

# 流感病毒喜乾怕濕

## ——流感病毒新發現之二

蕭雪樺

雖然大家都知道，氣候左右着流感的傳播，知道流感愛在乾、冷的氣象條件下蔓延，但沒有人通過實驗加以證明，拿出數據來。直到去年年初，美國西奈山醫學院（Mount Sinai School of Medicine）位於紐約，是美國前二十大醫學院之一才宣布為此進行了一連串實驗，在不同溫度和相對濕度下，進行了對流感病毒傳播能力的驗證。接着，俄勒岡州立大學進行了跟進性研究，證明絕對濕度對流感病毒的傳播影響更大。

絕對濕度是指一個指定體積空氣中有多少重量的水分，相對濕度是指空氣中水汽的飽和程度。一定體積的空氣中，水汽重量（絕對濕度）若不變，相對濕度會因為溫度變化而升降。

先說西奈山醫學院的實驗。

實驗用豚鼠進行，因為豚鼠比白老鼠更容易受人類流感病毒感染。研究人員嚴格控制實驗室的環境，以期在同樣環境下，觀察不同溫度、不同相對濕度下，豚鼠受感染情況的差異。溫度分五度（攝氏，下同）、二十度、三十度；相對濕度分百分之二十、三十五、五十、六十五、八十。實驗中，把未受過感染的豚鼠與受到感染的豚鼠放在一起，看在不同情況各有多少豚鼠受感染。每個實驗都重複進行。

結果顯示，在不同溫度下，相對濕度越低，豚鼠都越容易通過空氣受到感染。在相對濕度百分之二十、三十五時，四隻豚鼠會有三至四隻受感染。相對濕度上升至百分之五十時，四隻豚鼠只有一隻受感染。但到百分之六十五，四隻豚鼠會有三隻受感染。可是相對濕度提高到百分之八十，病毒傳播就完全阻斷了。

就溫度而言，病毒的傳播越低越活躍。在相對濕度百分之二十時，豚鼠在五度時受感染的比三十度時多；到三十度，沒有豚鼠受感染。

整體而言，溫度提高到三十度，即使相對濕度下降到百分之三十五，也沒有出現感染。過去以白老鼠進行的實驗也證明，在冬季時，老鼠的感染率是百分之五十八點二，夏天時是百分之三十四點一。

為什麼病毒在乾燥環境下較活躍？

一、當病毒從感染者的口鼻噴出時，是被包裹在微細的水珠中；一旦進入乾燥空氣中，包裹着病毒的水分很快被蒸發，重量減輕，飄蕩得更久，散播得更遠。

其次，乾燥空氣會使鼻腔內黏膜破裂，向病毒露出破綻。

實驗還顯示，溫度較低時，豚鼠染病的時間較長，五度時的染病時間長四十小時。這可能因為較冷時，鼻涕和痰涎較凍較稠，病毒較難排出。染病時間長了，也會增加互相感染的機會，使更多豚鼠染病。

另一方面，俄勒岡大學今年年初發表研究報告，揭示了絕對濕度與相對溫度對流感病毒的不同影響。他們發現，越冷越乾，病毒越容易傳播，但他們又發現，西奈山醫學院的實驗中，病毒壽命只有百分之三十六關乎相對濕度，而病毒的傳播只有百分之十二關乎相對濕度。但在他們進行的新實驗中，病毒壽命有九成關乎絕對濕度；病毒的傳播有五成關乎絕對濕度。

他認為，這一發現對預防和抵抗流感的傳播很有用。他並認為，在某些情況下，不妨提高空氣的溫度，在流感病毒容易散播的地方，例如醫院的特別護理病房，可使用增濕器；不過要注意不可過分，提防弄出霉菌來。

在氣溫很低時，即使相對濕度很高，絕對濕度其實並不高。夏文指出，在美國一些地區，夏日裡空氣中的水分一般至百分之九十之間，這不利流感病毒的生存和傳播。不過，甲型H1N1是一種經過變異的新型流感，病毒的活躍能力是否可以據以前的研究來解釋和預測誰也不知道。

## 電視劇裡有多少「水」

汪金友

有一部正在熱播的內地電視劇，遭到觀眾的強烈質疑。很多人反映，這部作品「故事拖沓」、「台詞空洞」、「膩膩歪歪」，「明明一集能說明白的事，非得掰成兩集，讓人越看越沒耐心」。面對責難，該劇編劇卻百口莫辯。他說：「我本來只寫了二十五集，而製片方卻硬抻到了四十二集。節奏徹底亂了，我看了也很失望。」

在電視連續劇中「注水」，似乎已成了行內的「慣例」。最煩人的，是那種沒完沒了的對話。一個人見了另一個人，便開始了中國式問答。這個人問：「吃了嗎？」那個人答：「吃了。」這個人又問：「吃的啥？」那個人又答：「大米粥。」這個人再問：「你來幹什麼？」那個人再答：「想來看看你。」「我不是不讓你來嗎？」「不讓來我也來。」就這樣，你來我往，一件小事，就鬧騰五六分鐘。如果遇到兩個人出點矛盾，那就更不得了。早晨說了中午說，中午說了晚上說，晚上說了第二天早晨還說。婆婆媽媽，喋喋不休，彷彿觀眾都是傻子。當然，「注水」的辦法還有很多。譬如吃飯、走路、看書、購物、洗澡、穿戴、訓練、打鬥、爬山、過河、思考、回憶等鏡頭，都常常把一分鐘的內容拉成兩三分鐘。

我們看電視劇，主要看的是藝術。其中的精華，是主題的絢麗、演員的技巧、情節的跌宕、台詞的精闢、場景的壯美、文化的氛圍。現在的觀眾，素質越來越高，口味也越來越刁。看一部好的電視連續劇，不僅可以讓人心情愉悅，而且還能夠從中受到鼓舞和啓迪。

而注了水的電視劇，就大不一樣了。第一是折騰人的情緒。很多事情，一句話就說清楚了，可他就是不說。先把觀眾的情緒調動起來，然後再讓你在他那兒乾憋着。第二是倒人胃口。一些連三歲孩子都懂的道理，硬要不厭其煩地去講。你說電視劇中那些人物，怎麼就那麼笨呢？第三是助長懶惰心理。一集電視劇看到半截，然後去洗把臉，或者到大街上轉一圈，等回來再看，故事仍然沒有進展。看慣了這樣的電視劇，人都變懶了。第四是浪費了觀眾大量的寶貴時間。魯迅說：「時間就是生命。無端的空耗別人的時間，其實無異於謀財害命的。」想一想，一部注了水的電視劇，會浪費多少人的「生命」？

為什麼要在電視劇裡「注水」？當然是為了多賺錢。現在的電視劇，都是按集賣。一集賣一百萬元，二十集賣二千萬元。如果抻成四十集呢？就賣四千萬元。這麼簡單的算術題，哪個製片人都能算清楚。爐灶搭起來了，桌子擺起來了，原料備起來了，人馬召集起來了，一鍋麵條，盛二十碗是盛，盛三十碗也是盛。反正是市場經濟，多加幾瓢水就可以了。

我們的生活，正在逐步走向精品時代。物質產品需要精品，文化產品也需要精品。錢雖然很重要，但還有很多東西，比錢更重要。而且人的價值，絕不僅僅是靠錢來衡量的。那些注了水的電視劇，只能是曇花一現。不會走得太遠，更不會成為一個時代的精神財富。

## 博鰲是物華天寶之地

陳培棟

博鰲亞洲論壇，是設在中國的第一個國際會議組織總部，並每年定期在永久地址博鰲召開年會。博鰲地處我國海南島東部的黃金海岸，是萬泉河的出海口，有「財源茂盛達三江」的美譽，這裡不僅風光秀麗，氣候宜人，而且物產豐富，周邊地區物華天寶，是「海南四大名菜」東山羊、和樂蟹、文昌雞、嘉積鴨的產地。

四月十八日至十九日，國務院總理溫家寶參加博鰲亞洲論壇年會後，在海南省考察時指出，在應對金融危機中，海南要發揮熱帶農業的優勢，大力發展現代特色農業和觀光農業，創造更多享譽海內外、具有海南特色的名牌農產品。筆者近年到海南採風，確實感到海南是個熱帶寶島，擁有許多熱帶農業的名牌產品。

東山羊是海南特色農產品。前些年，我到萬寧市東山嶺開會，這裡是出產東山羊的地方。東道主說：「來海南不可不來東山嶺，來東山嶺不可不嘗東山羊。」足見東山羊是海南的名菜。席間我們飽嘗清燉羊肉，肉香皮嫩，湯濃如乳，滋味鮮美，不膩不膩。據介紹，東山羊自宋朝以來就被列為「貢品」，民國時期，南京政府也將其列入總統府膳單。據民間傳說，東山羊由於吃了東山嶺的靈芝草長大，所以肉滑如脂

，又沒有膻味。

晚飯後，我們在海拔一百八十四米的東山嶺散步時，發現怪石嶙峋，草木茂盛的甘石上有幾隻黑山羊站着，眺望着遠處浪濤翻滾的南海。這種黑山羊，體壯腰肥，毛色油亮。我們仔細觀察，東山羊吃的不是什麼「靈芝草」，而是石縫間長出的「鵝鴨茶」，當地人叫它毛葉，這種植物葉子呈卵形，比一般茶葉大，長約五至十五厘米，富有油質，是一種野生灌木，屬大戟科植物。據科學分析，鵝鴨茶葉中含有人體所必需的九種物質和十七種氨基酸，其中可溶性鈣和鎂元素含量較高。而且東山嶺有「海南第一泉」終年長流的山泉水，靠美草甘泉長大的東山羊，自然肉味鮮美，沒有一般羊的膻氣。我們領悟了，好山好水好環境才能孕育山中靈物。難怪戲劇家田漢當年暢遊東山嶺時讚曰：「瓊州多勝地，此嶺獨蔚然。羊肥愛芝草，好茶伴名泉。」

和樂蟹海南獨有。第二天，東道主用清蒸和樂蟹招待我們，把蟹殼剝開，其膏滿肉肥為其他蟹種罕見，特別是脂膏，黃油黃，如鵝鴨蛋黃。和樂蟹因其出產於萬寧縣的和樂內海而得名。其學名叫蟳緣青蟹，據介紹，和樂的螃蟹肥厚味美，是因為這裡是當地的太陽河、龍首河及龍尾河三河匯集成流入小海之處，海水較淡，長有大量海草、海菜，為螃蟹提供豐富的食料。每年清明到冬至是捕蟹季節，一般每隻體重二

百五十克以上，大的甚至有五百多克。和樂蟹食法多樣，最通常的食法是洗淨後清蒸，佐以薑醋，這種食法能保持蟹味鮮美。

文昌雞鮮美嫩滑。我們穿行在文昌市的城鎮，到處可見酒樓和大牌檔都是文昌雞的招牌。午餐我們首選白斬雞和雞油飯，這是海南人的傳統吃法，最能體現文昌雞鮮美嫩滑的原質原味。文昌雞是一個優良雞種，光緒年間就已經很出名。文昌雞嬌小玲瓏，重約一點五千克左右，毛色鮮艷，翅膀短腳矮，身圓股平，皮薄滑爽，肉質肥美。

據說，文昌雞最早出自該市潭牛鎮天賜村，此村榕樹較多，樹籽富含營養，家雞啄食，體質變佳。相傳明代有一文昌人在朝為官，回京時帶了幾隻文昌雞請皇帝品嘗。皇帝品嘗後稱讚道：「雞出文化之鄉，人傑地靈，文昌昌盛，雞亦香甜，真乃文昌雞也！」文昌雞由此得名。因村野之雞受皇上天子賜名，該村得名天賜村。近年來，當地人用椰子渣、花生殼等作飼料，使雞肉更鮮美，營養更豐富。

嘉積鴨無宴不設。地處萬泉河畔的瓊海市，無論大小酒樓食肆，幾乎無鴨不成宴。東道主接待客人，其中必備嘉積鴨。外來遊客到瓊海，酒店推介的又是嘉積鴨。嘉積鴨原產東南亞，名叫番鴨，其脯大、皮薄、骨軟、肉嫩、脂肪少，食之肥而不膩，營養價值較高。約於一百多年前，由嘉積華僑從南洋引進飼養。

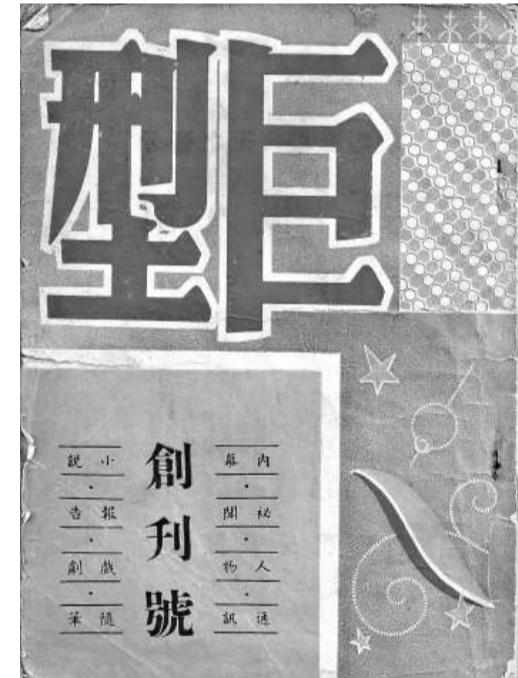
嘉積鴨體型近似橢圓，紅冠黃蹠。成年公鴨很特別，紅色的鴨冠像肉瘤一樣布滿整個頭部。體重十斤左右，走起路來慢條斯理，挺有風度，陌生人一旦走近牠的地盤，牠立刻會搖晃起脖子，嘴裡發出沙沙的恐嚇聲。母鴨只有公鴨的一半，性情也比公鴨溫和。本地人為了達到原汁原味，以白切為主，而且佐料特別講究：用滾湯湯沖入蒜茸、薑茸，擠入酸橘汁、精鹽、白糖、辣椒醬調成，吃起來別具風味。

《迷樓》的短篇，老人想了想，說：「都六十年前的舊事了，拿到書後給我看。我的那篇應該是《迷樓》，寫古代人物的短篇。」

不久，書寄來了，我驚覺老人思路清晰，記憶力特強。一九四七年七月《巨型》創刊號上，他的那篇果然叫《迷樓》，寫的是隋煬帝寢宮內侍臣的衣着、動態，到裸體宮女的體態舞姿來寫煬帝生活腐化，從內侍臣的粗鄙，使人慢慢融入古代皇帝的豪華享受，正陶醉於那篇叫《迷樓》，寫古代人物的短篇，是劉以鬯一九四〇年代出色的短篇，卻沒有人提到過。這

《巨型》中的《迷樓》

許定銘



《巨型》雜誌

## 瘋狂的黃唇魚

文化

升級

一條四十二斤的死魚，售價一百二十五萬元！這條魚到底是如何「瘋狂」起來的？

前些天，福建省福鼎的漁民老陳出海，結果在海上撈到了一條怪魚，弄回港後，大家說是黃唇魚，說老陳發大財了。魚販子四處聯繫買家，廣東商人、浙江商人紛紛往福建趕，結果浙江溫州商人捷足先登，以九十八萬元買下了這條黃唇魚，後到廣東商人出一百二十五萬元想從溫州商人買下這條魚，溫州商人不肯。後來，溫州商人發現魚身上有破損，似乎影響口感，轉手賣了一百二十五萬，賺了二十七萬元。

無獨有偶，二〇〇七年四月初，廣東湛江市一漁民也曾捕獲一條重達四十九公斤的黃唇魚，隨後被一酒店以五十八萬元收購，酒店烹食了魚肉，留下價值二百萬元的魚肚不肯賣。去年三月一日，浙江蒼南漁民捕獲了一條十公斤重的黃唇魚，後來以八十九萬的高價出售。

到底是魚，還是黃金鑽石？有錢人何以對黃唇魚趨之如鶩，不惜重金收購？在我看來，作為國家二級保護魚類的黃唇魚並沒有「瘋狂」，而是「金錢」瘋狂起來了。

黃唇魚之所以金貴，並不是它的味道鮮美，而是它的藥用價值。據說黃唇魚價值最高的就是魚鱗，含有豐富的膠原蛋白。據分析，五百克魚鱗含蛋白質四百四十二克，脂肪一克，鈣二百五十毫克，磷一百四十五毫克，鐵十三毫克，中醫認為其有扶正固本、大補真元、強身健體之藥效。現代醫學研究認為，黃唇魚魚鱗可應用於治療結核、風濕性心臟病、再生障礙性貧血、脈管炎、神經衰弱、婦女經期等症，至於療效如何，沒有任何醫學上的數據可以證明。但正是這些「萬金油」的療效，隨着時間推移，被神化為一種「仙物」，一種可以與「長生不老藥」相媲美的玩意，以訛傳訛，價格被暴炒，遠遠脫離了黃唇魚本身的價值。

幾十年前，福建浙江沿海時常會捕到黃唇魚，不少老漁民食用這種魚後反映，味道不地道，遠沒有大黃魚那麼好吃。不過漁民們都知道這魚具有藥用價值，肉吃完後，會把魚鱗留下來風乾，當中的魚鱗生產出來時，有止血的功效。但時過境遷，一條普通的黃唇魚搖身一變，成為貴如黃金的極品魚。如果當年那些一頓飯就吃掉了一百多萬元。

粵浙一帶，有錢人多，日漸稀少的黃唇魚算是遇上了「知音」，它的那點藥用功效和種群稀少，暗合了有錢人兩大願景：一是顯擺，二是健康。因此，黃唇魚肯定還會「瘋狂」下去。如果有一天，有人發明養殖技術，一網打下去全是黃唇魚，黃唇魚才有可能不再瘋狂。

黃唇魚其實是非常不幸的，它的種群銳減到現在價格飆升，其實都是「人禍」。在上世紀八十年代，黃唇魚仍然是江浙一帶海域捕撈的主要對象，這說明那個時候黃唇魚仍有多數的數量。但隨着環境污染的加劇，隨着生態環境受到破壞，直接影響了黃唇魚的洄游、繁殖。加之黃唇魚具有藥用價值，使得漁民捕撈黃唇魚趨之若鶩，不論大小，一網打盡。這些因素綜合起來，結果將黃唇魚推入瀕臨滅絕的處境。

每一個物種的瀕危，恰恰說明我們的生態環境正在遭受嚴重的破壞，長此以往，地球村將慢慢喪失生物多樣性及特有品種的延續性。大熊貓原本並不珍貴，因為種群稀少，所以才珍貴起來。在濃霧黑煙、滾滾油煙之地球村裡，類似黃唇魚的「瘋狂」仍然還會發生，只要我們將一個物種推向滅絕，它就有了「瘋狂」的資本。

## 話說「正經」

陸地

人生

在線

話說

「正經」

話說

人生

在線

話說

「正經」

話說