

小品文獎

父親的粿花開了



蔡其祥

作者簡介

蔡其祥，一九六四年生，金門人。國立台灣師範大學教育研究所碩士，桃園復旦高級中學教師，《金門日報》「浯江夜話」專欄作家。曾獲浯島、教育部、夢花、吳濁流、金沙書院兩岸散文、全球華文文學星雲獎等獎項。

得獎感言

對於父親的思念曾經枯萎，我用文字自癒，再以崩潰的淚水讓緬想重新發芽。彼岸的父親似乎感應到，當秋風吹起，我的懷念終於開出了花。感謝評審能看見這朵花。

父親的粿花開了

怎能忘記那天的花開？

大灶內的木柴噼噼啪啪地燒，火光通明，鍋中的水還在夢境漫遊，清清冷冷，蒸籠裡的發粿麵糊隨著飄盪在夢的邊緣，不知何時甦醒。冷與熱，明與暗，以不同的節奏烘托我斑駁複雜的情緒。蒸氣逐漸冒出，熱騰騰的氤氳亦虛亦實，在有限的廚房內勾勒世間無盡的悲歡。

老師傅在灶前沉默靜心，我在一旁屏息納言，但心中的波濤依然暗湧。父親很喜歡吃老師傅做的發粿，那曾是祖母最愛的點心，輕輕淺淺的滋味遺留在血脈裡，催生出綿長的思念。

平日家裡少有機會吃到老師傅做的發粿，母親攬下所有的粿，甜粿、鹹粿、菜頭粿、發粿，她用自己的勤快滿足我們的飢渴和饞嘴。蒸氣在廚房四處遊蕩，像白色的幽魂，即使母親用上最大的熱情，發粿總是發得不太好。甜中帶酸澀，乾裡夾溼黏，我嚼幾口就不吃了。父親知曉母親用倔強的性情做發酵菌種，炊出這般生活的滋味，他始終默默吃著。

今日我請老師傅為父親做發粿，一個特別大的發粿。母親難得應許，她說你阿爸歡喜就好。

老師傅特地用石磨把糯米和小麥磨碾成米粉和麵粉，捨棄現成的粿粉，從頭開始做粿，願阿爸下輩子能重新好好來過。蒸熟的地瓜塊稍微放涼，加入砂糖、米粉、麵粉，用手搓揉成泥，金黃色的地

瓜泥猶如陽光的歎息，又暖又香，接著加入養好的麵麴再攪拌成糰。麵麴是老師傅按祖傳祕方自製白麴來發酵，賦予麵糰活潑又踏實的有機形態。

靜候麵糰發酵好，撒上些許染紅的米，最後放進竹蒸籠炊熟。

依照鄉俗喪禮過後，將切片的發糶和紅圓分贈給至親，以甜食感謝和慰藉他們深情送別的悲傷。

蒸發糶以炷香計時，只見老師傅一支接著一支點燃，遲不掀蓋。我深知一定是父親有遺憾，有懊悔，有不捨，所以發糶遲遲不肯發。老師傅喃喃自語，走吧，那條路上沒有顛簸沒有踉蹌；去呀，去極樂世界尋一方淨土。

語調淒淒，聽得我淚流成河。

掀蓋那一瞬間，發糶突出隆起的表面顯得意氣勃發，表皮不規則的裂痕如怒放的花瓣，芬芳四溢。蒸前撒的紅米讓發糶如點染了胭脂，黃裡透紅，像一朵歡慶的花，煞是迷人。老師傅輕聲地說，開花啦！糶花會保佑後代子孫發財、添丁、做大官。

糶花香鑽進我的體內，與記憶發生碰撞，憶起小時候父親帶我到老師傅的店，買幾片發糶乾解饞，他眼裡有光，臉上的笑容悄然綻放。此刻，我彷彿又看見父親幸福的模樣。

發糶開花，人間聚散，父親已悄悄走遠。

如果思念有味道，肯定是發糶花開的溫馨，散發讓人牽掛的微醺清甜。希望這抹氣息能跟著風穿越時空，吹到父親那邊。

感傷與祝福

李時雍

灶前的蒸氣，菌種麵糰發酵如舌尖現起的記憶，作者的敘寫細節內斂，在飲食日常間色香味俱，實則卻為寫出屬於家人生命悼念的儀式，而感傷與祝福俱在。