



足親情。居住在鄉下的大舅和四舅，早年日子過得緊巴巴的，但進城總要帶些土產來，而婆母不是檢點些舊衣物就是剋扣自己的零用錢來接濟他們。六十年代的大陸經濟困難時期，四舅患了肝病，婆母毫不吝嗇地把公公從南洋寄來的豬肝精（當時被視為珍品）拿給他注射。最感人至深的莫過於大舅，當接悉婆母病逝的噩耗時，七十多歲的白髮老翁竟一路嚎啕著從城外踉蹌趕來奔喪。弟妹們私下皆呼她為「傻大姐」，這樣傻乎乎的人平白添了如許福氣，卻是精明能幹的巧婦們所難以抵達的境界呀！

自幼在缺乏關注的環境中生長，婆母的愛意常令我感念於懷。除了外子，她是唯一記住我生日的人，我的生母、養母尚且沒有她這般的好記性。那是一九七九年，外子已來港，我們雖未曾舉行婚禮，卻是註冊登記了的。婆母說：進了林家的門，便是林家的人了。她居然知道我的生日，還照著鄉下習俗，做了紅雞蛋炒麵，令我好生歡喜！翌年，我獲准來港後，她仍沒忘記為我做生日，家信僅是輕描淡寫「今天是×月×日，我照例炒麵煮紅雞蛋，為媳婦慶賀生日。」這款款遞來的溫情，已令我終生銘記。

每次憶起婆母，我總不免會想，人生在世，又何須轟轟烈烈？活得快樂，於心無愧也就是了。婆母晚年皈依基督，雖不求甚解，卻是虔心誠意地禱告、做禮拜。一個好人，最終有個永恆的歸宿，婆母亦可謂不枉此生了。

四年了，慈顏常在，那皺巴巴的臉容，盈盈堆滿笑意，恰似風乾的無花果——貌不出眾，卻清潤宜人。

四年了，死並沒有摘去那朵含笑，含笑花常在一家人心搖曳生姿。婆母每年這個

時分，總令我們倍加思念您，我們亦如往年般，為您掬一掌清芬。

五月薰風中，有陣陣暗香湧動，我們都知道，您去了天國定居，那裡必是好吃好住好歡喜。

五月食譜



／心蕾

什錦裝荷包

慶

祝母親節用不著大魚大肉，下面這素淨而氣氛熱鬧的一餐，包你食後感到輕鬆愉快，精神振發，五臟清爽，良好的健康豈不勝過元寶金條？

材料：

I 荷包：口袋麵包（Pocket Bread 或 Pita Bread）一包，五至六個，對切成十至十二個半月型的荷包。

II 熟菜：

1. 麵筋罐頭七兩裝兩罐；代表元寶。
2. 炸餛飩條一碗：用餛飩皮十至十二張切寸細條，用中火炸成金色；代表金條。
3. 胡蘿蔔絲一碗，用少許油略炒，加一點

4. 泡好海帶絲一碗，放入一罐無味精的雞湯及麵筋汁中略煮撈起。
5. 黃豆芽半磅用刀切成1½長，在雞汁中煮熟，約十五分鐘。瀝乾。
6. 粉絲一包¾兩，放雞汁煮軟，如汁不夠可加水少許。煮好後，切成兩寸長短。
- III 生菜：
7. 綠豆芽半磅。
8. 紫蘇葉一碗（可用萵苣葉 Romaine Lettuce 切絲代替）。
9. 薄荷葉半碗（可用花代替）。

IV 調料：

10. 開胃醬：用粗粒花生醬（Extra chunky Peanut butter）半碗加蘇梅醬½杯加辣椒醬½茶匙和勻。

吃法：

荷包裡塗上開胃醬，隨意放入各式填料即可。

優點：

低脂，低鹽。