一道有故事的美食

5-3林立勛

麵包大師吳寶春曾公開表示，他的桂圓酒釀麵包創作的靈感，其實是源自小時候媽媽為他做的「桂圓米糕」。而在我們家，也有一個關於「桂圓米糕」的溫馨故事。

媽媽的家鄉在阿里山的山腰中，因為地勢高，所以每到冬天時，天氣總是非常的寒冷，這個時候外婆就會為全家人煮上一道「桂圓米糕」。媽媽說，在她小時候那個物資貧乏的年代，糯米、幾片桂圓加上一杯高梁酒所煮出來的「桂圓米糕」對全家人來說，可是一種極大的享受。通常她們兄弟姐妹都會聚集在電鍋旁，當白色的熱氣隨著鍋蓋打開飄散時，濃濃的桂圓香及淡淡的高梁酒香，立即在空氣中瀰漫開來，接著他們會趕緊趁熱吃下「桂圓米糕」，這時因為高梁酒的關係，寒冷的身體頓時溫暖了起來，之後透過血液循環，心也跟著暖了起來，這時不管外頭的天氣有多冷，他們卻絲毫都不感覺到寒冷呢 ! 等到全家人都吃飽後，他們就會趕緊鑽進被窩裏睡上一晚的好覺。

又是一個寒冷的冬夜，媽媽說這樣的天氣總讓她想起「桂圓米糕」，那種吃完後身體、心理完全暖和的感覺，還有外婆對她們兄弟姐妹滿滿的愛以及童年時期的酸甜苦辣 !

對於吃慣大魚大肉的我來說，這原本只是一道平凡簡單的食物，可是當我聽完媽媽的故事再享用時，吃下的每一口「桂圓米糕」，讓我彷彿走進了媽媽童年時期的時光隧道，看見了小時候的媽媽滿足快樂的表情以及外婆慈愛溫暖的眼神。一張張、一頁頁的畫面，都在告訴我，「桂圓米糕」帶給媽媽的不只是桂圓香及酒香，更多的是滿滿回憶以及想念的滋味!