

# 我的父母亲

## ——戊草 (上)



图1：一家人在吧城唐人街“班芝兰” (Pancoran) “中山照相馆”拍的全家福。

我的父亲过世已多年，母亲去世到现在也已经有十多年了。但是我们几个兄弟姐妹聚在一起，都会怀念母亲和父亲。父亲是比母亲早三十多年离开我们的。

父亲是所谓“新客”华侨，梅县大坪村人，梅州中学毕业后，在家乡和族人办学。加入反军阀组织，部份族人考进黄埔军校；父亲则考入福建厦门大学就读文史。1927前后因国共分裂，纷纷先后下南洋，他先到马来亚，后到了印尼从事华人教育工作。

母亲则出生在印尼巴达维亚（即现在的雅加达），是广东梅州蕉岭县福头村锤氏的後代。外曾祖父大约在清朝光緒年間就背井离乡下南洋，初到巴达维亚时，人地生疏，寄人籬下，

把在蕉嶺鄉下發豆芽的技能，用在當地發綠豆芽賣，受到當地人的喜愛。後來發現當地土著習慣生吃多種蔬菜和山椒用手抓飯就餐 (lalap)，就改做豉油，讓當地人把生蔬菜蘸着拧有山椒的豉油生吃，吃得津津有味，因此和當地印尼人的關係很好。隨後他娶了巴達維亞一個村長的女兒為妻。母親生前告訴我們說，那位村長有兩個女兒，大的叫 Si Tanggok，小的叫 Si Bakul。（Tanggok 是印尼竹編的淘菜器具名，Bakul 是淘米器具名）Tanggok 就是我的外曾祖母。外曾祖父對人極其和氣，做生意不斤斤計較，常臉帶笑容，母親說他笑時嘴角有點歪，當地印尼人都叫他 Encek Mengok，即“唐山歪嘴大叔”。

Encek Mengok 和

Tanggok 結婚後，胼手胝足在巴達維“石橋頭” (Jembatan Batu) 附近搞了個小小的豉油作坊，並按照當地人的口味和印尼菜肴的烹調方法改進豉油的配方，加入印尼特有的椰糖，成為極受歡迎的“歪嘴大叔甜豉油” (Kecap Manis Encek Mengok)。再進一步發展成為“A”字牌豉油廠。外曾祖父母育有八個兒子和兩個女兒，最小的兒子是我的外祖父。在印尼出生的八個兒子不到十歲大時，就被逐一送回家鄉蕉嶺縣“鹵”（客家話“吃苦鍛煉”的意思），在蕉嶺讀完舊制小學才再出南洋。因此，雖然在“番片”（客家人對“南洋”的俗稱）許多年，家裡都講正統的客家話。到了母親這一代，Encek Mengok 和 Ibu Tanggok 已給錘家繁衍不少子孫，“A”字豉油廠已由他們的長子長孫即我的大舅掌管。

母親在巴達維亞出生時民國已經成立，她是外祖父的長女，可惜幼年喪母。外祖父續弦，後母對她不好，作為長女的她，從小就含辛茹苦勤做家务，照料接二连三出生的同父異母弟妹。說起自己的童年，她搖頭嘆息說，

人生三大不幸：一是幼年喪母；二是中年喪妻；三是老年喪子。她說她從小就遭遇到人生的第一大不幸！

錘氏的家長們注重子女教育，母親從小跟着諸堂姐們到巴城“八華學校”讀完初中，還一起到廣州讀高中。正值國內發生國共分裂，國民黨清黨。母親說她和堂姐親自看到何香凝在廣州財廳門口痛哭其丈夫廖仲愷（廖承志之父）被暗殺身亡。那時廣州情勢緊張，她和堂姐只好回印尼，逃避那軍閥爭鬥的年代。

從廣州回印尼，雖然只有十七歲，母親却有強烈的自立願望，她終於邁出家門單身一人漂洋過海到勿里洞 (Belitong) 華校教書，從此開始了她終身的粉筆生涯。兩年後，母親回到巴城，旋即受爪哇加拉橫 (Kerawang) 中華學校之聘去那里任教。那一去，是她一生命運的轉折點。因為加拉橫中華學校校長張尊野看中了新來的年輕漂亮的女教師——鍾秋嫻。母親曾說，她是於農曆八月十三出生的，當時華人都在準備過“八月半” (中秋節)，因此她“大伯” (即我外祖父的大哥) 就作主給

母親取名“鍾秋嫻”。她 and 張尊野校長成婚後，文史功底深厚的父親，建議把自己名的“尊”字改為“春”；把母親名的“嫻”字改為“暘”，這樣“春野、秋暘”，對仗工整，相映成趣。從此他們倆輾轉在印尼各地教書，包括：茂物 (Bogor)、芝加冷 (Cikarang)、巴城等，養育了我們眾多兄弟姐妹，共同走了艱辛的人生道路。我在茂物出生，給我取名“茂榮”。母親說，我是在醫院里出生的，也是她唯一不在自己家裡出生的孩子。那個年代，華人家庭生孩子多把助產士請到家里來助產，不興住院。

1941年12月日寇發動太平洋戰爭偷襲珍珠港，把美國太平洋海軍艦船炸沉殆盡後，立即揮師南進，占領東南亞。日寇登陸前，印尼許多地方發生土著搶劫燒殺華人的暴行，我們一家也不能幸免。在芝加冷的家被印尼暴徒搶光，燒光後，父母帶着幾個尚年幼的我們逃難。一路步行許多天才到達巴城“中華商會”的難民收容所。逃難時，才一歲的小妹腹瀉不止，母親緊緊地抱着几將虛脫的她，她的黃色糞便染滿母親的衣襟。