

優等獎

## 包餃子

熊瑞英

提起包餃子，就忍不住聯想到「歲月靜好」。

據說，這句話的版權所有人，是胡蘭成。是胡蘭成許給張愛玲的，一個關於世情夫妻的嚮往。以事後的發展來看，這一份許諾，是落空了。

靜好的夫妻歲月，我倒是有過。包餃子，是其中之一。

不定是那個星期天，丈夫和我會拎著菜籃一起去市場，傳統的那種。肉案上買肉，菜攤上買菜，蔥、薑、蒜、辣椒，還有芫荽，採買齊全之後，再到麵鋪子買餃子皮。早些年，都自己剁肉。握著刀，先切肉成大條、小條、丁，再鋪平在砧板上剝。兜、兜、兜兜兜、兜兜兜兜。從左到右，再從右到左。剝成餅狀的碎肉必須翻過面去，再剝。像翻書頁一般，一頁又一頁。

肉餡裡通常配的是韭菜，「韭菜出味，香」，丈夫這麼說。至於是不是因為它跟大蔥一樣據說含有那麼一點催情激素，丈夫就從來沒提過了。韭菜裡有時會夾泥夾沙，偶而，還藏著迷你小田螺，必須扭開龍頭大水沖洗。順著水勢，掙著長長的菜葉，直到葉片綠得發亮，葉邊一摸，還會微微發出「鈴鈴」的聲響，然後才用水，晾乾，切。切之前，得先將菜桿對齊，一手壓穩，一手運刀。韭菜容易出水，尤其摻了鹽。切細的韭菜絲必須

用手揉成團，擠出水分，盡量擠到乾才能和進肉裡。

攪拌之前，要加入薑末、麻油、蛋。丈夫說「加蛋，肉餡比較緊實」。攪拌得花一點時間和力氣，通常，那都是丈夫的事。我只權充下手，負責摘菜、洗菜、洗抹布、刷砧板，還有，就是靠在旁邊看。丈夫手忙，嘴也不閒，叨著的菸，可以一直燒一直燒，燒成了灰捲，依然連著不斷。

我喜歡餃子餡攪拌時溢出的氣息，翻騰著整個嗅覺系統和腸胃腺體的分泌，一聞，肚子就餓了。而這時的餓，感覺無比的好。

餡拌勻了，接著開始包。包餃子的時間，是聊天的時間。丈夫沒別的特長，這樣說，他肯定不樂意，那麼就換個說法，丈夫是有一種聊起天來絕無冷場的特長。尤其是談民國掌故和發表政治「高論」。他喜歡看《傳記文學》、《中外雜誌》和那時所謂的黨外刊物以及《自立晚報》。也常談他的同鄉，一起逃共來臺發生的種種當時驚惶而後莞爾的故事。有時，還教我打麻將的竅門。「搭子太多，該怎麼拆？是一二條呢，還是七九筒？……不能起手就不依，得且戰且走。下家興的話，盡量少碰，寧可打三張風去盯，也不能漏一張牌給吃。」

沒有問過丈夫，問他知不知道，我這個聽眾既貪心又分心？貪心的是，想看他興致昂揚，只要丟個話頭給他，他就可以講得彷彿每件事，他都在現場。我常想，難道我竟是因為迷上了聽故事，才不理會年齡背景的差距而走進了這個婚姻？如果，要問那些故事我究竟記得了多少，只能說，依然記得的是聽故事的氛圍。其實，我也不時分心，分心去想自己的心事。要說有什麼心事，也沒什麼心事，就是喜歡這樣似聽非聽，這樣的日常。一邊把餡放在麵皮上，一邊用手捏合，把包好的餃子，一個個整齊地擺在盤子上，立得挺挺的，肥嘟嘟的。丈夫負責包滿一個大盤子，我負責包滿一個大盤子。兒子趴在不遠的地板上堆積木，等餃子下鍋。

隨丈夫吃餃子，養成了必得有一碗「酸湯」佐味的習慣。所謂「酸湯」，無非由蒜泥、蔥末、辣椒末、茺

姜末、醬油、麻油和醋，再澆上熱騰騰的餃子湯調製而成。說來簡單，難的是比例的拿捏，特別是醬油、醋和餃子湯。湯多，太淡；醋多，太酸；醬油多，則無法清甜；辣椒多，又會搶味。就得一切都搭得剛剛好。熱鼓鼓的餃子蘸著酸湯吃，一口咬下去，會覺得這個世界再無大事，最大的事，就是怕吃得太撐。

說真的，人活著，該記取的教訓真是分秒都不能忘。比如浮士德說過的，他說：切勿在美好的時刻流連忘返而發出讚嘆，一旦說出「真美啊，請為我停留」，那麼，梅菲斯特就會出現了。

不平常的事，也發生在恍若日常的日常。就是一個那樣的日常夜晚，丈夫仰躺在沙發上一臉懶懶。檢查之後，醫生診斷是惡性腫瘤，開刀治療三年後又復發離世。

處理喪事的那一段時間，家裡成天穿梭著他的同鄉。除了來上香弔唁，還幫忙安排治喪，選日子、定遺照、印訃聞、寫信封、寄。他們都是丈夫自小一起長大的童伴，一起隨著戰亂離開家鄉。他們的情感，很難歸類。那些離散、失落、滄桑，那些荒謬、無奈和力不從心，只有他們彼此能懂。

同鄉中，建功稍稍年長，他早婚，離家時妻子已生一女，來臺後，始終以為快回家了快回家了，壓根沒想過再婚這件事。說是蹉跎也罷，執著也罷，總之，歲歲年年建功就這麼孤家寡人的過著。他官階低，很早就必須退伍，為貼補微薄的退休俸，就去應徵當大樓警衛。警衛三班制，上班時間不定。有時半夜，有時一早。碰到他中午交班的日子，我們有空便去找他吃飯，若是他晚上交班，也常邀他來家裡小酌。

建功自奉儉約，對人卻大方周到。一夥人吃飯，他自認是「哥」，總是搶著付帳；不論去誰家作客，總不忘帶些伴手小禮。幾個橘子，一盒蛋捲，一瓶酒，或是花生米豆干等幾道滷味。

守喪的那些日子，建功總是一早就來，到晚上要睡覺了才走。沒事，就坐在客廳餐桌的一角；有事，譬如招呼來去的朋友，或是需要下樓買些什物，就當跑腿。事實上，建功的腿並不好。他犯丹毒，腿經常紫腫，加

上高血壓、糖尿病，走路十次有八次離不開拐杖。

建功也喜歡張羅著包水餃。有時他來，順手帶來絞肉高麗菜和餃子皮。

他說，他們一塊來臺灣的，有人也跟著父母。這極少數人的家，便成了大夥的家。每逢休假，十幾個壯漢群聚在一個家裡，那時大家都窮，那有什麼錢買菜做飯？何況，一下子湧進這麼多人。怎麼辦？最好的辦法，就是湊份子（湊錢）包水餃。那時，沒有現成的餃子皮買，都要自己和麵，自己擀皮。不過，建功說，那都不是問題。「為了省錢，幾個人乾脆去野地裡拔薺菜，那時候野地多，薺菜水餃特好吃。包餃子有趣，又有事做，又可以扯淡（閒聊）。餃子裡菜也有肉也有，吃完了不飽，還可以喝幾碗餃子湯填肚子。『餃子就酒，越吃越有』，我們家鄉的人都這麼說。弟妹妳看，愛喝兩杯的，連下酒的菜都有了。」

建功拌的水餃餡，偏愛加些五香粉，肉桂、八角、丁香、小茴香、白胡椒，對我和兒子來說，是一種獨特的口味。我們一邊包，一邊有一搭沒一搭絮叨著丈夫的種種。他說他的家鄉話，我說我的國語。常常就那樣包著談著，彷彿，丈夫不過是有事出了門，待會兒就會銜著他的菸屁股回家。

後來，建功也病了，中風。去療養院看他的時候，他口齒不清，似乎已不認得誰是誰。不久，他也走了。

建功的後事，照例由同鄉們籌措。告別式結束，被推舉出來的治喪主委，請參加追思的親朋們在殯儀館附近吃了一頓齋飯。

飯前，主委特別作了一段報告。他說：「建功在臺灣沒有親人，因此不收奠儀。所有的喪葬費用，都是建功的積蓄，他自己為後事準備的。建功存有幾十萬元，扣除喪葬費，餘下的錢，我們幾個辦事的商量的結果，決定代建功這麼安排：他這麼多年一直住在同鄉西平的家裡，受到不少照顧，我們特別包了一份十萬塊的紅包，代替建功表達感謝。」

「另外，建功的女兒還在家鄉，他的骨灰，要帶回家安葬，建功常說愧對女兒，沒有盡到爸爸養育子女的責任。所以，我們替建功準備了另一個十萬的紅包，給女兒。」

「今天，凡是帶著孩子來參加告別式的，我們也為每個孩子準備一個一千元紅包，建功伯伯以後過年不能再給壓歲錢了，這是他最後的一點心意。」

「再來麼，大家聚在這裡送建功，有遠從高雄來的，有從嘉義、臺中、宜蘭來臺北的，建功一定很高興。因此，我們決定好好吃一頓，這一頓，就由建功請客。」

這些事，都過去很久了。兒子，也長大了。

家裡當然還是要吃水餃的。包水餃，是我的事，我一個人買菜洗菜切菜拌餡、包，並不寂寞，坐在電視前，電視裡的連續劇或電影臺的電影，陪著我一起。廚房裡忙著調酸湯的事，就交由兒子去辦。說也奇怪，他調的比例，就是比我到味。

當餃子從熱氣霧了眼鏡的鍋子裡撈起來，當它們被漏勺篩了水一顆顆滾進了盤子裡，當筷子夾著還冒著白煙的胖鼓鼓的餃子，當餃子蘸著聞起來就兩頰生津的酸湯，一口咬下，還是覺得，天下再無大事。