

创意生活 有声有色

微观生活

自从编了《性话题》

去年下半年，编辑部调整版面，增加了一个新专栏《性话题》。女友听说让我做编辑，直摇头：“快别干了，多恶心啊！”

我们做这个栏目的初衷，不是想哗众取宠吸引眼球，而是因为国人太需要提升这方面的生活质量了，因此版面重点放在传递新思维、提高情商上——在国外，这类教育本来就很普及嘛。

我的父母退休在家，一直习惯着青岛的几份报纸，尤其对我写的文章或编的版面看得最仔细。每到周末回家，父母都和我讨论，哪篇好哪篇不好。可是这一阵，他们竟只字不提。看来，他们是觉得难以启齿了。

前几天我家电脑坏了，修理人员检查一番，说是受了病毒攻击。“怎么才能避免？”我问。人家看了看我，终于答道：“以后别上那些乱七八糟的网站了。”这一下，我的脸腾地红了，比窦娥还冤呐！原来，我习惯把稿件分类直接放在桌面上，什么“性技巧”、“性秘密”、“性心理”，人家看了，肯定没往好处想。

工作的缘故，从专家那儿我得到了不少新知识，一次回家做问卷调查，老公答不上来，却严肃地教育我：“你是不是闲的？能不能干点正事？”

看来，中国人在这方面永远是含蓄的，再怎么讲科学，也得委婉着点。以营养为例，中国人和欧美人不能用一个标准，同样在性的方面，国人也不能和西方人相提并论。大张旗鼓是一种境界，含蓄也是一种需要。

那么，这个版就得尊重咱们中国人的口味了。作为一个敏感话题的编辑，这分寸还真得好好拿捏呐。

张丽玲

早晨高峰时间，王女士驾车行至市北区某路口。路口塞车，红绿灯交替变换，多辆车交错夹在路中央。此时，路口南侧窜出一辆黑色车，但见此车“狼奔豕突”，王女士和其他车辆不得不点踩刹车，等该车在大家注目下“拱”过路口，大家才各行其道。

在我们这个“准汽车社会”里，此类只能道德指责的不文明行车现象比比皆是——

守法仅是底线 还要讲道德

不文明行车，哪些最让人不齿？记者观察，至少有以下几种。

第一种：慢车趴在快车道东西快速路上，一些低速车偏偏占着快车道。刘先生家住东部，每天开2.0排气量的车沿快速路西驶，常碰到一些小面包车在快车道上漫步。“我的车跑到六七十迈，小面包顶多三四四十迈，挡在我前面，逼着我不是猛踩刹车，就是右侧违规超车。”

第二种：就你汽车有喇叭“大家都有后视镜，跑得都正常，你乱按什么喇叭呢？”问



图/宋平璇

先生说，一些司机超车时按喇叭，不超车时也按喇叭；前面有车堵着他了，他按喇叭，前面没有车，他还按喇叭。“好像马路上的车，就他有个喇叭。”也不怪闫先生来气，一些车系的喇叭声特尖细，谁听着都烦。

第三种：无理挡住右转弯道

陈律师每天开着吉普沿宁夏路西向东转到南京路。可每每右转弯时，一些要直行的司机包括公交车司机，却将车停在右转弯道上。跟在屁股后面急于右转的陈律师只好等，“明知后面的车要右转，偏偏停在右车道。他没有违章，但将心比

心，我如果挡着你，你烦不烦？”

第四种：远光灯刺对面车辆；第五种：不打转向灯夹塞……

驾驶体现品位 开车折射哲学

市交警支队有关人士介绍，凡此以上不讲开车道德的现象，一般来讲“不够不上线”，在疏导交通、纠正违法任务繁重的情况下，值勤交警一般不予过问。

但中国海洋大学政法学院一位教师指出：在交通法规规范的范围内，你的开车是个人行为。而个人行为正体现出你的人生品位和档次。被人指为

“没品位”“没档次”，总不光彩。以开头司机为例，如果别人像你一样争抢，你肯定会像王女士一样痛恨争抢者。如果你能在路口让别人一步，整个路口车速加快，别人抢了时间，你也争了先机——正合乎孔子所谓的“己欲立而立人，己欲达而达人。”看来，开车是否讲道德，还真能折射出司机的哲学态度呢。

调查一：司机认可的优秀司机

作为司机，你认为什么样的司机品位高、有档次？记者随机调查了多人，说法也各有不同。钟先生举了两个例子：“只

有一条车道，对向开过来，人家就能先躲在一侧让我先行，这就是优秀司机。”“我开奥迪A6,3.0的排气量，一提速就很快，人家开捷达的马上让开。我的车好，但人家的档次更高。”

可见，优秀司机表现不一，但有个共同特点，就是能替别人着想，而不是处处以我为主。这也体现了“己所不欲，勿施于人”的哲学观。

调查二：交警认可的聪明司机

采访了几名从警多年的老交警后，记者发现，他们更认可的司机不但有道德品位，更是“聪明”司机。

什么是聪明司机？老交警舒先生举例：双向对开的车碰在一起了，最聪明的司机是最先躲开的司机，最傻的司机是斗气霸占路中央逼别人让开的司机。华山一条路，只有让开自己才能走得快，因斗气而对峙的司机走得最慢。这不正应了“己欲立而立人，己欲达而达人”吗？

“夫子之道，忠恕而已矣。”提倡司机多一点“忠恕之道”，城市交通会更快捷流畅。

记者 许秉智

拆迁了，安置了，出现法律问题①

李老汉今年83岁，眼看自家房屋要拆迁了，老汉动起了心思：“我们老两口年事已高，这处房子我们不要了，直接给我孙子吧。”

拆迁后新房产人登记给孙子？这到底行不行呢？是不是只能给儿子呢？记者采访了山东雅博律师事务所的袁忠良律师，袁律师解释说，直接将新房产登记给孙子是不行的。他解释说，根据《城市房屋拆迁管理条例》第十三条之规定“拆迁人与被拆迁人应当依照本条例的规定，就补偿方式和补偿金

额、安置用房面积和安置地点、搬迁期限、搬迁过渡方式和过渡期限等事项，订立拆迁补偿安置协议”。被拆迁人是李老汉，因此，补偿的房屋产权应归李老汉夫妇所有。

李老汉要将此房屋过户给

新房给孙子 需要办赠与

孙子的，这属于赠与行为，属于另外的一层法律关系。李老汉作为赠与方有完全民事行为能力，他愿意给谁都行。

因此说，李老汉拆迁后获得的新房不能直接落到孙子名下，如果他想把此房产过户到孙子名下，可在取得房屋产权证证明后，再采取赠与方式，到房屋登记管理部门办理过户手续即可。记者 许秉智

生活是大家的 话题由大家提

生活全知道 • 你不知道有人知道，问我吧！
 EMAIL 和 MSN: wanbao8585888@sina.com
 媒体联动：青岛新闻网“你问我答”社区
TEL: 85858888

野菜：哪些生吃 哪些熟吃

利津路3号付莲：春天到了，野菜下来了，我想知道哪些野菜适合直接生吃？哪些最好做熟了再吃？

记者单衍春：鲜菜中所含的维生素C、叶酸以及具有抗病毒、抗癌效应的生物活性物质，在加热中易被破坏。专家建议吃苦菊、苦菜等可直接蘸酱。除此以外的深绿色和黄色野菜富含胡萝卜素，以熟食为好，以大大提高胡萝卜素的吸收利用。另外，熟食能大大减少蔬菜体积，使人一餐中很易摄入300克左右的蔬菜。熟食虽易破坏VC，但其它营养素（如钙、铁等）和膳食纤维不会因加热而损失。

还有人用凉拌加香油或葱花油的方式处理，也值得提倡。

难事、急事 新鲜事、麻烦事、尴尬事……
 只要你有事 就找“全知道”

看了《小小绿植 新鲜扮家》，有读者向本栏推荐神奇少女花：玛格丽特



卉专家带到上海，今年春天在岛城出现，零售一盆十元左右。它的名字很有一番来历。十六世纪时，挪威公主 Marguerite 十分喜欢这种小白花，就以自己的名字给它命名。在西方，玛格丽特有“少女花”的别称，因为少女们喜欢用它来预测爱情。相传只要手持玛格丽特，一片片摘下花瓣时，口中念着“喜欢、不喜欢、喜欢、不喜欢……”数到最后一片时，就可以对爱情作出占卜。多年生的玛格丽特很易种植，除了摆在家里，还很适合装饰户外庭院，成片种植效果更好。文/图 张迎新

萝卜要分三段吃

白萝卜要分三段吃，这是青岛五医的王彩丽主任在博客上介绍的。来看看吧——

白萝卜是降血脂、软化血管、稳定血压、防治冠心病和胆结石的理想食物，它有诱导人体产生干扰素的作用，增强免疫功能，抑制癌细胞的生长。可采用不同部位不同吃法，以便最大程度地吸收萝卜所含的营养。

第一段从顶部开始到3—5

厘米处，含VC最多，但质地有些硬，宜于切丝或条，快速爆炒。也可切丝煮汤或做馅，味道佳。

第二段是中间部分，含VC也较多，且含糖量多，质地较脆软，可切丁做沙拉，或切丝用糖醋凉拌，炒煮也可。

第三段就是尾部了，含较多的淀粉酶和芥子油一类物质，有些辛辣味，助消化，可用来腌拌。若削皮生吃，是糖尿病患者代替水果的上选。做菜可炖块、炒丝、烧汤。

新鲜立虾最好用海水储存

江西路33号巩运：市场上立虾上市了，我想等便宜的时候多买些保存起来。可是稍微不注意，虾头就容易变黑，怎样保存才能新鲜？

记者单衍春：这个问题很多人都能碰到。由于立虾买的

时候大都水泡过，最好现买现吃。真的冰起来，我了解一下，你可以这样做：

1. 立虾买回来不要洗，直接放进饭盒加水没过立虾速冻；

2. 立虾买回来用海水洗净，放进饭盒加水没过立虾

速冻；

3. 找矿泉水瓶一样的容器，把虾一个个装进去密封好就可以了。吃的时候剖开矿泉水瓶就可以，因为一瓶的容量差不多正好是一盘那么多。

加水没过立虾主要是避免立虾和空气的接触，保持立虾的新鲜。用海水洗也是为了保持立虾的新鲜。

青青妈：最近市场上芒果挺多，价格也不贵，孩子也爱吃。就是吃完了嘴边红红的，有些发炎的样子。

生活全知道：皮肤科医生介绍，芒果中含有较多的果酸、氨基酸等刺激性物质，吃时又很容易将芒果汁沾到嘴、脸等部位，刺激面部

芒果切小块入口，避免过敏

皮肤，造成红肿、发炎，严重者还会出现眼部红肿、刺痛的症状。

尤其是小芒果，刺激物含量高，一些易过敏人群像老人、儿童和自身免疫力较差的人最

不好吃或少吃。

吃的时候也有技巧：将果肉切成很小的丁块，直接用竹签送入口中，避免粘到嘴边，吃完立即漱口洗脸，避免果汁残留。

日冠军窍门



用微波炉做煎鱼

青岛人爱吃鱼那是有了名的，但是吃鱼方法却很单一。虽说人们常吃沸腾鱼、水煮鱼，但那都是川菜淡水鱼。人们做海水鱼也就以清蒸为主，长了就觉得单调些，且鲜味太重，很多人也不适应！

家住宁夏路的胡小姐是一位老师，喜欢绘画、唱歌、听音乐，今天她就介绍一种用微波炉做的“煎鱼”。

所需材料：新鲜鱼一条、生

抽、姜片、色拉油、淀粉、盐、料酒。

先将所有的调料混合在一起，再将鱼洗净并在鱼背两侧切上斜条纹，然后把调料浇在鱼身上，并涂抹均匀，放置30分钟！

接下来在盘子上铺上一块锡纸，将鱼放在锡纸上，放入微波炉中高火加热4分钟，然后拿出来翻个面再加热3分钟就可以出锅了！

郑永洁