

茶话会

主持人:各位老伙计、老姐妹儿,又到了茶话会时间啦!上次的故事讲到,霍老中医传下威灵仙治鱼刺的妙方,家里三代人用此方解决了不少急难事。这次的故事则要讲到一封给霍老中医写的求救信,究竟是怎么一回事?一起来听听吧!

百年骑楼老中医霍列五系列故事②

喉肿说不出话写信求救 老中医用一味八角救命

□ 霍毅 刘照宇

“急!到西门老街!请霍先生救我!”纸页被指节攥得发皱,墨字洇着汗湿,末尾的感叹号像一道血口子——这是一九五二年梅雨季,海口骑楼最急的求救信。

海关李职员的妻子抓着纸条冲到“中医霍列五诊所”,裤脚沾着青石板的泥水印。她嗓子发颤:“霍先生!救救我家男人!他刚吃完饭,突然就说不出的话了!”

阿爸常说,药王孙思邈“胆欲大而心欲小,智欲圆而行欲方”是医者的根。胆欲大,看他敢用砒霜配紫金丹治哮喘便知;心欲小,就得从藏在梁上的蜈蚣说起。

阿爸马上动身赶往李家堂屋,这是典型的琼北老宅——高脊、瓦顶、木梁粗得能跑马。堂屋挤满了人,汗味和一种说不清的焦躁气息闷在热烘烘的空气里。

李职员瘫在藤椅上,脸色涨得像熟莲雾,手死死抓着喉咙,那紫血泡看着就吓人。满屋子人屏着气,只听他喉咙里发出“嗬嗬”的怪响,像破风箱在拉。

可阿爸指尖在李职员腕上停了不过三息,就松开了。“脉象平,不是热毒。”阿爸声音不高,却在安静的堂屋里格外清晰,“发病前吃了什么?”

李太太一愣,随即指向房梁:“没、没吃什么呀……就炖了只文昌鸡给他补身,他近日值夜班累……”

阿爸抬头打量那黑黝黝的房梁,木缝里沾着蛛网,还有几处暗红色的斑——那是海口的白蚁蛀过后,主人用红土混桐油补的痕迹。梁上的竹篮还滴着鸡油,油星子落在青砖地上,晕开一小片黄。这是海口人没冰箱时的老法子,炖好的鸡挂梁上,既能防老鼠蚂蚁,又能借着穿堂风晾着。

阿爸一听心中有数,开了处方,仅一味大茴香一两,让其家人急忙到药店买回,并交代“清水二碗,煎存一碗,去渣,待温含漱,勿咽。”街坊们跟在后面嚼舌根:“霍先生莫不是糊涂?喉症不治热毒,用香料?”

李家不敢耽误,药很快抓回来了,油纸包打开,一股浓郁霸道的辛香瞬间冲散了屋里的油气。药罐在炭炉上咕嘟,八角在沸水里翻滚、舒展,香气越来越沉,

越来越厚,竟隐隐压过了之前的鸡油味。

李职员含第一口,喉咙里“滋啦”一声轻响,那紫血泡竟消了半截;再含两口,“噗”地破了,他哑着嗓子喊出“舒服”二字时,满屋子人都惊得站起来。

“这是吃鸡误中了蜈蚣毒,”阿爸笑着解释,“脉象正常,就知不是风热,定是食物惹的祸。”

众人还满脸狐疑。阿爸便让把药渣重煎,端到梁下吊篮旁熏——热气刚往上冒,房梁缝里“啪”地掉出个黑东西,砸进碗里溅起水花,竟是只小指粗的蜈蚣,还在药汤里蜷着动!这下没人敢质疑了。

“鸡挂梁上,蜈蚣爬过沾了毒,八角性温,能解这虫毒,”阿爸擦着药箱上的雨珠,“医者心要小,不能只盯病症,得问清前因后果。要是我只当热毒治,用了寒凉药,怕是要误事。”

后来阿爸把这个故事告诉我的时候,我缠着阿爸问“心小”到底咋做,他从樟木箱里翻出一本《重庆堂随笔》,清代名医王孟英曾祖父王学权写的,他指着其中一页说:“你看这个故事就懂了。”

清代有位姓王的千户官员携家带口乘船赴任,半途家中小童突然哭闹不止,怎样哄都不行,众医都当“惊风”治,结果越治越重。唯有曾万荣老医生不慌着开方,蹲在地上,一点点扒开孩子的头发、捏开小手看,末了在孩子额头发现一个小红点——凑近一瞧,竟是一枚桅杆上的小毛刺扎在肉里。原来小童好动,用额头在挂船篷的桅杆上来回摩挲,被毛刺刺入。他用镊子轻轻一拔,再抹上点药酒,孩子立马就不哭了。

“敢用砒霜配紫金丹治哮喘,是‘胆大’;能看见梁上的蜈蚣、头发里的毛刺,这才是‘心小’。”

我那时还小,懵懂地问:“那‘智欲圆’呢?”

“智欲圆……”阿爸沉吟片刻,“就像我用八角解蜈蚣毒。八角本是调料,寻常大夫想不到入药。可医理相通,万物皆可为药——这是‘圆融’。”

“那‘行欲方’?”

阿爸转头看我,眼神在灯下格外清亮:“行欲方,就是无论时局怎么变,医家‘不欺人’的本分不能变。”“医者临症,得凝神静气,把人瞧透,细细观察找着真正病因,对症下药,不致误人。”阿爸说着,从抽屉里翻出笔和纸,推到我面前,“把这段抄下来,时时刻刻记着!”

我趴在八仙桌上写,笔尖总蹭到桌面的木纹,晕开的黑点,像极了阿爸蹲在李家堂屋,盯着碗里蜈蚣时亮闪闪的眼睛。

如今《志轩斋笔尘》的纸页脆得容易一碰就掉渣,可孙思邈的那句话,还有阿爸的嘱咐,却一直刻在我心里。

“胆欲大而心欲小,智欲圆而行欲方”这是医者的魂,它藏在一两八角的药味里,藏在铜药臼的研磨声中,更藏在骑楼老街代代相传的信任里。

(未完待续)

健康锦囊

很多人天天在吃“变质油”!

研究证实:你家的油,开封42天可能就“坏”了

每天炒菜都要用的油,你关注过它的保质期吗?你是不是也这样:买油时精挑细选看日期,但一桶油开了封,就放在灶台边,一吃就是大半年?看似金黄透亮的油脂,可能早就悄悄“坏了”。

千万别以为没到保质期就安全。有一种看不见的变质,正在悄悄侵蚀一家人的健康。这不是小事,而是每天都在发生的伤害。

食用油的保质期有多久?通常为18~24个月。但是,这个日期指的是“未开封”状态下的存放时间。这并不意味着,开封后的油就一定放这么久而不变质。一旦开封,油脂中的脂肪酸会与氧气发生化学反应,导致油脂变质,并产生过氧化物、醛类、酮类等副产物。

你可能有一天突然发现,家里的油变样了——

气味:出现“哈喇味”;

状态:原本清澈的油变浑浊、有沉淀或分层;

口感:发苦、发涩,失去正常香味。

除了肉眼观察,其实衡量油脂新鲜程度还有两个更为准确的指标——酸价和过氧化值。根据GB 2716《食品安全国家标准 植物油》,酸价应≤3.0毫克/克,过氧化值(以脂肪计)应≤0.25克/100克。超过这个范围,就意味着油脂不再新鲜,甚至可能危害健康。

一桶油开封后,到底能放多久?随着外卖的普及、大家外出就餐频次变高,普通2~3人的小家庭,一桶5升装的食用油,往往要吃上2~3个月甚至更久。2025年《中国油脂》刊发了一项相关研究,模拟普通家庭日常用油习惯,调查了4种未添加抗氧化剂的常见食用油(亚麻籽油、葵花籽油、大豆油、花生油)使用情况,结果发现:

5升包装的食用油,在使用42~63天时过氧化值超标;

1升包装的食用油,在使用28~56天时过氧化值超标。

因此,该研究建议:5升包装的食用油最好42天内吃完,1升包装食用油28天内吃完。

(据新华社微信公众号)



八角(元宝AI雷思琦制图)