



## “燕麦是我们离不开的粗粮”

不管天南地北,健康营养是早餐的首选。

刘建国的一天,是从一碗熬得喷香的燕麦粥开始的。燕麦作为粗粮之首,是粮食家族中不可多得

的低糖、高蛋白、高脂肪、高能量作物,也是刘建国一家的必备早餐。作为重庆顺鼎商贸有限公司的销售经理,刘建国已经为重庆的各大连锁超市提供快销食品十余年,在饮食方面有着独特的讲究与挑剔。“以前接触到的燕麦大多是进口的皮燕麦,吃起来有点硬,我家小孩不爱吃。后来接触到内蒙古的裸燕麦,口感软糯很多,现在是我们家离不开的粗粮。”刘建国说。

刘建国与内蒙古燕麦的邂逅,是2018年3月在成都举办的全国最大的快销产品展览会。当时,那款来自内蒙古的燕麦片一下子就吸引了他的注意力。于是,便萌生了代理内蒙古燕麦产品的念头。一个月后,他便前往这款产品的产地——乌兰察布市察右中旗去参观。

春和日暖,海拔2000多米的辉腾锡勒草原绿意渐浓。位于这里的内蒙古阴山优麦食品有限公司是刘建国此行的目的地。精选、洗煮、冷却……在占地462亩的燕麦产业园里,他见识到了全国唯一的燕麦全产业链全程机械化作业的领先优势。这一切,更加坚定了他代理内蒙古燕麦产品的信心。

作为一个经验丰富的商人,除了注重品质,刘建国更在意燕麦的口感,他认为这是保证销量的秘诀。“在当地,燕麦也被叫做莜麦,莜麦磨成粉就是莜面。那次,我还尝到了地地道道的莜面美食,那个味道让我至今难忘。回到重庆后,我还经常带着家人去全国连锁的莜面餐馆品尝内蒙古美食。”

这次寻味之旅后,燕麦片、燕麦粥米、莜面粉等内蒙古燕麦产品很快出现在重庆各大连锁超市的货架上。“我们做过调查,内蒙古燕麦产品的回购率很高,消费者特别认可。仅去年一年的订货额就达到了1500万元,今年还在呈上升趋势。”刘建国说,他计划今年7月再去一次内蒙古。这次,他会带着四川、贵州等地的客户一同前往,让更多人爱上内蒙古燕麦。

餐桌上刮起的“健康风”,让曾经小众、不起眼的内蒙古燕麦成为大众化的粗粮“新贵”,它“腰杆儿越来越硬”的底气究竟来自哪里?

# 内蒙古燕麦“腰杆儿硬”

□本报记者 韩雪茹 施佳丽

绿色立身,优质“圈粉”。燕麦是世界公认的健康谷物,如今,随着人们对营养、保健的追求,内蒙古燕麦已经成为千家万户餐桌上的“C位明星”。



## 这里是燕麦最舒适的“家”

一方水土一方粮。

燕麦在我国有几千年的栽培历史,《本草纲目》中称燕麦为雀麦、野麦子,它性味甘平,能益脾养心、敛汗,在我国是主要的高寒作物之一,为上等杂粮。

内蒙古燕麦种植区海拔基本在1000米以上,高纬度、高海拔形成日照充足、昼夜温差大等特点,对于喜欢冷凉气候的燕麦生长非常有利。大自然赋予内蒙古的特殊“地利”,决定了这里是燕麦最舒适的“家”——

乌兰察布市种植燕麦具有得天独厚的条件,被誉为“中国燕麦之都”。在这里,燕麦种植已有1100年的历史,是当地最具代表性的传统农作物之一,面积和产量均居全国首位。

呼和浩特市武川县地处北纬41度至43度,是世界公认的裸燕麦黄金生长纬度,也被称为“燕麦故乡”,是世界燕麦的发源地之一。

包头市固阳县,以燕麦为原料的莜面手工制作技艺项目已入选中国农业非物质文化遗产展演。2012年12月,固阳县燕麦被正式批准为地理标志保护产品。

“天生丽质”总比“人工美容”要来得可贵。在内蒙古阴山优麦食品有限公司总工程师肖平波看来,内蒙古燕麦蛋白质含量比其他一般谷物高,含人体必需的8种氨基酸、维生素及钙、铁、磷等矿物质,是营养价值很高的粗粮。

说一千道一万,产品质量是压轴标准。内蒙古燕麦名气大、腰杆儿硬,说到底还是硬在质量上。“市场上卖的燕麦一般分为皮燕麦和裸燕麦两类,从营养价值和保健功能来看,内蒙古种植的裸燕麦品质更佳。”肖平波说。

高品质燕麦的诞生,有地域的优势,也蕴含着科技的力量。燕麦有外硬内软的特点,如果不磨掉外皮直接吃,口感会很差。若是用常规的机器来研磨,磨得太轻,燕麦皮不容易磨掉;磨得太重,燕麦又很容易碎。如何突破燕麦研磨加工中面临的技术难点?

在内蒙古燕麦谷坊生态农业发展有限公司的生产车间,隆隆机声中,一粒粒燕麦在力度精准的研磨下变成燕麦米。这台正在运转的机器,就是大名鼎鼎的横型双涡轮碾米机。它打破了一般碾米机的限制,让裸燕麦以全谷物形式破壳成米,开创了裸燕麦产品全新品类。

绿色立身,优质“圈粉”。燕麦是世界公认的健康谷物,如今,随着人们对营养、保健的追求,内蒙古燕麦已经成为千家万户餐桌上的“C位明星”。

内蒙古燕麦蛋白质含量比其他一般谷物高,含人体必需的8种氨基酸、维生素及钙、铁、磷等矿物质,是营养价值很高的粗粮。

北纬43度  
北纬41度  
裸燕麦黄金生长纬度



一方水土 一方风味