

野外挖笋遇蝉猴,油炸吃了;还有吃铁树花籽、仙人球、野生蜗牛的……

吃的是新奇,换来的是住院

知了叫,夏天到,但“吃货”联想到的却不是夏天,而是一盘盘叫“油煎金蝉”的美味。前几天,王先生夫妻二人油炸了一盘知了幼虫(俗称“蝉猴”),结果双双中毒住进医院。医生说,每年因为吃野生蘑菇、野果等中毒住院的已经不算新闻了,还有吃铁树花籽、仙人球、野生蜗牛的……“吃货”们吃得新奇,换来的结果是中毒住院。

记者 鲍云洁 通讯员 应红燕

野外挖笋遇蝉猴 油炸食用中了毒

昨天,记者在李惠利医院急诊观察室见到了已经好转的王先生。对于8日发生的事情,王先生连连摆手表示不愿再提:“不好意思再说了,都是贪嘴惹祸!”

王先生的妻子仍在重症监护室,昨天下午刚刚苏醒,因为吃得比丈夫多,她已经昏迷了两天两夜。

记者从其亲属处了解到,8日那天,夫妻二人出门郊游,主要活动是挖笋。挖着挖着,两人发现了土里有不少蝉猴,收集在一起,有四五十只之多。

王先生知道蝉猴含有高蛋白,还是道菜,夫妻俩一合计,决定回家油炸了当晚餐。

香喷喷的蝉猴上桌了,王先生吃了四五只,妻子吃了十几只,这意外的收获确实美味。但一个多小时后,两人渐渐感觉心慌胸闷,还伴随着呕吐。两人连忙喊来亲属,送到医院时王先生的妻子已经陷入昏迷。

在医院洗胃和补液后,两人的病情渐渐稳定下来,因为抢救及时,两人的肝肾功能没有受到严重损害,医生说应该不会留下后遗症,不过还需要进一步观察。

李惠利医院急诊科主任方建江告诉记者,蝉猴的蛋白含量非常高,但高蛋白物质变性后本身就是毒物,吃了无法判断新鲜程度的蝉猴很容易中毒。而且蝉的种类有许多,有些蝉本身就是有毒的。另外,高蛋白昆虫在人体内不易被消化,容易引起人体过敏症状,有湿疹、荨麻疹、过敏体质的人千万不可食用。每年夏天,医院急诊室都会接诊此类患者,症状有轻有重,王先生夫妻属于比较严重的。

“吃货”很“勇敢” 中毒源五花八门

更让记者惊讶的是,医院急诊室这些年来收治的食物中毒患者中,有不少都是好奇心惹祸,中毒源更是五花八门。看来,“吃货”们都有颗“勇敢”的心。

“吃野生蘑菇、野果中毒的已经不算新闻了,每年都有这样的病人,而且大多是白领,出门郊游时遇到漂亮的野生动植物,就带回家烧汤做菜,因此而中毒。”方建江说,“我还碰到过吃野生蜗牛

中毒的,患者在郊游时看到了蜗牛,联想起法国的蜗牛大餐,于是在野外找了许多蜗牛带回家烧成菜肴,这野生蜗牛跟人工养殖的根本就是两回事啊,吃下去自然要住院。”

方建江说,近几年城市里流行种植多肉植物,尤其受到白领们的追捧,好奇心重的姑娘,在百看不厌的同时,竟然想用舌尖感受一番——有女患者因为吃了自己

养的仙人球而腹泻不止,还导致轻度肝功能损伤。

还有更夸张的,方建江收治过一名中年患者,他喜欢摆弄花草,见家里的铁树开了花,想起民间“铁树开花,千年一见”的说法,十分兴奋,而他的庆祝方式居然是把铁树花籽炒了吃。结果自然是中毒了,送到医院时已经休克,还伴有肾脏功能损伤。

医生提醒

方建江提醒说,爱尝鲜不是坏事,但菜场和超市售卖的食品才有安全保障,“野味”千万不要轻易尝试,而且越是高蛋白的物质变质后越不安全,非常容易

导致过敏、中毒。

吃了新奇的美食后,如果出现嘴麻、胸闷、皮疹甚至是出血症状,就有可能中毒了,要在第一时间催吐,并

大量喝水,在最短时间入院治疗。而民间所谓喝牛奶、豆浆可以解毒的方式是不科学的。事实上,很少有什么食物能够解毒,催吐是唯一有效的方法。

呀!彩色土豆快上市了

彩色的土豆,你见过吗?阿拉宁波已试种成功。记者昨天从市农科院获悉,今年,我市试种了3个新品种彩色土豆。其中红皮红心土豆口感棒,红皮黄心土豆则产量骄人,预计亩产5000斤左右,较往年常规的水果土豆产量高了50%!市民有望在餐桌上尝到“漂亮”的彩色土豆。

很快将端上市民餐桌

市农科院生物所所长严成其博士说,“土豆是从国际马铃薯中心引种的,在鄞州鄞江的试验田中试种。这次的品种相比往年,口感好,产量高,可以说,宁波已引种成功。”

记者看到,此次3个品种的土豆分别为紫皮紫心土豆、红皮红心土豆和红皮黄心土豆。它们表面都十分光滑、椭圆形居多。个头大小不一,大的比普通土豆还长一点,小的只比葡萄大一些。比较特别的是红皮红心土豆,外面是红色,果芯是娇嫩的粉色,还能看到花形图案。口感上,红皮红心土豆很爽口,脆脆的,有些微甜,带点番薯的味道。

严成其说,这次试种的土豆中,产量最高的是红皮黄心土豆。“以前试种成功的彩色土豆都有一个问题,就是产量低,很难进行种植推广。这次的红皮黄心土豆,皮非常薄,果实十分饱满。最重要的是,它比普通土豆的产量都要高20%,比往年常规的水果土豆产量高了50%,市民



左侧是两个彩色土豆,右侧是平常大家见到的土豆。

记者 刘波 摄

朋友应该很快就可以在餐桌上尝到了。”

彩色土豆营养更丰富

“这是转基因食品吗?能吃吗?”很多市民对此可能会有些担心。

严成其的答案是,“当然能吃,它是通过生物技术与大田常规种植技术结合培育出来的新一代产品,只是在细胞层面上对土豆芽进行了茎尖去病毒处理,可放心食用。”

据了解,市农科院还将引进更多彩色土豆新品种,来丰富市民的菜篮子。

根据实验室初步分析,彩色土豆的营养价值更加丰富,含有花青素。普通土豆中并不含花青素,花青素是一种强有力的抗氧化剂,可增强动脉、静脉和毛细血管弹性,可抗心脑血管疾病,预防癌症、心脏病、过早衰老和关节炎等。

与老品种相比,彩色土豆芽眼小,外观好看,还具有主秆发达、分枝少、抗病性强的特点,亩产达1500公斤以上,比普通土豆增产20%左右。同时,由于抗病性提高,在生产中大大降低了农药的使用剂量,有利于生产出无污染、无公害的绿色食品。

记者 苏钧天



童王河桑田路毕家桥下仍有污水排出

“整治江东童王河”后续



改造后的童王河。 记者 王增芳 摄

从昨天开始,童王河水水质整治进入实质性阶段:在300米长的试验段里,近100万株沉水植物种植完毕,并将马上覆盖可利用太阳光的高效光催化网床。如果一切顺利,再过1个月,这段河水的水质将出现质的变化。

记者昨天在现场看到,永达路那边童王河的河道里种植了不少水生植物,有些和小青菜的大小差不多。“我们在试验段种植了多种沉水植物,数量达到了近100万株。”宁波天河生态水景科技有限公司总经理童宁军告诉记者,“童王河最主要的水质问题就是富营养化,造成富营养化的主要物质是氮、磷及有机物。而种植沉水植物就是来吸收这些氮、磷。”

“下周,我们会把公司自主研发的高效光催化网床铺设在水面。”这也意味着,以后只要有阳光,这个设施就会不停地对河水进行光催化氧化作用,从而把有机污染物分解成无机物。

但最近一段时间,童宁军突然发现,周边仍然不断有新的污染源出现。

记者在现场时,有几名工人正在给河道边的栏杆喷砂。而喷出的砂砾有很大一部分漂到了河道里,导致水面上漂浮了白白的一层细沙子。

相比细沙污染,前段时间童宁军发现的两次污染要严重许多。上个月的某天,他偶然发现北面河道漂出不少油污。他马上到永达路的北边查看,发现该段河面的油污更多。在岸边,他看到河道保洁员从河里打捞上来的一个机油桶。不久后的一个雨天,童宁军又在桑田路毕家桥下发现一个正在排污的排水管。他给记者看了一段视频,视频里,一个直径1米左右的排水管,正不断冒出黑色污水。

“正是有这些污染源的存在,我们已经补种了两批沉水植物。”童宁军,希望有关部门能查一下童王河周边的污染源。

记者 林伟 通讯员 杨拥



大黄鱼鱼苗放流象山港

昨天,近500万尾岱衢族大黄鱼鱼苗被放流到南韭山海域。今年,我市计划投资476万元,在南韭山海域增殖放流岱衢族大黄鱼1700多万尾。

记者 苏钧天 通讯员 刘御芳