

生活在美国——

美国的什么大米最好吃？

本报特约撰稿人：彩烟游士

美国的什么大米最好吃？红国宝大米最好吃！

我是吃米饭长大的，因此现在家里每天都吃米饭。一天没米饭，心里闷得慌。像面条和面包这样的面食，我吃得再多也吃不饱。上大学的时候，看到有的北方同学啃几口面包或者吃一碗面条，然后摸摸肚子，说自己吃饱了。我很佩服他们。我是没有这个本事的。

我喜欢吃米饭，所以对大米也特别挑剔。肉，我可以少吃一块；酒，我可以少喝一口；衣服，我可以不穿；但是，大米我一定要买最好吃的。

刚到美国的时候，一位台湾朋友带我去当地的中国店买大米。我发现中国店的大米品种还不少，有泰国大米、印度大米和美国大米。台湾朋友向我推荐黄国宝大米，说黄国宝的味道不错，价格还比另一种国宝（红国宝）便宜。就这样，我就吃了几年的黄国宝。

有一次去中国店，发现黄国宝卖完了，只剩红国宝和其他品种的大米，我就买了一包红国宝。回家一吃，发现用红国宝大米煮的米饭比黄国宝还要好吃！红国宝大米煮的米饭和稀饭真是软、糯、粘、嫩、爽，还略带甜味，可真香啊！自从买了那一包红国宝之后，我们一直都买红国宝。偶尔也会试一试其他品种的大米，

心想，说不定还有比红国宝更好吃的大米呢！只是一直到现在，还没有发现比红国宝更好的大米。那些买回家的不是红国宝的大米，也基本上用来喂后院的母鸡了。

美国的红国宝大米，是一个叫做国府田敬三郎（Keisaburo Koda）的日裔美国人培育的。国府田于1908年从日本移民美国，定居加州，然后开办了国府田农场（Koda Farms），主要种植水稻。红国宝大米在20世纪50年代培育成功，1962年推向美国市场。国府田农场已经传了三代，现任农场主是国府田敬三郎的孙子。

让红国宝大米披上一层神秘色彩的是关于它的传说。据称，只有国府田农场30英里半径范围内种植的红国宝，才是正宗的红国宝，其他地方种植的红国宝就不正宗的了。这也许只是商人的一种促销手段，也许真的有这么回事。也许只有加州国府田农场附近的土壤、降水、光照、水质和其他环境条件下种出来的红国宝大米才是最好的大米。

不管什么原因，红国宝大米是我吃过的最好吃的大米，比中国国内的很多有名的大米（如黑龙江五常大米、河南原阳大米、辽宁盘锦大米和天津小站大米），还要好吃。



天津小吃

Asian Snack

317-297-1072
3605 Commercial Dr.
(in Saraga)
Indianapolis, IN 46222-1681



牛肉面



韭菜盒子



天津煎饼

全球连锁
印州第一家



20% OFF

Chatime Lights Up
the WORLD!

Winner
of
WORLD
BRANDING
AWARDS

臺灣 珍珠奶茶 爽口又爽心

Castleton Square Mall (Near Macy's Entrance); (888) DOT-BOBA (888-368-2622)

川菜坊

川 菜 坊

融合 川东·西·南 特色





宜宾燃面



干锅羊蝎子



双味松鼠鱼

317-595-8885
6304 E. 82nd St.
Indianapolis, IN 46250

宝岛海鲜自助餐

宝岛海鲜自助餐
www.formosaseafoodbuffet.com



Lunch
Monday - Friday 11 am - 3 pm

Dinner
Monday - Thursday 5 - 9:30pm

Brunch
Saturday & Sunday: 11 am - 3 pm

Dinner
Friday & Saturday: 5 - 10:30 pm
Sunday: 5 - 9:30pm

Holidays All Day