

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，而有個三歲的孫兒叫著：「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。