

米饭,美食的终极追求

杭州也可以吃到长在火山岩石上的米

文/本报记者 徐秀霁 摄/姚志伟

蒸腾着热气的米饭给人以安全感,质朴而不掺杂着复杂滋味的米饭,有着淡淡迷人香气,比不上那大鱼大肉或是山珍海味,却恰恰因着这份纯美的滋味而让人牵肠挂肚,不离不弃。对于我们来说,米饭的地位永远是正室。无论我们偏爱千百种不同滋味,最后一碗米饭总是可以百转千回地画上完满的句号。其实米饭,才是人类对美食的终极追求。

杨小君:现代人的米饭是用来品的

让杨小君来讲讲米饭,是有道理的。一年前去她的“玉玲珑”,这个女人为着一种生长在石头上的米兴奋不已,激动地拉着我说:“这种米,我吃过,真的可以敌过日本的大米了,太香太好吃了。一定要放到我店里卖,让客人尝到。”印象中,像她这样对于米饭都要求尽善尽美的老板并不多,人们往往只在乎一个饭店的菜做得好不好吃,但是实际上,米饭做得到不到位才能真的体现一家饭店的用心程度。

果真,这次去“玉玲珑”,看到每张桌子上都立了一张精致的宣传单,讲述着这个生长在火山岩石上的大米的故事。杨小君说用了一年这个米,很多客人吃了之后会向她买米,她也干脆直接提供给客人。标着的是32元/5斤,比起日本米来当然是便宜多了。不过这个米又究竟是什么来头呢?

装过贡米的车子,一直都会飘香

杨小君是一个对好吃的东西有着终极追求的人,一听说这种米是地球上唯一长在石头上的米,好奇得不得了,“这种米,在盛唐时期就很有名了,当时的附属国国王就用此大米向唐王朝进贡,到了明清两代则专为皇帝所享用。解放后,成为了人民大会堂的国宴用米。”

这种米俗称千年贡米,据说产自黑龙江一个叫响水村的地方(因其村的四周都是稻田地,每当春季放水插秧时,坐在家中的炕上,也可听到哗哗的流水响声,因此村民们把村名定为了响水村,该村产的大米叫响水大米)。由于生长在火山岩石形成的石板上的一层腐植土里,富含多种矿物质和微量元素,再加上镜泊湖的灌溉,这种米的营养很丰富,蒸出的饭也油亮溢香。杨小君是决心要把这么好的米带进店里给客人吃,于是硬是从北方把这个米一车接一车地运过来。“车里装过贡米以后,也会很香,好几天都可以在车里享受到这个大米香。”不过她说,一年吃下来,她发现这个大米也是有季节性的,深秋的时候是最好吃的。于是她得出经验,通常一年一季的米会比多季的米好吃很多。

米要精致,但烹饪更重要

按照杨小君的个人经验,米的好坏当然重要,但无论什么米,烹饪才是最关键的。她说在意大利吃过的一种饭,虽然很硬,颗粒感很明显,但是人家用上了芝士一起炒,那个味道就无敌了。“虽然我最不喜欢吃特别硬的饭,但是那个意大利饭咬上去是感觉半生,却超级好吃,这个就和烹饪很有关系。”

现代人对于米饭,并不是仅仅为了吃饱,而且饭量并不像以前那么大了,所以把饭做好吃很重要,“现代人吃饭是用来品的,如果还觉得米饭是用来吃饱的,那肯定不行。”

日本米口感最棒

一年到头总是会留出时间让自己去国外跑,比如前一阵子去法国,杨小君说自己住在一个种葡萄的庄园里,夜里踩着泥泞的小路回去,虽然满鞋子的泥巴,可是觉得很有意思。不过跑了好多地方,还是觉得日本的米饭最好吃。“日本的米,是没得说的,好吃。泰国的米细细长长,很多人觉得很香,可是不爱吃。”

虽然店里用的是产自火山岩石的大米,不过她说家里用的米却是很普通的,其实有一口好的锅也很重要,“我家用的是苏泊尔的压力电饭锅,黑色的那种,无论什么米放进去,出来的饭都超级好吃。”这么看来,如果不会挑米,那么挑一口好锅子倒是很有必要。



只要一碗饭

在很多人的印象中,米饭只不过是单调的粮食,各种美味下肚,也就自然吃不下饭了,更有甚者,直接省去了吃饭这一步骤。

可是就在前些天,身边有朋友在本报曾经报道过的“城市磨房”买到了一种胚芽米,直呼白吃了那么多年饭,原来好的米饭是那样美味,口感香甜饱满,颗粒油光闪闪,吃完了还朝思暮想。一位在东北长大的朋友告诉我,以前从来没觉得东北大米有什么特殊,有多么香,觉得米饭就是米饭,香不香是菜的事嘛。自从来了南方才发现,这里的米饭真的比较难吃,口感发涩,也不油润,没什么味道。这才明白了原来一直是身在福中不知福。“在家里面,每年到了这个时候都会有人送新大米来,基本是每年都有新品种,各种优质稻米,什么绿色的富硒的长粒的泰国杂交的,包装也越来越精美,才发现好吃的米饭的确很重要。”

其实,米饭很有讲究,而且要是用心做,米饭可以做成各种你想要的美味。

白米饭

蒸这个米饭的时候,底下铺了薄薄的腊肉片,在上头还撒了香喷喷的松子。面对这样的白

米饭,相信你不管饿不饿,都会大有兴致。重要的是用小小的一碗,才会让你觉得这饭更是用来品的。适合胚芽米、精白米、香米等各种大米。

鹅肝炒饭

鹅肝是炸过的,因此很酥酥,这样鹅肝显得油酥酥的,但是和饭一起炒,油汁都滚进米饭里去了,于是这个米饭就显得珠圆玉润,油光闪亮,但一点都不油腻。适合用泰国米。

蟹肉菜饭

菜饭炒好放进干锅,再在上头浇上诱人的蟹肉汁,干锅会将饭和蟹肉汁的香味融合到极至。适合在秋天蟹肥的时候做,并且要趁热吃,冷了会腥。适合用贡米做。

寿司卷

寿司好不好吃,米饭太重要了,不但需要味道香醇可口,还需要有极强的粘性,即使是放凉了也依然可口。所以说适合用做寿司的米饭必须要米粒饱满,清香,贡米、胚芽米都是不错的。

美的 Midea 空调

快乐家宴

HAPPY FAMILY BANQUET

5月17日节目抢先看

【名人厨房】之“艳氏土豆泥”

想请明星大厨主理李艳 特别的美食?
快来厨房一睹艳氏土豆泥吧!
李艳的土豆泥特别简单,做法更简单,味道可不简单!准备土豆8个,青椒、胡萝卜各1只,洋葱1根,黑胡椒粒以及其他必备的调味料,开始烹饪,你就可以做出一道一样美味又营养的“艳氏土豆泥”,更可以见识到土豆泥时完全不一样的乐趣,并可以“八一八”这道新派菜肴背后的故事。

【烘焙课堂】之“芝士棒”

喜欢“芝士”吗?知道它还有一个名字吗?
没错,芝士棒!但有一部分芝士棒不能随便买,因为它的品质。这是由于澳洲人的饮食习惯少包含饱和脂肪和胆固醇,芝士棒材料,更这些也是他们的主要来源。那么,让我们来改变一下吧!准备新鲜高筋面粉50克,芝士碎10克,跟美女主持人冰冰一起做“芝士棒”吧!

时尚新煮妇从《快乐家宴》起步

【两岸咖啡吧】之“香蕉船”

天气越来越热了,各式各样的冰淇凌也新鲜登场,想学习咖啡吧,冰淇淋造型蛋糕,冰淇凌的做法吗?其实一点都不难!你需要准备的是:冰淇淋一盒,香蕉1支,奶油,蜂蜜,巧克力酱等,然后,就等着给你爱的人一个惊喜吧!

杭州电视台生活频道周六17点播出