

啊? 满大街找不到正宗法桐

南京人最引以为豪的“法桐”其实是英桐

别觉得奇怪。也许你会说,满大街不都是法国梧桐吗?南京人最引以为豪的,就是它啊。

昨天,中山植物园的退休研究员蔡剑华为它们正名:其实,南京街头最常见的那种,是叫英国梧桐;还有少量的,是美国梧桐;而真正的法国梧桐,自从几年前中山东路上唯一的一株生病被砍掉之后,蔡剑华跑遍了南京,也没找到第二株。他有个心愿:如果谁发现了,一定要告诉他。



蔡剑华手里拿的是英桐(左)和美桐(右)的果球,而法桐至少有3个球果 快报记者 赵杰 摄

“一家三口”长得差不多

长江路是著名的“法桐大道”,刚入秋,整条路还是郁郁葱葱,枝头挂满球果。

不过,在植物专家来说,这些可绝非法桐。蔡剑华拿着两枝带着球果和叶片的枝条,乍一看,没什么区别,熟悉的叶片,绿色的球果到了春天就会变得令人讨厌。“可是你看,这一枝只有一个球,这一枝,是两个球果长在一起的。”经专家一点拨,记者才发现这其中的“奥秘”。

蔡剑华说,现在南京街头最常见的梧桐,学名应该是“二球悬铃木”,是英国人培育出来的,应该叫英国梧桐才对。一球,则是美国梧桐,南京也有,但数量很少,颐和路和植物园都有。而真正的法国梧桐,则应该是3~6个球果。“它们其实是一家三口,长得都差不多。”蔡剑华介绍,英桐是美桐与法桐杂交培育而成,于1640年在英国伦敦培育成功。不过,想区别开它们也不难,虽然树型、叶片都差不多,但到了挂果季节就非常好区分了,只要数一下球果就行了。此外,树皮也不太一样,美国梧桐的树皮有点像鱼鳞,裂成一小块一小块的,不太容易剥皮;而街头常见的英国梧桐,每年6月左右树皮会大片剥落,露出粉绿色的树干。

法国梧桐几乎销声匿迹

为何70多年来,英国梧桐一直被南京人误为法国梧桐呢?记者了解到,当年孙中山先生奉安于中山陵前夕,曾留学法国的东南大学教授常宗惠从上海法

租界购得悬铃木数千株,其中有少量法桐,后来一千多株种植于陵园大道,余下的则植于中山北路、长江路、江苏路等处,因为它们来自法租界,就一直被误称作“法国梧桐”。

而现在,真正的法国梧桐在南京几乎绝迹。蔡剑华曾骑着自行车满城寻找,最后在中山东路55号门口,找到了一株三球的法国梧桐,它应该有70岁左右,“估计是当年第一批引种时来到南京的。”遗憾的是,到了2003年,这棵法国梧桐年老体弱,遭受天牛的危害,病得不轻。蔡剑华发现后心疼不已,立即从树上剪下一些枝条,在前湖尝试与英国梧桐嫁接繁殖。没多久,70高龄的法国梧桐被虫蛀空,不得不砍掉。到了2005年,法国梧桐与英国梧桐杂交的“后代”枝条上发出绿芽,意外再次发生,前湖施工,施工队以为这些只是“杂树”,就全砍掉了。

“当年没有大量引种法国梧桐是对的。”蔡剑华说,作为行道树,英桐的抗逆性更强,而法桐的果球太多了,而且“毛毛雨”漫天飞舞。因此,不但在南京,在外地其他城市,引种的也都是英桐。但是从科普和物种收集的角度来看,至今没有留住一棵真正的法国梧桐始终是蔡老的心头病,虽然也有热心市民“爆料”,可过去一看,都不是。“法桐每一组球果的数量都在3~6个,有些树个别枝头出现3个以上的球果,那种并不是。”蔡剑华希望,如果有市民发现,一定要告诉他。

通讯员 田松沪 快报记者 孙兰兰

名城会百对新人婚典

外国市长也来捧场?

快报讯(通讯员 施莹 贺莹 记者 钟晓敏)11月5日,名城会·百对新人婚典活动将在白鹭洲公园浪漫上演。昨天,记者从组委会获悉,不仅南京市长将亲自为新人证婚、递上亲笔签名婚礼证书,外国市长也有可能来捧场哦!

“南京人不少,外地人更多。”昨天,组委会副总指挥袁卫国向记者透露,新人报名太踊跃了!前几天,一对武汉新人就来报名了,“不但可以得到南京市长的亲自证婚,还有国内外著名老总给参加婚礼夫妇送红包、一套礼服、各种免费的游玩等种种好处,就报名了。”

不仅南京市市长蒋宏坤证婚,筹备组还拟邀国外的市长、品牌企业老总和福布斯上榜人物等,亲身参与其中。究竟哪一个国家的市长会来呢?袁卫国卖了个“关子”,称暂不方便透露。在本次活动中,组委会委托快报,全城搜索10对20岁以下、11月5日出生的“金童玉女”。当选的“准伴郎伴娘”都将获赠定制礼服,拍摄“寿星照”,以及精美礼品一份。报名热线:12580 转金陵百对新人集体婚典组委会。另外,欢迎志愿者报名参加接待工作,更希望学校或企业集体报名,报名10月30日截止。

杂粮越熬越没营养

每天清晨,张奶奶都会早早起床,用细火慢慢熬上一锅薏仁米粥或是玉米粥。“多吃杂粮好,有营养。”张奶奶逢人就这么说。不过,南京农业大学的专家却说,用细火长时间熬煮,杂粮大部分的营养都被煮没了。

“五谷杂粮”的说法古已有之,近年来,随着生活水平不断提高,人们更注重保健的重要性了。于是,杂粮翻身一变,变成了营养界的新宠。不过,平常老百姓在做杂粮饭或者粥时,却有不少误区。“为了让杂粮的口感更好一些,老百姓们都喜欢长时间熬煮杂粮。”南京农业大学食品科技学院副教授

倪军胜指出,这样一来,杂粮里的维生素至少有七成都被“烫”死了,如维生素B1、B2等,都容易受到破坏。怎样留住杂粮中的营养呢?那就不能长时间加热,倪军胜想到了一个好办法:将杂粮进行瞬间熟化,也就是说对杂粮进行大约2~3秒的高温“烘烤”。“这就如同鲜牛奶加工一样,用130多度的高温短时间加热过,牛奶的营养损失很少,而且活性成分反而更高。”倪军胜解释,杂粮也一样,短时间加热后,营养成分80%~90%都保存下来,而且还提高了杂粮中的钙和蛋白质含量。快报记者 谢静娴

淘然居房地产

受拆迁委托 急售套房50套 5天包售 房源热线:84708679

首届十佳品牌中介

公司地址:华侨路37号市房产局15楼E座资质证号:000837

白下区	一中附近	归云堂	山西路(多)	金基蓝钻	来凤小区(急)
5/6 56m ² 44万毛还	7/23 108.4m ² 105万商	9/6 72.3m ² 55万东	5/7 50m ² 44.5万	23/27 141m ² 168万	8/7 76.3m ² 62.8万
御道街连家店	临街院大 84705129	3/7 50m ² 42万精	南北特价 84703509	小区正中景观	15房佳性价比 84701993
大地豪庭	1/11 127m ² 135万豪	2/6 65m ² 60万南	湖湖南路	3-5 195m ² 450万中	木匠营
1/11 127m ² 135万豪	1/6 124.3m ² 122万	2/6 65m ² 60万南	4/6 54m ² 52.5万	20m ² 机车库 84706639	3/7 80m ² 81.5万双
御水湾花园	20/23 41m ² 53万精	湖湖南路	4/6 54m ² 52.5万	22/28 53.5m ² 55万	6F 76.5+15m ² 7万
1/11 127m ² 135万豪	2/23 41m ² 53万精	2/6 46m ² 41.3万	2/6 46m ² 41.3万	22/28 53.5m ² 55万	8F 76.5+15m ² 7万
御水湾花园	2/23 41m ² 53万精	2/6 46m ² 41.3万	2/6 46m ² 41.3万	22/28 53.5m ² 55万	8F 76.5+15m ² 7万
御水湾花园	2/23 41m ² 53万精	2/6 46m ² 41.3万	2/6 46m ² 41.3万	22/28 53.5m ² 55万	8F 76.5+15m ² 7万