

小心咯, 别被“毒物”伤着咯



大料八角(上图)果实饱满,绝大多数为8只角,而莽草果实(下图)的角更细长,多有9-14只角,人误食之后,会有性命之忧



四须鲶鱼(上图)以水中浮游生物为食,肉质细嫩鲜美,而八须鲶鱼(下图)多以腐肉为食,肉质较粗,且有卫生隐患

小心咯,你家的灶台上可能会有毒物咯。比如,调料瓶里的大料茴香“八角”可能长着十个角。谁会在买它的时候挨个数数呢。但是,就是这多出来的两个角,却让大料变毒药。还有,家里老人孩子爱吃的鲶鱼,你数过它们“脸上”的胡须么,四根?八根?别以为只要有胡须就成,这不同的胡须养法可不同,营养当然也就不一样了。此外,都说夏天适合进补,很多人就给家里的老人买上些天麻尽孝心,你瞅准了没,你买的是真的天麻吗?老人身子弱,这买错了,影响就大了去了,不信,瞅瞅《发现》周刊的发现吧。

□本版主笔
快报记者 张荣



由于天麻(上图)对于治疗头晕目眩有奇效,深受欢迎,因此招来了许多假冒仿品,这其中,商陆根(下图)危害最大



八角与莽草,区别在于几个角

八角,顾名思义,有八只角,形状似星星。芳香浓郁,是家庭“大厨”的必备之物。这个大料,能除去肉食中的臭气、腥气、膻气,还将自身具有的茴香醛的暗香渗入食材中,令食客胃口大开。不仅如此,八角的主要成分茴香油,能刺激胃肠神经血管,促进消化液分泌,增加胃肠蠕动,有助于缓解痉挛、减轻疼痛;其成分茴香烯能促进骨髓细胞成熟并释放入外周血液,有明显的升高白细胞的作用。

由此,八角大受欢迎就在情理之中了。然而,另外一种貌似之物,东施效颦一样,也出现在市场上了。不过,一般情况下,它长了十只角,甚至还多。这可具有隐蔽性,有多少人会在买茴香的时候,一个一个地挨着数角啊。于是,它便道貌岸然地出现在家庭的厨房里。这下可就坏了,这玩意儿,虽然长得像八角,性子可不像,说不定,就要了你的命。你若不信,看看这件事儿。

1962年2月19日,湖北省长阳县一家单位的职工食堂烧了



莽草的花香气中透着灵性,然而,它枝、叶、根、果无一不毒 本版皆为资料图片

炖肉。这个年头,能吃上一顿肉,那还不连肉带汤吃得干干净净。谁料,这肉味还口齿留香呢,55名职工却在食用后18个小时内相继中毒发病。吃得含蓄的症状较轻,开始时头痛头晕,胸闷气急,烦躁不安,之后便恶心呕吐,四肢麻木,瘫软无力,眼球发胀,转动不灵活。吃得多的就严重了,一开始就剧烈头痛,呈喷射状频繁呕吐,四肢抽搐痉挛,瞳孔缩小,心率减慢,血压升高;之后反复抽搐,昏迷,高热,呼吸困难,瞳孔散大,尿失禁。经过治疗,54人痊愈,1人死亡。刚开始的时候,刑侦人员认为是有人蓄意下毒。而最后经过调查发现,问题就出在食堂里的茴香上。那茴香是食堂职工到镇上的牲畜防治站购买的,那不是食用的大料,而是“山大茴”,也就是当地民间称的莽草。

这下明白了吧,这个“东施”就是莽草。

让我们来看看它长得啥样。

南京中山植物园内就有莽草。一眼看上去,莽草的花朵像是小家碧玉,碧绿的叶中,小小的红红的花瓣,秀气中透出灵性来。可是,它却是有毒的。据植物园内一位工作人员介绍,莽草全身都有毒,枝、叶、根、果无一不毒,果实尤其是果壳毒性大。这个果实,就是能够以假乱真的“毒八角”。江苏省中西医结合医院中药资源研究室钱士辉主任告诉记者,如果你误食了它,它的毒素将直接刺激你的消化道黏膜,并经消化道吸收入入间脑、

延脑,使呼吸中枢和血管运动中枢功能失常,并麻痹运动神经末梢,严重时损害你的大脑,甚至会让你死于呼吸衰竭。《神农本草经》转自于《山海经》的文字说,莽草,其状如棠而赤叶,可以毒鼠。《梦溪笔谈》中说得更直接,将莽草掺入饭中投水毒鱼,鱼儿“皆翻上”。古时候,人们常常用它来毒老鼠,效果奇佳。想想吧,你若不识莽草的果子,岂不会遭到老鼠的厄运?

莽草的果实长什么样,和八角差不多,要不然怎么能混淆人耳目呢。只不过,一般来说,八角都是长着整齐的八个角,也有可能受生长环境影响,有少数果实发育不良,没长成八个角,或者八个角长短不一。而莽草的果实瘦而长,比八角还要多出几个角,一般是10到14个角。这么一说,买八角时,就得多加目测了。不过,八角虽常态下为8瓣,但也有少数为7、9、10瓣,甚至极少数为11瓣;莽草也有少量为8、9瓣;所以八角和莽草都会有8~11瓣的,如果只凭果实瓣数来判别真假还不是很容易,尤其是当果实部分或全部果瓣分离时就根本无法凭果瓣数鉴别。但不管怎么说,买八个角的,相对是最保险的。除此之外,你买八角时,还可以加入嗅觉——通过闻味儿来区分。八角闻起来有股特殊浓厚的甜味。而假的,味儿就淡多了。如果你敢放到嘴里尝尝,那假的,味儿是酸涩麻舌的。

为了家人的健康,买八角时,可得带着火眼金睛哦。

鲶鱼好不好,看它胡须长多少

说到鲶鱼,可能你的手心就有了一种滑不溜秋的臆想。黏糊糊的,有着挥之不去的黏液。可它好吃,肉质细嫩,鲜少鱼刺,营养还很丰富,特别适合老人孩子。鲶鱼,还长着长长的和猫一样的胡须。鲶鱼是视力低下的“近视鱼”,但听觉和嗅觉却非常灵敏,善于捕食活饵,这主要归功于那几根胡须。因为那上面分布着发达的触觉和嗅觉神经系统。不过,在鱼市买鱼让摊主宰杀时,你有没有多看一眼,你选中的鲶鱼,它长了几根胡须?从没有?嗯,下次不妨多看两眼,因为这胡须根数不一样,鱼儿的生长环境可是大相径庭哦,自然,滋味也是有区别的。

这胡须的差别,你首先能从价格上看出区别。去菜市场买鱼,如果你买的,是九元一斤的鲶鱼,多问一句,怎么这么贵?摊主会很淡然地告诉你,有便宜的,五块一斤,你要么?说完,他会从另外一个筐里掏出一条来,黑不溜秋,乍眼一看,和九块一斤的没区别呀,摊主就会提醒你,看看,胡子不一样呢。

胡子不一样,价格当然就不一样了。这是摊主的言下之意。这也是《发现》记者在北京东路一家菜市场的经历。记者多跑了几家,他们干脆只有四五块一斤的,贵的都没有。问有什么区别,讳莫如深,不告诉你。

南京市江宁区水产协会一位专家告诉记者,这胡须根数不一样的鲶鱼,养殖方法是有区别的。“它们都属于鲶形目,鲶科,鲶属,虽然外形极其相似,但还是有区别的。”

有四根胡须的鲶鱼,上下颌各有两根。它是淡水鱼中的优良品种,靠吃水中的浮游生物和水

草为生。皮下脂肪少,肉质特别鲜美,特别适合老人孩子还有要求瘦身的女性食用。但是,它怕冷,一旦温度降至7℃以下,水里的浮游生物一减少,就难以存活。而八须鲶鱼不怕冷,存活率高。它为何不怕冷,可能和它的“饮食”习惯有关。

养殖专家介绍,这种八须鲶鱼,吃的是动物的尸体、内脏,比如病死的鸡鸭鹅及它们的内脏等等。若你看过养殖八须鲶鱼的池塘,你是绝对吃不下它的。池塘里的水都是红色的,老远就弥漫着腥味儿。因为吃的这些食物,八须鲶鱼筋骨很粗壮,冬天的低温也不在话下。“我亲眼所见,当养殖户将八须鲶鱼的食物运到池边时,闻到味的鲶鱼就蠢蠢欲动,当食物被抛入河里时,鲶鱼甚至能够从水中跃起到空中接食。”但同时,八须鲶鱼的皮下脂肪也较厚、肉粗、土腥味较重,远不及四须鲶鱼口感好。还有,就和我们谈垃圾猪就色变一样,八须鲶鱼的饮食方式为食客带来很多的隐患。水产养殖专家告诉记者,用动物尸体、内脏喂鱼不安全。从养殖环节来讲,国家是有明文规定,禁止用动物死尸当饲料喂养家畜。用动物内脏,可以喂养少数的水生动物和陆生动物,但前提是必须经过煮熟或其他一些无害化处理。至于动物的尸体更是规定不许可的,必须就地掩埋或经过无害化处理。“未经处理的动物内脏里有各种寄生虫和病毒,不仅会造成水体污染,被水生动物吃了以后,也可能造成水生动物致病。”

换句话说,吃八须鲶鱼和吃垃圾猪肉对人体的伤害是一个道理。明白了吧,到菜场买鲶鱼,数清了胡须再下手。

天麻真不真,你要好好认一认

天麻是个好东西,能够治疗头晕目眩,还能祛风止痛。家住江宁区的张女士7月去桂林旅游,途经一家中药店,看到天麻在促销,便走了进去。只见这些天麻各个饱满,还有红棕色的干枯芽苞,便买了半斤,回去孝敬老妈。上周一,张女士带着一只老母鸡去探望母亲,并下厨做了天麻炖鸡汤。吃饭的时候,张女士只喝了一些鸡汤,而她的老母亲吃了一小块天麻。

当时,老人便感觉天麻有点苦,大约10多分钟后,还在吃饭的她便感觉到全身麻痹,嘴都张不开了。见此情况,家人赶紧将她送区中医院抢救。医生看到他们带来的天麻样品,告诉他们,老人吃的并不是真天麻,是假的,但这究竟是什么玩意儿,他们一时半会儿也没看出来。

你看,这孝心办成了坏事儿。那么,真正的天麻长什么样?

在新街口的一家中药店,记者看到了真正的天麻,长椭圆形,扁缩而略弯曲,长10厘米左右,宽五六厘米,厚3厘米左右。一端稍粗,有红棕色干枯芽苞,店员告诉记者,这叫“鹦哥嘴”,有的为开花后残留的茎基;天麻的另一端有自母麻脱落后形成的疤痕,被称为“肚脐眼”。外皮剥落后部分残存,表面黄白色或淡黄棕色,可见圆圈点状的退化须根痕组成的横纹、麻点皱纹和轮节。据店员介绍,真正的天麻质坚实,半透明,不易折断。而假天麻一般不透明,无麻点皱纹和轮节,也无“鹦哥嘴”和“肚脐眼”特征,断面纤维明显,质较轻,或易折断。目前,经常被用来充当天麻的,有紫茉莉的根、大理菊的根、羽裂蟹甲草的块茎、马铃薯的块茎、赤爬的块茎、商陆的根、羌商陆的根、芭蕉芋的根茎。这其中,商陆的根是有毒的。



商陆根的切面(下图)凹凸不平,颜色深,呈纤维性。而天麻断面(上图)平坦,无纤维点,呈半透明角质状,有光泽

江苏省中西医结合医院中药资源研究室钱士辉主任告诉记者,商陆是一味药性峻烈、有毒的中药,味苦性寒,具有逐水消肿、解毒散结、利尿等功效,用于治疗水肿、胀满、痲疹等症。但临床中医用得很少,大多中药房都有名无药。商陆的根状似人参,经常被一些不法商人加工成人参、高丽参,甚至天麻。误食商陆可引起中毒,会出现恶心呕吐、腹泻、头痛、肌肉抽搐等症状;严重者甚至会因心脏和呼吸中枢麻痹而死亡。

买了假天麻,没毒的,就当花钱消灾了。这有毒的,可就害人了。所以一定要看仔细了,中药店的店员说,商陆的根的横切面凹凸不平,颜色深,呈纤维性,味苦,嚼到嘴里麻舌。而真天麻切开后断面平坦,无纤维点,呈半透明角质状,有光泽,味微苦带甜,嚼之有黏性。

买天麻时,可要把握这个要点哦。