

入死的日子

彩棠

勝過人生的日子

這個月外祖母死了，九十五歲高齡。母親沒有難過，反而鬆了口氣說：「媽媽不必受苦了，不必再挨一刀！」聽見向來孝順的母親坦然面對外祖母的離世，我暗地裏也鬆了一口氣。

二十幾年前外祖父去世後，外祖母落單了，在兒女們的勸誡並安排下，外祖母離開鄉下自己的老宅去到城市，開始在大舅家、二舅家和我們家輪流住著。十年前她開始因病偶而會到醫院住上一段時日。三年前有一次住院過後，她拒絕回大舅、二舅家去，她喜歡留在醫院裏。在醫院她可以四處走動，而有護士，有病人，白天、晚上都不孤單、不寂寞。經過巨大的掙扎，兩位舅舅終於突破傳統，將母親送到大舅家附近的一間新的養老中心，孝順的大舅天天去探望母親，二舅媽、母親也經常去探望她。最後一次我去看外祖母時，我感到她已

不認得我了，或許這也是母親能如此瀟灑地面对自己的母親離世吧。

真巧，在外祖母離世前，我們已定了機票回家看望爸爸媽媽。於是，我們陪同爸、媽去二舅家瞻仰外祖母遺容。本來媽媽和大舅建議去殯儀館辦喪事，但二舅不同意，他堅持在家中為母親辦喪事。我們去到那兒看見二舅家門口在馬路上搭起個棚子。一進了棚子，大舅、二舅哭喪著臉跪地迎著爸、媽，爸趕緊將他們扶起身來。二舅媽拿著點燃的香給爸、媽祭拜，媽媽特地小聲吩咐二舅媽指指我們說：「他們信耶穌是不拿香的！」我十分感激媽媽向來尊重我們的信仰。我抬起頭看見面掛著一張外祖母生前的照片，看著她那熟悉的笑容，我想起了蓋棺論定，如今，外祖母是蓋棺了，然而，不知道她的靈魂歸於何處？

我生長的家庭沒有宗教背景，知道的僅是媽媽會隨著鄰居太太們偷偷地去拜拜。我大學畢業後一年出國唸書，在美國蒙恩信耶穌。第一次回國是出國的五年後。那時我已結婚生了老大。媽媽非常高興帶我回鄉下看望外祖母和外曾祖母。我們家正當大馬路邊，記得當時外祖母走來我們家，我和丈夫就在門口馬路邊向她傳福音，是我第一次用台灣話傳福音，我用盡吃奶的力量結結巴巴地講述人有罪需要上帝的救恩，神愛世人差祂的獨生子耶穌來到地上為我們的罪釘死在十字架上，字句雖不多，卻費力不少，最後，還帶她作了決志禱告。隨後，母親帶著我們去看外曾祖母。那年，外曾祖母九十五歲。從小見到外曾祖母時，她已雙眼失明。據說她和外曾祖父恩愛情深，三十年前外曾祖父去世，她傷痛中哭瞎了雙眼。她是個慈祥、溫柔的老人家，孩子們特別喜歡親近她，讓她摸摸我們的臉蛋，坐在她小腿上搖著搖著好像騎玩小馬，吃著母親買給她的糕餅、糖果。一見到她，我趕緊將手中的兒子讓她摸摸、抱抱，一邊用著台灣話向她傳福音，稀奇得很，聽完後她笑著告訴我：「我記得小時候聽過耶穌的故事。」令我又驚又喜，於是我同樣地帶著她作了接受主的禱告。一會兒，母親端了碗餛飩來給外曾祖母吃，她捧在手上，忽然抬頭問我：「我們禱告是不是要閉上眼睛？」這一問，叫我更大地吃了一驚，這眼睛了三十年的外曾祖母，她心靈的眼睛果真被耶穌開啟了啊！不久，

我回美國去，很快地傳來外曾祖母離世的消息，據當時母親說，她老人家在睡眠中平靜地無疾而終，而有三歲的孫兒叫著：「有車子來接阿祖哩！」我感謝主，她老人家真是等著我信了主回去向她傳福音才回家呢！

而外祖母這二十年來，多次我面對面為她禱告，卻不曾聽她說過什麼，即使如此，她雖蓋棺，我仍不敢論定，只將這一論定交付全能真神耶穌基督的手中。

那天，外祖母出殯了，母親電話中說，人的死比生麻煩多了。這次外祖母的棺木放在二舅家二十天，大舅、二舅天天守著靈柩，兩個舅舅都瘦了一圈。其實啊！二舅太迷信了，他的朋友都是一群迷信的，如果二舅不這樣著讓大家去拜一拜，會被朋友罵他不孝順，但我看啊，這只是做給人看，折騰活人，自我苦吃。

我真是高興母親能遭喪中悟出是非，我欣喜地答著她，「媽，我們可不要和他們一樣，您們趕緊信耶穌，信耶穌的喪事禮拜既簡單又隆重就像上回我們參加姨婆的喪禮，您不是印象挺好的嗎？信耶穌的人死了其實只是睡了，我們的靈魂立刻和神一起，我們去的地方可真是美麗極了，黃金街、碧玉牆、各樣的寶石、十二個門是十二顆珍珠。」

「不是作夢見到，是聖經中清楚寫的啊！」這時，我想起傳道書七章一至二節「人死的日子勝過人生的日子。往遭喪的家去強如往宴樂的家去，因為死是眾人的結局，活人也必將這事放在心上。」但願外祖母的死為母親開啟通往上帝永恆的路。



豆醬辣蛋

王彥

速簡食譜

材料：

- 煮熟雞蛋 5個
- 中蝦 半磅
- 番茄 1個
- 洋蔥 半個
- 青紅辣椒 適量

(若嫌太辣可用大燈籠椒)

調味料：

- 蒜頭、小蔥頭各4粒切碎
- 豆醬、辣椒醬、生抽、老抽各一湯匙
- 糖半茶匙至1茶匙
- 4湯匙水混和1湯匙粟粉(勾芡用)

製法：

- 番茄切開6片，洋蔥切片，青紅辣椒去核對半切開
- 雞蛋對半切開，排列於深碟內
- 中蝦去殼去腸，用鹽及胡椒粉調味
- 爆蒜頭和小蔥頭至微黃，加入辣椒醬拌勻，稍滾再加入豆醬拌煮片刻倒入中蝦
- 番茄及洋蔥，拌炒待滾即加生抽、老抽、糖及粟粉水勾芡，將蝦醬料倒在碟內雞蛋上，再加上元茜或芹菜絲趁熱進食

注意：正宗辣蛋是把熟蛋反復煎至黃金色以增香味，在此簡化免太油膩。