穿針的阿嬤

文／吳東晟

阿嬤快七十歲的時候
拿著針線，要我們幫忙穿針
我們穿很久，技術不好
沾口水、搓線頭
穿過之後，像完成一件美勞作品
阿嬤很歡喜

阿嬤快八十歲的時候
拿著針線，穿不過去
叫我們替她穿針
我們眼一凝，線一穿
縫針就曳著一縷長長的尾巴
阿嬤很歡喜，也很感傷

阿嬤快九十歲的時候
已經很久不拿針線了
有時也拿針線
我們穿好之後，交給阿嬤
縫紉是阿嬤最熟悉的技藝
我們永遠也學不會

小品人間

懷仰・蘇蜜里之島

文／彤雅立

懷仰・蘇蜜里住在一座美麗的島嶼。島上的人們，皮膚黝黑，性情溫順。就像這座一年四季只有夏日、沒有冬天的島嶼一般。

關於懷仰・蘇蜜里的一切，我們無從得知。我們無從得知的理由，不是因爲我們不問，而是因爲她也無法回答。懷仰・蘇蜜里有一雙厚厚的嘴唇，但她極爲沉默，主要不是因爲她生性寡言，而是因爲，她的島嶼並不允許她使用自己的母語說話。

在她的工作場域裡，絕大多數的人們都使用她所聽不懂的語言。爲甚麼如此？因爲她們生長在一個被異族統治的島嶼。異族抵達島嶼之岸，被那景致所鎮懾。他們大步大步地踩上這塊土地，穩重而踏實，深深地踩進島嶼的每一寸泥土裡。

這名島嶼女子，懷仰・蘇蜜里，她的名字只存於自己的腦海裡。對於島上大多數的人來說，她並不需要名姓。懷仰・蘇蜜里有一雙美麗而粗獷的手。她的臂相當豐滿，身體有一種堅韌的力量，透過她臂膀的肌理顯露出來。

懷仰・蘇蜜里以她的手工作。每日每日，她專注地使用她的手勞動。當她勞動時，她不說話。當她勞動時，她不說話。當她用盡所有力氣勞動時，她以生命的力氣與手上浮出的青筋說話。

島嶼的風光極好，從懷仰・蘇蜜里工作的地方看出去，是青山與山頂上的湛藍天色。她的眼睛澄澈，總是可以輕易分辨別人的身體發出的訊息。懷仰・蘇蜜里知道自己的能力，她以身體力學穿越異族的肢體，也讓陌生的異族以肢體穿越她的靈。

懷仰・蘇蜜里在島上，那島圍困著她，她被封裝的自由的靈魂困在她的身體裡。懷仰・蘇蜜里沒有說話，因爲她不需要說話，因爲她知道她不必要說話。

那島嶼使她厭膩，但是她仍擁有島嶼的美麗，像這一座沒有冬天的島嶼一樣地美麗。那一座，無聲卻堅毅的美麗。♣

倒數4天 2011/10/1 截止收件 全球華文文學星雲獎 徵求：歷史小說12至15萬字、報導文學2至3萬字、人間佛教散文5至6千字。詳見：http://www.vmhytrust.org.tw

我的1982山海關

民國百年故事

花蓮。顏崑陽・文

生命的學問，只是隨風過耳的空言嗎？
圖／作者提供

一九八二年，是台灣的國際機場跑道；卻是我的山海關！

國際機場跑道，台灣的經濟正準備起飛；山海關卻是生死存亡的分界，我能不能安然度過這座險峻的生命隘口？

這一年五月，某個沒有國家大事發生的夜晚。我躺平在高雄師範學院教室的講台上；一群學生，慌亂，七手八腳將我抬起來，向街頭狂奔。

計程車，快叫計程車！送到高醫！

我的意識還沒有完全昏迷；幾分鐘前，站在講台上，唐詩的風韻正流盪於燠熱的夜氛中；突然，心臟竄動如臨陣戰鼓，眼前燈光就像日蝕一般昏暗下來，學生們的臉孔也模糊成一團五官斑駁的亂影；恍惚間，身體搖晃如風中枯柳。

「躺下去！老師躺下去！」然後，錯雜的桌椅碰撞聲、腳步聲，學生們像一波駭浪，湧向講台邊。

我被學生抬出教室，還沒有完全昏迷，死亡意識似水滲紙，占領恐懼的心靈。我彷彿看到鬢髮灰白的父母親，正撫棺慟哭；我是他們寄望最深的兒子啊！而新婚的嬌妻，幸福猝然從她青春的臉龐上片片剝落，即將變成孤夜飲泣的嫠婦！想到這裡，我的手腳倏地麻痺起來。

山海關前，我竟然荒謬地想到，腳上那雙費去四分之一個月薪水的新皮鞋；被學生脫下來，會不會就遺忘在教室！「我的新皮鞋呢？」呢喃聲卻被噪音淹沒。

高醫沒有收留我，只好轉到市立民生醫院，住院幾天，終究走出死亡的蔭谷。遠在桃園的父母親及台北的妻子，並不知道這幾天，他們的摯愛正站在山海關前，生死哀樂僅是一扇大門的開闔出入而已；而這一切都不是我倒在講台上的那片刻之前所能預卜。人生無常，此時方知，是否已遲？

一九八二年，台灣正蹲踞在國際機場跑道上，經濟準備起飛，卻還沒有起飛。那時候，大學講師的鐘點費一節課九十元。一個讀了二十幾年書的「大有爲青年」，依靠兼課繳付數十萬房屋貸款，月息十二・六；同時又得仰事俯畜，養活一家人；究竟每星期必須嘴不停歇地說講多少節課，才能過得了這樣起碼的生活？

我結算過，那幾年間，攻讀博士之外，爲了生活，我每星期最多上課三十二節，四個教授的工作量，前後開過二十幾門課程。此外，還必須焚膏繼晷地寫作，賺取微薄的稿費，才能解決生活的基本需求。就這樣，全年無休，每天從清晨工作到深夜，只睡不到六小時。於是金剛之身，終究壞成破碎的陶片！

我沒有死；但是，卻陷入身心交瘁的泥淖，五臟六腑爭相演出病象。我開始盯緊自己的身體，這具曾經被荒忽而以爲它永不會毀壞、消失的血肉筋骨。於是，我將視線從奔馳不盡的四面八方收回，聚焦在這不及六尺的軀幹；每天懷疑那是心臟病！那是肺氣腫！那是腸胃炎！那是腦神經衰弱！那是肝功能異常！……我不斷出入醫院各科門診；醫生說我的臟器都正常，不正常的是精神或神經，服用鎮定劑就行了；這個庸醫！我心裡罵著。

我病了，再也不能家居台北而遠到高雄工作；但是，回台北，母校漠然拒絕了我，我還能到哪兒去呢？幸好淡江大學在我苦難中，給了我一枝之棲。

我害怕擁擠的人群、狹窄而閉塞的空間；這世界是一棟只開了三尺天窗的牢房，置身其中，我立即感到呼吸困難、手腳麻痺。當我想到必須走進擠滿二百多隻手腳、一百多隻眼睛、幾十張嘴巴的教室；而站在講台上，不停叨叨絮絮三個小時，我便幾近窒息、癱瘓；但是，我沒有停歇工作，獨自安寧地躺在曠野，仰觀日月星辰的權利。

我沒有死；但是，死亡的意識始終如影纏身。我經常盤算著各式各樣自殺的可能，一種向這困苦命運與溷濁世界抗議的悲壯感、一種栽雲植霧而畢竟消散的虛幻感、一種朝暉夕陰而午晴夜雨的無常感。或許，人生最終都只是在等待一場悲劇吧！我就這樣讓死亡意識纏繞著耗弱、焦慮的心靈。每夜都將門窗緊閉，害怕壞人入侵，聽到些微的異響，便起床巡視；經常輾轉反側到清晨，登山健行者的跫音，從五十公尺外的山間小徑喀喀嚓嚓傳來。

這一年，台灣的經濟正駛進國際機場跑道，而我的生命卻面臨山海關；有些醫生說，這是「精神官能症」：一個強迫性格傾向的人，凡事都死抱著理想藍圖，長久頂著千斤壓力，幾乎都會罹患這種精神疾病；有些醫生卻說，這是「自律神經失調症」：因爲長期工作太緊張、太勞累，沒有適度的休閒，交感神經與副交感神經已喪失彼此節制的正常規律。不管怎麼說，我是一匹馳騁過度的征馬，此刻正精疲力竭地仰望著險峻的山海關，將如何安然度過呢？

那時候，我正準備仰賴莊子「生命的學問」，以取得博士學位，找到安身現實的憑藉。三個月前，才寫完一本教人如何能不傷生害命的小書：《莊子的寓言世界》；而如今，我卻困厄地徘徊在山海關前。生命的學問，只是隨風過耳的空言嗎？這，眞是我無法答辯的反諷！

我必須將埋藏在深層的「自己」，掏出來細審端視，徹底問明：活著，我眞正需要什麼？不需要什麼？我可以接受什麼？我切實能做什麼？不能做什麼？我可以接受什麼？應該拒絕什麼？假如是莊子，面對生命這般瘁身勞神的病痛，他又將如何洗淨塵垢，割除贅疣？

那段時日，我才懂得了生活的帳簿上，不能一直都只用加法，甚至乘法；很多時候，更必須斷然使用減法，甚至除法。如今，從被迫到自願，我生活的帳簿已減除到幾近歸零的境地；而台灣的經濟正駛進國際機場跑道，準備起飛！

那段時日，我經常在山邊水湄、寒燈皓月的靜坐中，彷彿看到莊子側臥在無何有之鄉、廣漠之野，一棵參天散木的濃蔭下，向我微笑：多向自己以及世界說「不」！這是你治病的良藥。我忽然感覺自己就並躺在莊子的身邊，逐漸心凝形釋，終而消融在沒有物際的宇宙間。

一九八二年，我的山海關，畢竟安然度過了，並於一九八五年，完成博士論文《莊子藝術精神析論》；但是，每個生命歷程都將不止碰到一座山海關！我的下一座山海關，何時會再碰到呢？台灣經濟的確在八〇年代之後，駛進國際機場跑道，逐漸起飛了；然而，經濟起飛了，每個人的生命就不再遭遇難以穿越的山海關嗎？♣

•原載於《印刻文學生活誌》九月號，97期。

【飲食關鍵詞】

叻沙

文／焦桐

叻沙（Laksa）又稱「喇沙」，是馬來語，意謂椰漿麵，湯底主要用咖哩粉、蝦醬、椰漿組成。此物源自馬來人，卻由華人發揚光大。這種娘惹料理主要以酸、辣、甜三味雜陳，彼此激盪出獨特的滋味；由於味道強烈，很能刺激味蕾，在南洋，特別廣受孕婦喜愛。

從前台大對面巷子裡出現一家「魚尾獅」餐館，老闆來自新加坡，此店的海南雞飯頗有滋味，初開幕時爲了招徠顧客，每碗雞飯新台幣一元，可惜不久就歇業了。可見美好的事物多不常久，不知台大師生曾有幾人把握過那便宜的好滋味？

魚尾獅的叻沙也有模有樣，雖然未能像南洋作法那麼複雜，而是以叻沙醬代替，不過也稍堪解思念南洋叻沙之愁。一九九九年我初履新加坡、馬來西亞，好像從此愛上了蕉風椰雨，每次去那裡，總想在早晨吃一碗叻沙。清晨用叻沙開啓是非常陽光的，那南洋獨有的氣味，那紅豔的色澤，讓人大清早就想親近，就元氣充沛。

欲湯色紅豔，需以乾辣椒熬湯；鮮辣椒和辣椒醬都熬不出這種亮麗感。

南洋到處吃得到叻沙，各地口味都頗有差異。叻沙可大別爲咖哩叻沙和阿參（asam）叻沙，吉隆坡人似乎偏嗜咖哩叻沙，檳城人則習慣阿參叻沙，兩種叻沙的作法相似，材料略有不同；然則兩者互相滲透，重複處不少。香茅、洋蔥、蒜頭、叻沙葉、辣椒、南薑、蔥則是兩種叻沙都會添加的香料。

阿參叻沙最明顯的是用了阿參，湯中的酸味清楚，此外，它的配料也不同，如切碎的鯖魚絲、黃瓜、鳳梨、巴辣煎（belacan）、薑花、生菜、薄荷葉、蝦膏、石古仔（buah kras）等等，以及切細切碎的九層塔，湯煮滾後加入蝦膏。湯底必須用新鮮的魚肉熬，通常使用甘榜（kampong）魚，和罐頭茄汁沙丁魚，後者在添加湯頭的甘味。

咖哩叻沙除了麵、米粉，常見的配料還有血蚶、魚板、蝦米、豆芽菜、紅蔥頭、椰汁；也有人加入油豆腐、白煮蛋、鮮蝦仁、魚丸、魷魚。成品上擱了一小坨辣椒醬。辣椒醬也是叻沙的特殊處：辣椒醬並未另置小碟作蘸料，而是一開始就放進米粉或麵裡，完全溶入麵湯中，參加提味，非但不蒙蔽海鮮味，更讓湯汁多了香辣的層次，因此辣椒醬的優劣左右了叻沙的成敗，店家也多自己烹製獨門辣椒醬。

新加坡的叻沙多加入椰奶。二〇一〇年，應新加坡福建會館之邀，和「莆田菜館」方志忠先生，和土生華人研究者劉佑珠小姐，在福建文化節座談福建的飲食文化，我們一見如故，翌日早晨他們帶我去品嘗小印度附近的「結霜橋叻沙」（Sungei Road Laksa）。

「結霜橋叻沙」經營已超過半世紀，在人人都依賴瓦斯爐的年代，至今仍堅持用炭火煮叻沙，炭火的特性是溫和、均勻。掌勺的是一位年輕女孩，和她的父親，他們父女聯手守著這個炭火爐。父女一起經營事業特別容易令我動容，那碗叻沙裡面可見芽菜、血蚶、魚板、辣椒醬、叻沙葉碎，湯色紅得豔麗，椰香，蝦味濃，米線滑爽而彈牙，香濃惹味。

我特別歡喜結霜橋叻沙的生血蚶，生血蚶甚爲鮮美，它在叻沙中遠勝於獨吃，其鮮味有一種奇妙的音樂性，交響了酸、辣、甜諸味。有人用蛤蜊取代，然則生血蚶在叻沙所扮演的角色功能，實非蛤蜊所能比擬。

叻沙之於新加坡人，如同雲吞麵之於香港人，已經形成了一種街坊風光，美食最迷人之處，無非就是這種飄香的街坊風光，團聚著人們的生活記憶和感情。

這麼美味的東西，三餐都吃它也不膩。

（本專欄每隔周三刊出）♣

長期徵稿 敬邀您寫下生命的光與熱：小說、散文、詩、文論、攝影。E-mail來稿，請寄至：mtnart7@merit-times.com.tw，紙本郵寄至：新北市汐止區大同路一段369號2樓，如需退件請附上回郵信封。