



## **riz-4**

---

Le riz gluant, aussi appelé riz collant ou riz glutineux (bien qu'il ne contienne pas de gluten), est une variété de riz (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) caractérisée par une forte teneur en amylopectine et une très faible en amylose, ce qui lui donne une texture collante après cuisson. Cultivé principalement en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Laos, Cambodge, Vietnam), il joue un rôle central dans l'alimentation, les rituels et les traditions culinaires de nombreuses cultures locales. Ce riz est généralement cuit à la vapeur, dans des paniers en bambou, et consommé avec les doigts, notamment dans les régions rurales. Dans certaines cultures, il est considéré comme un symbole de cohésion, tant sur le plan social que familial. Le riz gluant est également utilisé dans des pratiques rituelles et festives, comme les offrandes aux ancêtres ou la fabrication de figurines alimentaires. Il illustre ainsi comment une variété agricole peut devenir un marqueur culturel et identitaire fort, au-delà de ses qualités nutritionnelles ou gustatives.