

无大米，不快乐

□ 整理 | 周洁 绘图 | 刘绮黎

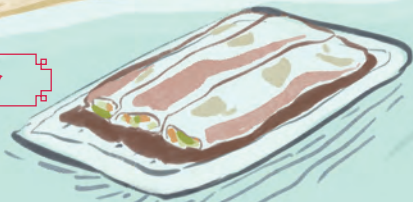
如果说有一种食物，爱它多少都不嫌多，作为南方人、作为吃货、作为碳水爱好者，我必定要提名——米！

小时候，大米是长辈“粒粒皆辛苦”的田园赞歌，长大了，大米就成了“走遍千山万水，还是这边味道独好”的切身感悟。米不光是填饱肚子的主食担当，更有千变万化数不清的美味化身，感谢勤劳朴实智慧的我们先辈，把大米吃出了花儿。

大米的一百种吃法，你吃过几种呢？

肠粉

作为广东最普遍的小吃，肠粉白如雪，薄如纸，表层油光闪亮，吃进去鲜香满口，馅儿料可随心自选，一日三餐，餐餐吃不腻。



饵块粑粑

把大米做成面皮，然后烤出来，然后面皮上涂上各种各样的酱料，好吃的饵块就出锅啦。



米粉

螺蛳粉、过桥米线
桂林米粉等



同样是米为原料，经过种种工序，大米变成了条状、丝状的米制品，米粉是也。不同的调味有不同的享受，加入熬制多时的螺蛳浓汤，就是一碗柳州螺蛳粉；配上几叠新鲜小菜肉片，用滚汤一浇，就是过桥米线。