

林如海淹死了

阿龍

他原是不該死的，他還有許多事業要做，但却在吃了「拜拜酒」醉後失足淹死了，你說這要怪誰？

明兒感冒了，有一點發燒，妻要我去請王醫生來給他醫治。半路上遇到了林如海，他是最要好的同學，現在正經營一個農場，昨天才回來。他正要去阿華家「吃拜拜」，並且拉我一起去，也好有個機會談談。老友見面，自是分外高興，不覺竟把請醫生的事忘了，不由自主地跟着他就走。

阿華很歡迎我們的來臨，並且告訴我們，大康、冠雄、小張等都來了。他們

都是我們的好朋友，大家相聚，話匣子一打開，就再也收不住，滿院子的客人，鬧哄哄的，我們却似乎都忘了他們。

林如海談他的農場，談耕耨機，極力誇讚耕耨機的功效。大康也附和着，因為他也有

一架，感到非常方便。小張勸大家栽種水稻新的品種，抗病力既強，產量又高。冠雄報告他照豐年半月刊上所述的方法而作的花生甘藷間作，確實大有利益。我們談柑桔黃龍病，談殺蟲藥，談節育……話一



多，酒也不由自主地落了肚。再加主人的殷勤勸飲，親朋戚友的彼此敬酒，到最後大家都喝得盡醉而歸。

我踏著踉蹌的步伐，回到家門，看到妻滿臉埋怨的神情，我的酒立刻醒了一半，我想起我原是要去請醫生的，怎麼竟會把這事忘得乾乾淨淨。現在不知明兒如何了？

還是妻先開口：「晚飯後

，我看到王醫生到隔壁給阿英看病，我就請他來給明兒看過。等你的話，哼！怕孩子早不知燒得多高了呢！」

既然阿明已給醫生看過，也已吃了藥退了燒，我就放心了。不過總覺得有點對不起妻和明兒。

也不知睡了多久，睡夢中似聽得人聲嘈雜，正想着不知發生了什麼事，只聽得明兒跑進來說：「那邊河邊上一個死人，肚子鼓鼓的，聽說是個淹死鬼，是昨晚在阿華伯伯家的客人，喝醉了酒，不小心跌下去的。」

菜豆(敏豆)的吃法

元元

(一) 菜豆(敏豆)半斤，摘去兩頭，洗淨，用手分或用刀切成一寸長小段(量多少可隨意)。

大火將油鍋燒熱，倒入菜豆，翻炒數分鐘，放入適量鹽，略炒，加水到沒過豆面，蓋鍋改用慢火煮約十分鐘，豆爛熟，即可起鍋。

(二) 菜豆半斤，用前法煮好盛起。三層肉四兩，洗淨，切成薄片或細絲，油鍋燒滾後，將肉片倒入，大火快炒，加入鹽，糖(少量)、醬油，炒透，即將菜豆倒入，略翻炒二、三分鐘即可盛起。

(三) 菜豆半斤，摘去兩頭，洗淨，用刀斜切成絲。紅辣椒一個(喜歡吃辣的可以多加

，我聽了大驚，想到昨晚大家都喝了很多的酒，不知是誰酒醉後失足了？我飛也似的向河邊跑去，等我看到那屍體時，我不禁倒抽一口冷氣，那竟是林如海！

是的，昨晚，因為他許久未回來，這次看到了許多舊友，太高興了，不覺豪飲起來。我雖也會勸他少喝一點，可是不肯，說什麼「酒逢知己千杯少」，說什麼喝少了主人要不高興的。現在，完了，一個很有希望的青年，竟在「吃拜拜」酒後斷送了自己的性命。

遠遠地，林如海的妻哭着奔來，我不忍看這人間慘劇，從人叢中慢慢抽身退去。自然，為了好友的喪事，我盡我所有的力量幫忙料理，同時我為他的死叫屈。他原是不該死的，他有許多事業要做，但却在吃了「拜拜酒」酒醉以後，失足淹死了。你說這要怪誰？

從這次事情發生以後，至少，在我們這村上，都改去了以往的拜拜習慣。逢到必須拜拜的時候，大家只採取簡單而隆重的方式，一方面固然可以免除浪費，同時也可防止許外意外事件的發生！

幾個，不愛吃辣的可以不放)，去蒂去子，也切成細絲。用猛火將油鍋燒熱，先放入辣椒絲略炒，隨即倒入菜豆絲，加適量鹽炒透，即可盛起，紅綠相映，香脆可口。

此法也可加入肉絲同炒，即菜豆炒好盛起，另起油鍋照(二)法將肉絲炒好，再倒入菜豆，翻炒後即可盛起，色香味俱全，是夏日很適口的菜。如愛吃蒜頭或蒜葉的，也可加一些進去同炒。

此外菜豆也可做餃子餡。

