

作家频道

## 大雪风清时

阿占



大雪至，冷风不断，不知何时雪影拂窗，如从前那些积素陋庭闲的日子了，冰清玉洁，清气浮浮。

也罢，大雪无雪，又逢连日晴，正是晒鱼的好天气，不如开工吧。君不见，从老城的马路牙子，到沿岸撒落的渔港码头，晒鱼的排场或小或大，或疏或密，或业余或专业，一条条体型适中的干鱼正在与大自然发生化学反应，所散发的浓浓咸香，让人间烟火一下子稠密起来。

老城里的世代土著，到了第四辈，晒鱼秘诀已经不是那么纯正了。只是，他们的味觉离不开这一口，记忆也跳不开这一“时令”，所以，仍然要晒鱼，且会固执地说——我这个晒法儿，祖父传下来的，和渔家不一样，毗溜栈桥老白干，就靠它。接下来，一番详解，他们都是难掩得意的。比如，寨花、黑头，清洗处理好，用炒过的花椒、盐巴、老姜等腌制48小时后，再用水冲洗净，串上铁签挂起来晾晒。经过八至十天的时间，大功告成，空气炸锅里烤一烤，吱吱冒油泡啊。

老城里的苍蝇馆老板也是颇有一套的。他们去码头批发海兔子鱼，此鱼无鳞、肉松，吃起来口感“懈”“柴”，上不了大台面，却被他们变出了戏法儿——这也是海兔子鱼的唯一做法，去头扒皮掏肚，撒上盐稍加腌制，串到铁丝上，挂在外面任由北风吹刮。待鱼肉完全干透，整条蒸熟，再次整体自然晾晒或风干一下，让其表皮的水分收干，到了半干不湿的程度，鱼骨拆下，鱼肉一定要用手撕成片或条，搭配切成丝的白

菜心，用蒜泥、香菜碎、酱油、香醋、料酒、白糖、香油调汁凉拌，立刻就是一道派头十足的苍蝇馆招牌菜。

而在崂山王哥庄，那些沿海的渔村，港东、青山、黄山，码头已经变成天然晒场，鲅鱼、舌头鱼、面包鱼、鼓眼鱼、海鳗鱼、鳞刀鱼、黄花鱼、七星鱼……组成了海货的“路演”，购买者慕名而至，熙熙攘攘。或许为了叫卖噱头，利落的渔妇甚至现场制作，她们戴着黑胶手套，手里握着专业的剖鱼刀，沿着背鳍划开，去除内脏和黑衣黏膜等杂物，再以海水清洗干净，浸泡近两个小时入味，最后置于通风处晾晒。她们甚至不着急出售，与买家打起了太极——不行，那一批还没好，你明天下午再来，现在还缺一个

日头哩。说完，她又指向另一批——已经好了，不过，要想嚼起来更扎实，最好拿到海水里“透”一下，再晾上半天。

只道是这个时节晒鱼，没有蝇虫干扰，也没有潮气霉斑，晒出来的哪一样都是既干爽又漂亮。渔妇们把一个晴天叫一个“日头”，三个“日头”，其实在说三个晴天。晾晒三四个晴天之后，甜晒鱼外干里嫩，口感最佳。不同的种类，晾晒方法亦不相同，比如晾晒鱿鱼，只能平铺，不可悬挂，悬挂容易将鱿鱼的肌肉经纬拉长，最终会改变口味。

冬意深深之时，万事万物都意味着终结，却也有许多小美好才刚开始，恰如这道晒鱼，北方海边人家永不消散的情结，入心，入怀，入口，入味。

城市秀场

## 住院风波

宇丹

不久前，我因身体不适住院，盼星星盼月亮就想着出院。瞧着身边病友一波波恢复出院，怎一个羡慕了得，毕竟在病房远没有家里舒坦，也真切体会到什么是“健康”。

这次发病，只因我吃了个坏包子，当晚未有异样，次日清晨呕吐不止。原以为上班之后会好些，谁想乘地铁后发晕，到办公室时已发病，被送去医院，随后因血压太高被抢救，接着住院了。住院后，被医生告知幸亏来得及时。

在抢救室浑身不自在，暖气热，我穿得多，翻身也不得劲。输液、检查、吃药更是少不了。几天下来，感觉吃了一年的药量。毕竟之前常熬夜，不注意身体，这下可好，身体透支“连本带利”都还了回去。

生活一贯节俭，可这会儿我每日只见治疗费刷刷上涨，且只有看的份，十分无奈。购物可讲价，进医院缴费可没法讲。好在，

医院服务挺好，护士随时看护，医生非常负责。此次生病，主要负责的有两位医生，金医生和孙医生，他们对于我的病情十分上心。特别是金医生，说话十分亲切，让人倍感温暖。

不过，发病不可不由人。从急救室转入病房，一连几日，做了好多检查，发现除了血压高，脑部有症状，睡眠差，还怀疑心脏也有病。虽然我不畏生病，但此次病症来势汹汹，也不由倒吸口凉气。毕竟亚健康常见，可突如其来好多病，还是有点儿失落。不为别，只为无法上班，没法照看小孩，也不能回家睡觉了。

不惑之年，看淡许多，因此未因病情产生纷扰。毕竟内心成熟了，也把这次发病，看成是一种警示，就是该对身体好一点。总结下来，只要减肥，大部分的疾病问题都会迎刃而解。因此，下定决心，回去后必定做好减肥工作。

因住在全科病房里，患者病情不一，大家彼此交流，逐渐有所

熟络。有退休的老人，有做小生意的老板，有同样的上班族，还有创业的老总，足不出门，就能聊到各行各业。由于我平时写作，喜欢观察，所以和谁都能聊几句，也增长了见识。

探望病人，可看出孝道。有儿女的老人，最是享福。有女儿的，会带女婿探望，单独陪老人会给老人按摩。有儿子的，虽然做的没有女儿细腻，但同样对老人照顾周全。瞧着老父亲这年龄还照顾我，心里莫名歉疚，只因医院里都是儿女照顾老人，我此次生病却成了另类景象。于是也下定决心，康复后，要把健康当头等大事。

白驹过隙，原以为住院三五天，不料住了十多天仍未出院，心里着急。

最后检查无事，吃了个定心丸。十五天，刚好半月，有了首个住院经历。历经此次风波，也觉得生病并非坏事，只因被身体警示后，才能更懂得珍惜！



生活风景

## 油茶花

董兴宝

冬季的北方，即使在多达几百种花木的植物园或公园里，也难觅到芳菲，更多树木的叶子已经脱落，留下孤单单的树枝，苍凉地伸向天空，在这枯黄的世界里，青岛植物园里却有一株正在盛开的花儿：洁白的花瓣，金黄的花蕊，为这个冬季增添了一份多彩的颜色。

它就是我国南方著名的油料树木——油茶。虽然这是一种来自南方的重要油料木本植物，但“红瓦绿树，碧海蓝天”的青岛，三面环海，冬无严寒，夏无酷暑，来自南国的它，依然可以在青岛安家落户。

如果走近一棵油茶树仔细欣赏，你会发现，它类似于青岛常见的山茶或耐冬，是一种常绿的小乔木，厚厚的叶片，能抵御冬季的严寒。而查询《中国植物志》你会得知，油茶树开花的花期为“冬春”时节，每到青岛冬季供暖季节开始的时候，也是油茶树开满洁白花朵的季节。

我国民间种植油茶树用来制作油料的历史悠久，在有些人眼里，这种树木有些神奇。例如，英国阿美士德访华使团医官阿裨尔，看到了油茶树后，在《中国旅行记（1816—1817年）》一书中说：“这些茶类植物，能提取大量的油，供中国人使用，是最值得关注的。”他还说：对这种美丽的树木，可以翻译为“含油的茶树”，一个非常富于表现力的名字，因为这种一般外观与茶树非常相像的植物能出产油。

这种树木的外观像山茶，但它与山茶完全不同。油茶树头年的冬天开花，来年秋天结出的果子，可以提炼出的芳香食用油——一种纯天然高级木本食用油。不过，对于习惯了食用花生油或大豆油的多数北方人来说，或许对油茶并不熟悉，但在南方地区，它的价值自古以来就被人重视，《本草纲目》等对其功效有详细的记载。唐代著名诗人李商隐食用后，曾为油茶赋“芳香滋补味津津，一瓯冲出安昌春”的诗句。明代岭南诗人屈大均曾写过《煎粉·其四》赞美油茶：“南油茶子美，粉饵姿深煎；浸米寒泉冽，成膏白玉绵。”

这种油茶花儿美丽，又有食用价值，因而民间传说也非常多。比如，相传清代雍正皇帝到武陟视察黄河险工，当地的知县曾以油茶进奉，雍正食之大喜，称赞“怀庆油茶润如酥，山珍海味难媲美”，写出了对油茶的喜爱。

油茶的经济价值固然很高，但在我国的北方，油茶的种植，更多被用于观赏园林木，并非作为经济作物大面积的种植。试想，在百花凋零的冬季，白雪皑皑，油茶花依然怒放，花朵中金黄的花蕊，是不是更彰显出油茶抗击寒冷的热情和力量呢？