



# 四川地震导致竹子大量死亡 这么冷的天,大熊猫吃啥

专家说此次可能会比1983年箭竹开花导致的后果更严重  
团团圆圆的兄弟姐妹和家园正经历一场生存危机

## 野生大熊猫之死

去年10月26日一早,卧龙耿达乡幸福村四组的邓文品在家附近的菜地里发现了一只野生大熊猫,初看还以为是一个人趴在那里。这只大熊猫看起来很虚弱,饥肠辘辘的样子,两眼无神地望着他。这只大熊猫成为震后被发现并抢救的首只野生大熊猫。

中国保护大熊猫研究中心工作人员随即将其送到卧龙自然保护区核桃坪基地的野生动物医院进行抢救。检查发现,该大熊猫年龄偏大,极度营养不良、贫血,患有严重蛔虫感染及肝胆、胰腺、肾脏、心脏等实质器

官不同程度变形、水肿和功能衰竭。虽然进行了精心的治疗和护理,但遗憾的是,11月8日9时50分,它最终因多脏器功能衰竭而死亡。与此相近,去年10月29日,唐家河自然保护区也发现了一只“下山”的野生大熊猫,也呈现饥饿状态,幸运的是,这只大熊猫活了下来。

野生大熊猫连续“下山”到人类居住的地方,引起了专家们的高度关注。张和民分析,地震灾害致使大熊猫栖息环境破坏,它们闯入低海拔人类活动区域实在迫不得已。耿达

乡乡长周平章是研究熊猫的土专家,他曾经两次见过野生大熊猫,还见过几次冒着热气的熊猫粪便。据周平章总结的经验,一般情况下,熊猫“下山”主要有四种原因:一是食物短缺,如饥饿等;二是生病,主要有肠胃病、口腔病等;三是寻偶、发情;四是其他特殊情况,比如受到其他野生动物干扰等。他说,这个时候野生大熊猫“下山”主要是因为饥饿和生病。

记者在卧龙采访的时候,天空已经开始飘起雪花,放眼望去,四处的山上早已是白茫茫的。

“汶川大地震对四川大熊猫栖息地造成了严重破坏,由于低海拔地区竹子大量死亡,大熊猫会面临食物短缺等生存挑战,这个冬天不能排除有更多野生大熊猫生病甚至死亡。”四川卧龙中国保护大熊猫研究中心主任张和民近日透露的消息,让人们从国宝团团、圆圆风光赴台转向了它们背后的家园——四川卧龙。

卧龙是享誉中外的大熊猫乐园,由于距离震中映秀直线距离不足10公里,卧龙在汶川大地震中受到近乎毁灭性的打击。“这个冬季大熊猫的日子会十分难过。在低海拔地区,大熊猫赖以生存的竹子已大片死亡,野生大熊猫将面临严酷的寒冬。”张和民说的是事实还是危言耸听?卧龙到底怎么了?冬季冰雪渐近,大熊猫能熬过残酷的冬天吗?

## 熊猫的竹子要开花

张和民透露,卧龙自然保护区大约有野生大熊猫150只,圈养大熊猫142只。在“5·12”地震中,卧龙圈养大熊猫1只死亡、1只失踪、1只受伤。地震后没有找到野生大熊猫尸体,但扭角羚等大型动物均有尸体发现。“我真正担心的还是野生大熊猫。”张和民说。

汶川大地震后,包括卧龙、成都等大熊猫的食用竹均受到很大影响。一般来说,大熊猫的生存需要满足3个条件:水源、竹子和坡度小于30-40度的平缓地带。不幸的是,满足上述3个条件的地方已经很少了,特别是地震过后大片山体发生滑坡,吞噬着大熊猫的栖息地。

“熊猫并不怕冷,在雪地上睡一个晚上,雪都不化的,我担心的是没有吃的。”张和民多次给记者强调,“汶川大地震对四川大熊猫栖息地造成了严重破坏,由于低海拔地区竹子大量死亡,大熊猫会面临食物短缺等生存挑战,这个冬天不能排除有更多野生大熊猫生病甚至死亡。”

有专家说,地震损毁的大熊猫栖息地有

180万亩,其中位于邛崃山系的卧龙自然保护区受损特别严重。张和民透露,卧龙保护区有7%的面积受重灾,而这一区域主要是熊猫活动的低海拔区域,这对熊猫的生存有着深远的影响。张和民甚至认为,相比于1983年的竹子大面积开花死亡,这次地震的破坏对熊猫种群的繁衍生息有着更深远的影响,对熊猫的危害比1983年还厉害。1983年箭竹大面积开花死亡,熊猫种群数量下降了40%,当时卧龙只剩下90只左右的熊猫,抢救了40多只,当时在卧龙直接发现熊猫尸体7只左右。

国家林业局野生动植物保护司总工程师严旬也认为,地震引发山体滑坡和森林大面积损毁,使很多大熊猫居住的洞穴受损或坍塌,“熊猫赖以生存的一部分箭竹被埋没和砸毁,保护区内水体受到污染,直接威胁到熊猫的健康”。

“竹子开花啰喂/咪咪躺在妈妈的怀里数星星/星星啊星星多美丽/明天的早餐在哪里……”这首歌是上世纪80年代国内广为传唱的一首歌曲,其流行的原因是,1983年,

由于箭竹大面积开花,给大熊猫带来了生存危机,引起了全世界的关注和全国性的捐款活动。四川省林业厅野生动物保护站副站长杨旭焜此前透露,截至2007年底,开花竹总面积达到2.4万公顷,占四川大熊猫主食竹面积的1.4%;有9种大熊猫主食竹开花,占四川大熊猫主食竹的30%,其中尤以若尔盖与九寨沟交界区和平武、松潘、北川交界区最为严重。而这一趋势还在继续。

“竹子开花有一定的周期,一般是50-60年。距离1974年岷山竹子开花,至今才30多年,周期未到。但是,地震会否导致竹子开花提前,我也不知道。”张和民说。张和民对此表示乐观,他认为,竹子开花,从理论上讲,当时是有影响的,如果低海拔的竹子没有被破坏,如果竹子的品种不是单一的,问题就不是很大。否则,就会影响很严重。但从卧龙的实践来看,竹子开花的影响应该不会特别大,最担心的还是低海拔的竹子出现问题。

严旬则透露,国家林业局将对竹子进行严密监测,防范震后竹子大面积开花和成片死亡造成大熊猫的粮食短缺。

## 重建熊猫故乡

卧龙破坏严重,能不能把熊猫基地搬到其他安全的地方?一开始就有人提出这样的想法,甚至有报道说,中国目前已经有意为大熊猫挑选第二故乡,而专家认为,在所有竞选大熊猫第二故乡的省份中,浙江极具优势。

“大熊猫生活环境受地震影响持续恶化的情况表明,我们必须重建卧龙,因为卧龙是大熊猫的最佳栖息地,是中国保证大熊猫生存发展的关键。”作为卧龙当家人,张和民态度坚决,“中国保护大熊猫研究中心在卧龙20多年的发展经验证明,卧龙的气候、环境、植

被十分适宜发展大熊猫圈养种群和进行圈养大熊猫野外放归实验等研究。”

经过科学论证,有关方面决定在卧龙耿达乡境内的黄草坪继续建设新的中国大熊猫研究中心,原来的中心将改造成遗址公园。香港立法会1月20日将开会讨论26个、总计约15亿的援建卧龙项目问题,如能获得通过,熊猫家园重建将走上快车道。

“要抢救大熊猫,除近期的应急措施外,从长远看,最应保护好大熊猫的生存环境,在大熊猫栖息地的低山河谷地区退耕还林,根

据气候、土壤情况人工恢复不同的植被类型,并在林下引种多种熊猫喜食的竹种。”现在,已有国内外的科学家认为,除非采取措施保护好大熊猫的天然栖息地,否则野生大熊猫在今后30年内会面临灭绝的危险。

“卧龙的百姓现在最关心两件事:一是他们在外面上学的孩子回来;二是大熊猫一定要回来。”周平章相信,“今年启动重建,明年熊猫肯定会回来。”

现在的困境是,大熊猫如何度过残酷的冬天。  
据《南方日报》

1183188

精彩生活邀您参加!  
快乐主持人24小时真情守候!  
歌曲、游戏……交友娱乐两不误!  
全省电话均可拨打,仅收基本通话费。

聘

挑战高薪你也可以

某服务公司诚招有售后服务经验者,本市长期居住、下岗职工,已婚已育者优先,每周结算一次工资。

丁莉:0371-65118633 13673605425

# 纯物理 更安全 更健康 5S压榨工艺打造食用油高品质

频频出现的食品安全问题,让消费者绿色天然食品更加关注。在食用油市场,笔者发现不少消费者对鲁花5S纯物理压榨的花生油情有独钟。细数原因,一是工艺安全。采用纯物理压榨工艺,不添加任何化学添加剂,不经高温精炼,二是口味好。炒出来的饭菜口感纯正,香味浓郁;三是营养丰富。只榨取第一道花生原汁,全面保留了花生的营养成分,有利于身体健康。而鲁花压榨花生油的这些优势,都源于鲁花的独门绝技——5S压榨工艺。

作为花生油专业生产企业,鲁花集团产销规模在世界上遥遥领先。经过6年的科技攻关,鲁花集团独创了5S纯物理压榨工艺,使鲁花油不仅香味浓郁,而且更营养,更健康。国家有关部门多次组织专家组对5S压榨工艺进行成果论证,结论为:5S纯物理压榨工艺科技含量高,填补了国内外空白,具有明显的五大创新:

一是生产中一次性压榨,避免了化学溶剂对油品的污染,使食用油品质的安全性得到保

障。中国标准化研究院顾客满意度测评中心公布的调查结果显示,鲁花在色泽、气味、口味、营养成分、性价比、品牌形象等各项指标上都获得了满分,高居中国食用油用户满意度榜首。由此,鲁花先后获得了“国家级放心油”、“国家无公害产品”等殊荣。也同时拥有“中国驰名商标”和“中国名牌产品”两项权



威认证,这在中国食用油行业是十分罕见的。

二是采用独特焙炒工艺,解决了花生制油的“生香和留香”问题。

三是采用无水脱磷技术,解决了成品油中酸价超标问题。我国出口花生油的专业检验机构曾有检验报告认为:“鲁花花生油无论在色泽、气味、滋味及内在质量上,已达到和超过世界名牌产品的各项检验指标。”

四是充氮保鲜,恒温储存,使油品一年四季保持新鲜,从而保存了成品油中的天然营养成分。据了解,只有通过纯物理压榨方式,才能保留花生油中对人体有益的活性伴随物。中国粮油学会油脂专业分会副会长王兴国教授介绍,伴随物也称活性营养素,是对人体有营养价值的微量元素群。人体需要的一些微量物质,有些必须从油脂里获得。而鲁花所发明的5S物理压榨工

艺,则在食用油中全面保留了这些活性营养素。

五是独创去除黄曲霉素的分离技术,能够有效去除油品中的黄曲霉素。目前,国内外植物油生产企业大部分采用化学方法去除黄曲霉素,但是会破坏花生油中的营养物质。中国粮油学会油脂专业分会副会长王兴国教授则明确指出,既要保留风味,又要保留伴随物,去除黄曲霉素是世界性的难题。为了解决这个世界性的难题,鲁花发明了黄曲霉素去除剂,可以通过低温物理的方式完全去除花生油中的黄曲霉素,结合鲁花公司独创的加工工艺,在去除黄曲霉素的同时,又可以不破坏花生油中的营养物质。

非转基因、不含胆固醇等食品健康问题,经过众多食用油加工企业的大力宣传,已经得到了普及性的认知,大大提升了中国公民对于食用油的消费安全意识。今天,鲁花集团凭借其世界上领先的5S食用油压榨工艺,正引领我国食用油工艺历史发展的新方向。  
梁清/文