

崇明水仙在世园会上得了特等奖

□ 记者 石思嫣

本报讯 前不久,从北京传来一条喜讯:崇明水仙盆栽花——五福临门荣获2019年中国北京世界园艺博览会(以下简称北京世园会)中国省(区、市)室内展品竞赛特等奖。“多年的努力,终于换来了最好的结果。”“施家花厢”传承人之一施豪与家人一起分享获奖的喜悦。

2019年北京世园会是继1999年昆明世园会和2010年上海世博会之后,我国举办的级别最高、规模最大的国际性博览会。此次博览会上,上海展区共有100多件花卉展品参加竞赛,最终有35件获奖,其中崇明水仙更是取得佳绩,荣获特等奖。如何能从百余件展品中脱颖而出,受到中国花卉协会专家组的一致认可?在施豪看来,崇明水仙具有花型好、花苞多、花香浓等特点,加上评选当天崇明水仙开得恰到好处,呈现出了最佳的观感效果。施豪表示,获奖最主要的原因还是依靠反季节开花技术,让原本处于休眠期的崇明水仙,展现难得的



▲ 施豪(右一)和父亲施克松(左一)携崇明水仙亮相北京世园会

别样风采。

施豪和父亲施克松研究反季节开花技术已有多年,期间多次与农学院专家交流,向荷兰同行取经,历经种种失败后,终于在今年取得了阶段性成

功。施豪说,“让崇明水仙反季开花,模拟崇明水仙的自然生长环境是关键,对于水仙生长的温度、所处环境的湿度等都要精准调控。尤其是注意球根保鲜、生根控制等环节。”此次北京

世园会恰好是一次检验技术的机会。

评选当天,崇明水仙除了得到专家评审的认可,还收获了不少市民的喜爱,“这个花好香、花朵好大,特别好看,你们来瞧瞧,闻闻看。”市民一边说一边拍下崇明水仙。一旁的“施家花厢”传人看在眼里,乐在心头。

崇明水仙有着百年历史,上世纪五十年代,曾风靡一时,因其馥郁的芳香、清雅的外形而著称于国内外花卉市场。但由于历史、种源、效益等多种因素的影响,崇明水仙曾一度沉寂。为重振崇明水仙的雄风,施豪和父亲施克松收集崇明水仙种源、对崇明水仙进行提纯复壮和品种改良,同时创新发展了种球阉割法、催花技术等种植技术,终于培育出了花朵硕大,花香更浓,品质更优的崇明水仙。

对于未来,施豪说,还将对反季节开花技术进行深入研究,让崇明水仙的开花时间可以精确到“天”,实现“花开花落随人愿”。“相信在2021年家门口举办的中国花博会上,崇明水仙会以更美丽的姿态绽放世界舞台。”



周末雨渐止 闷热感依旧

□ 记者 陈怡婷

本报讯 记者从区气象部门了解到,周末梅雨又将按下“暂停键”,以多云转阴天气为主,最高气温升至29℃左右,早晚体感舒适,白天小热。本周日午后局部阴有雷阵雨,最低气温23℃,偏东风3-4级。

下周崇明仍处在梅雨带边缘,天气是乍阴乍雨乍晴,降水多以阵性降水为主,其中7月8日-10日受低涡切变线影响,降水较集中。空气湿度大,躲不开梅雨季闷热潮湿的体感,出梅还需耐心等待。

有相关数据表明,当空气湿度大于70%时,人的精神容易出现疲惫、烦躁不安等症状。专家建议,吃一些富含维生素B的食物,可以有效地协助人体抵御负面情绪,比如南瓜、香蕉、绿茶,适当摄取糖类也有助于心情愉悦。

丁家桥社区 假日学校开班

□ 通讯员 石轶

本报讯 近日,城桥镇丁家桥社区假日学校正式开班。

开班仪式上,相关人员介绍了“假日学校”的课程安排,并发放了《报名表》《告家长书》以及《入学协议书》,同时针对“交通、活动、防火、用电、防溺水、饮食卫生”等6个方面向学生宣传安全教育。当天,城桥镇“法律明白人”工作室黄永兰老师针对“健康上网、防拐卖、防诈骗”等方面为学生授课,让他们树立安全第一的思想,提高自我防范意识和自救能力。

爱心企业 传递温暖

本报讯 7月2日上午,上海晋晓实业有限公司负责人来到新村敬老院,向敬老院捐赠两万元,用于帮助改善敬老院的居住环境。

公司表示,企业在自身发展的同时,有责任、有义务回报社会、奉献爱心,希望该笔捐款资金能帮助敬老院提升居住品质,让老人安享晚年。

□ 新村乡

85后新农民养龙虾 带动乡亲致富

(上接1版)“如今的新型职业农民,要懂技术、懂生产、会经营,如果能带动更多农户增产增收,那是再好不过的了。”85后崇明创业青年沈颖啸说,“我有个小目标,就是把小龙虾产业做大做强,带动周边农户共同致富。”

小龙虾通常在5月到8月间集中上市。沈颖啸和他的新平合作社最忙的就是四五六六月,每天接收订单,配送龙虾虾苗,负责技术指导。早上7点不到,沈颖啸的手机就响个不停,都是来买虾苗的客户。“今年气候异常,小龙虾的产量较常年偏低,成虾和虾苗价格都有小幅上涨。”尽管如此,沈颖啸的货仍供不应求。

秘诀就在于,沈颖啸的虾养在“两无化”稻田里。“我的小龙虾养在不打农药、不施化肥的稻田里,和塘养的相比,水质更有保障,品质更加上乘。”沈颖啸说,“两无化小龙虾外壳软、肉质紧,鳃白黄多,而且苗种还是我们自主繁育的,全程可追溯。”

说到自主繁育,沈颖啸坦言这是条不好走但必须走的路。前几年,在区农业农村委牵线搭桥下,他获得了市、区两级水产部门的技术支持。“我们通过提纯复壮,规模化同步繁殖技术,克服了小龙虾种质退化等问题。”沈颖啸说,在繁育种苗时,虾稻共养模式体现了优越性:小龙虾繁殖率高,大米质量同步提升。“当年,我们的生态龙虾卖30元一斤,一上岸就被抢购一空,每年20万斤的生态米也早被预订光。”2017年,基地里每亩亩投入50公斤虾苗,到4月份每亩亩苗可达150公斤。因为品质好,沈颖啸拿到了光明集团的订单,每年有不少于2.5万斤的小龙虾虾苗发往光明集团各个养殖基地。

创业带动就业,沈颖啸的小龙虾基地生意越发红火,带动周边农民投入该产业,提供临时就业岗位30多个。“目前,崇明正在大力推进绿色养殖,我们基地推广的小龙虾养殖模式也越来越得到农户的认可。”沈颖啸说,前不久,他的虾稻田再次“升级”,新平合作社成为崇明首批“两无化”大米供应基地,大米亩产量达到800多斤,龙虾品质不断提升,10多位与他并肩作战的农户共同创造了合作社150万元的年产值。

□ 记者 戚明

垃圾分类条例实施首日,城管执法人员抽查辖区内垃圾分类情况

垃圾分类情况良好 个别企业却被约谈



□ 记者 沈俊

本报讯 7月1日起,《上海市生活垃圾管理条例》正式实施。当天一早,记者随城管城桥中队执法人员对城桥地区部分餐饮企业、建筑工地和住宅小区进行生活垃圾分类抽查。

记者发现西门南村等几个社区的垃圾分类做得相当好,都顺利通过了执法人员的检查,但部分企业的垃圾桶内却依旧存在着干湿垃圾混装的情况,其中上海海宏建设(城桥44号地块工地)、凌一刀(新城店)、又一

餐(新城店)、馨忆坊等企业因未做好垃圾分类,被执法人员当场发出谈话通知书。

执法人员表示,当天抽查的部分企业,有些企业之前就存在生活垃圾混装的情况,这次或将受到行政处罚。不过,光靠“开罚单”不能从根本上解决问题。在开展执法检查的同时,执法人员会以实际执法案例进行普法,提高公众生活垃圾分类意识。

据介绍,今年以来,城管城桥中队以生活垃圾分类投放管理责任人为主要检查对象,重点检查了辖区内医院、学校、餐饮、企事业单位和各物业小区。期间共依法查处生活垃圾分类案件20起,处罚金额17100元人民币。其中查处未按规定设置生活垃圾分类

吃完香蕉半个小时内喝酸奶,会致病?



最近,一条题为《医生警告再三:吃完香蕉30分钟内,别沾它,当心“吸引”癌细胞》的视频在网上流传。视频中称,吃完香蕉半个小时内喝酸奶的话,会致病,甚至还会激活癌细胞。此外,哈密瓜和土豆也不能与香蕉同食。这是真的吗?记者就此采访了上海同仁医院营养科主任张静。

视频中称,吃完香蕉半个小时内喝酸奶之所以会致病,是因为香蕉中的有机酸会与酸奶中的蛋白质结合,从而引发腹泻和肠胃不适,可能会激活癌细胞。对此,张静表示,这个说法并无依据。酸奶本身就是经乳酸菌使牛奶蛋白质变性后形成,而水果中的有机酸即使让蛋白质变性也是可以忽略不计的,此外酸奶进入胃也要被胃酸消化,所以一般不会导致腹泻。酸奶和香蕉同时吃,在营养上不但没有任何不利之处,反而还存在一定程度

的营养素互补:酸奶中没有的膳食纤维和维生素C,香蕉有;香蕉中蛋白质和维生素B₂含量低,且不含有维生素AD,而牛奶中这些营养素都很丰富。因此,香蕉和酸奶不但能在一起吃,打成香蕉奶昔口感还非常好。

那么,“香蕉不能和哈密瓜一起吃,因为两者含钾量都很高,患有肾衰竭和关节疾病的人绝对不能吃”这个说法又是真是假?张静分析,对于肾功能衰竭的患者,不仅是香蕉不能跟哈密瓜一起吃,含钾量高的食物都要少吃,另外把关节病的加重归结于“香蕉+哈密瓜”,也是没有道理的。钾是一种人体必需的营养素,人体缺乏钾时会发生肌肉无力及瘫痪、心律失常,甚至死亡。中国居民膳食指南推荐的成人钾适宜摄入量是2000mg/天,水果和蔬菜是钾最好的来源,常见的高钾食物中,每100g紫菜含钾1796mg,每100g黄豆含钾1503mg,每100g冬菇含钾1155mg。虽然香蕉的钾含量是水果中较多的,但仅为256mg/100g,而哈密瓜为190mg/100g。由于人体会自动排出多余的钾,所以一般摄入含钾过多的食物都不会导致高钾

血症,除非在肾衰竭时候,才会出现排钾障碍,导致高钾血症。因此,对于患有慢性肾炎、肾衰竭等疾病的人群,要限制钾的摄入。而对于健康人群来说,香蕉和哈密瓜同食并不会加重关节病。

视频中还提到,香蕉不可以和土豆一起吃,因为老年人吃了会长老年斑,年轻人会长色斑。对于这个说法,张静表示,色斑、蝴蝶斑、老年斑的产生,主要还是和遗传、日晒、年龄导致的衰老和皮肤抗氧化能力下降有关,与香蕉土豆同食并没有多大关系。

记者查证发现,除了“香蕉+酸奶”“香蕉+哈密瓜”“香蕉+土豆”的组合,此前网上还流传过“香蕉+西瓜”“香蕉+红薯”“香蕉+芋头”的组合被传成是“相克”的,也被讹传成会“激活癌细胞”,但它们都不是真的。

据了解,食物相克是在我国流传已久的一个谣言,已经被多个专业机构和专家辟谣。或许有的搭配可能对个别营养成分的吸收有一定影响,但就像烹饪可能导致一些营养成分的损失一样,并不值得过于关注。一句话,健康人群,适量适度,不会有大问题。

遗失启事

上海盈顺物流有限公司遗失道路运输证:沪D41462
上海市崇明县裤一族服饰店遗失营业执照副本:310230600418520
上海市崇明县伊佳丽人理发店遗失营业执照副本:310230600408561
上海坤宇物流有限公司遗失道路运输经营许可证:310230001431
上海崇明县第二汽车运输有限公司遗失道路运输证:沪B0733挂、沪D3591挂
上海绿棒生态混凝土有限公司遗失中国工商银行上海市崇明支行开户许可证:1001702409100126371
上海凤威国际集装箱运输有限公司遗失道路运输证:沪BF782挂