

源自浅丘山地的原生态小米，黏香甜润，还带着乡野田间泥土的气息

老乡，咱家的谷子熟了



核心提示

□谢娜娜/文 高山岳/图

当神灵枫叶红遍山野的时候，宜阳山区却早已金黄一片。

从四月到九月，大约180天的孕育，成熟的谷穗弯了腰，似乎用尽了一生的力量来完成这次成熟的蜕变。

春种一粒粟，秋收万粒粮！告诉市民一个好消息，好来历在豫西浅丘山地的200亩原生态小米种植基地今年喜迎大丰收。



喜获丰收



谷子长势良好

1 土不土，看看谷子受的“苦”

豫西浅丘山地的地表广泛分布着红黏土。该土种多为荒草地，植被稀疏，水土流失严重，缺水易旱。

稻子喜水，谷子却爱旱。在这种贫瘠的土地上如果想种植农作物，必须因地制宜，对于谷子来说，却是经过了千挑万选才把家安在了这里。

山地崎岖不平，不能实现

大规模灌溉，就只能靠天吃水。

地处丘陵地带，大规模机械化耕作难以施展，就采用人工施肥。

好在上天眷顾！全年有1847.1小时至2313.6小时的光照，给了谷子充足的阳光；平均每年228天的无霜期，赋予了它温暖的生长环境。

就这样，从四月到九月，

用大约180个日日夜夜，汇聚阳光和雨露。这是一年中最美的光景，也是谷子一生的岁月。

如同能够在沙漠里成活的植被，谷子的“筋骨”中也无一不透露着一股“犟劲”。

带着乡野田间泥土的气息，这是真正源自浅丘山地的原生态小米！

3 贵不贵，欢迎全市价格来比对

也许您发现，就在家门口的菜市场、不远处的小超市，已经有新鲜的小米出售。问问价格，好像也都差不多，平均每斤5块钱左右，但家家的小米又各有不同。

有的黄得诱人，但抓上一把仔细观察，小米颗粒并不圆润，借用一句东北话叫“坷碜”。

有的比较饱满，但随手一抓，总有那么一撮上黑色斑点凸显，让人心有芥蒂。

有的看似不错，色泽均匀，光滑圆润，但放在鼻尖，却怎么也闻不出那股应有的香味……

因此，今年好来历不仅推出原生态的当地山地小米，而且全部为精品小米。

用豫西山地的生长环境保证光照，小米色泽均匀。

用精细化机械完成脱穗，保证颗粒完整。

用人工播种、靠天吃水的方法，保证纯真的味道……

我们通过走访市场，对比了市面一般的精装小米，每5斤也要50元至60元，但最新鲜的好来历原生态山地小米，自产自销，为惠及洛阳百姓，11月1日之前购买仅需35元，之后便恢复原价。

大家都知道小米营养价值高，常吃小米好……而我们要做的，不单单是把优质的产品带回来，供洛阳百姓分享，更重要的是不仅要让大家吃得上，更让大家伙儿吃得好！

自即日起，市民可到好来历各区域专卖店购买。

产品规格：400克/袋，亲民价8元；2500克/袋，抢先价35元。

服务热线：0379-63350000

24小时订购热线：洛阳日报报业集团百姓一线通 0379-66778866

2 香不香，听听老乡都咋讲

对于小米，大家都很熟悉。说起好来历原生态山地小米，很多洛阳市民也并不陌生。

从去年10月开始，好来历小米全面供应。不少人抱着试一试的心态，到店购买了一斤装的精品小米。下次再

来，就直接提上5斤装的回家了。一位购买好来历小米的老顾客说：“这米，黏糊着呢！”原来是上回孩子们都回家吃饭，老先生煮了这小米粥，明明按照平时的量取的小米，结果太稠了！老人笑着说：“还好老伴儿及时添了水，不过这粥一下多了小半锅，下回我可就记住了，煮咱好来历小米，一定要少取一点儿。”

在上市的一年时间里，好来历小米几度断货。近段时间，不少市民朋友一直咨询，啥时候咱家的小米能到货？

今儿就告诉您个好消息！今年的新小米今起上市啦，煮着吃，黏香甜润；打成米浆，清新爽口；和大米一起蒸着吃，米香更是沁人心脾。



好来历金谷小米产品展示

(豫)医广[2014]第11-13-492号

洛阳阳光男科医院

男科专线 631 56789
0379-631 56789

院址：洛阳市九都路与解放路口西南角