



糧安天下 米國吉林③

這將是一場令人口舌生津、名副其實的盛宴！12月9日，誕生在那「一畝稻花香十里，一家煮飯百家香」之地的吉林大米，馳譽千里，終於香至鵬城。2016吉林大米全國巡迴推介的收

官之戰落於深圳，為向來追求美食品味的深圳人帶來了新選擇。

自習近平總書記點讚吉林大米以來，以「省長工程」之名啟動的一場「舌尖上的革命」——吉林大米品牌建設，於春華秋實之間開始衝擊一切深諳米香滋味者的味蕾。去年以來，主管副省長隋忠誠帶領吉林省糧食部門、企業夙夜奔波大江南北，講述吉林大米的好，終獲豐碩成果，使吉林大米在北京、上海等一線城市奪城拔寨，穩穩

成為「中國好大米」的代言，都市品質生活中的「新貴」。

能夠與深圳人熟知的日本、泰國高端大米一較高下的吉林大米，到底好在哪裏，又何以短短兩年內冠領中國中高端大米市場？即將在2016吉林大米深圳推介會上，向口味挑剔的深圳人講解其中緣由的吉林大米超級推銷員、吉林省糧食行業協會會長李福升等專家，向本報記者進行了提前「劇透」。李福升說，吉林大米有「五好」。

五好「吉」米是這樣煉成的

香港商報記者 冀文嫻

天賦膏腴養育出「粗碗白飯仙家味」

不僅美食專家，即便普通消費者也熟知地道美味與產地的關係。李福升對本報記者說，吉林大米好就好在生態環境好。好山好水好地好氣候的產地，是出產吉林好大米的前提條件。其實，消費者並不知道，知名度很大的五常大米，其產地與吉林松原是地挨地、壟接壟。

吉林省位於東北平原中部，松花江、嫩江、遼河的上游從吉林黑黝黝的大地上緩緩流過，水流清澈純淨，蘊育了松遼、鬆嫩平原的千里沃野，萬頃稻田。東部長白山的火山灰肥沃又富含多種礦物質和維生素，西部的城土地經過近百年來改良養育煥發出了勃勃生機，中部的黑土地松軟肥沃；綠水沃土在勤勞的農民精心耕作下，生產出了享譽中外的好吃、營養、更安全的優質吉林大米。

李福升指出，地處世界三大黃金水稻帶之一的吉林省，地理位置與日本優質大米產區青森、岩手和秋田處於同一緯度，氣候條件非常相近。就國內而言，與南方相比，吉林四季分明，夏季高溫多雨，冬季寒冷乾燥，冷凍期漫長，既可以減少病蟲害，也有利於土地休養生息。而且吉林處於東北腹地，日照充足，無霜期長；晝夜溫差大，有利於水稻生長特別是乾物質積累，是世界名副其實的「黃金水稻帶」。

中國社科院研究員李國祥向本報記者進一步解釋說，吉林省森林覆蓋率43.8%，生態環境得天獨厚。松花江、遼河、鴨綠江、圖們江、

綏芬河五大水系，均為上游，水質清澈，無污染；稻區基本上沒有工業污染，各種有害物質和重金屬含量遠低於國家標準。吉林省位於東北黑土帶，黑土層深達40—80厘米，富含氮、磷、鉀和各種有機物，土地肥力較高，不施化肥，水稻也可以生長得很好。

正因如此，在中國千百年的稻作歷史上，吉林一直是皇家貢米的主要供應地。李福升說，吉林大米好就好在從古到今、上上下下、方方面面都說它好。

早在唐朝時期，今日吉林延邊至公主嶺一帶的盧城之稻就已享譽華夏，其米重如沙，亮如玉，湯如乳，溢馨香，被譽為米中極品，多次向唐王朝納貢；到了清朝，更成為歷代皇室指定的御用貢米。據考證，日

本越光稻、韓國釜山稻之母本皆來自盧城之稻。公元1682年，康熙東巡至吉林市，吃了吉林大米，連聲叫好，並賦詩一首讚美其美味。詩云：山連江城清水停，稻花香遍百里營，粗碗白飯仙家味，在之禾中享安寧。這些都有史料、詩詞和皇糧碑為證。

去年全國兩會期間，習近平總書記到吉林團盛讚吉林大米，說「你們是品牌」；國家糧食行業協會分別授予吉林市和長春市為「貢米之鄉」和「中國優質粳稻之都」稱號；「糧食業內領導、專家、大米主銷區經銷商和凡是吃過吉林大米的人都說吉林大米好。金杯、銀杯不如老百姓的口碑，貨真價實的吉林大米，你想說它不好都難。過去知道吉林大米好的人不多，主要是我們宣傳不夠。」李福升說。



擊中挑剔味蕾的「好吃、營養、更安全」

隨著中國人的小康夢想不斷臨近，消費水平和觀念的不斷提高，吃飯問題，也由過去的「吃飽」，演變為「吃好」「吃精」。今年7月份，國家糧食局出台了推進糧食供給側改革的指導意見，要求糧食企業加快產品供給結構調整，強化中高端產品和精深加工產品等有效供給，提供適銷對路、品種豐富、質量安全、營養健康的糧油產品，滿足人民群眾日益增長的優質糧油產品消費需求。

中國糧食行業協會副會長鄧建偉對本報記者說，目前，國內大米終端消費正在邁向品牌化時代。隨著人們生活水平的提高，城鄉居民消費結構加快升級，健康、營養、安全的中高端大米消費需求已經形成。中高端消費者對價格不太敏感，更重視食品質量安全，而品牌化能夠為消費者提供一種品質保障。正是在這種形勢下，我們看到吉林省適時提出了吉林大米的發展策略，喊出了「好吃、營養、更安全」這樣一個響亮的口號，與消費者需求高度一致。

李福升說，「吉林大米好就好好吃、營養、更安全。這七個字是經過專家反覆論證確定下來的，是對吉林大米內在品質的科學總結，是吉林大米的本質特徵」。

好吃，香氣濃郁，奪人嗅覺；醇香綿長，讓人回味無窮。吉林大米做出的米飯甘香、軟滑，脹性大，粘性好，出飯多，冷飯不回生，口感食味俱佳，越吃越有嚼頭，特點與日本的秋田小町相近。

營養，是任何食物不可或缺的重要品質。在東北地理位置居中的吉林省，140天左右的晚粳稻生長周期可以有效保障蛋白質含量不流失。數據顯示，吉林省每100克大米中蛋白質6.7克，脂肪0.9克，碳水化合物77.6克，同時還含有人體必需的鈣、磷、鐵、鎂、鋅等20多種微量元素，長期食用能夠有效滿足人體補充微量元素的需求。

更安全，一如李國祥所言，全國農產品生產每畝農業費用平均為53元，而吉林省只有23.66元，大大低於全國平均水平。據農業部穀物及製品質量監督檢測中心連續15年對吉林大米跟蹤監測，吉林大米均未檢出有機磷、有機氯、農藥殘留和黃曲霉毒素B1等有害物質。鉛、鎘、汞、無機鉍等重金屬含量，國家標準每千克小於0.2毫克，而吉林大米在0.007—0.11毫克之間，質量完全大大高於國家食品安全標準，堪稱目前國內最安全的大米之一。

用工匠精神管理出無上美味

在啟動吉林大米品牌建設以來，吉林一直相信，好大米是種出來的，更是管出來的。李福升說，吉林大米的一切好，都是建立在生產、經營、管理措施好基礎之上。「吉林大米就是從源頭抓起，從品種抓起，從種植抓起，從加工、儲藏、銷售抓起，每一個環節都不放鬆。」

為讓「吉林大米」成為真正的金字招牌，吉林省糧食局實施了「五個一工程」，即註冊一個公共品牌、組一個吉林大米產業聯盟、辦一個集宣傳與銷售一體的吉林大米網、開設一批直營店和商超專櫃、建一個質量標準體系和追溯體系。

嚴格的質量標準體系和追溯體系，無疑是「吉林大米」重塑貢米榮耀的關鍵。吉林省糧食局組織省內糧油質量檢測專家，對《吉林大米地方質量標準》進行了立項修訂；組織編制了質量標準高於國標和地方標準的「吉林稻花香」、「吉林長粒香」、「吉林圓粒香」、「吉林小町」等4個品種的大米產業聯盟（企業）標準。探索開展質量可追溯體系試點，全省新建水稻產業物聯網示範應用信息採集點13個，62戶大米加工企业安裝了電子追溯終端設備。

9月20日，今年新稻開鑼之際，吉林大米產業聯盟正式成立，通過了聯盟章程、簽署了聯盟協議。吉林糧食行業協會相關負責人指出，成立吉林大米產業聯盟，旨在確保吉林大米質量。

以「水清清」大米品牌贊助中國女排征戰里約奧運會的吉林省林江農業科技發展有限公司，作為吉林大米產業聯盟企業，其極富工匠精神的嚴格管理，已經成為至高無上的企業文化。該公司董事長徐瑞東對本報記者說，早在2006年，林江農業就和吉林農業大學農學院簽訂技術合作，種植有機水稻，促進水稻成果轉化，在水稻技術開發中，從水稻播種、插秧、收穫整個水稻生長發育階段，採用無公害種植技術，聘請多名高級農業師，對作物產前、產中、產後負責全面的技術指導和跟蹤服務工作。本著「生態、有機、綠色、健康、安全」的經營理念，實現了「從田間到餐桌」的全過程質量控制。

林江農業自辦有機水稻基地、綠色農場，從選種、種植、苗床水分、溫度到翻耕時間點翻耕深度，從插秧時間、密度、株距、行距到收割時間、方式，每一個環節都有標準手冊和田間栽培記錄指導、監控。採收、分選、運輸、存儲、銷售皆統一調度一體化經營方式，建立了產品追溯體系，確保每一袋米都有自己的「身份證」。林江農業嚴謹的生產經營模式打動了中國排球，終於從眾多優秀的供應商中脫穎而出，於2016年7月成為了中國女排的高級供應商。

誠如徐瑞東所說，吉林大米的嚴格管理體系，無不包含著這個品牌對生命的敬畏，對健康的崇尚，對安全的追求。「我們賣的不隻是大米，而是一種樂享健康生活的新主張。」

好米來自好品種 好品種來自好種子

談到吉林大米的好，李福升首推品種好。他說，品種決定品質，品質決定品牌。一般情況下，大米好不好吃，品種的因素是第一位的。

多年來，吉林在培育水稻優良品種上頗下功夫，由吉林省農科院培育的吉粳系列產品就是吉林大米的當家品種。其中「吉粳511」2015年榮獲全國優良食味粳稻品種評特等獎；2016年在「中日優良食味粳稻品種選育及食味品質學術研討會」上，榮獲食味「最優秀獎」，排名第二，僅次於日本新潟魚沼「越光」米，在參評的6個中國優良水稻品種中排名第一。這個品種已在吉林水稻主產區廣泛種植。

松原市松糧集團紅光農場種子實驗田暨綠色水稻生產基地被喻為「中國北方粳稻種子硅谷試驗基地」，佔地面積30畝，主要負責研發推廣農業高新技術和優質粳稻品種。松糧集團董事長、總經理寶蒙權在接受記者採訪時表示，松糧集團今年組建

水稻種子研發團隊，從吉林農科院水稻研究所、吉林農大水稻研究所、陝西水稻研究所、山東水稻研究所、五常水稻研究所、中國種業、平安種業、橋府種業等全國9省區17家水稻研究所和種業企業引進150個優質粳稻試驗品種，培育出的科技品種將作為吉林省乃至中國北部水稻新品種進行大面積推廣，帶動吉林省水稻產業的發展，打造吉林大米優質品牌。

由於東部山區、中部平原、西部草原的地理特徵，吉林省將吉林大米細分了三個產地。東部出產「火山岩大米」，森林覆蓋率50%以上，土質多由森林腐殖土火山灰構成，鬆軟肥沃，有機質和礦物質含量高，排水透氣、水源來自長白山，水質好，無污染。中部出產「黑土有機大米」，黑土層深厚，土壤肥沃，有機質含量高；夏季濕潤多雨溫熱，秋季短，晝夜溫差

大，主要以松花江、遼河和嫩江上游水系灌溉，水質清澈。西部出產「弱城大米」，土質多為偏城性黑油土。在此基礎上，遴選出吉林圓粒香、吉林稻花香、吉林長粒香、吉林小町，作為吉林大米的主打品種，品質統一的前提下，每個品種各具獨特優勢。

以與五常大米產地接壤的松原市為例，松糧集團旗下的「花開富貴」有機稻花香，採取原始農耕，有機農家肥，全程手工除草、除蟲，營養極其豐富，特別是鈣、鎂、鐵、鋅、鎢等礦物質及維生素遠遠高於其他稻米，米粒均勻，晶瑩剔透，色澤光亮，醇厚綿長，清淡略甜，棉軟略粘，芳香爽口，味美怡人；「查干湖長粒香1號」，產自查干湖優糧農耕帶，無污染溫泉水澆灌。米粒豐盈，晶瑩剔透，膠質蛋白含量高，口感香、糯，米飯柔軟濃香，香飄四溢，油潤回味。