

制图何琦



小麦



水稻

大米脱壳就能吃 小麦为啥要磨成面粉呢？

“小朋友们，你们好！我是小麦，大家对我应该非常熟悉了，和米饭一样，我在餐桌上很常见，不过是以面条、馒头、面包等形式出现的。

有细心的小朋友提出疑问，大米和小麦长得很像，都是粒粒分明的，为什么大米脱壳就能煮着吃，而小麦要磨成面粉才能吃呢？那就跟着我一起了解小麦的故事吧。



小麦制作面食示意图。制图 苏佳馨



金黄的小麦。杨博摄

每到收获季节，田里金灿灿、压弯了腰的麦穗，大家一定见过。作为现在最常见的农作物之一，小麦的原产地其实并不在中国，而是从外国远道而来的。

按照传统的说法，小麦大概在1万年前起源于西亚地区。我国种植的普通小麦，也是后来在东西方文明的交流中传过来的。在新疆的孔雀河墓地中，就发现了距今4000年前的炭化小麦。

小麦从哪里来？

2

为何磨成面粉更好吃？

我刚来到中国时，也有点“水土不服”，甚至还一度被称为“劣等”粮食。起初，大家把我像大米一样直接蒸熟食用，但煮好后，发现口感很差，难以下咽，不被大家喜欢，没能成为当时的主要粮食。直到我遇见了石磨。

为啥小麦磨成面粉后会更好吃？原来，我跟大米不同，在我的身体里含有一种蛋白质，它的含量较高，又不溶于水，所以小麦直接蒸煮的话，会比大米更难煮熟，难以咀嚼，口感也不好。

但小麦磨成粉后吸水膨胀，就有了黏性和延伸性，这样就能做成我们熟悉的面团。再经过加工，就能成为大家餐桌上的馒头、面条、面包等食物啦。



收割机正在收割小麦。杨博摄

3

四川是小麦主产区之一

其实，我能成为人们的主食之一，除了好吃，还要归功于我超强的环境适应能力，在多种土壤类型和气候条件下，我都能茁壮生长，解决不同地区人们吃饭的问题。

当前，我国主要的粮食是水稻和小麦，水稻是春种秋收，而小麦秋种夏收，具有越冬优势，和水稻轮流种植，能保障全年都有不同的粮食吃。

大熊猫的家乡四川，目前是我国小麦的主要产区之一。产区范围包括肥沃的成都平原，以及川北丘陵平坝区、川东北丘陵区等。不知道在各位小伙伴的家乡，是否也有我和同伴的身影呢？

介绍了这么多，相信小朋友们已经非常了解我了，今晚回家就吃一碗美味的面条吧。

华西都市报—封面新闻记者 杨博
(成都市农林科学院高级农艺师 胥箐对本文进行了专业指导)

正在收割的麦田。杨博摄