

檀山皇原生态小米

传承贡米品质文化 打造世界小米品牌



檀山皇原生态小米产自中国名米“沁州黄”原产地——山西省沁县檀山凤凰台一个叫“九亩扇”的山坡地，三百年前，从这块土地生长出来的小米被康熙帝赐名“沁州黄”。

该地位于北纬 36.4 度世界谷物黄金产区，平均海拔 1100 米以上，独有一种富含有机质及微量元素的“红砂褐土”，保持了“原生态”的自然环境，使得孕育出的小米色香味俱佳。

为还原“皇家贡米”的原品原味，做真正健康安全的农产品，檀山皇在现代化学农业的冲击下另辟蹊径，立足“原产地、原生态”，成立檀山皇生物动力农场，坚持有机耕作，拒绝农药化肥，并邀请农业专家对小米种植全过程进行指导，从选种、播种到培育，层层筛选，经过 4 年的努力，培育出了沁县一带古谚语所云宛若“金珠子”的檀山皇原生态小米。

2023 年 10 月，全球最高食品检测机构 SGS 对檀山皇生物动力农场生产的小米、红薯、土豆等产品进行 509 项农残检测，结论为“无任何农药化肥等残留”，檀山皇农产品获得进入欧洲市场的绿色通行证。

东方国粹 亮相国际

世界小米在中国。小米是中国的原生物种，这一结论已被国际学界广泛认同。

中国小米看山西。据记载，自神农氏在山西羊头山将野生的狗尾草驯化成谷子栽种以来，山西就成为中国谷子起源最早，品种资源最多的地区。

山西小米属沁州。沁州黄小米是指产自山西太行山区的小米品类，被誉为“小米之王”，而“檀山皇原生态小米”作为沁州黄小米之宗，在“九亩扇”高营养红土和充沛光照的滋养下，颗粒饱满、色泽透亮、米油醇厚、口感绵软，延续“皇家贡米”优良品质，堪称国粹。

2024 年 1 月 8 日，被誉为“食品界奥斯卡”的 ITI 世界美味大奖 Superior Taste Award 评鉴结果全球官宣：檀山皇原生态小米凭借其卓越品质及绝佳风味斩获 2024 年度世界美味奖二星奖章，成为中国首家获此殊荣的小米产品。

Superior Taste Award 由位于比利时布鲁塞尔的国际风味评鉴所创立，是全球专注于风味的独立认证。其评审团由世界级大厨、美食专家等组成，以“隐去品牌、统一标准、分项打分、综合评判”的盲评方式，严格按照第一印象、视觉、嗅觉、味觉、质地等 5 个维度对食品进行评鉴打分，从数以千计的参选产品中，甄选出全球值得推荐的“顶级美味”。

如果说 SGS 欧盟检测为檀山皇原生态小米“零农残、富营养”的安全健康标准，提供了权威的数据证明，那么 ITI 顶级美味奖则为其冠以世界食品最高美味标准的认证。来自东方的“中国味道”征服了全球“最挑剔的舌头”，代表中国小米完成了在世界食品舞台的精彩亮相。

坚守本心 顺势而为

习近平总书记在山西省考察工作时指出，山西的现代农业发展，要打好特色优势牌，坚持走有机旱作农业发展的路子，完善有机旱作农业技术体系，使有机旱作农业成为我国现代农业的重要品牌。

近年来，被誉为“中国小米之都”的长治市把小米产业高质量发展作为实施乡村振兴战略的重要抓手，聚焦“特”“优”战略，大力实施良田、良种、良技配套，建设谷子种植标准化基地，致力于打造山西小米的长治样板，开发小米功能食品、保健食品、药食同源食品，深挖小米生态价值、文化价值和健康价值。

在这样的利好政策下，檀山皇原生态小米将紧密围绕“特”“优”发展战略，将中国传统农耕智慧与国际最高有机标准相结合，引入生物动力农法，坚持生态耕作，秉承对品质和文化的追求，致力于打造具有山西特色的品牌新名片。

谷子又称“粟”，去皮后为小米。作为旱区重点粮食作物，其生育期短、抗旱、耐瘠薄、耐储存，在粮食安全中占有特殊地位。2023 国际小米年的确立，让世界更多的国家和地区开始了解、关注中国小米。

檀山皇原生态小米传承贡米品质文化，斩获世界美味大奖，将“中国国粹”带向国际，为山西小米落地生根谱写新的篇章，也为中国小米走向世界拉开序幕。

(史建文 车晨阳 文 / 图)



檀山皇原生态小米



檀山皇原生态小米



檀山皇原生态小米