柿子千万别和鳗鱼一起吃！

男子长出“柿结石”导致肠梗阻

每年秋冬季节，宁波各大医院都会收治因为吃柿子出问题的患者。近日，有名中年男子，吃了柿子然后吃鳗鱼，肚子里长出一个大结石导致肠梗阻，因为他还患有其他的疾病，最后住进了ICU。医生提醒，柿子一定不能空腹吃，也不能和高蛋白的食物一起吃。

吃了一个柿子就导致肠梗阻

几天前，鄞州人民医院急诊科来了一名肚子痛的中年男子，他不但肚子痛，还恶心呕吐，把头一天吃过的东西全都吐出来了，肚子痛还是不能缓解。

经过检查，医生判断这名中年男子是肠梗阻的症状，怀疑是有异物卡在了这个男子的肠道上。

经过反复追问患者头一天的饮食，医生找到了可疑点。原来这名男子头一天吃了一个柿子，不是特别熟，而且还吃了鳗鱼。会不会是柿石症？中年男子被送进了手术室，手术中，医生发现他的腹腔里有大量的液体，小肠梗阻的地方有一个质地偏硬的异物，有4×6厘米大小，取出来一看，正是柿结石。

因为这位患者患有糖尿病、肾病，手术后他被送进了ICU病房监护。鄞州人民医院ICU护士长王艳芳介绍，医院每年都有收治柿石症的患者，但吃了一个柿子就导致这么严重后果的，还是第一次碰到。

昨天下午，鄞州人民医院手术室里，消化内科主任许丰正在为一位胃柿石症的患者做手术。这位60多岁的患者，因为觉得柿饼美味，一口气吃下了一盒柿饼。一天后感觉不对劲，胃痛得不行。经过检查发现，这位患者的胃部长了四个大小不一的结石，所幸这些结石暂时没有梗阻到肠道里。

要通过胃镜取出胃部的柿石，并不容易，因为有的柿石个头比较大，要弄碎了才取出，所以患者需要在手术室里进行取石。

医生提醒：切莫空腹吃柿子 也不能和高蛋白食物一起吃

“每年秋冬季，总能遇到好几个柿石症的患者，大部分都是柿子或柿饼吃得比较多引起的。”许丰介绍，一般来说，空腹吃柿子，或是跟蟹、鱼、虾等高蛋白食物一起吃，都容易长结石。柿子里含有较多的鞣酸及果胶，空腹时，它们会在胃酸的作用下与蛋白质、钙质等物质产生化学反应，形成高黏度物，再与其他食物粘在一起，形成大小不等的硬块。如果这些硬块不能通过幽门到达小肠，就会滞留在胃中形成胃石，倘若无法自然被排出，会造成消化道梗阻，出现上腹部剧烈疼痛、呕吐，甚至呕血等症状。

许丰提醒，切莫空腹贪吃柿子，而且一次不超过两个。此外，含高蛋白的蟹、鱼、虾在鞣酸的作用下，很易凝固成块，也很容易形成结石。一旦吃了柿子后出现上腹部剧烈疼痛、呕吐等症状，必须及时至医院就诊。

记者 孙美星 通讯员 张基隆 王艳芳

“爱心座垫”温暖乘客心

孙玲翠和章国英做的爱心座垫。通讯员供图

本报讯（记者 陈烨） “212路公交车开通3年来，每年冬天，70多岁的孙玲翠阿姨和她的侄女章国英，两个人在家做好座垫，安放在公交车的座椅上……”昨天，网友“滚滚是偶”发了这样一条微博，引来不少点赞。记者昨天下午了解到，这桩暖心事发生在奉化。

据了解，孙玲翠今年75岁，侄女也年过六十了。“我其实也是为了自己，冬天坐公交车有点冷，索性就跟侄女做了一批垫子，顺便把其他座椅都铺上。”孙玲翠显得有些不好意思，对于自己的热心肠，她只说是“顺便”。

记者看到，座垫外包一层金色的印花布，内芯是松软的海绵，两端还缝了细长的绳用以固定。而座垫的材料都是孙玲翠自己掏腰包买的，缝纫的活儿由侄女来干。