

山川有味

五常风飘稻花香

马维维

老百姓过日子，离不开一碗大米饭。我国水稻产区众多，黑龙江五常大米算得上其中翘楚。米粒饱满，晶莹剔透，焖熟后弹性十足、香气浓郁，冷饭不回生，对很多东北人来说，“哪怕啥菜不吃，光大米饭也能造两碗”。

黑龙江省五常市有水田253万亩，年产优质大米约14亿斤。五常大米曾先后获得“中国地理标志保护产品”“原产地证明商标”“中国名牌产品”“中国名牌农产品”“中国驰名商标”等称号，2024年市场品牌价值高达713.41亿元，连续9年蝉联地标产品大米类全国第一。

五常有大米，过去要吃饱，现在讲吃好。

黑土良田

五常种植大米的历史悠久。清朝后期，五常大米成为贡米，“五常米、帝王粮”也成为其最早的“广告词”。

得天独厚的环境成就了五常大米：五常地处长白山脉张广才岭西麓，呈“六山一水半草二分半田”地貌，松花江支流拉林河贯穿全境，与296条大小河流一起滋润着黑土良田。

直至今日，优良的生态环境仍是五常大米好吃的基础。经过数十年摸索，当地自主培育出的良种——稻花香2号，更是让五常大米跻身国际高端大米行列。

稻花香2号咋来的？故事还得从它的前身讲起。

1993年秋天，种田老把式田永太在田间偶然发现了一撮长粒稻穗，长相与当时北方生长的圆粒稻明显不同，还散发着淡淡清香。第二年春天，田永太把这撮稻穗栽到地

里，等到秋天收获时，发现口感明显胜过以往品种。第三年，他又将这个品种扩大了试种面积，效果更胜上一年。从此，这个水稻品种被正式命名为稻花香1号，并迅速在五常扩大种植。

不过，由于稻花香1号的连年种植，种子逐渐退化，抗病能力明显下降，要想留住稻花香，就得培育新品种。田永太又从稻花香1号的自然变异株中选出了稻花香2号，它不但遗传了稻花香1号的全部优秀基因，更神奇的是，扬花期在稻田里走一圈，连衣服都沾满了稻香。

今年63岁的王金奎是五常市卫国乡友好村村民，在他的印象中，自己种过上百个品种，“每年啥挣钱就种啥”。

1999年，王金奎成为五常第一批“吃螃蟹”的人，听说新品种稻花香2号大米好吃、香味浓，他决定试种几亩。那一年，试验田比其他水稻品种亩产少了大概200斤，没赚到钱的金奎便打消了续种的念头。

变化始自2005年。经过当地几年的大范围宣传推广，好吃的五常大米已经小有名气，王金奎决定再次改种稻花香2号，坚持黑土深翻30厘米进行秸秆还田，不施用化肥农药和除草剂。那一年，他种出的有机水稻籽粒饱满，品质上乘，一亩地比别的品种能多赚200元。

随着越来越多的农民改种稻花香2号，一个个专业合作社随之兴起，广泛种植的五常大米名扬海内外。

新米上市

初冬时节，正是五常新米上市的时候，一袋袋新米历经收割、加工、包装各流程，源源不断地从五常送往各地。

新米加工散发出的阵阵稻香，弥漫在五常的大街小巷、田间地头。

见到王立坤的时候，他正忙着收粮、签订下一年的合同。王立坤是五常市杜家王家屯现代农业农机专业合作社的理事长，这家成立于2015年的合作社已经流转了16万亩土地种植稻花香2号。

“虽然稻花香2号不是产量最高的品

种，但稳产加上高效益，社员们都乐意种！”王立坤估摸着，这次又要忙到春节前。

还有一个重要原因，合作社与五常市乔府大院农业股份有限公司开展了订单式生产合作模式，种子、有机肥由企业统一送上门，收获之后上门拉粮，还有保底价，“不愁种、更不愁卖”。

乔府大院的创办人乔文志是一位地道的农民，最开始，北漂的他只是想把家乡的大米在北京卖个好价钱。让他没想到的是，五常大米竟大受欢迎。

卖五常大米让乔文志迅速赚到第一桶金，于是他回到五常成立米业加工厂，建立育繁推一体化良种体系，建设高标准水稻种植基地，成立“乔府大院”大米品牌，打造现代农业产业园……现在，乔府大院已经成为五常第一家全产业链的国家级农业产业化龙头企业，这种“龙头企业+合作社+农户”的订单模式，也成了当下五常主流的种植方式。

和乔府大院的模式不同，风光里（黑龙江）农业集团有限公司主打与连锁餐饮品牌合作。西贝莜面村、米村拌饭……风光里公司的墙上展示着几十个合作企业，展示架上放置了两款公司的主打产品：4.18公斤的大包装和415克的小包装。该公司品控经理唐家杰说，企业主打淘淘工艺，“以大包装为例，一袋大米刚好适配蒸箱盘，不用淘米，直接加10斤水即可”。餐饮企业节省了淘米的时间和成本，还能保证所有店面做出的米饭品质相同，这一优势让他们的产品在市场上有了一席之地。

如今，五常的大米加工企业已经超过了500家。走在五常市的大街小巷，随处可见大米加工企业的销售门店。为了助推大米产业的发展，五常市还出台了《“五常大米”产业发展2024—2026行动方案及远景目标纲要》，提出“五常大米走向千亿产业”的发展规划，成就世界级品牌稻米产业的发展目标。

今年7月，《地理标志产品质量要求 五常大米》发布实施，五常大米从此有了更精准的定位：不仅是种植，包括加工、包装等环节都要在五常市行政区域内完成的，才能称得上是真正的五常大米。

浓乡情

五常大米故事多，有两件事挺有意思。第一件事，是五常大米的一次特别“出圈”。

2010年，五常大米被爆出年产不到100万吨，市场上却销售了1000万吨。一时间，“五常大米甲天下，天下大米假五常”流传开来。一听说“盗版”，五常开始打假、护牌。

接下来的几年，五常市接连建成了农业物

网服务中心，建设了五常大米网和五常大米溯源防伪查询平台，还给农户颁发“稻米销售卡”，从地块、水稻播种、田间管理、生产加工到餐桌全程管控、信息反馈和质量追溯，实现五常大米的总量控制和完整的溯源防伪体系。

“之所以有很多假冒的五常大米，从侧面说明了五常大米的高品质和知名度。”在五常市大米产业服务中心主任张野看来，这件事敦促地方政府要尽全力保护好五常大米这块金字招牌，给消费者一个放心的消费市场。

现在，正规的五常大米包装上都会有一个溯源二维码，消费者扫码即可完成从田间到手头的全程可视化追溯，再加上专属于五常大米的执行标准GB/T19266，正品五常大米有了双重保障。用张野的话来说，“我们要做的是从源头上做好把控，而不是把老百姓教成鉴定真伪的专家”。

另一件事则藏在五常人的思“香”情理。1983年出生的王佳良，是土生土长的五常市向阳镇建国村小河里屯人。2002年，王佳良离开家乡到大城市闯荡，但心里始终挂念着家乡。2016年，事业小有成就的王佳良回到小河里屯，成立了五常市小河里岛水稻种植专业合作社、五常市小河里岛生态农业有限公司，创建了“小河里岛”五常大米品牌，成为“新农人”。

“刚开始就是每天背着电饭锅，带上几袋大米，走到哪儿就在哪儿现场做饭给大家品尝。”创业之初，为了让“小河里岛”卖上好价钱，王佳良利用多年积累的经验和人脉跑市场，五常大米的品牌效应让他少走了许多弯路。合作社的种植面积逐年扩大，公司的年销售量也从最初的十几吨到现在的近千吨，乡亲们的钱包变得越来越鼓。

“回来是迟早的事儿。”在“90后”小伙赵志友看来，自己的祖祖辈辈都生活在龙凤山乡乐园村，爷爷、父亲更是一辈子都在种大米、卖大米。传承好五常大米，自己这个“米三代”责无旁贷。在外闯荡8年后，赵志友返回了故土。大米怎么卖？赵志友有自己的新观念。

拉来投资人，在家乡建起1万平方米的现代化工厂，一条龙生产五常大米。与父辈不同，赵志友不再是过去小作坊式的生产大米、卖大米，而是选择了与电商平台和餐饮企业合作。只用了一年时间，新米厂的营业额就达到了5000余万元。

“我爷爷年轻时当过好多年的村长，是最早将五常大米卖到新疆的人。我想通过自己的努力，让更多人看到我们‘新农人’是怎样把五常大米种好、卖好的。”赵志友说。

一餐五常米，浑忘酒肉香。大米不仅是口粮，对五常人来说，还是浓浓乡情与未来发展的希望。

初冬时节，宁夏平原雪花飘零，农作物收获已近尾声，但螃蟹销售正旺。在银川市贺兰县黄河金岸滨河大道边，售卖螃蟹的摊位不少，“稻田蟹”“黄河大闸蟹”的红色招牌十分显眼。

“来来来，卖螃蟹啦，黄河水养大的稻田蟹，美得很！”随着52岁的张明吉不断吆喝，过路的行人纷纷询价购买。家住银川的张秀琴停下车，和女儿一起挑选螃蟹。玻璃缸里，螃蟹爬来爬去，活得很。这些螃蟹产自贺兰县的稻田，被称为“稻田蟹”，个头比苏浙地区的螃蟹要小一些，价格也便宜些。张秀琴用手戳戳螃蟹的后背，又将螃蟹拎起来掂一下重量，判断其肉质。“贺兰稻田蟹肉质不错，蟹黄不少，价格比外地螃蟹便宜，干蒸和爆炒都很好吃。”张秀琴说。买了一斤半稻田蟹后，张秀琴和女儿驾车离去。

虽地处西北干旱地区，得益于黄河水浇灌，宁夏平原有着“塞上江南、鱼米之乡”的美誉，养鱼在宁夏很盛行，不过以往宁夏水产市场的螃蟹都是从苏浙地区运过来的，价格较贵。随着技术进步和理念转变，作为西北养鱼大县，贺兰县于2008年引进盘锦辽蟹，开展稻田养蟹，成为宁夏第一个养螃蟹的县。

“最初，我不相信西北养的螃蟹好吃。但跟着朋友尝鲜后，我改变了想法。稻田为螃蟹提供了栖息和觅食的环境，螃蟹的活动又为水稻生长带来诸多益处，这种绿色生态模式是稻田蟹的‘加分项’。”消费者刘宏亮说。

看到这一商机，原本做锅炉生意的张明吉转行，去年投资2万多元购买了氧气管、加压泵、水箱等设备，用皮卡车拉着螃蟹去卖。“卖螃蟹关键在于要卖得快，保证成活率才行。”张明吉说，今年行情好，价格比去年高一些，加之有了经验，肯定能赚钱。

经过多年探索发展，包括池塘饲养的江蟹在内，贺兰县螃蟹养殖面积目前已达1.6万亩，成为水产主要增收品种，不仅点燃了消费新热潮，丰富了西北人的餐桌，也蹚出了增收致富路，让农民有了新奔头。此外，贺兰县近年来还探索“南鱼北养”“海鱼陆养”，先后引进加州鲈、南美白对虾等名特优新品种，成功创建国家级水产健康养殖和生态养殖示范区，实现由西北养鱼大县向西北适水产业第一县华丽转身。

夕阳西下，在贺兰山黛青色的剪影中，听着黄河涛声，张明吉驾车满意而归。

贺兰

拓兆兵

一根糯玉米甜了一座城

董政 蓝春青

“从小吃到大，一餐不吃糯玉米浑身难受。”广西忻城力丰粮食种植专业合作社负责人蓝江林说，忻城人对糯玉米的喜爱，犹如南宁人对老友粉、柳州人对螺蛳粉、桂林人对卤菜粉一样，爱不释手，念念不忘。

从外地来到忻城的人，要么吃上清香鲜甜的玉米棒，要么喝上糯糯糊糊的玉米粥，要么尝过香糯甜香的玉米粽，要么喝过沁人心脾的玉米酒……

颗粒饱满、软糯香甜，作为国家地理保护标志产品的忻城糯玉米，有什么特别之处？

忻城县位于广西中部，红水河下游，被命名为第七批“绿水青山就是金山银山”实践创新基地，被认定为“中国长寿之乡”“千年古县”等，盛产糯玉米、野蜂蜜、金银花、古法红糖、百香果等多种特色产品。

忻城莫氏土司衙署就在翠屏山脚下，城关镇老街上。走进土司老街，街道不宽，居民楼林立，装修别具一格。整条街店铺相连，各色美食、非遗工艺品、壮族服饰琳琅满目。

街角不远处有一个小摊，一个可以容纳50多根玉米棒的大铝锅旁站满了人，远远就飘来阵阵忻城人熟悉的味道。这浓郁香甜的味道令人难以抗拒，于是直奔而去。卖糯玉米的是一位老奶奶，她熟练地从锅里夹出一个冒着热气的糯玉米，装好袋子后递给排队购买的人们。

忻城糯玉米有多种吃法，烤之色泽金黄，清香悠长；煮之嫩糯可口；打成玉米头，拿来熬粥，就妙不可言了，浓稠晶莹，圆润清馨，醇厚久远。

掰开玉米棒一层层嫩绿的外衣，啃上一口，那种香、甜、糯的滋味迅速蔓延全身。不

停地咀嚼后，香、甜、糯的味道越发浓烈。

这就是百年的老品种以传统农耕方式孕育出来的糯玉米，惹人爱，惹人捧。

走进忻城县古蓬镇龙利村1000亩富硒糯玉米基地，呈现在眼前的是一幅金黄色的丰收画卷，空气中弥漫着浓郁的玉米香甜气息，令人心旷神怡。

通过细腻的触感及时调整耕作深度，能给予每一株玉米最适宜的生长环境。这种与土地亲密无间的互动，是机械难以替代的。“忻城人种植糯玉米，一直采用犁、耙、选种、晒种、撒种、施肥、铲埂、薅草、采摘等传统耕作方式，这是维持其原生态品质的有效措施之一。”蓝江林说，忻城人坚持使用农家肥，采用轮作和间作的方式保持土壤肥力，减少病虫害的发生，既保证了糯玉米的绿色健康，也维护了生态平衡。

忻城糯玉米品质好还得益于当地富硒含量高的土壤环境。忻城县农业农村局副局长韦翠莲说，忻城富硒玉米含硒量达到每公斤0.17毫克，是国家标准的8.5倍。

在保持原生态品质的同时，糯玉米也在发生着变化。韦翠莲介绍，近年来，忻城县推进糯玉米功能区和优势区建设，打造标准化种植基地，一年种两季，错峰种植、错峰收获，生产加工真空包装熟制糯玉米棒，研发罐装糯玉米粥等系列产品，走育、繁、推、加工和产销一体化发展的路子。

如今，忻城糯玉米名气响了，销路有了，品牌也打造好了。10.75万亩糯玉米成为8万多农户幸福生活的来源。一篓篓、一袋袋、一车车糯玉米，沿着三南、贺巴高速公路，一路洒满清香，一路欢歌向前！



本版编辑 陈莹莹 姚亚宁 美编 王子莹
来稿邮箱 fukan@jrb.com.cn