

Derrière le même mot, une quantité de grains différents...

On n'utilise pas les mêmes sortes de riz si l'on prépare des gâteaux boules, des gâteaux banane, des pâtes, des galettes, etc.... En effet il existe une grande diversité de riz, et donc de nombreux plats possibles :

On trouve 2 sortes de riz :

- ✓ Ordinaire
- ✓ Gluant

Dans chaque sorte, on trouve une multitude de variétés dont les plus fréquemment rencontrées :

Riz ordinaire :

- ✓ Grain long / court
- ✓ Mou / dur
- ✓ Parfumé (fortement, moyennement)
- ✓ De l'année
- ✓ cueilli à 3 mois, à 5 mois ou 6 mois
- ✓ Haut / bas
- ✓ Lourd / léger
- ✓ Riz rouge

Riz gluant :

- ✓ Grain gros, long / court

On choisit le riz en fonction de la nature des plats que l'on veut préparer.

Les différentes variétés sont issues soit d'une sélection des grains, soit de l'influence du terrain (haut et bas) ou de la date de plantation (période de sécheresse ou de pluie).

Le riz haut, qui monte jusqu'à 5 mètres, est réservé à la fabrication de l'alcool (« saké ») et peu apprécié en cuisine. On l'utilise également pour les cochons.

Les autres variétés de riz montent en général à 2 mètres environ.

Le riz rouge, facile à faire pousser et de qualité médiocre, est réservé à l'alimentation des animaux et accessoirement aux prisonniers. On le sème souvent sur des terrains en jachère ou à faible rendement.

Le riz lourd est en général meilleur que le léger.

Le riz haut est cultivé sur les plateaux en hauteur, tandis que le riz bas vient des plaines. Le riz bas est meilleur et plus recherché.

Si en Europe, cette céréale ne porte qu'un seul nom, RIZ, au Cambodge, beaucoup de noms la qualifient :

Riz ordinaire :

- ✓ Neang saat belle demoiselle, riz de moyenne qualité
- ✓ Sam sep leav 30 laotiens, qualité supérieure, grain long
- ✓ Dor chan gros grains
- ✓ Krochor tchrouc ongle de cochon, grain court
- ✓ Krochor chab ongle d'oiseau, petit grain, qualité médiocre
- ✓ Phka chan fleur de cannelle, moyen court et de qualité moyenne

- ✓ Neang mear demoiselle or, qualité ordinaire
- ✓ Neang prom demoiselle prom, qualité moyenne
- ✓ Neang kon demoiselle Kon, qualité moyenne

Riz gluant :

- ✓ Khan phlou grain long, apprécié pour les gâteaux
- ✓ Neang khmao demoiselle noire, pour les desserts fermentés
- ✓ Neang ohm demoiselle Ohm, grain long, moyennement apprécié

C'est ainsi qu'une grande variété de plats différents sont réalisés :

Avec le riz ordinaire :

- ✓ Galettes pour les nems, rouleaux de printemps
- ✓ Nouilles pour accompagner les soupes
- ✓ Pâtes pour les beignets (pommes, bananes...)
- ✓ Pâtes pour les crêpes farcies (salé)
- ✓ Nom a Kao, farine que l'on met dans des tasses pour la faire cuire à la vapeur, et dans laquelle on ajoute de la levure, de la noix de coco, du sucre...

Riz gluant :

- ✓ Gâteaux boules, recouvert de graines de sésame et fourré à la pâte de soja
- ✓ Gâteaux en rond (comme un anneau)
- ✓ En triangle, sucré avec de la noix de coco, salé avec du porc, des échalotes et du poivre.
- ✓ Boules marinées dans du sirop de sucre.
- ✓ Etc.