

2019年10月10日 星期四

责任编辑:兰继业(0451-84613208)
执行编辑:孙彩凤(0451-84655075)

第二届大米节稻米品评品鉴

金牌北大仓
产自安家乡

□本报记者 付宇

经过一天4轮的专家品评品鉴,本届大米节稻米品评品鉴结果出炉,五常市安家乡的五优稻4号荣获金奖。

五优稻4号俗称稻花香2号,是安家乡的优质品种。此次获奖的大米由北大仓粮油股份有限公司提供,北大仓集团董事长助理唐磊激动地说:“我们提供的大米能获得专家们的肯定,我感到非常开心,这个品种我们已经种了10年,经过反复的试验,不断优化、改进,才有了今天的口感和产量。”

五优稻4号大米煮成米饭味清淡略甜,绵软略粘,芳香可口,饭粒表面油光,剩饭不回生。唐磊说:“我们五常种出来的大米好吃,一个原因是自然环境好,另一个主要原因就是我们企业独创的ESPO标准体系,E是指环境,S是品种,P是加工工艺,O是定制服务,这个服务体系严格地把控了大米从选种、土地管理、种植、收割、晾晒再到加工的全过程,保证大米品质。”

“五常大米 誉满天下”,五常水稻种植区三面环山,日照充足,昼夜温差大,安家乡地势相对平坦,有着得天独厚的优势,种植的水稻采用河水灌溉,适合寒地生长的五优稻4号不仅味道好而且营养丰富。

“为保证大米品质,我们会有针对性地休耕养地,将天然绿植翻耕转化为肥料来滋养土地,还与省农科院合作,每年采集土壤样品180个并进行检测,确保土地的生长力。对于消费者不同的需求,推出个性化定制,做到让消费者从栽培加工、包装配送全程可参与,并附送私田认证证书、名牌、稻作日记等专属服务体验。我们力求用匠人精神培育出最优质的大米,让每一棵稻苗都能体现出它的生命价值,让每一粒米都能满足客户对健康的需求。”唐磊说。

亩,拥有一条15万吨的大米生产线,2019年生产大米6万吨左右,水稻加工9万吨左右,产值近5亿元。

“我们结合肇源的土壤环境,花了4年时间培育出吉源香1号,这款大米的蛋白质含量低,检测数值在6.7左右,蒸出的米饭清香可口、甜香滑润。”蔡云楼说。

如何在众多大米品牌中脱颖而出?蔡云楼有三个秘诀:种子品种优良、标准化种植和低温储存。蔡云楼说:“只有严格做到了这三点,才能保证我们大米的品质,还有合作方的高要求,才有了我们今天的成绩。”

鲶鱼沟飘出“吉源香”

□本报记者 孙铭阳

“我们的水稻从扬花期开始,一直到成熟期,在百米外就能闻到阵阵稻香。”鲶鱼沟实业集团董事长蔡云楼骄傲地说,第一年参加大米节,子公司鲶鱼沟万基谷物加工有限公司的产品就拿到了银奖,让他十分振奋。

“鲶鱼沟实业集团是一家集淡水鱼、河蟹、大雁、碱地绿色大米、芦苇、道路工程等养殖、种植、销售为一体的集约化、产业化农业公司。”蔡云楼介绍,集团现有种植、养殖面积40万亩,其中水稻种植面积20万

塞上江南美 宁夏贡米香

□本报记者 孙思琪

洁白如脂的米饭,颗粒饱满泛着晶莹的光泽,浓郁的香味、甜糯的口感、悠长的回味,这就是宁粳43号,在本次大米节上获得银奖。

当得知自己企业生产的宁粳43号获得银奖时,宁夏兴唐米业集团有限公司生产管理部经理马建林既激动又骄傲。这是马建林第二次参加大米节,在去年的大米节上,宁粳43号获得十大好吃米饭称号。此次获得银奖的宁粳43号,既是公司的主打产品,也是享誉全国的“赛场老手”,多次在国

内外的品评中获奖。

目前,宁粳43号已推广种植五年,不仅米质好,且亩产高达600公斤至750公斤。依托宁夏夏日照时间长、昼夜温差大的独特气候优势,宁粳43号大米中干物质积累较多,蛋白质含量较低。食味值是衡量大米品质的重要因素,而在品评中宁粳43号的食味值达到88分以上。

马建林说,宁粳43号的未来发展方向是做品牌大米。“虽然宁夏种植大米的面积小,但是种植历史悠久,只要保证好品质就能够让宁夏大米成为走向全国的品牌。”

叫响宁安大米品牌

□本报记者 吴玉玺

9日在本届大米节稻米品评品鉴活动中,宁安市镜源米业有限公司总经理王嘉伟带着他们的龙稻27号大米斩获铜奖。

“对于我们宁安农户来说,龙稻27号大米是一个新品种,此次获奖给了我们极大的信心,回去以后要扩大龙稻27号大米的种植面积,把它打造成宁安人自己的品牌!”他激动地说,“同时,此次获奖也是为我们宁安大米做出了宣传,让全国甚至全世界知道我们宁安的优质大米。”

王嘉伟说,他做了20多年的大米加工产业,一直想做一个属于自己的大米品牌,于是和表弟付瑞强共同创立了镜源米业有限公司,从去年开始试种龙稻27号,今年又扩种了20多公顷,种出来的大米晶莹剔透,吃起来口感香甜。

作为大米种植产业的“新人”,王嘉伟坦言:“我们刚开始创立自己的大米品牌,从生产包装再到宣传销售都是从零开始。此次参加大米节,我们就是来借鉴其他企业的成功经验。相信通过我们一步一步踏实努力的经营,一定会将我们的企业做强做大。”

让北大仓大米走向世界

□本报记者 吴玉玺

在本届大米节稻米品评品鉴活动中,黑龙江北大仓农业发展有限公司参加品鉴的五优稻4号凭借口感香甜、米粒饱满等特点获得了铜奖。北大仓市场部负责人李岱峰十分高兴:“这次获奖是对我们北大仓大米的肯定,也是向世界推广北大仓品牌的一个契机。”

李岱峰介绍,这次获奖的五优稻4号大米就是人们常说的稻花香大米。为了种出龙江高品质的稻花香大米,北大仓农业发展有限公司从2017年开始将3400亩土地进行休耕,土地营养物质含量得到大幅提高,这样生产出来的米粒饱满,香味十足。

“同时,我们企业凭借着自己种植自己生产加工的优势,力争将五优稻4号大米打造成优质的高端产品,并销往世界。此次品鉴活动后,我们将着力推广获奖的五优稻4号大米。”李岱峰说,北大仓人会更加精益求精,将北大仓大米做成中国高质量的大米品牌。



探营挑战吉尼斯世界纪录活动

2000人组成“米”字阵型一起吃米饭

□本报记者 闫一菲 孙铭阳

2018年首届国际大米节成功打造了一场“最大的由谷粒拼成的二维码图形”吉尼斯世界纪录挑战活动,并成为大会的一大亮点和特色,至今仍为人津津乐道。今年的大米节上,挑战吉尼斯世界纪录的精彩活动仍将继续——本届开幕式上,将呈现什么样的吉尼斯世界纪录挑战活动?记者提前探营。

2000名品鉴者排“米”字

本次活动在会展中心C馆门前广场举办,场地占地面积约1万平方米。为了保证活动的完美呈现,9日所有参与挑战的人员早早就来到举办地点进行彩排。

据彩排现场工作人员介绍,挑战将由2000多名哈尔滨市民和在校大专院校学生组成的品鉴团完成。活动当日,分别穿红色、黄色服装的2000多名品鉴者

提前定点步入挑战区,列队摆成一个“米”字造型,“米”字为黄色,红色为底色。现场130多个大锅同时煮饭,由50多个厨娘负责起锅、盛饭,80到100个志愿者现场发放米饭给品鉴者品尝,每名品鉴者品鉴三种米饭。品鉴结束后,由吉尼斯认证官确认挑战参与者是否成功完成品鉴活动。

活动前所未有的挑战具有难度

“原来没有‘最大规模的大米品鉴活动’吉尼斯世界纪录,本次只要超500人就算成功。”听上去很简单,但实际操作上却不是那么容易。据现场工作人员介绍,本次活动规则有点复杂,虽然是超过500人就算成功,但如果未充分参与的人数超过总人数的10%,挑战将被认定为失败。就是说本次实际参与挑战人数是2000人左右,最后成功完成品鉴3种大米的人数必须超过1800人才算成功,完

成率得超过90%。

另外,由于是开放性场地加上人员组成层次多样也给挑战增加了难度。工作人员介绍说:“由于是邀请广大市民来参加挑战的,年龄跨度大,从十几岁到六十多岁都有,加大了活动的不确定性。而且在开放式广场几千人同时品鉴三种米饭,人员管理、基础设备的实际操作上都有难度。”

三种品鉴大米大有来头

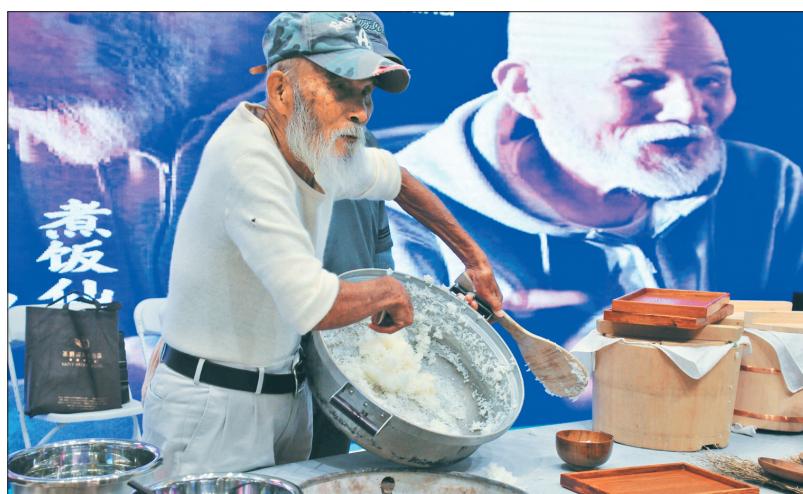
“当日每个品鉴者需要品鉴三种米饭,每种米一小量杯,一口的量左右,我们为此一共准备了1000斤左右的大米。”黑龙江东禾农业集团销售经理祖延来介绍,活动当日品鉴需要品鉴三种大米,品种分别是GABA胚芽米松梗22号、胚芽米龙稻18号和稻花香2号精米,都是由黑龙江东禾农业集团提供的。

“龙江好山水,孕育好大米”。祖延告诉记者,本次活动投入的三种大米

市场售价分别在5元、10元和40元一斤左右,产品层次比较分明,口感差异明显。他说:“这三种米都产自庆安,当地土壤富含有机质,水是呼兰河源头活水,空气质量A级,再经过庆安东禾农业基地有机规范化种植,产出的稻米品质都是A级。”

首届国际大米节“最大的由谷粒拼成的二维码图形”吉尼斯世界纪录活动也是由黑龙江东禾农业集团挑战成功的,上次活动让企业尝到了不少甜头。祖延说:“活动在渠道商和分销网点之间进行传播,引起了广大消费者的极大兴趣,引发了初期购买高潮,消费者购买之后,发现庆安的大米确实好吃,就进行回购,从上次活动后,我们的生产线订单都是满负荷运转。”

针对今年的活动,祖延来表示,要向所有人展示龙江好米、庆安好米,让龙江大米飘香世界。

“煮饭仙人”
现场传授“秘诀”

□本报记者 吴玉玺

“中国是我最愿意来的国家,我去过中国的西安、香港,又来到黑龙江,这些地方让我感受到了中国大米的种植技术在不断进步,中国大米也越来越好。”

9日,作为本届大米节的重头戏,号称“煮饭仙人”的日本老人村嶋孟,从日本背着铁锅来到大米节现场,亲自煮一锅米饭,给大家展示他的煮饭手艺。

在日本,“煮饭仙人”村嶋孟的大名是家喻户晓。这位89岁高龄的老人,一生只专注一件事,那就是煮米饭。

村嶋孟说,自己年轻时历经战火,曾经流落至捡面包配杂草充饥,“能吃到一碗热腾腾的白饭,就是人生一大幸事。”正因为对于米饭的特殊感情,村嶋孟烹饪白饭一煮就是50多年,至今仍沿用古法,不用电饭锅,而是用灶台蒸煮米饭。

如何才能烹饪出一碗纯正美味的米饭呢?秘方就是原料讲究米、水,技法上讲求淘、煮、蒸。

米是做好饭的前提。对“煮饭仙人”来说,仅仅是触摸米,就知道它的品质如何。他说,如果用手抚摸优质大米,会从手心一点点感受到米柔而滑的质感。而如果是普通米,会有类似抚摸干燥物品那种沙沙的声音,感觉自然也是硬而扎手的。

水是好米饭的灵魂。除了上乘的稻米之外,村嶋孟最为推崇的就是水,将其视为好米饭的“灵魂”。他在煮饭用的自来水中,放入装有备长炭(一种

优质白炭)的大瓶子,把水中的漂白粉和其他杂质统统去掉。之后,“煮饭仙人”单手拿着铝锅,将水倒入锅中立刻盖上盖子,把火点着,整套动作一气呵成,有种匠人独有的连贯感。

淘是做米饭的关键。如何巧妙地利用指间的力道是淘米要旨所在。不要让浓白的淘米汤被米粒吸收,而是用流水一遍遍地细淘,让每一粒米充分地摩擦碰撞。通过独特的洗米法,使米充分吸收水分。浸泡40分钟之后,把米放到专门用来控干水分的筛子中,去除多余的水分,并盖上干燥的布巾。

煮是检验功夫的核心。刚开始时要用微火,忌用强火,大概十分钟后,看到锅周围冒出白雾之后开始计时,7分钟之后白色的粘汁就会迫不及待地要溢出来,这时要使用“煮饭仙人”专门设计的双层锅盖,这种锅盖很重,能够紧紧地盖住锅,提升锅内部的压力。

更为关键的一点是要在煮饭的过程中时不时地转动钢盖和饭锅,这样白色粘汁就不会大面积溢出,而是会看到干燥的锅盖周围有一层薄薄的白色泡沫在细游移。这就是为什么“煮饭仙人”一旦开始煮饭,就寸步不离灶台。

蒸是所有工序的精华。煮22分钟开始蒸饭,但要注意不能继续在灶中蒸饭,为了降低锅周围的温度,要把锅从灶中拿出,再用微火蒸20分钟,等看到冒出白色的热气时要迅速地把米饭转移到饭桶(日本的盛饭容器)中并盖上盖子,这样即使饭冷却了,也能保持米饭的美味。



绿博会展台亮相

9日,第七届黑龙江绿色食品产业博览会展台布展完毕。第七届黑龙江绿色食品产业博览会和第二届中国·黑龙江国际大米节首次合设,以“品质汇聚供给优势、创新引领绿色未来”和“稻米飘香世界”为主题。

好 食 材 好 烹 出 道

南北大厨献技龙菜品鉴会

□本报记者 吴利红
李晶琳 赵悦含

山灵水秀育珍品。在9日晚举办的黑龙江好食材暨龙菜品鉴会上,黑龙江龙菜协会副会长李振荣说,这次品鉴会上采用的食材都是来自省内,海伦的大豆腐、小兴安岭的野生蘑菇、伊春的林下溜达鸡,还有龙江县的和牛牛肉等,用这些好材料做出了20道体现黑龙江绿色食材特色、黑龙江地域风格的美味佳肴。用龙江县的和牛牛肉做的黑龙江拿手好菜——特色牛肉锅包肉,更是甜酸适口、肉质细嫩,深受食客喜爱。

“黑龙江地处北纬43°~53°之间,日照充分,利于农作物生长,用‘龙江绿’做出的‘龙菜’,口感鲜美,健康无污染,同时烹饪方式博采众家之长,形成中西合璧、南北融合的独特口味。”我省不久前斩获国内“十大旅游美食目的地”大奖,与上海、昆明、长沙、澳门特别行政区共同获评,系北方唯一一处以省级行政区入围的旅游美食目的地。我省与西班牙、意大利、日本等世界级公

认旅游美食目的地同登“行·味2019评选”榜单。颁奖嘉宾对“龙菜”作出如下评价。

这次的黑龙江好食材暨龙菜品鉴会的菜品,由哈尔滨香格里拉大酒店的5位资深主厨和20几位主厨精心烹制。哈尔滨香格里拉大酒店中餐行政总厨陈一鹏是广东台山人,来到黑龙江任职刚刚半年,这里绿色生态食材给他留下了深刻印象,也给他融合“粤菜”与“龙菜”精髓推陈出新带来更多灵感,杏鲍菇炒香炒肉、三江蒸豉油白鱼等菜品突出了黑龙江地产食材的原生态、地域化特色,也给食客带来了南北口味交融的新鲜体验。

哈尔滨香格里拉大酒店中餐厅厨师长冯天超是哈尔滨人,在香格里拉大酒店熟醉,让他有更多的热情和经验去展示“龙菜”的精致与不俗。特色牛肉锅包肉、小笨鸡炖野蘑菇等菜品选取黑龙江优质的山珍、禽畜,精心烹调,烧制入味,令食客回味无穷。有着这样高超的厨艺,冯天超经常代表香格里拉大酒店参加各种行业比赛,捧回赞许与荣誉。