



合形式，与史前欧洲的情况类似。

当全世界都在赞誉泰国的“茉莉香米”时，当人们在东南亚感受闲适的生活氛围时，你是否能想到，这一切都起源于华夏大地上的水田里，那一株株随风摇曳的稻穗？

## 欧洲的“稻米之都”

“要尊重它，稻米就像名贵的珍珠。”在纪录片的镜头前，加布里埃莱·费伦拿起一粒小小的稻米，“它存在于每个意大利人的心中”。

他的家族与这种来自东方的农作物有着400多年的缘分。从意大利的威尼斯驱车往西，大约一个半小时之后，人们能抵达维罗纳省南部的斯卡拉岛镇，费伦家族农场就坐落于此。从1650年开始，人们就在这里种植稻米，并进行后续加工。农场里收藏着一整套古代稻米收割器具，它如同一座博物馆，展现着意大利数百年来的稻作文化。

尽管在历史上，罗马人很早就把稻米当成药物使用；但它被作为粮食引入意大利，还是要靠后来的阿拉伯商人。在那里，稻米最初登陆的是西西里岛，最终在意大利北部找到了自己生长的乐园，因为后者有适宜的气温和充足的水资源。稻米种植



西班牙海鲜饭是西餐三大名菜之一，与法国蜗牛、意大利面齐名。它源于西班牙的鱼米之都——瓦伦西亚。据说，瓦伦西亚地区是将大米引入欧洲的发源地，多年以来，该地区曾是西欧唯一种植大米的区域。产自瓦伦西亚的梗稻品种里，最知名者为 Bomba 大米——人们通常用它做海鲜饭。

在欧洲和北非的分布，都是在具备类似自然条件的地中海沿海地区。

为了让稻米更好地繁衍，意大利北部的农民逐渐发展起灌溉和配水系统。如今，意大利是欧洲最大的稻米生产国，欧洲人食用的稻米中，有超过六成来自该国。当地的稻田面积达24万公顷，在农忙季节要雇佣大约6000人，开动大约60家碾米厂，每年生产140万吨稻米，年销售额超过10亿欧元。

小麦面粉制作的面包等食物无疑在欧洲的大多数餐桌占据统治地位，但是在斯卡拉岛镇，面包、意大利面都是米粉做的，甚至连提拉米苏蛋糕和冰淇淋也是米制品；连奶酪端上桌时，都会配上一碟稻米果酱。

这里更著名的稻米美食是各类什锦饭。意大利人把稻米分为四个等级，最高等级的稻米常用来烹任意式什锦饭。

每年秋季，斯卡拉岛镇都会举行为期一个月的“什锦饭节”。西葫芦花什锦饭、柑橘什锦饭、干酪什锦饭、菠菜什锦饭……这段时间里，来自四面八方的人们要吃掉30多万盘意式什锦饭。在那里，展示的不仅是什锦饭，人们还能在摊位上找到能想象到的任何可以用稻米制作的东西，有稻米饼干、稻米威化、稻米浓缩饮料、稻米白兰地，还有稻米面霜和稻米洗发水。

其实，在稻米收获之后举行庆祝的宴会是这里曾经延续多年的传统，人们不过是从1967年开始恢复了这一个习俗而已。在什锦饭节上，本地的厨师与农民聚在一起，评判各家的收成，最终选出最优质的大米，颁发“金稻谷奖”和“金稻穗奖”。镇上的人们都自豪地认为：它们是意大利稻米的“奥斯卡奖”，而这座小镇无愧于意大利的“稻米之都”。

梅洛蒂家族是维罗纳省的另一个稻米种植大户。该家族的朱塞佩·梅洛蒂说：“稻米是我们家族历史的一部分。上世纪60年代时，维罗纳省仍然有20万女性在稻田里除草劳作，稻米工人的子女有专门的学校，这些劳动者创作出了稻田民歌。其实，更早的作曲家罗西尼的歌剧《坦克雷迪》中就有一段‘稻米咏叹调’！”

除此之外，在印度、美国、巴西，甚至在严寒的俄罗斯远东小镇，稻米以顽强不屈的生命力和润物无声的感召力，养育了一代代人，塑造出每一个独特而精彩的文化。

正如意大利斯卡拉岛镇的稻作人加布里埃莱·费伦所说：“世上有不同种类的稻米，就像世上有不同类型的人。稻米有些有完美的外形，有些有真正的灵魂。你必须像对待人一样对待稻米，要珍惜它、善待它、在它身上花时间。它一定会给你回报！”