

午夜大餐

這裡是新進蓋好的大樓所附的接待大廳，頗有規模。後面連接著幾棟都是一樣風格的建築，除了有中庭花園，還有游泳池，就像五星級旅館，最重要的是它位於市中心。這接待大廳只有一個層面，進出都要登記，看守森嚴的總統府也不過就是如此罷。四角高挑，掛在正中央，金黃色系的吊燈亮晃晃，即使白天也是亮著。年約三十的保全人員一邊注視著電腦螢幕，一邊跟來來往往的住戶打招呼。雖然說大樓是最近才蓋好沒多久，住戶卻不少。有的正在裝潢，所以那兒也會碰到一些叼根煙打赤膊的工人。

時間接近中午了，老太太就坐在大廳裡那為訪客準備的絨布沙發上，等待著兒子小晶下來帶她去吃午餐。其實即使超過一點時間也不打緊，老太太每天跟著兒子與他的女朋友趙小姐出門，都會隨身攜帶孫女為她準備的零食，如蝦味先或是可樂果。幾位做工的工人正圍坐著大口吃便當，保全人員手裡也拿著泡麵準備去泡，老太太緩慢地從她隨身的包包拿出零食，孫女今天準備的是旺旺仙貝，老太太費力地撕開了裝著兩小塊仙貝的塑膠包，遲鈍地把一塊送進嘴中，卻只見那餅乾屑從她嘴邊滑落，掉落在她黑色的毛衣上，不明就理的人會以為那屑屑渣渣即如珍珠般的裝飾在她那黝黑的毛衣上。老太太把第二塊餅再送進嘴中，並用手拍打著掉落身上的屑渣，有時卻也像頑皮小孩般，讓手指捏拾著小屑渣送到嘴巴裡。

老太太今年九十五歲，夫家姓周。身材長得瘦弱短小，戴著一付無邊的老花眼鏡，剛毅的眼神透過鏡面，背後卻是承受過巨大的痛苦。丈夫是軍人，二十多歲即開始跟著丈夫東征西討，一直過著兵荒馬亂的生活。三十多歲時又遇上了倒霉事，丈夫無端地被送到綠島關了二十三年。老太太一人含辛茹苦地把孩子拉扯到大。兒子大學畢業時找到了一份不錯的工作，還認識了一位漂亮小姐，準備結婚。當時左右鄰居還跟老太太祝賀：您出頭了，老周。老太太卻幽默的回答：出什麼頭，出腳趾頭！

老太太雖然吃過了幾小包仙貝，仍舊慢慢地餓了起來。她突然想起了雪菜年糕。那是孫女有天特別為她做的。老太太是貴州人，嗜吃辣是她那個民族的特性，一天沒有吃辣就等於一天沒有吃到飯。有那麼幾天，她的胃口實在太差，人也不怎麼有精神，一天下來，只喝了半杯麥片加半杯優酪乳。還記得那天是星期六，不，應該是星期五……其實最近真的老了很多，今天是幾號，星期幾，甚至連白天晚上也搞不清楚，老要人家提醒，而且還不只一次。反正孫女剛好在家，她對孫女說她想吃點類似小菜的東西。孫女想來想去也不曉得要做什麼菜，打開冰箱卻什麼也沒有。出門前對著奶奶說，不然她到超市去踹踹踹，看看可以帶些什麼回來。過沒多久，她帶了真空包裝的雪裡紅、一盒絞肉、一堆紅咚咚地朝天椒，

外加兩包年糕，及兩大瓶的蔓越莓果汁。老太太開心地露出了笑容，對著孫女說，可以先給她喝半杯果汁嗎？

難道兒子忘記她還在這裡等了嗎？絕對不會忘記的。老太太堅決地相信他的兒子不會把她拋棄。因為是兒子每天從家中接她出來，就是怕她沒飯吃。一想到兒子，也觸動了她的憐憫之心。早年沒有父親在旁，晚年又遇喪妻之慟。轉個念頭想，上天也待他不薄了，讓他喪妻後沒多久即認識了趙小姐。小倆口準備同居，這裡是他們以後要居住的地方，只是他們並沒打算把老太太接過去一起住。

老太太繼續想著雪菜年糕。孫女先把雪裡紅及年糕分別浸泡於不同的大碗中，再來把絞肉放在炒菜鍋裡，加了橄欖油拌炒，再把血紅似的朝天椒切成一小段一小段，再全部往炒鍋一灑，那絞肉漸漸變了色，老太太坐在飯廳有點等不及，多少還是怕孫女的廚藝不夠到位，站起來向廚房探頭，只見辣味的刺激擴散著香氣，也只見孫女一手捏住鼻子忍著噴嚏，一手拿著鍋鏟翻炒著年糕，孫女說馬上就好。不一會兒，兩盤綠油油的雪菜年糕即上桌了。

老太太想到那天的雪菜年糕真的很好吃，不過中間有些小摩擦。原來她習慣吃的是扁平狀的寧波年糕，孫女卻買了圓球狀的韓式年糕，老太太一度還質疑地說她吃得不是年糕，孫女回答這不是年糕是什麼，難道是麵條嗎？這不過就是韓國人吃的年糕罷了……老太太細細嚼完她嘴裡的東西，孫女問她好吃嗎？辣吧！我還怕您不覺得辣又多放了一條辣椒呢！老太太直點頭，孫女似乎覺得她已辣到說不出話來了。孫女有點得意，繼續說著，您要是覺得好吃，那以後我就常常做給您吃……又想到有一次，孫女做了毛豆炸醬及炒青菜，加上一鍋蘿蔔排骨湯。由於孫女那幾天肚子不太舒服，所以毛豆炸醬的辣椒只放了少量，卻被老太太說這菜怎麼沒有味道？飯呢也只吃了一口，湯倒是喝了一碗。不等孫女吃完，她跟孫女說，到外面的館子買個麻婆豆腐……孫女有點生氣，她說您要是覺得不好吃，那以後我就不做了……老太太假裝聽不懂，嘴巴說著，妳在說什麼？在那裡紅眉毛綠眼睛的……但是心裡卻想，妳這小丫頭還真會威脅人呢！想我能做的時候請了多少客做了多少菜，妳還不曉得在哪兒呢！

兒子和趙小姐還是沒有下來，他們應該是出去辦事情了，剛才好像看到一對夫妻從大廳門口走出去，應該……應該不是他們。我想兒子應該會記得我這個老媽媽還坐在這裡等著去吃飯。那位趙小姐人還不壞，我想她只要對我兒子好就好了。老太太坐在那碧麗堂皇的大廳這樣想著，突然覺得口有點渴，走到櫃檯那兒向保全人員要了一杯水，又繼續坐著。天開始灰濛濛地下起雨來了。

老太太閉起眼睛養神。她想到了有一天也是這樣的天氣。那是在端午節的前一兩天。那幾天都在下大雨。老太太每三個禮拜都會去修指甲，這次時間剛剛好，

孫女也在家，於是帶著她坐上計程車前往那家常去的理髮廳。老太太修完手指甲腳指甲又坐上計程車之際，她突然跟孫女說要買粽子，要計程車司機載她們到南門市場。

這是多麼有趣的場景！一個九十多歲的老太太還能有這麼大的興緻幫家人買粽子？空氣中充滿著潮濕的霉味，及融合著各種香料的氣味，昏黃的燈光為陰雨的天氣增添了些溫暖。孫女左手拿著雨傘右手握緊老太太那佈滿皺紋的手，慢慢向前。老太太看起來很興奮，感覺她什麼都想買。

那家賣粽子的店叫南園，只見前面黑壓壓的一片在排隊。孫女跟老太太說看到排隊她就不想買了，老太太有聽沒有懂，孫女無奈地跟著排隊。接著孫女後面排了一位中年婦人，台語夾雜國語，一下子問這家好吃嗎？一下子問老太太幾歲，說她看起來身體還很好。老太太的耳朵不靈光，孫女一邊觀察前面買賣粽子的情形，一邊還要重覆報告好幾次，那位中年婦人拍拍孫女，說妳很辛苦，照顧老人家不容易啊等等的。快要輪到她們的時候，孫女看到前面的牌子寫著：由於排隊者眾，某些粽子限量，一人六顆。旁邊即剛好寫到了她們要的口味－鮮肉粽。所以她們兩個人一共買了 12 顆鮮肉粽，外加兩顆豆沙粽。因為那鮮肉粽是剛做好沒多久，老闆娘還說袋子只能提一邊，另一邊要開開地讓它透氣。老太太的記性退化很多，才剛說完的話幾秒鐘就忘了。她們才離開那兒十步的距離，老太太就問她們到底有幾個粽子，孫女回答了，老太太又問，孫女再說。這樣反覆幾次後，老太太居然還要孫女再去排隊，因為粽子不夠。說她答應了兒子要買 20 顆粽子給他。孫女想那真的是又誇張又荒謬，即對老太太說了重話。孫女說，我的份您可以一起給他，我並不希罕這些粽子。這些粽子已經那麼重了怎麼拿？您能拿嗎？外面還下大雨，您還要我去排隊？有沒有搞錯？最終，她們還是只買了 14 顆粽子，外加一粒芒果兩顆豆豉。

老太太呆坐在那寬大的絨布沙發上，一度覺得自己一直坐著也不好，即站起身子走動。她把兩隻手反握於背後，圍著大廳走。進進出出的人不少，有的人以為她是鄰居向她點頭致意，也有的人走路很快，像一陣風地呼嘯而去。她有點迷失了。

她不知道她在哪裡？她也不知道她在這裡做什麼？她甚至忘記是她的兒子帶她來這裡.....

此刻，一大團白裡透紅的豬絞肉放於白瓷碗內等待處理，大把的青蔥也還沒切。一個女子正在敲打著花生，只見她將一把花生放於塑膠袋，再將它放於平台上用桿木棍輕輕地敲打了起來。女子看到了老太太走進廚房，叫了聲，媽，您看，我想了個辦法就是把花生米放在塑膠袋裡，再用這個棍子打一打敲一敲，邊說還

做給老太太看，您看，這花生米不就碎了嗎？以前我們用刀子切的，不小心還會受傷呢！老太太笑著點頭說，對，這辦法很好。今天小晶要回來吃飯嗎？媳婦答，給他留一點，他今天說要開會開很晚。老太太來幫忙切蔥，她手腳俐落，把蔥切的又小又細，最重要的是她又切的快，連媳婦看了都不禁佩服她的婆婆，刀工又細又快，怎麼學的？媳婦把剛剛打碎的花生米放進絞肉中，及切好的青蔥一起攪拌，又放了醬油與麻油，青蔥刺刺的香味加上清新的堅果味瀰漫於空氣裡。媳婦說，那剩下的工作就麻煩媽了，今天我要改考卷.....老太太說，妳就去忙妳的，包餛飩我快的很！才說完就開始動手包餛飩。說起這老太太包餛飩的速度可說是無人能比，如果世界金氏紀錄有這項包餛飩排名，老太太肯定是名列前茅。沒有花多少功夫，兩斤的皮子就包完了。她抬頭望著在一旁專心改考卷的媳婦，想問問媳婦肚子餓嗎？而媳婦終究還是瞭解老太太的，她停下了手中的工作，替老太太煮了一大碗的紅油抄手，也替自己煮了一碗清湯餛飩。這是一頓愉悅的婆媳晚餐。

叭！叭！刺耳的喇叭聲不停地響。一個騎摩托車的中年人在按喇叭。由於下雨，他差點把老太太撞到。原來老太太在散步，走著走著竟然走到了馬路邊。大樓的保全人員發現了趕緊把她帶回來。雖是小雨，卻把老太太的白髮弄溼了一些。臉上的水亦不知是淚還是雨。那位好心的保全人員拿了一條毛巾給老太太，還替她倒了杯熱開水。老太太想要請保全人員幫個忙問一下，她的兒子到底在哪裡，卻一句話也說不出來。

時間接近晚上十二點，孫女把老太太接了回去。在回家的路上老太太問孫女，妳爸爸到哪裡去了？忘記我在這裡等他了嗎？孫女答，老爸跟那位趙小姐爲了房子的事情大吵一架，吵著吵著就跑掉了，兩個人都跑了.....是老爸打手機給我，教我來接您回家，順便看您要吃什麼....您這一天沒吃什麼東西吧？老太太說，我不餓....剛剛在跟妳媽一起吃餛飩呢！.....孫女無言，她心疼地把奶奶的手緊緊握著。

回到家後，孫女煎了一大盤的蘿蔔糕，對老太太而言，那是她吃的最好吃最豐盛的一餐。老太太心想，等會兒和孫女一起去超市買菜。決定了，來煮紅燒牛肉麵吧！