

植物的“捕虫大法”，你知多少

自然界中，动物吃植物，司空见惯，而植物吃动物，则不多见。但实际上全世界有很多植物，从被捕食的身份，摇身一变，成为了“捕食者”。

锦地罗

锦地罗(茅膏菜科植物)常常生长在草地上或者潮湿的岩面、沙土上。它的叶呈莲座状平铺地面，宽匙状的叶，边缘长满腺毛，这是它最好的捕食工具。待昆虫落入，腺毛将虫体包围，带黏性的腺体将昆虫黏住，分泌的液体可分解虫体蛋白质等营养物质，然后由叶面吸收。

猪笼草

猪笼草为猪笼草科半木质的蔓生植物，又名猪笼仔，高达1.5米，原产亚洲、非洲和澳洲的热带地区。

猪笼草在自然界常常平卧生长，叶的构造复杂，分叶柄、叶身和卷须，卷须尾部扩大并反卷形成瓶状，可捕食昆虫。

猪笼草具有总状花序(花轴不分枝，较长，自下而上依次着生许多有柄小花)，开绿色或紫色小花。它叶顶的瓶状体是捕食昆虫的工具。瓶状体开口边缘和瓶盖复面能分泌蜜汁，用香甜的气味

引诱昆虫。昆虫一靠近，就落入它的下一层“圈套”——光滑的瓶口。待昆虫滑落瓶内，被瓶底分泌的液体淹死，并分解虫体营养物质，逐渐消化吸收。

黄花狸藻

水中的食虫植物当属狸藻科了。属于狸藻科的黄花狸藻除花序外都沉于水中，夏秋季花序伸出水面开出黄色唇形花。黄花狸藻看起来生得娇嫩，但其叶器上有卵球状捕虫囊，可捕捉水中微小的虫体或浮游动物。

挖耳草

挖耳草是狸藻科的另一个成员，它是一种生于沼泽湿地的食虫植物。挖耳草是一年生的矮小草本，茎直立，有匍匐枝，捕虫囊生于匍匐枝上。因为它食虫的特点，不具有叶绿素的大型叶片。挖耳草枝顶开数朵小黄花，果期萼增大并下垂。它倒钩的样子就像小小的挖耳匙，便得名“挖耳草”。

大自然的“逆袭者”

明明都是植物，这些食虫植物是怎么“翻身”的？

以猪笼草为例，因为猪笼草一般生长在比较贫瘠的土壤中，而且根系很不

发达，所以很难获得足够的养料。但为了适应环境生存下去，在长期的自然选择和遗传变异中，它的叶子逐渐变化，演绎成奇妙的“捕虫器”，即一个能引诱并装住昆虫的小兜子，植物学上叫作食虫囊，有漏斗形、圆筒形、卵形等多种形状。而叶子的上端则变异成小兜子的盖子，圆形或宽卵形。

为了“填饱肚子”，食虫囊的外表有美丽的色彩和斑纹，内壁和边缘则有饱满的蜜腺，能分泌又香又甜的蜜汁，这对昆虫有着极强的诱惑力，而且边缘十分光滑，因此昆虫很容易上当受骗，自投罗网。

平时，为了防止雨水滴入，猪笼草总是把小兜子的盖子半开着，但一旦有猎物掉进小兜子，它便自动合上小兜子的盖子，然后迅速分泌出含有胃蛋白酶、胰蛋白酶的消化液，利用这样的“化学武器”杀死昆虫。仅仅只需要几个小时，食虫囊里的小昆虫就会变成一堆残骸。被这样分解的昆虫是猪笼草生长所需的氮素的主要来源。

这些大自然的“逆袭者们”为了生存，还有很长的演化道路要走。

据澎湃新闻

实用

干货泡发要掌握水温

木耳、银耳、腐竹冷水泡发。用热水泡木耳和银耳，不仅不易充分发开，口感还会绵软发黏，其中不少营养成分都被溶解而损失掉了。用冷水发制的木耳，吃起来鲜嫩脆爽。泡发腐竹时，不妨在上面扣压一个盘子，使腐竹能够完全浸泡在水里。

香菇温水泡发。泡干香菇的时候，最好用20~35℃左右的温水，这样既能使香菇更容易吸水变软泡涨，又能使鸟苷酸充分分解，散发出鲜味。

海带蒸汽泡发。把海带散开，放在蒸笼里蒸半个小时，再用水冲洗，既嫩又脆。海带泡发好后，食用时可加一点食醋，使之更软脆。

张杰

提示

自热锅使用不当会爆炸

自热食品作为近几年热销的“网红”产品，成为很多人出行游玩的必备。消防员通过实验提醒，自热食品加工时一定要保持散热孔畅通，确保加热包没有破损。

消防员主要从两个方面进行了实验。一是自热食品散热孔被堵住实验。消防员用透明胶带粘住散热孔一段时间后，砰的一声，自热锅的锅盖被顶飞在空中。此时测温，自热锅的温度达78℃。二是发热包破损遇水实验。消防员将发热包的内容物倒进有水的矿泉水瓶，拧紧盖子之后，矿泉水瓶很快膨胀变形，随后就像“炸药包”一样发生爆炸。

消防员对此做四点提示：不要在人员拥挤的空间内食用；发热包只能加入冷水；不可直接放置在玻璃上；不可带盒放入烤箱、微波炉加热。

摘自《科学大观园》

居家

家中砧板巧养护

家中的砧板使用一段时间后，上面多多少少会出现深深浅浅的刀痕，不仅容易藏污纳垢，还影响砧板的使用寿命。如何清洗、保养砧板呢？

每次用完砧板，可以用刷子和清水将表面刷洗干净。刷洗切生肉的砧板，可以用淘米水、食盐水、小苏打水清洗，再用清水冲洗干净。洗后竖起晾干。

用过一段时间的砧板应该来一次彻底清理。先在砧板上倒一些白醋，用刷子抹满整个砧板表面，然后再撒一些食盐。找一根牙刷，挤上牙膏刷洗砧板。反复刷洗两三遍，最后用清水冲洗干净。等砧板晾干后，在表面抹一层食用油，盖上保鲜膜静置四五个小时，让食用油充分渗入砧板。之后把保鲜膜取下，多余的油脂可以用洗涤剂或是小苏打水清洗干净，再风干即可。这样做，砧板既不发霉，且能淡化刀痕、防止开裂，延长使用寿命。

刘波

饮食

滴油加冷水，面条筋道不粘锅

面条吃法虽多，但要煮出一碗清透筋道的面却难住了很多人，要么是煮出来总是粘在一起，要么是面汤特别浑浊，一看就失去了食欲。其实，要想煮出一锅利索好吃的面条，记住以下两个窍门就可以了。

中途加冷水。如果面汤越煮越浑浊，还起了很多白色泡沫。这时只要往锅里加一小碗冷水，面汤就能立马变清亮了。因为煮面时加冷水，会使面条受热更均匀，不至于形成“硬心面”，能更好地保持面条的口感，也能减少面条碱性渗出。如果将煮好的面条单独捞出，用冷水冲一下，还能保持面条的韧性，吃起来更筋道。

放几滴油。和家中煮面不一样，面馆煮面的汤水多含油，有时候还喜欢用高汤，也含有大量油脂，面条自然更加软滑。为了健康，自己在家煮面时不需要放重油，但可以适量调入一些橄榄油或菜籽油，煮出的面条不粘锅。

高志佳

新知

健康新词典

【牧马体质】

很容易放自己一马的人，比如压力有点大就放飞自己，大大美餐一顿。

分析：其实有时候放自己一马也没什么不好，适当降低点标准，让自己喘口气。

【量化生活】

带秤吃饭、精准作息、恋爱计分……把生活数字化。

分析：虽然数据化可在一定程度上带来高效、精准，但这也意味着“以人为本”可能会逐步转向“以数字为本”……要学会“适量”，分辨哪种方式更好，适合自己才是对的。

摘自《家庭科学·新健康》

图吧

5个紫薇品种获植物新品种权



近日，国家林业和草原局公布了2022年第二批授予植物新品种权名单，湖南省林业科学院选育的锦绣红、湘女情、红精灵、湘南红和潇湘紫紫5个紫薇品种被授予植物新品种权。这些品种花色艳丽，具有观赏性高、抗逆性强、适应性强以及耐旱等特点，在我国湖南、广东、广西、河南、湖北、四川等省份及以南地区均可种植。

王昊昊

提示

紫外线美甲灯有损人体细胞

近日一项研究显示，用于固化凝胶美甲的紫外线指甲油干燥设备可能比以前认为的更能引起公众健康问题。美国加州大学圣迭戈分校研究人员研究了这些紫外线发光设备，发现它们的使用会导致细胞死亡和人类细胞发生致癌突变。

这种设备是美甲沙龙中常见的装置。研究已证实，日光浴床使用的紫外线光谱(280~400纳米)是致癌的，但用于指甲烘干机的光谱此前还未得到深入研究。此次，研究人员使用3种不同的细胞系——成人表皮角质形成细胞、人包皮成纤维细胞和小鼠胚胎成纤维细胞，结果发现，仅

使用一次这种紫外线发射设备20分钟，就会导致20%~30%的暴露细胞死亡，而连续3次20分钟使用会导致65%~70%的暴露细胞死亡。暴露在紫外线下还会导致剩余细胞的线粒体和DNA损伤，并导致突变，其模式可在人类皮肤癌中观察到。

总之，在这两种情况下都观察到细胞死亡、损伤和DNA突变，细胞中的活性氧分子(已知会导致DNA损伤和突变)升高以及细胞中线粒体功能障碍。基因组分析显示，受照射细胞中的体细胞突变水平更高，这种突变模式普遍存在于黑色素瘤患者中。

摘自《科技日报》