤)、礼盒装稻花香(5公斤)以及真空装稻花香(5公斤)。稻花香性价比高,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。

五常稻花香价格:稻花香

10公斤筒装150元/袋;稻花香5公斤礼盒装168元/袋;稻花香5公斤真空透明装88元/袋;稻花香5公斤“花开富贵”真空装98元/袋。

此外,除五常稻花香大米以外,惠生活还向广大读者朋友供应有帕提拉乳胶枕、床垫等乳胶产品,新疆棉被,鹅绒

被,云南文山三七,宁夏中宁枸杞,贵州铜仁野生灵芝,人参乳,柴鸡蛋,温县铁棍山药,四川牦牛肉酱,糖心苹果等养生及生活用品,价格实惠,欢迎选购。

地址:工人路与颍河路交叉口东北角晚报惠生活旗舰店
电话:67655667