

# 植物园里也很“阿凡达”

## “山乌龟”块根长成了“外星人”

如果你以为只有人类才可以“阿凡达”，那你就太out了。昨天，记者在中山植物园就发现了植物界的“阿凡达”，明明该是扁球状的根，可它却长成了一个长尾巴的“外星人”。

除此之外，南京海底世界也发现了水母当中的“怪胎”——水母连体婴。



左：“山乌龟”人形块根 右：连体海蜇 快报记者 赵杰 摄

### 植物块根长成“外星人”

南京中山植物园里发现外星人？

圆圆的脑袋、有胳膊有腿，还有腰身。只是与瘦弱的身子相比，头显得特别大，还拖了一条细长的尾巴！这明明就是外星人嘛。

昨天上午，在南京中山植物园南园大温室里，带着孩子前来游玩的张女士突然尖叫起来。在温室小水塘附近的棕榈树下，她竟然发现

了一个“外星人”。记者赶到现场时，周围已经聚集了很多游客。

这个小“怪物”浑身呈暗灰色，大小与1岁左右的孩子差不多。头大身子小，还拖着尾巴，真是非常像很多影视作品里的外星人。“阿凡达”有点像，就是没有尖耳朵和高挑的身材。对了！像ET。”两名大学生饶有兴趣地讨论起来。

更有好事者，捡起旁边的鸭舌草落叶，放在ET脸上当眼睛，面目一下子变得更加生动。

植物专家说，这其实是“山乌龟”的根。山乌龟是一种多年生的缠绕藤本，生长在山坡沟边或林下，块根一般呈扁球形，不知道这一个怎么长成了人形。“它可是云南著名的中草药。”专家说，山乌龟富含生物碱，块根能清热解毒、镇静、理气止痛。但这些功效也为它招来“杀身之祸”，遭到无序采挖，像这么大的，现在可是非常少见，长成这样的，就更稀罕了。

### 水母世界里也有连体婴

海底世界的水母馆，也有游客发现了奇特的东西——两只小海蜇竟然是连在一起长的！

记者一开始还以为两只海蜇在“接吻”或者打架。仔细观察才发现不对，虽然有两个“头（伞部）”，下面也有两个筒状的身子，但伞部却有一部分是连在一起的！这明明就是连体婴嘛。

海底世界水族馆的馆长朱祥告诉记者，这两只连体水母属于先天性的畸形儿。“属于会被大自然淘汰的。”朱祥说，人类的连体儿大多数在胚胎期就会死亡，存活下来的极少，水母也是一样。海蜇的正常寿命是一年，这对连体海蜇可能更短命。

能不能给它们也做个分体手术呢？朱祥说，没办法，给它们动手术的结果是，极有可能当场死亡，不如就让它们这样度过本来就短暂的一生吧。快报记者 孙兰兰



人体舒适度指数

-2级

人体感觉比较冷，要注意保暖哦。



感冒指数

3级

较易感冒，体质弱的朋友请加强的自我防护。



晾晒指数

1级

要下雨，建议不要把衣服晾在室外。



小羽说天气

讲讲我们身边的气象

## 寒潮今天来 让人跌入“冰窖”

快报讯（记者 孙羽霖）“预计南京今天将有一整天的降水。”江苏省气象台首席预报员韩桂荣说，今天早晨出门的时候，阴有阵雨，比昨天早晨要低4-5℃，随着冷空气快速渗入，南京的风力将开始逐渐增大，东北风5到6级阵风7级。同样，和昨天午后相比，今天午后最高气温也将下降4℃左右。

雨中出行，城市里的水汽充足、湿度很大，预计能见度不会很高。傍晚夜幕降临，雨水并不会停止，南京城会提前进入黑夜。建议开车人小心驾驶。

在您下班时间，南京大风依旧不减，阵风7级，举伞步行的您要握紧了伞具，以免被大风掀翻。

昨天江苏省气象台发布寒潮预报，北方的较强冷空气东移南下，预计今天上午前后起开始影响南京，届时将会刮偏北大风。预计今天气温4-8℃，未来48小时内最低气温降幅将达8-10℃，12日最低气温将下降到0℃以下。

### 门诊故事

一切和我们的健康相关

## 春节里要多吃点“忆苦思甜”的菜

### 无荤不吃饭让她差点送命

快报讯（通讯员 冯瑶 记者 安莹）无荤不吃饭，喝鸡汤也要喝掉上面一层黄油，不良饮食习惯导致王女士患上严重冠心病差点猝死。

王女士平时身体很好，连个头疼脑热都没有，但她喜欢吃油腻厚食品，58岁的她已经算得上是个胖子。

一个星期前，王女士劳累后突然出现咳嗽、气喘，一开始，她还以为是普通感冒，也没放在心上。但是不久之后症状加重，夜里感到胸闷、喘不过气来，家人将她送到江苏省中医院时，她已出现呼吸困难、大汗淋漓，经诊断为心肌梗死，重度心衰。专家为她进行血管造影，结果糟糕的血管令心内科专家吃惊：冠状动脉弥漫性病变，多支血管严重狭窄。这种情况必须搭桥，否则随时可能猝死。心胸外科专家为王女士搭了三根桥，目前患者情况稳定，近期将康复出院。

心胸外科主任陈振强介绍说，像王女士患上这么严重的冠心病，临床上能够救治过来的并不多，最典型的是小品演员高秀敏。他建议，绝经后女性要注意饮食习惯，尽量避免冠心病的危险因素，有条件的人每天可补充叶酸和维生素B6。现代人大多数并不缺营养，而是营养过剩，还有几天就要过春节了，专家提醒人们，合理饮食，尽量多吃些“忆苦思甜”的菜，这样对身体有益。

京小鲜若治大国  
The dish should be made as delicately as a nation is managed

**金塘·御品烤鸭**  
KingTown Superlean Roast Duck

只做最好的北京烤鸭!

每桌消费满888元  
送法国原装干红葡萄酒一瓶（价值168元）

活动时间：2月5日-2月28日  
此次活动仅限金塘·御品鸭王  
活动详情请见店堂公告

**金塘美食铭 - 御品烤鸭** Superior royal roast ducks of KingTown Restaurant.

【宫廷要术】之炙鸭，开中华烤鸭之先河；【御膳要诀】之烧鸭，启北京烤鸭之派流。运至清代，京师美饌，莫妙于鸭，而烤鸭先师，乃北京菜山山米市胡同之全楼老恒直坊是也。民国以降，德和居、全聚德、天京坊、福全馆、聚源楼、日月台等，作烤鸭后为京邸珍味，唯金陵本地所以品尝，实为食家所深赏矣！公元二零零九年，金塘御品鸭王，自得河内御膳鸭王长青后人亲传执掌，故与今御品之方略，研美食发展之要义，汇各家所长，修契与融，融汇众美，终就「御品」烤鸭，诚为中华美食之至味也。

TEL 025 | **85653551 85653552**

汉中路8号金轮新天地南门4B-1号

金塘大酒店狮子桥店 地址：湖南路狮子桥2号 订餐：025-83248777 83248799  
金塘深海鱼馆 地址：解放路20号 订餐：025-84601008 52269790