

领证

◎荣光友

人逢喜事精神爽。年过半百的石文儒是个温煦如阳，俊雅如风的语文老师。他想到英俊帅气当警察的儿子石从斌，很快就要成家立业；离婚后单身20年的自己，很快也要梅开二度再结良缘时，他竟然有点像20多岁的“奔腾小子”一样激情蓬勃。

谁能想到，这重重好事居然是从受伤住院开始的：3月10日中午，有两个歹徒趁保安不注意，混进石文儒所供职的高级中学，拿着砍刀在校园里追砍学生。习武强身几十年，武艺高强的石文儒老师挺身而出，但见他一支金属杆长矛舞得令人眼花缭乱，他左冲右杀，直打的两个歹徒“丢刀弃甲”“伤痕累累，终于制服了歹徒，保护了学生。可他却被打伤，住进了峨眉山市医院的外科病房。与此同时，与儿子石从斌恋爱了三年的准儿媳钱嫣然，勾搭上一个五旬富豪以后，与儿子分道扬镳了。儿子倍受打击，极度烦恼的他骑摩托车不幸摔倒，摔伤胳膊被送进了医院。父子俩恰好被安排在同一间病房里。

外科护士长温玉洁是个才貌双全的半老徐娘，她因当公司总裁的丈夫包二奶，导致家庭解体，单身多年的她特别痛恨背叛。她非常欣赏石文儒的才貌人品，同情石从斌的不幸遭遇。因此，她不但对这父子俩关照有加，同时还要求其在外科当护士的姪女温小雅，也要无微不至的照顾这父子俩。

虽然不幸住院，却有幸得到了极好的护理照顾，石文儒父子俩都非常感动。

住院时间弹指一挥间。父子俩虽然双双康复出院了，可爱情的种子却萌芽抽条格外茂盛茁壮。

温小雅酷爱英俊帅气谈吐风趣的石从斌；石从斌喜爱温柔善良朴实无华的温小雅，他们很快坠入爱河。

温玉洁认定石文儒是个富有责任心，敢于担当的上品男人，她不愿就此错过，主动频频约会石文儒。温玉洁的温柔贤惠品格点燃了石文儒那尘封了20年的爱情渴望。

他们干柴烈火，爱情一发不可收拾。今天，是老少两对有情人相约，到民政局办理结婚登记的日子。这不，就连住房周围树林里的喜鹊们似乎也通晓人情事故，天刚蒙蒙亮，它们就叽叽喳喳地欢唱不停了。

石文儒居住的祖屋，座落在风景如画的峨眉山下，200平方米砖木结构，小青瓦屋面平房。房前院坝是黄土铺就的地面，一条青石板铺就的小路通向院外的公路。最近，住房内更新安装了现代化厨卫设施，既传统又现代，居住特别舒适。自然，这里也是父子两代人的婚房。

叩门声音突然响起。

也许是温玉洁、温小雅提早赶来了吧。石文儒立即把大门打开，可是，门外站着的却是一个熟悉的陌生人：

李维莉，那个离开了整整20年的前妻，衣着时髦，美貌依然，笑容在她脸上缓缓绽放，像是罂粟花，美丽却带着危险的气息。

“你来干什么？”石文儒带着警觉问道。

“儿子快结婚了，我回来看看。再说了，这里是我家，我来住住，难道还不行吗？”她强词夺理气壮如牛般的回答后，几步跨进了客厅，坐在了沙发上。

他依然站着，居高临下地说：“20年都过去了，现在才来看看儿子，是不是太迟了，你早干什么去了？当你抛弃儿子投奔富豪那天起，这里就再也不是你的家了。你有什么资格来这里住住呀？赶快离开吧，这里不需要你，更不是你的家！”

“我需要，我要这个家！贾万宝那个花心老头子，爱上了25岁的女秘书，他抛弃了我。我悲痛欲绝，但是想到文儒你，想到儿子，我才起死回生的。我要回来，要与老公和儿子永远生活在一起……”

“你胡说八道！”石文儒毫不留情地打断了她的滔滔不绝：“20年前，我就说那个抛弃了原配的广东富豪贾万宝是不靠谱的，你跟着他不会有好结果，再三劝阻你，拼命挽留你，但你走得决绝，你斩钉截铁地说：宁肯

跟着富豪吃香喝辣一阵子，也不愿意跟着教书匠贫穷寒酸一辈子。如今，你如愿以偿了，这是自作自受的必然结果。你想要重新回到这个家，那是绝对不行的。我已经有了一个温柔贤惠酷爱教书匠的知心爱人，很快就要结婚成家。你只能另谋高就了！”

“不！我知道你这20年都没有再婚，你的心里还在爱着我，等着我回来的。你曾经海誓山盟说，要爱我一辈子的。现在是你兑现承诺的时候了。”

“啊！前些年没有再婚，我那是一朝被蛇咬，十年怕井绳，是被你咬得太狠了。说什么我还爱着你，等着你，李维莉，你配吗？你这个婚姻的叛徒，你有什么资格再提什么海誓山盟？你有什么理由让我爱你一辈子？你想要重新回到这个家，除非河水倒流，除非太阳从西边升起来！”

“不，血缘关系是割不断的。这个家也是儿子的家，儿子住在这里，我的家也应该在这里。这是谁也不能阻挡得了的！”她恬不知耻声嘶力竭地大喊大叫。

“我就能阻挡你！”这时，石从斌迈着矫健的步伐跨进了客厅，他理直气壮面带嘲笑地对李维莉说：“这位拜金女士，我承认你是我的生母，如果你病了残了，没有饭钱了，我倒是可以稍微管一下子的，但这也决不能成为你能留在这个家的理由。这里不欢迎你，请你立即迅速赶紧的离开！”

“从斌呀，我最亲爱的好儿子。我多次从你舅舅发给我照片上看见过你，今天，终于亲眼看见你了，你长得真是英俊帅气呀。儿子，别赶我走，我爱你痛你，你是我唯一的儿子，是我的亲生骨肉啊！”

“现在，你说你‘爱我痛我，是亲生骨肉’了。当年，你弃我而去时，你想过爱我痛我没有？那时，我仅仅只有6岁，正是需要母亲照顾呵护的时候。但是，为了金钱享受，你奋不顾身地抛弃了我，毅然决然地扑向了富豪。你最亲爱的是金钱享受。现在，你被富



豪抛弃后，才想起我这个儿子，才想起要回到这个家。我正告你：这完全是痴心妄想！”

说着，石从斌随手端起洗脸盆架上放着的一盆清水，大步流星地走到大门外的院坝，猛烈地将清水倾泼在黄土铺就的地面上，倾泼在地面的水迅速散开并渗透到地下去了。

石从斌恶狠狠地将脸盆摔在了地上：“李维莉，你能够把倾泼在地面上的那盆水重新收集起来吗？你不能，谁也不能！这就叫做覆水难收！因此，这个家没有拜金女人的立足之地，你赶紧离开，不送！”

说完后，石从斌华丽转身，亲切地对父亲说：“爸爸，立即锁门吧。我们出门去迎接你的妻子我的新妈妈，迎接我的老婆你的儿媳妇，让我们一起前往民政局结婚登记处，领证去！”

父子俩兴高采烈地出门走了。

只留下李维莉一个人，孤苦伶仃的站在刚刚被泼了一盆清水的院坝里，她心情沉重五味杂存。也许，此情此景终于使她真正地领教了，什么才是自作自受覆水难收悲痛欲绝了吧！

不想再进电影院

邹少男



来美国十六七年来，我没有进过电影院。要看电影就用手机在优图(youtu)网上搜索想要看的电影，通过“客厅”接转到电视机上看，甚感舒适、惬意。

尤其是在新冠疫情肆虐期间，无处可去宅居家中。用这个办法，看了大量的电影。尽管很多是几十年前的老电影，但仍然被其跌宕起伏，曲折动人，情感丰富，扬善抑恶的情节吸引、感动。

特别是那些中文译制的外国影片，被其豪华宏大的场面，高超精良的制作技艺所震惊。深浸在这些不凡的艺术氛围中，享受着不同文化的魅力，实质上也是对原本就亏欠的世界知识，是个不可或缺的补课。

本月初，有一部小有名气的新电影上市

了，经几位老年朋友兴奋的通报、推荐，我和老伴俩都心动了。拜托一对懂英语的老年夫妇朋友驱车在前引领，我俩驾车紧跟在后，去领略了这部艺术之作的魅力。

电影院是在极为庞大的梅西百货(Macy's)建筑群的三层楼里。我们在迷宫般的商场里曲折的穿梭，几经周折才找到了电影院。

让我吃惊的是电影院不只是一家，竟有近二十家之多。进入上映这部电影的影院，找到了座位，等候上映。影院里有187个座位，开始只有我们四位观众在等候，临开演时又姗姗来了两位。电影散场时，发现共有11位观众共享这硕大的空间。

电影按预告的时间，延续了半个多小时

才开演。电影的情节、所要表达的意境内涵、场景设置、演员的演艺术造诣、拍摄的技术水平等，都是无可挑剔的，值得点赞。

只想说说令我感到极其不适应之处。开演后，银幕上竟然是长达半个多小时的广告，高分贝的广告话语和配乐，震耳欲聋。电影本身播放的音量也极高。实质上是噪音自始至终充满了影院的全空间，总有一种不舒服的感觉。这环境不利于身心健康，尤其是对我们老年人来说，应该回避。

回家的路上，那高分贝的音量仍在脑袋里回荡着。到家后我和老伴俩竟然不谋而合的吐出同样一句话：不想再进电影院。

2023年3月12日

风味西瓜皮

方华

炎热的日子，人们喜欢吃西瓜来解暑。吃完了红红的西瓜瓤，西瓜皮也就随手扔了，这实在有点可惜。其实，用西瓜皮做菜是很有特色的，且兼有清热去暑的作用呢。

小时候，曾见母亲将西瓜皮削去红瓤和青皮，切成片状或条状，洗净，用盐水腌泡。一段时间后，从坛中掏出，已是淡黄透明的颜色，如玉块一般。吃在嘴里，脆中带酸，用它喝稀饭或是佐餐，特别的爽口。

记得有一次，乡下亲戚一下送来十几只西瓜，吃剩的西瓜皮很多。母亲就将瓜皮切成丝，用盐腌拌后，沥干水分，放在烈日下铺开暴晒。西瓜丝晒成干，母亲就用物件盛起。等吃时，用开水浸泡后，淋上麻油，特别的香脆有嚼头。这样的西瓜干丝，一直可以盛放着吃到来年。

几十年前，日子过得比较贫乏。母亲的西瓜皮入菜，也是给拮据的生活一种调剂。现在，日子过得越来越富裕，极少有人家还愁吃喝。不过，在大荤之余，偶用西瓜皮入菜，不但调剂胃口，也是一种生活乐趣。

西瓜皮最简单的做法是凉拌。将西瓜皮洗净，刨掉表皮后切片或丝，用盐腌片刻后挤干水分，再把拍碎的蒜撒上。将适量的花椒、干辣用油炸出香味后，加入适量鸡精、醋浇入，搅拌均匀，放入冰箱冷藏一下。一盘脆辣且清凉凉拌西瓜皮就大功告成了。

爆炒西瓜皮也是很方便的一道菜。制作方法是西瓜去瓤削绿皮，切成细丝。入锅爆炒，佐以盐、酱油、食糖、味精，配少许辣椒，即可食用。特点是清脆带辣，是夏日开胃佳品。当然，喜欢辣的朋友可以将辣椒多

放一些。

生活的乐趣在于寻找，舌尖上的感觉在于创意。一次去朋友家用餐，见其将西瓜皮切块煲了一盆排骨汤。食之，西瓜丁软嫩，排骨汤清爽，别有风味。

也有一位朋友告诉我，她曾试着把西瓜皮做在沙拉里，结果是意想不到的好，特别是洋葱和西瓜皮的搭配。她比方说，我们常常遇到一些看上去不般配的夫妻，却过着幸福的生活，其实是他们的性格爱好人生观等等有着共鸣或互补。就好象西瓜皮和洋葱觉得不搭配，其实是有共性的，它们都有甜的味道，都很脆，但是洋葱的辣味给西瓜皮的脆甜又提升了一个高度。

我也曾试着用西瓜皮去烧肉。将洗干净的西瓜皮切成火柴盒大小块状，待正

常烧煮的五花肉熟透后放入，再等瓜皮变软后即可调味出锅。品尝自己创意的这道菜，瓜皮的滋味已远远盛过五花肉了。

中医称西瓜皮为西瓜翠衣，记述其“能化热除烦，去风利湿。”“清透暑热，养胃津。”“将西瓜皮‘废物利用’，美口舌的同时，又清凉了一份心情，何乐不为也。

