

昨日是世界粮食日,市粮食局联合我市部分高校、粮油生产企业等,开展“节粮爱粮进社区”“节约一粒粮”等多项主题宣传活动,吸引了不少师生、市民的关注。我国是世界农业文明的重要发源地之一,作为中国最早的农耕文明区之一的古都洛阳,与粮食又有哪些鲜为人知的渊源?民众、餐饮企业等践行节粮爱粮情况如何?日常生活中有哪些节粮爱粮小窍门?让我们在世界粮食日里,一起来关注。

世界粮食日,我市开展多项节粮爱粮主题宣传活动

粮食日 里话粮事 节粮爱粮在行动

本报记者 赵佳 通讯员 范江波 文/图

1 粮食生产,与古都洛阳渊源深厚

洛阳是多种粮食品种的发源地之一

■五谷

我国是世界农业文明的发源地之一,我国的粮食生产有着悠久的历史,在原始社会,我国的粮食品种主要有:粟、黍、稻、菽(大豆)、大麦、小麦、苽苽(yi)等。在古代,粮食有很多代称,如谷、五谷、八谷、九谷、百谷等,但以五谷居多。

“五谷”包括小麦、水稻、小米(谷子)、高粱、大豆,洛阳是其最早的发源地之一。”我市文化学者郑贞富说,作为历史文化悠久的古都,洛阳在我国粮食发展史上扮演着极其重要的角色。

郑贞富介绍,在我市挖掘出土的多处新石器文化遗址中,就发现有小麦等粮食作物的化石,这就说明,早在距今1万多年前的新石器时代,洛阳就开始种植小麦了。

在《战国策·东周策》里,记载了一个“东周欲为稻”的故事:东周想种水稻,西周不放水,东周派苏子出使西周劝说:“现在东周百姓都种麦子,若想坑害他们,不如突然放水,东周改种水稻后,再停水……”最终求水成功。

“此故事从侧面反映出早在东周时期,洛阳就已经有了种植水稻的经验。”郑贞富说。

■薏米

薏米最早叫薏苡,是一种粮食作物,以其美容、除湿等功效成为人们所熟知的,调理饮食结构的粮食品种之一,但很多人不知道的是,薏米最早产于洛阳。

红薯、玉米和土豆是从国外引进的

■红薯

郑贞富介绍,大家现在常吃的红薯,其实最早是从美洲传过来的。明朝时,红薯传到我国南方地区,明朝后期时,传入我市。在康熙、乾隆年间,我市大面积种植,在乾隆十年的《洛阳县志》中有记载,红薯当时已成为我市重要的粮食作物之一。

洛阳人将红薯充分融入本地餐饮,制作出众多洛阳特色菜。如在洛阳水席中,假海参、鱼炸丸、蜜汁红薯等菜品都是以红薯作为主要食材。此外,红薯粉条早在清朝时就作为大型交易商品,销往今天的陕西、甘肃、新疆一带。在左宗棠平定收复新疆的战争中,粉条和白菜成为清军最主要的菜品。

■玉米

玉米最早产于美洲,明朝时传到我国江

南地区,明朝后期传到洛阳地区。郑贞富介绍,本地最早关于玉米的记载出现在嘉靖年间的《巩县志》中,说明嘉靖年间红薯就在洛阳地区普遍种植了。

此外,也有说法认为,同时期或较早时期,国内其他地区没有与红薯种植有关的文献记载,因此推断红薯也可能是最早传入洛阳的,随后再由洛阳传遍全国。这与洛阳在丝绸之路上的历史作用有关。

■土豆

土豆也是从美洲传来的,时间与红薯、玉米同期。这种在国外重要的主食,在我国主要作为蔬菜食用。如在我市老城区一些老字号餐饮企业里,拔丝土豆、土豆烧牛肉、酸辣土豆粉等菜式都十分有名,深受当地老百姓喜爱。

郑贞富介绍,在远古时期,薏苡首先在伊河流域种植成功,供人们食用、酿酒、养生治病等。此后,薏苡的种植流传开来,留下了“薏苡明珠”等典故。

夏朝时,薏苡从伊洛地区传至吴越,又从吴越传到两广及中南半岛,在亚热带地区,薏苡发生变异,籽粒硕大,形如珍珠。《后汉书·马援列传》说,光武帝时,交趾郡发生叛乱,东汉名将马援前去平叛,平定后马援装满一车薏苡返回洛阳。

在回洛阳后的一次战役中,汉军失利,马援病死军中,此时有人向光武帝诬告马援指挥作战失误,并说马援以前载回来的是明珠彩犀一类的珍宝,此诬告引起光武帝大怒。后遂以“薏苡明珠”比喻被人诬蔑,蒙受冤屈。

■牡丹

如今,牡丹是中国“国花”洛阳“市花”,是一种观赏花卉,但在古代,牡丹是一种特色粮食作物。”郑贞富说。

早在唐代,嵩县的牡丹白以两种方式被食用,一种以全花泡茶作全花茶,长期用作宫廷御茶饮用;另一种以其籽榨油,作为日常食用油,当时在嵩县、栾川等地比较常见。后来,因战火等原因使得油用牡丹逐渐淡出人们的生活。

如今,我市为发展牡丹产业,油用牡丹成为我市牡丹产业中的重要一项,牡丹全花茶、牡丹籽油等再次成为我市的招牌产品。

2 种粮不易,节粮爱粮应成常态

引进优质品种,助推粮食增产



餐厅里提醒节粮的宣传牌及供消费者使用的打包容器



世界粮食日里大学生签名承诺不浪费粮食

目前,我市粮食作物种植面积 769 万亩

其中	夏粮(小麦)	369万亩,总产10.65亿公斤
	秋粮	399.8万亩,总产11.93亿公斤
	与20世纪90年代初相比,	夏粮、秋粮分别增产4.66亿公斤、7.11亿公斤

制图 赵韵

多举措节粮,效果明显但仍有改进空间

近年来,我国提倡节约,推崇光盘行动。近日,记者走访我市多家餐饮企业、高校食堂发现,不少人都能做到基本不浪费粮食,但仍有吃不完不打包或将饭菜直接倒掉的情况。尤其是在婚宴上,浪费粮食的现象还比较普遍。在辽宁路一家酒店的婚宴餐桌上,尚未食用的食物总量超过一半,且没有人打包。

河西区广州市场一家餐饮企业负责人夏天告诉记者,为倡导消费者不浪费粮食,不少饭店都会推出半份菜、小份菜和大份菜,如同一种菜品分为2人量、

3至4人量甚至更多。如今,消费者餐桌上的剩菜剩饭有了明显减少,吃不完打包也成为常态。她的店也会根据平时消费者剩余的菜品作调整,比如剩菜普遍过多,就会适当减少菜品并同时调低价格。

目前,我市一些粮食生产加工企业也通过技术创新,变废为宝来节约粮食。如在面粉加工过程中,麦麸因口感不好会被剔除,大部分用作饲料加工等。如今,我市已有多家面粉生产企业靠研发的新技术,将麦麸再次加工,其制成品可用来泡茶或熬粥,提高了利用率。

多年来,我市不断在增加粮食产量、丰富粮食品种、提高粮食质量上孜孜不倦地追求。如今,伊川小米、栾川玉米糝、李楼挂面……这些本地食品可谓家喻户晓,成为百姓餐桌上深受喜爱的“明星”食品。

“我市粮食作物主要分为小麦、玉米和杂粮,其中杂粮包括谷子、红薯、高粱以及花生、芝麻等。”市农业技术推广站站长郭新建说,粮食的增产离不开优质品种的培育及引进推广。

20世纪90年代,由洛阳农科院育种的旱地耐旱小麦品种“洛旱2号”,将普通旱地小麦收成“看天吃饭”,变为平均亩产150公斤至200公斤。此后,“洛旱6号”,在丰水年份,亩产达400公斤至500公斤,高于我市小麦亩产300公斤的平均水平,抗病性和抗倒伏能力也大幅提高。

“旱地小麦种出了水浇地小麦的水平!”这是我国著名小麦专家郭天财对“洛旱6号”的高度评价。

高级农艺师孙广建设说,2012年,郭天财曾带队来到嵩县实地验收“洛旱6号”产量,当时现场打出亩产600多公斤小麦,与全国最高旱地小麦品种产量相当。如今,“洛旱6号”已被推广至豫西、豫南、陕西、山西、山东等地区。

郭新建说,市农业技术推广站不断引进优质品种,2010年恰逢水浇地小麦病虫害较严重的年份,该站在对宜阳一处试验田的10多个小麦品种考察时,无意间发现了“长相清秀”的“周麦22号”水浇地小麦并未出现严重的病虫害。因此,该站开始从周口引进该品种,经过反复试验,2013年,该品种在汝阳县最高亩产达710公斤,由此开始在我市全面推广。

节粮爱粮,不妨尝试这些小窍门

■如何保存大米

家庭储存大米可采用低温法,避免高温、光照。如果购买的是隔氧包装的大米,开袋后要尽快食用。用容器装米前,先将容器烘干、消毒。

夏季大米易生虫,可采用一些简易防虫法。

通风除霉法:夏季温度高,米糠容易发粘,导致生虫。入夏后,将储存的大米再筛一次,除净细糠,然后储存于通风处,能避免生虫。

花椒防虫法:用小布袋包装50克花椒粉,放入米缸中,用塑料薄膜密封缸口,花椒在密封缸中释放出的挥发性物质可以防虫。

大蒜防虫法:大蒜中含有大蒜素,在大米中埋入大蒜可以防虫。

橘皮防虫法:橘皮中含有柠檬醛,在大米中埋入橘皮可以驱虫防虫。

冷冻防虫法:可将生虫的大米放在塑料袋里,把袋口扎紧,放在冰箱的冷冻室里,48小时后取出,可杀死大米里的蛀虫。

■如何保存面粉

面粉在常温下较难保存,尤其是在夏季。未吃完的面粉应尽量放置在阴凉、通风、干燥处,切勿在光照和潮湿环境下存放,存放温度应尽量不超过20℃。若发现面粉中出现用手搓不开的小粉团,面粉颜色变暗,出现微酸味,说明面粉已变质,不能食用。在面袋中放入花椒包也可以防止生虫。

■如何储藏食用油

密封:可阻隔空气,减少氧化,在保质期内一旦打开,要尽快用完,倒完油后,瓶盖一定要随手拧紧。

避光:避免阳光直射,因为强光会加快植物油的氧化速度。

低温:温度过高也会加快氧化速度,家中的食用植物油一定要放在温度相对较低的地方,在冬天,最好放在没有暖气的房间。夏季高温时,亚麻籽油、红花籽油、葵花籽油等不饱和度比较高的油,如果已开口最好存放在冰箱中。

此外,煎炸食品后,剩下的油不可将其倒回原瓶,最好单独保存。需要注意的是,最好不要长时间使用同一个油瓶,因为油瓶盖子和瓶口处残存的油,在反复使用的过程中已经被氧化,影响新油存放。(赵佳)



相关链接

市粮食局相关负责人介绍,平时老百姓节粮爱粮,不仅要做到适量点餐、做饭,吃不完就打包,还要从源头上节粮爱粮,即有效地储存粮食。

“未成年人思想道德建设”公益广告

小手拉大手 文明路上一同走



洛阳市创建办 洛阳市文明办

■ 版权声明

除法律许可之外,未经本报书面授权,任何组织或个人不得非法使用本报享有版权的内容。

联系电话:0379-65233520