



生活百科、寻人寻物、困难求助……不管问题大小，我们都帮你问到底。当然在这里，我们更希望的是你帮我、我帮你、大家帮大家。

# 二三十只流浪猫扎堆疗养院 谁能给它们一个“家”？

## ■求帮助

**江苏省钟山干部疗养院医护人员:**近几个月来，有二三十只流浪猫在我们疗养院里扎下了根，每到吃饭时间，它们就会从灌木丛中蹿出来，“喵喵”叫个不停，或撒娇或在地上打滚玩花样，向老人们讨饭吃。在这里疗养的老人们担心猫儿挨饿，常常喂它们东西。只是随着它们数量剧增，我们担心对老人们健康有干扰，希望有热心人能领养这些猫儿，让它们有个真正的“家”。



疗养院里的流浪猫 快报记者 施向辉 摄

## 记者探访

疗养院坐落在中山陵里，被参天绿树环抱，院中种植大量绿色灌木，十分幽静。昨天中午，在7号楼门前，几只小花猫眯着眼，懒洋洋地躺在太阳地里享受阳光。另外几只胆小的小黑猫和小白猫在灌木丛里嬉戏，不时从中蹿出来好奇地看着周边的人和车，见人靠近便哧溜钻到车肚子里面，然后探出小脑袋，“喵喵”叫两声。

在此休养的杨奶奶吃过午

饭，端着饭盒出门，把吃完剩下的饭菜倒在灌木丛边，一声吆喝，几只小猫立即围上来，大口地吃起来。“那只大花猫是妈妈，前段时间生了好几只小猫。原来这里的猫就很多，加上现在新生的，至少有二三十只。”杨奶奶说，老人们看猫儿可怜，没东西吃，经常会把自己吃剩的饭菜倒给它们，时间长了，猫儿就在这里扎下了根。而有些小猫很讨喜，通人性，有时会向老人们撒娇发嗲，

特别有一只小白猫还会在地上打滚表演，以此来讨食物。

不过，小猫们虽然惹人怜爱，但常常在夜间嬉戏，有些吵闹。此外，最让医护人员担心的是，有些老人身体虚弱，而流浪猫身上病菌较多，如果经常接触，会给老人的健康带来隐患，所以希望有热心的市民能够把猫儿们领养。

(崔女士线索费50元)  
快报记者 李彦

# 300米不到，至少有79只窨井盖 童卫路南段 为啥窨井这么多？

## ■问到底

**家住南农大的林先生:**童卫路上短短的一条路，搞得像蜂窝煤似的，到处都是窨井盖，窨井盖塌陷形成的坑坑洼洼，使许多骑车人和开车人都如履薄冰，生怕被绊倒。这里的窨井怎么会这么多？



南农大三号  
门口全是窨井盖

眼”，一旦车辆经过，就会咯噔一下，而有的车辆为了避免压上这些窨井，打着“S”弯避让，很容易出事故。

为啥会出现这么多窨井盖？记者将情况反映到南京市市政设施综合养护管理处，该处副处长张力告诉记者，这种情况主要是历史遗留造成的，原本院墙内的化粪池等各类井盖因为拓路而移到了院墙外的路面上，这些井盖还不能随便废除，否则周边居民家中排水就会成问题，而污水管、雨水管又不能轻易拐

弯、改变坡度，否则容易淤塞，各类管线因为没有共同管沟也不好合并布线，这就导致路面井盖数量多，受到车辆反复碾压容易下陷。他表示，立即派出窨井盖管理员到现场勘查，查明哪家产权单位，责成该单位修理有病害的窨井，对于排水井塌陷的，由市政道路养护部门负责维修。张力坦言，这样的问题还有不少路段有，如马道街等，小巷拓宽后路上窨井就特别多，新修的道路会尽量合理布局，避免此类问题。

快报记者 鲍铭东 文/摄

## 互动方式

- 移动用户发送短信到 1065830096060
- 电信用户发送短信到 10659396060
- 联通用户发送短信到 1065596060
- 你也可以直接拨打 96060 或将问题发送到信箱 kuaibaowenba@126.com

## ■你知道吗

土豆烧牛肉、小葱拌豆腐等家常菜相信大部分人都喜欢，如果说这些菜不应该这么搭配，有的甚至有毒，你会相信么？最近，一条“有毒家常菜”的消息蹿红微博，不少读者看得目瞪口呆，事实真的如此吗？

# 网传“有毒”家常菜 专家逐一“平反”

## (1) 土豆烧牛肉

**网传观点:**土豆和牛肉在被消化时所需的胃酸的浓度不同，就势必延长食物在胃中的滞留时间，从而引起胃肠消化吸收时间的延长，久而久之，导致胃肠功能紊乱。

**南京市中西医结合医院食疗专家徐大成:**土豆的主要成分是淀粉，牛肉大都是蛋白质，这两种物质本来就是在小肠里消化吸收的，导致胃肠功能紊乱的推论是不靠谱的。

## (2) 小葱拌豆腐

**网传观点:**豆腐中的钙与葱中的草酸，会结合成白色沉淀物——草酸钙，同样造成人体对钙的吸收困难。

**徐大成:**草酸与钙在体外实验中确实会生成草酸钙，但问题是葱不过是点缀而已，量少无影响。

## (3) 豆浆冲鸡蛋

**网传观点:**鸡蛋中的黏液性蛋白会与豆浆中的胰蛋白酶结合，从而失去二者应有的营养价值。

**徐大成:**豆浆和鸡蛋正常搭配食用，比如早上吃个水煮蛋，喝杯豆浆，一般问题不大。但是，生鸡蛋冲生豆浆就不太合理了。

## (4) 茶叶煮鸡蛋

**网传观点:**茶叶中除生物碱外，还有酸性物质，这些化合物与鸡蛋中的铁元素结合，对胃有刺激作用，且不利于消化吸收。

**徐大成:**高浓度的茶碱可在一定实验条件下与铁元素结合。但问题是鸡蛋中的铁含量并不丰富，仅靠煮茶叶蛋发生上述反应还很难说。

## (5) 炒鸡蛋放味精

**网传观点:**鸡蛋本身含有许多与味精成分相同的谷氨酸，所以炒鸡蛋时放味精，不仅增加不了鲜味，反而会破坏和掩盖鸡蛋的天然鲜味。

**南京中医药大学养生康复教研室主任郭海英:**鸡蛋中的谷氨酸并不是游离存在的，很难发生所谓的破坏性反应，我们经常用鸡蛋来提鲜，但是如果依据配菜的情况放点味精，也无伤大雅。

## (6) 红白萝卜混吃

**网传观点:**白萝卜中的维生素C含量极高，但红萝卜中含有一种叫抗坏血酸酶的分解酵素，会破坏白萝卜中的维生素C。

**郭海英:**我们常说的红萝卜一般是指胡萝卜，其中所含抗坏血酸酶，极易被加热分解。一般情况，很少有人用胡萝卜和白萝卜一起炒菜吃的，即使真这么炒了，也没有原文说的那么夸张。

## (7) 萝卜水果同吃

**网传观点:**近年来科学家们发现，萝卜进入人体后，经代谢很快就会产生一种抗甲状腺的物质——硫氰酸。水果中的类黄酮物质在肠道被细菌分解，转化成羟苯甲酸及阿魏酸，它们可加强硫氰酸抑制甲状腺的作用，诱发或导致甲状腺肿大。

**郭海英:**硫氰酸一般只有在体内缺碘的情况下才会影响甲状腺功能，正常吃是无害的。

## (8) 海味与水果同食

**网传观点:**两者同食不仅会降低蛋白质的营养价值，且易使海味中的钙质与水果含有的鞣酸结合成一种新的不易消化的物质，使人出现肚子痛、呕吐、恶心等症状。

**郭海英:**这种说法有些道理，海鲜基本属于偏寒性的食物，如果与偏寒性的水果同食，吃得过多会导致寒性腹泻。但是与热性水果一起吃，适量食用未必会出现“闹肚子”的情况。

## (9) 牛奶与橘子同食

**网传观点:**牛奶中的蛋白质会先与橘子中的果酸和维生素C相遇而凝固成块，使人发生腹胀、腹痛、腹泻等症状。

**南京自然医学会养生康复专业委员会秘书长王城生:**橘子中果酸含量既不高，也不是强酸，比起胃酸那是小巫见大巫，怎么会让蛋白质变形呢？何况我们的食物中有几样不含有蛋白质呢？

## (10) 吃肉时喝茶

**网传观点:**茶叶中的大量鞣酸与肉的蛋白质结合，会生成具有收敛性的鞣酸蛋白质，使肠蠕动减慢，从而延长粪便在肠道内滞留的时间，既容易形成便秘，又增加有毒和致癌物质被人体吸收的可能性。

**王城生:**不能简单地认为吃肉喝茶就能出现便秘，甚至致癌。考虑到茶碱的作用，一般不建议吃饭时和吃饭后立即饮茶。

快报记者 刘峻



漫画 俞晓翔