

如果在冬日， 來一顆飯糰

文\邱睦容

每到冬日，早晨的十幾度低溫，頂頭的陽光似乎還未將熱傳導到地面，走出家門總會讓人稍覺冬寒料峭，哆嗦一番。

天冷，第一個作出反應的或許就是胃了。就如同夏夜特別渴望清涼的啤酒和鹽酥雞、微涼的秋日對於滿桌海鮮的想望，如果說冬天會有什麼特別渴求的食物，我會說是糯米。明確一點來說，是糯米的製品。

冬天裡能誘發人胃口的食物有很多，舉凡有熱湯的料理——鹹的火鍋、拉麵、羊肉爐，甜的湯圓、酒釀、燒麻糬……，在日常飲食已經全球化的今天，應景的冬季料理有百百種，但若以原料的角度來看，在五花八門的選擇中，有些傳統的食材歷久不衰，糯米便是其一。王詩琅（1908-1984）在《艋舺歲時記》寫道：「入冬日……貧者以福眼肉和糯米、糖炊米糕而食，俗謂此日食補品，於身體特別有益。」場景換到當代，勝利路掛著紅燈籠，上面寫著「湯圓」字樣的幾個小攤車，不需等到冬至，每晚都能看見人在寒風中排隊；府城人特有的冬至菜包，內餡是看似尋常的豆干、高麗菜、紅蘿蔔、花生粉等，但外皮可非普遍印象的麵粉，而是軟Q的糯米外皮。更別提近來流行的甜酒釀、燒麻糬，是的，這些都是糯米製品。





「暖脾胃、補中益氣」從《本草綱目》裡對糯米的描述，可知糯米的食材特性確實適合冬季。除了是節慶食物、點心甜湯，其實在早餐，也有糯米的存在，不錯，就是在早餐店、路邊攤車都常出現的傳統飯糰。再回到冬日十幾度的早晨，如果說有什麼食物可以瞬間帶來溫度，那非飯糰莫屬，當木製的飯斗打開，蒸氣一湧而上，帶點光澤的糯米被一勺一勺地挖出，最後成為長條狀的飯糰握在手心，有時甚至會因為太燙而需要在手中交互著拿。相較於其他需要餐具裝盛的糯米料理，只隔著一層薄薄的塑膠袋與手直接接觸，飯糰所帶來的親密感與溫度，是許多臺灣人從小到大的身體記憶。

糯米的另一個特性，就是它的飽足感。或許這個原因，在成大周邊，有著許多販售傳統飯糰的店

家，滿足了許多年輕學子的胃。從校門口步行可至的距離，由近至遠，有「大成美食」一日供應十八小時的飯糰、大份量且種類多的「董娘」、勝利路上的「海鷗牌」與對角的「陳媽咪」，以及無數流動的早餐攤車有售飯糰。儘管飯糰種類之多，無法逐一盡食，但在這之中，能咬一口就成為命定的，於我而言，是開業已有43年歷史的海鷗牌。

海鷗牌，或著更常被暱稱為「海鷗早餐」，從菜單上看來，飯糰是眾多品項之一，但若走到餐檯前，飯糰是事先做好，卻又常常被一掃而空的品項。海鷗早餐的飯糰個頭不大，內餡也簡單，就是菜脯、酸菜、油條、肉鬆四種（可額外加蛋），但整顆飯糰最令人難以忘懷的，是它的糯米飯。在許多食品原料皆可由工廠代勞的今天，唯有糯米飯的炊煮會是

店家親力親為，而我心中最好的糯米飯，整體口感要滑順綿密，但單咬米飯時能吃出粒粒分明的彈性，以及糯米的微甜。剛製作好的海鷗飯糰就符合這個標準。

每到冬天，總愛到海鷗單點一顆飯糰，並央求店家為我現包一顆。餐檯後固定的人員有五、六個，如同生產鏈地製作早點，一人負責幾樣不同工作。但在幾年前，包飯糰的人固定只有一個，是一位不分冬夏，總穿著復古西裝外套的老先生，老先生的動作不快，似乎是因為這樣，只被分到包飯糰的工作。每當看著一雙手巍巍地開蓋、勺飯、包餡、成形，都會忍不住想著，手上這顆飯糰出自一位穿西裝的老師傅手中啊。小小一顆溫熱的飯糰，連結一雙雙製作者的掌心，飯糰，是冬日裡最好的滋味。

