

這些年，你好嗎？

山崎秀子

灣生教會我的一句話：
心中的結，不說出口，愛你的人怎能懂？
漫無目的地堅持，往往讓自己陷於泥沼的深淵，最後落得的是遺憾與譴責。

這 一位童爺爺實在很難約，直到第四回他才願意接受採訪，也許有故事的人心思特別嚴密吧！這灣生探尋之路，我不知被多少人拒絕了，當然也有更多說完了故事卻交代我不可以說出去的。

二〇〇九年六月，我終於如願訪問到在日人店鋪工作的臺灣人——童爺爺，我想從這些日本人的員工裡知道更多日人在臺灣生活的點滴。

不過，八十七歲的客家童爺爺極度重聽，所以我必須在日曆紙上寫下問題，童爺爺再用日語搭配寫字來完成訪問。除此之外，他也很堅持訪問時只能我們兩人在場；且堅持用日語，因為他不願意現在的妻子知道這一次的訪問內容。

他第一個在日曆紙上寫下的是：「我知道她一直沒有放棄尋找我。」她，指的是山崎秀子。而我卻意外清出了一段牽牽掛掛，情未了的隔海思念！

童爺爺交代我：「妳可以說故事，但別將我的名字和照片公布出去，這對我現在的妻子不好！」但因為他與山崎奶奶的愛情實在太美，我依然希望這一個故事可以被看見，因為人生最大的懲罰就是來不及把愛說出去；如果有機會就不要放棄，即使擁有一分鐘也就足夠了。

故事回到一九四二年十月，在花蓮港市街黑金通（今中山路）與高砂通（今中華路）間的一家日式和菓子店裡，菓子店小姐山崎秀子與十七歲學徒童君兩人情意相投，但童君即將前往南洋當軍伕，山崎小姐為愛堅定的說：「我等你！等你從南洋回來！」

一九四六年四月，山崎小姐就要被遣返回日本，可是仍不見童君歸來的身影。在花蓮港碼頭上，山崎小姐期待著奇蹟出現，可是依然音訊全無。

十月，童君一踏上花蓮這片土地，便即刻飛奔到黑金通菓子店，可是沒想到菓子店卻像是被流彈掃射過般，一片狼籍，人事已非，只有幾個乞丐在屋裡搜尋著，企圖找出值

錢的東西……。

家人為童君尋好了成家的對象，但他懇求著：「再給我兩年，只要兩年，若沒有山崎小姐的消息我就成親。」

時間飛快又過了兩年，沒得等了，童君只好履行承諾與相親的她成親。

回到日本的山崎小姐不知寫了多少封信給童君全被退了回來，因為當時已沒有南園（今吉安鄉南華村）這個地址。一九七〇年四月，山崎小姐終於籌足了旅費回到臺灣花蓮，到畜牧養殖場尋找童君的下落。

「請問這裡有這一位X X X職員嗎？」身穿和服的山崎小姐向門口守衛這麼問著。守衛進去了許久，出來時告訴她：「沒有這一位先生。」她失望的離開，但畜牧養殖場內遠遠的大樹下，有一名男子不捨地望著這名女子。

一九七五年四月，又有一批灣生回臺，一臺載滿灣生的遊覽車進入吉安鄉。

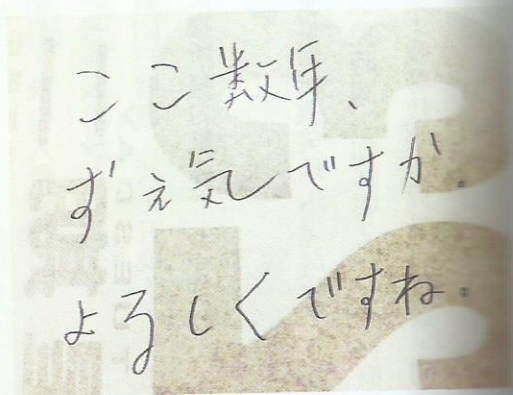
「請問這裡有這一位X X X職員嗎？」山崎小姐又來到畜牧養殖場詢問，但同樣得到「沒有」這個答案。她再次失望的離開，而場內遠處的大樹下，依然有一名男子不捨地眺望著。

接連幾年的四月，山崎小姐都來此拿著照片詢問守衛。

聽完故事之後，我問童爺爺為什麼不願意見山崎奶奶？
「我知道這六十多年來她守著約定一直在尋找我，但我卻有了家庭，叫我該用什麼心情去面對獨自一人的她？我只能這樣靜靜地在背後看著她。直到這些年灣生回臺頻繁，



◆一九五四年山崎秀子攝於日本福岡。（圖片提供／田中實加）



◆寫著「這些年，你好嗎？」的採訪日曆紙。（圖片提供／田中實加）

卻再也不見她的身影，我很想知道她好不好？」他回答說。

「如果有機會再見面，爺爺想對奶奶說什麼？」我寫在紙上問他。

「ここ数年、お元氣ですか？（這些年，你好嗎？）」爺爺在紙上寫著。

二〇〇九年八月二十日，我拿著一張用原子筆寫著「ここ数年、お元氣ですか？」的日曆紙，到日本福岡拜訪幾位灣生。

聽說山崎奶奶定居熊本，於是透過當地戶政支援得知了住所，趕到那裡，他們卻告訴我奶奶搬去福岡；到了福岡，他們又告知奶奶被安置在熊本的安養院裡；於是我回到熊本郊外的安養院，他們卻告訴我奶奶病危的消息，被家人帶到福岡病院就醫。就這樣來來回回，見到山崎奶奶已是兩個月後的事了，最後我終於在福岡見著了奶奶。我給了山崎奶奶童爺爺年輕時候的照片和那一張親手寫的日曆紙，八十五歲的山崎奶奶情緒相當激動，要我將日曆紙撕成對半，用顫抖的手使盡所有力氣寫下：「あれから今も、お元氣ですか？（分開這一段時間，你好嗎？）」

二〇〇九年十月二十二日，山崎奶奶緊握著日曆紙微笑地永遠沉睡了。我帶著她半張寫著「あれから今も、お元氣ですか？（分開這一段時間，你好嗎？）」的日曆紙，也帶了奶奶最後的口信回到臺灣給爺爺：「我等待著！我尋找著！只是想知道，到南洋當兵的你是否安好？」

其實我很想再去尋找九十歲的童爺爺，因為當初我沒將他的照片拍下；去到福岡也不好將奶奶病危的模樣拍下來，事後想再去吉安鄉見童爺爺，家人已說爺爺身體不好，無法見人了。

如今我只有當時兩人交談的日曆紙以及當初山崎奶奶的妹妹口傳花蓮自家店日式炸饅頭的做法。店裡老師傅是將紅豆餡包在用老麵做成的麵糰中，再下鍋油炸，炸好的饅頭，外皮酥酥的十分好吃，是老灣生和花蓮耆老們回憶中只在生病或考第一名時才吃得到的奢侈品！於是我嘗試做了紅豆炸饅頭給幾位吃過的花蓮耆老品嚐，結果有人哭了、有人笑了，更有人告訴我那家店叫做「十種堂」，如果沒記錯的話約在今日花蓮市中華路與中山路口附近的精品店，便是一九四二年童爺爺與山崎奶奶約定等待的地方……。



◆ 依照花蓮耆老回憶所做的紅豆炸饅頭。（圖片提供／田中實加）