

烘龍眼乾

作者/陳珮禎

(南投縣南崗國中/指導老師 林園修)

德蕾莎修女曾祈禱：「神啊！請您將我的內心澈底打碎，好讓我能裝進整個世界。」或許是靈魂近乎枯竭於生命的塔克拉瑪干時，不經意傾倒成海的希望；或許是青春駿馬恣意奔馳在韶光的繁華盛景時，醍醐灌頂的滾滾雷聲。多做多得如農人耕作，初始烈陽灼熱，揮汗如雨，但待至暖融金秋，便會有漫山遍野的收穫。

記得升上國中前的暑假，我回到了中寮阿公家，繁茂的枝桠篩落盛夏的陽光，燦亮的光點如螢火蟲，翦動於正在嬉戲玩耍的孩童腳畔，銀鈴般的稚氣笑聲響徹山坡上的龍眼林。驀地，山坳處爺爺渾厚的嗓音響起：「誰要來幫我烘龍眼乾？」眾人頓時一闕而散，我猝不及防對上爺爺期盼的眼神，只好拖著腳步前往。

一顆顆龍眼像波濤洶湧的浪花，綿延不絕的被倒入窯灶，我拿起幾乎長至我腰部的木棍，腦海中浮現出表妹和堂哥在溪畔尋找編織玩具的草木畫面，憤怒的用力又戳又搗。這時爺爺擦了擦額頭上的汗，和藹的告訴我：「他誕生在農家最忙碌的龍眼盛產季節，人生最初的時光就是與龍眼相伴度過，阿祖還曾跟他說『民間流傳吃了桂圓子孫會做大官，因此龍眼又稱為福圓』吃了會帶來福氣……」我聽著濃厚鄉土味與爺爺年少時青春飛揚時記憶交織的故事，漸漸的，我發現烘龍眼原來沒有那麼辛苦無趣。

爺爺長了厚繭粗糙卻溫暖的大手握著我的小手，教我如何正確的用古法烘龍眼乾，火候太旺會燒焦，太弱則會發霉，唯有中庸之道，不偏不倚的均勻融合，才會合宜適中。除此之外，每六個小時就必須重新翻動，夜裡也得摸黑起身添柴火，否則功虧一簣。煙燻的裊裊甜香氤氳了山嵐，灑盡早已彩霞滿天的橘光，我看著爺爺的汗尚未滴落，便蒸發消融，卻仍抽空對我微笑鼓勵，我的眼角逐漸泛紅，如朱錦的扇尾。

幫爺爺烘龍眼乾原先是與堂哥和表妹都不願意接下

的苦差事，但當我當我嘗試體驗後，久居市區的我終於深刻地認識孕育自己成長茁壯的家鄉，並瞭解長輩對腳下厚實肥沃土壤的敬意與感恩，那是一種濃重而綿長的歸依感，讓我真切踏實行於這片土地。而爺爺苦心孤詣的將愛的關懷與叮囑藏在烘龍眼的秘訣裡，讓我在克紹箕裘的同時領悟了要成為像龍眼乾的人，雖然外表平凡無奇，實際卻不卑不亢，韜光養晦，才能醞釀熟成出富有內涵與滋味的品德。

這雋永的經歷如諄諄教誨的老師，使我領略多做多得的美好，多做披著辛苦付出的外衣，常常讓人退避三舍，但走近一瞧，它揣著多得的寶玉，熠熠生輝在未知的歲月。所以不妨敞開心胸，樂於承擔挑戰，以汗水滋養生命的果實，豐富人生的彩度。所謂世事洞明皆學問，人情練達即文章，只有躬行其間，增加自己的經驗值，也才能更上一層樓。多做多得將成為我一生的座右銘，讓我能以青春最獨特美好的姿態，奔向無際晴空的未來。