

标称五常米,九成是“李鬼”

挑选大米的正确“姿势”是什么?专家教你看、搓、闻

现在,买米也成了“玄学”:市面上不同产地、不同等级的大米看得人眼花缭乱,大米掺假现象也时有发生。以著名的五常大米为例,据估算,每年五常市所产大米至多 105 万吨,但目前市面上的“五常大米”至少有 1000 万吨。一锅看上去香喷喷的丝苗米饭,其实里面可能掺杂了其他品种的“杂米”,或是不太好吃的陈米,虽不是“老鼠屎”,也能坏了“一锅粥”。农业专家告诉记者,要想判断大米是否勾兑,可以从形状和气味等方面去鉴别。

“泰国香米”和“五常大米”价最高

报道称,农贸市场中“掺混”大米销售的现象很普遍,很多加工企业会将一些粒型相似但价格相对偏低的大米掺杂进优质米中。业内人士直言,掺混比例不一样,价格也不一样,口感也不一样,掺混真正的优质米越多,价格越高。记者走访农贸市场发现,目前大米品牌繁多,价格差异也比较大,“好米”、“劣米”难辨别。记者走访了几家农贸市场的粮油店后发现,几家粮油店都将大米摆在门口显眼的位置,每袋拆封的大米上都插着标注着名称、价格和特点的品牌子,如“口感香滑、饭味好”等。

店家声称“假一赔十”

记者看到,即便是同产地、同类型的稻米间的价格也差异较大,在一家粮油店里,“五常大米”只需 5 元 / 斤,而在同一个市场的另一家粮油店里,同样打着“五常大米”旗号的稻米则卖到了 7 元 / 斤,当记者询问是否真的是产自五常市的大米时,其中一家粮油店的老板告诉记者,“肯定是真的五常大米,袋子上写得清清楚楚。”而问到具体的大米品种时,老板告诉记者是“稻花香”。记者询

问是否有掺入了其他产地大米的“调和米”时,两家粮油店老板均表示了否认,都承诺自己的大米绝对是来自原产地五常市。另一家粮油店的老板则主动让记者看看他家的“泰国香米”,这袋大米散装售卖价格是 6 元 / 斤,介绍上为“原装进口泰国香米”、“假一赔十”,店主夸赞该米“闻起来有香气”,记者仔细嗅闻后难以闻出所谓的香气。

问是否有掺入了其他产地大米的“调和米”时,两家粮油店老板均表示了否认,都承诺自己的大米绝对是来自原产地五常市。

另一家粮油店的老板则主动让记者看看他家的“泰国香米”,这袋大米散装售卖价格是 6 元 / 斤,介绍上为“原装进口泰国香米”、“假一赔十”,店主夸赞该米“闻起来有香气”,记者仔细嗅闻后难以闻出所谓的香气。

新旧优劣难区分

辨别是否真的“五常大米”或“泰国香米”等,对于外行人来说不是件容易的事,记者在市场上对几种类型的稻米进行了认真的辨别和区分,依然无法将品种或粒型相近的米进行区分,比如同为修长外形的“丝苗米”和“泰国香米”,若混合在一起就很难区分。记者向几家粮油店老板询问是否有陈米时,店主们均表示都是今年的新米。

除此之外,大米五花八门的品类也让记者摸不着头脑,在荔湾区的一家粮油店里,除了用竹筐装的“纯正乡下米”外,还有“特级”、“特靓”、“顶级”、“正宗”等各种叫法的袋装稻米,记者向店主询问这些叫法的区别时,老板回答“反正都很好就对了”。

记者采访了几位前来购买大米的消费者,市民郑女士说她平时不买散装米,只敢买几个知名品牌的袋装米,“市场上假的太多了,还是品牌米让人放心。”而前来挑选散装大米的朱先生对挑选大米有着自己的经验,首先要颜色鲜亮好看,再用手搓一搓闻一闻有没有米香,有就是好米。朱先生表示,平时会轮换着买不同产地和品牌的大米,每次只买一点,不好吃就换种米吃。

多读一点

泰国米颗粒长、大 五常米比粳米微长

对于鉴别勾兑大米,网上有一种说法是,相对于一般的大米来说,新米一般都会有一种淡淡的绿色,而陈米则会绿色消退。新米的显著特点就是米粒腹部的胚芽还能清晰地看到。而陈米的胚芽基本上会随着时间的流逝而自然脱落,所以如果抓一把米,基本上都没有胚芽的话,就是陈米;如果胚芽含量比较大的话,一定都是新米。一般来说,新米的清香味道会浓一些,颜色上也呈现出透明或者半透明。而陈米的香气会淡,甚至没有米香,颜色也会通体发白。

专家表示,鉴别大米并不是一件容易的事,有时即便是行家也未必分辨得出,“现在的大米加工技术,抛光抛得很好,有的还用石蜡来抛光。”不过他也介绍说,用石蜡抛光过的大米,用水洗可看出有油浮现,看到这种情况就有可能是陈米。保存得较差的陈米煮熟之后,有一股馊味,是脂肪腐败后的味道,如果保存得好,人们也未必吃得出来。

泰国香米颗粒相对比较“长”、“大”,粒型细长,这是其主要特征。不过,如果商家用本地形状相似的大米来掺,普通人也是不易分辨。黑龙江省农委副主任李连瑞告诉记者,五常大米是黑龙江优质大米品牌的代表。随着这种大米走红,市场上以次充好的情况时有发生。有消息指出,业内人士估算,黑龙江五常大米年产量至多为 105 万吨,但目前全国市场上标售的“五常大米”至少有 1000 万吨。这意味着,市场上 90% 的五常大米都是掺假的。李连瑞也坦言,市场上卖的五常大米,有相当一部分都是假冒的。

鉴别五常大米,通常可以用“看、搓、闻”的办法。五常大米每粒大小约 7 毫米,而且每一粒都有“腹白”,也就是一小处白点。购买时只要用手搓一下,就能闻到大米清香,而不是陈米的味道。另外,五常大米是一种粳米。典型的粳米是短而圆的,像珍珠一样。而五常大米通常是用稻花香这个品种生产的,比典型粳米要稍微长一些,但又不像南方籼米那么瘦长。市民在购买五常大米的时候,可以留意这一点。

(新华)

