

日本白米

昨天写到白米，中国人的做法很多，日本人也吃白米，变化不多。

他们还吃饭团，我们已经没有这种习惯。从前穷，才认为饭团充实。最初的海南鸡饭，也是捏饭团的。

茶渍是种泡饭。盛碗冷饭，冲热茶下去，就那么吃，我们的阿妈都不赞许这种吃法，说吃多了伤胃，但不解释是为甚么，我到现在还搞不清楚，照吃不误。

猪油捞饭日本人不会吃，但他们吃早餐，至今还是喜欢打一个生鸡蛋在白饭中，捣个一塌糊涂，加点酱油就那么吃。我们现在怕生鸡蛋有细菌，不敢碰它了。

炒饭、咖喱饭、蛋包饭等等，都是由外国传到日本的吃法，他们传统上也有把饭捏在木枝上，像香肠般捏成长条，再拿到火上烤的。

日本米粘性强，煲起粥来特别好吃，京都人有早上吃粥的习惯，称之为「朝粥」。但一般人不吃粥，说是生病才吃的。

糯米就不会用来生炒了，日本人吃糯米多数将它舂成糕。一过年，打摔跤的相扑手们就会围起来舂糯米。

日本年糕很容易熟，不必煮太久。看到他们的火锅中也有几块年糕，放进锅中，以我们的常识去等它熟，就差点溶掉了。

以前在银座酒吧喝完，走出街头，还能看到小贩卖年糕，切成四方型，火柴盒般厚，放在炭炉上烤。一下子就烤得发出小泡，这时淋上点酱油，和焦味混合，奇香无比。把着紫菜片包住就那么放进口，吃了会上瘾。

至于就那么吃的一碗白饭，通常是用尖筷子插了一团送进口中，绝对不可以把碗放在唇边扒，这是有失仪态的。

日本人怎么爱白饭，最不及把它改变成另一种形态吃，那就是做成日本清酒。