

①7月1日,云南·南华国际野生菌交易中心,摊主在处理见手青。

②7月1日,楚雄州人民医院蘑菇中毒临床研究室工作人员展示烤干的致命鹅膏。

③7月1日,楚雄州人民医院蘑菇中毒临床研究室陈列的蝶形斑褶菇标本,内含可致幻的裸盖菇素。近年来,裸盖菇素在抗抑郁研究中展现潜力。



菌子虽美味,尝鲜需谨慎——

这场舌尖上的博弈从未休止

□本报记者 孙韧 张可心
特约记者 李歆垚 段海燕
通讯员 孙浚玮摄影报道

雨水连绵的7月,山林幽深处冒出一朵朵“小伞”。它们五颜六色、形态各异,是野生菌王国充满灵气的馈赠,也是云南人饮食文化中不可或缺的灵魂。

云南省是全球野生菌品种和数量较多的地区之一。世界已知野生食用菌2500余种,云南省就有900余种;全国已知有毒野生菌500余种,云南省就有200余种,其中20余种含有剧毒。

“菌子虽美味,尝鲜需谨慎。”云南省食品安全办每年都会向全省手机用户发送预警信息。美味背后潜藏风险。多年来,云南省一直在特色饮食消费和公共卫生安全之间寻找平衡。该省野生菌中毒死亡人数已连续6年下降。

兰茂牛肝菌和致命鹅膏

近日,在楚雄彝族自治州人民医院的病房里,记者见到了56岁的樊先生。躺在病床上的他,经过一天的治疗,中毒症状已有明显缓解——头晕、恶心的症状减轻,情绪不再暴躁。

“菌子没炒熟,他还连着吃了三顿。”樊先生的家属拿出手机,为记者展示了兰茂牛肝菌的照片。经过多年的广泛宣传,许多云南人养成了一个习惯:吃野生菌之前先拍照。万一发生中毒,野生菌的样品、图片,可以帮助医生快速识别菌类,精准施救。

兰茂牛肝菌俗称红葱,是见手青家族中的一员。它属于条件可食菌类,只要烹饪得当,这类菌子的毒素会被高温分解。在野生菌中毒的轻症患者中,出现幻觉的大多是食用了未炒熟的见手青。

见手青是一类伤变氧化后出现靛蓝色反应的牛肝菌的统称,常见的有兰茂牛肝菌、华丽新牛肝菌等。云南省第一人民医院急诊内科医生宫冰告诉记者,见手青中毒最常见,会让患者产生幻觉,但这种体验未必美妙,不少患者会看到蛇、蝎等恐怖景象。

要熟悉去医院的路,中毒后切勿拖延,这些都是野生菌中毒患者的救命常识。作为云南省中毒临床救治基地,云南大学附属医院构筑起野生菌中毒救治的“最强防线”。

记者在该院看到,经过组合式血液净化治疗,几名重症患者已转危为安。他们大多是因食用鹅膏菌中毒。在菌子界,致命鹅膏是中毒事件中的“头号杀手”,可造成严重肝损伤。

快速识别毒素类型,是救治中毒患者的关键一环。“我们建立了可以检测鉴定200多种毒素的实验室。此外,50%的州市疾控中心具备常见毒蘑菇毒素检测能力。”云南省疾控中心营养与食品卫生所副所长董海燕说。

云南大学附属医院急诊医学部主任郑粉双介绍:“我们向鹅膏菌中毒高发地区发放快速检测试剂盒,指导当地医疗机构使用。”

郑粉双还牵头编制《野生蘑菇中毒患者诊疗技术规程》《野生蘑菇中毒患者护理技术规程》,联合多名专家编写《“医”眼识毒——毒蘑菇的鉴别与误食诊疗》。“希望这本书可以成为医护人员的工具书。”郑粉双说。

“这是致命鹅膏——头上戴帽(菌盖),腰间系裙(菌环),脚上穿靴(菌托)。”宫冰拿着模型向记者介绍。记者发现,当地不少医疗机构都设置了展示柜,摆放3D打印的野生菌模型。这些模型不仅可以作为健康教育的演示教具,还能方便中毒患者指认“凶手”。

为挽救患者生命,云南省医疗机构不断探索新技术、新办法。例如,云南省第一人民医院急诊科创新使用经皮经肝胆囊穿刺引流术,近年来成功挽救了多名因野生菌中毒发生肝衰竭的患者;云南大学附属医院依托“人工智能(AI)辅助蘑菇中毒诊断预警系统”,研发了手机应用软件“医眼识菌”,这款应用软件可根据患者临床症状、检验指标及野生菌图片,生成个性化诊疗建议。

风险地图和毒蘑菇图谱

“我们持续探索构建立体化宣传网络。”云南省人口和卫生健康宣传教育中心健康传播与项目管理科科长李晓园介绍,每逢野生菌中毒高发时段,中心都会运用音视频、图文海报等载体开展宣传,内容涵盖剧毒野生菌辨识、安全食用规范、错误民间偏方辟谣、中毒应急施救等要点。

为预防野生菌中毒,云南省坚持用好“两张图”,一张是体现精准干预理念的野生菌中毒风险地图,另一张是提示公众警惕饮食风险的常见毒蘑菇图谱。

今年,云南省共划定野生菌中毒高风险地区6个、中风险地区49个、低风险地区74个。野生菌中毒风险地图是如何绘制的?董海燕介绍,地图是动态绘制并定期更新的,其依据包括中毒事件监测数据、居民野生菌中毒知识知晓情况以及医疗救治能力等核心指标。

依托这张地图,各地实施差异化防控策略。“比如针对高风险地区,要求开展实时监测,定期研判有毒野生菌中毒趋势。同时,提升乡镇卫生院野生菌中毒病例前期处理能力,以及县级及以上医院对重症野生菌中毒病例的综合救治能力等。”董海燕举例说。

为了解野生菌中毒防治工作,记者来到野生菌王国的“核心腹地”——楚雄州。这里因野生菌闻名世界,却极少发生严重的野生菌中毒事件,原因何在?

当地多家医疗机构负责人表示,扎实的宣传教育起到了决定性作用。此外,鲜美的野生菌是楚雄人的骄傲,多名当地居民表达了相似观点:“吃菌子中毒是件丢脸的事。”

走进楚雄州人民医院蘑菇中毒临床研究室,灯光下的罐子里,各种野生菌身姿妖娆,散发出神秘气息。这里收藏着1200多份标本,全部由医务人员精心制作而成。

“我们购置了冻干机,模仿永春花的制作工艺,摸索出一套保存蘑菇的方法。”该院药剂师李吉品说,这些标本不仅助力开展科研工作,还是制作科普画册的珍贵资料。

去年,楚雄州南华县野生菌交易额突破20亿元,带动当地5万余户农户增收。为了担得起“中国野生菌美食县”这一美誉,南华县不断强化野生菌中毒防控。

南华县五街镇芹菜塘村有一座“菌王山”,雨水中白雾缭绕。每到七八月份,整座“菌王山”会长满菌子。五街镇卫生院院长苏文萍介绍,辖区居民大多是彝族。每到采摘季,各村的大喇叭会播放舞语的野生菌中毒防范提示。

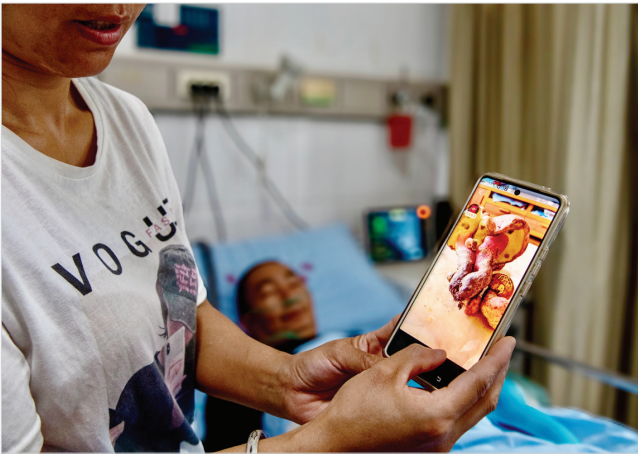
五街镇卫生院的医务人员也会走上街头,为收购野生菌的商户定期更新毒蘑菇图谱。“通过商户对采摘者进行警示,宣传效果更佳。”五街镇卫生院医生罗兴鹏说。

记者看到,南华县的交易市场、餐饮单位、村组醒目位置,都张贴着毒蘑菇图谱和“不采、不食、不买、不卖”不明野生菌的警示标语。该县还严禁野生菌特色餐饮店加工出售无法辨识或有毒的野生菌。

南华县人民医院副院长许加乾感慨,10多年前,一家人吃菌子中毒的悲剧时有发生,但是近年来在临床救治过程中没有遇到过,这与公众防范意识的增强有关。



6月30日,楚雄祥瑞综合农贸市场,摊主在售卖野生菌。



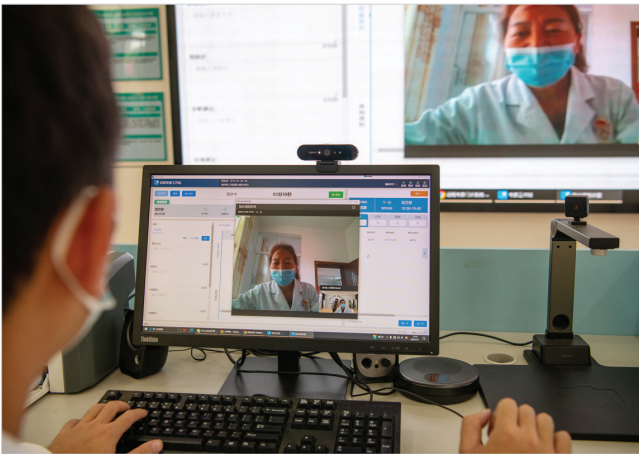
7月1日,兰茂牛肝菌中毒患者樊先生在楚雄州人民医院接受救治,家属展示樊先生食用前拍摄的野生菌照片。



6月29日,一名鹅膏菌中毒患者在云南大学附属医院接受组合式血液净化治疗。



6月29日,云南大学附属医院急诊医学部主任郑粉双介绍类似黑木耳、易被误食的有毒野生菌——叶状耳盘菌。



7月1日,南华县人民医院医务人员与基层医生开展远程会诊,辅助诊断病例。



7月1日,楚雄州人民医院蘑菇中毒临床研究室,药剂师李吉品在整理标本柜。



7月2日,南华县五街镇芹菜塘村乡村医生罗春香上门对村民进行野生菌中毒风险提示。