

编前:前段时间,有网友在吃火锅时发现剧毒“蓝环章鱼”,差点就下锅了。随后有人报料称,疑似在深圳一家超市也买到了“毒章鱼”。近日,又有网友在一家知名连锁寿司店遇到了煮熟的疑似“蓝环章鱼”。

“这只章鱼身上也有环,是不是也有毒?”蓝环章鱼的新闻一出,不少小伙伴对餐桌上的章鱼失去了“信任”,生怕自己也买到了“毒章鱼”。那么,这个“一环激起千层浪”的蓝环章鱼,究竟有啥本事,会让吃货们“闻风丧胆”?我们该如何区分蓝环章鱼和普通章鱼?

这位章鱼哥比眼镜蛇还毒

扒一扒“绝命杀手”蓝环章鱼的真面目

碰到的蓝环章鱼
此前网友吃火锅



网友捕捞到的「蓝环章鱼」(新月豹纹蛸(左)和能吃的长蛸(右))

□小贴士

区别蓝环章鱼和无毒章鱼 就看它一身的蓝色圈圈

当然,并非所有身上有环状图案的章鱼都有毒,比如餐桌上常见的食用章鱼——短蛸,它们身上也有一对金色环斑,专家表示,这些身上只有一两个圆圈的章鱼,基本可以断定,不属于蓝环章鱼行列。

专家表示,蓝环章鱼的特征是非常明显的,它们有着独一无二的一身蓝色圈圈,靠这个就能把它和无毒的章鱼区分开来。

蓝环章鱼混入餐桌本身就是小概率事件,就算混进来了,通常情况下几只章鱼里混着一个蓝圈圈章鱼总还是容易看出来的,毕竟蓝环章鱼这一身警戒色就是为了尽可能让天敌一眼看出来它不能吃的。所以如果在章鱼里发现了蓝环章鱼,把它挑出来就好了,千万不要看着稀奇反而更想试试味道。

遇到蓝环章鱼该怎么办?

刚被蓝环章鱼蜇刺后,几乎没有疼痛感,一小时后,毒性才开始发作。因为没有解毒血清,被咬后的第一时间,就要按住伤口并送医急救。

蓝环章鱼时常在珊瑚礁或海草床中出没,有时候也会被冲到沙滩上。它们看似温顺,在遇到非致命性威胁时,也更愿意躲到礁石中。因此,

当我们看到蓝环章鱼自己跑掉了,就不要因一时的好奇而上前去追。

那么,触摸蓝环章鱼会中毒吗?专家认为几率不大,这种章鱼是通过齿舌注毒,表皮不带毒性,被咬后才会中毒。不过装载过它的容器,最好还是丢弃或清洗干净,因为它死亡后毒囊可能会破裂,导致毒液外溢。

声音

“防毒”不能只靠消费者多加小心

此前,火锅店惊现蓝环章鱼的时候,很多科普人士都安抚惊魂未定的网友说,蓝环章鱼其实很罕见,也很好认,虽然需要提高警惕,但也无须过度恐慌。但是,随后就有不少网友发照片称,在烧烤摊、超市买的生鲜等都发现蓝环章鱼,而这次连知名的蓝环章鱼,有人担心,不管是生的还是熟的,好歹还能看出不对,但如果蓝环章鱼被剁碎了混进章鱼小丸子之类的食物里,那不是更可怕了吗?

根据《食品安全法》规定,餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求,不得采购不符合食品安全标准的食品原料。这

些蓝环章鱼究竟是哪里来的,是宠物市场流出的,还是捕捞时混入的?当下的查验和监管环节,有哪些措施可以阻止这些毒海鲜被端上餐桌?在食品卫生安全精细化监管的当下,“防毒”不能只靠消费者多加小心啊!

各地监管部门,尤其是海鲜消费较多的省份、地区的监管部门,要对有毒水产加强监管,督促餐饮业严格履行进货查验义务,并加强排查,对未履行责任的商家从严处罚,不能再让这种可怕的毒物横行于餐桌了。

(综合都市快报、齐鲁晚报、新华每日电讯、极目新闻)

科普一下

蓝环章鱼在福建也有分布

福建莆田市海洋与渔业局水产科学研究所研究员朱友芳介绍,蓝环章鱼通常生活在珊瑚礁和海底的岩石区域,在我国热带、亚热带海域较为常见,尤其是两广地区、海南省、福建省等。

蓝环章鱼目前已知有4种,分别是:条纹豹纹蛸、新月豹纹蛸、斑点豹纹蛸

和尼氏豹纹蛸。今年1月网友在吃火锅前发现的那只“蓝环章鱼”,可能是一只新月豹纹蛸。

朱友芳介绍,虽不清楚为什么餐馆内会出现蓝环章鱼,但这并非意味着蓝环章鱼数量泛滥,很可能是在捕捞过程中,蓝环章鱼不小心混入其中。

蓝环章鱼体型不大,一般只有高尔夫球大小,臂展通常不超过15厘米,它最大的特点,是身上密布蓝色或蓝黑色的圆圈、斑点或条纹,颜值相当高。当其在海中缓慢前行时,宛如穿着闪烁荧光的豹纹衣服,所以又被称为豹斑章鱼。

它其实是个“害羞宝宝” 受威胁时才放“毒招”

蓝环章鱼以虾、蟹、小鱼为食,捕食时会用锋利的喙刺穿猎物,有时也会释放大团毒液毒死猎物。蓝环章鱼的天敌是海豹、海鳗和一些大型鱼

类,“放毒”是其最后的防御手段。

蓝环章鱼虽然听起来挺可怕,其实它很害羞,并不好斗。白天喜欢躲在礁石下,晚上才出来

活动和觅食,不会主动对人类发起攻击,除非受到很大威胁:比如,被从水中逮住或被踩到,为了自保,才不得不使出“放毒大招”。

被激怒时会瞬间变色 发出耀眼蓝光警告

平时,蓝环章鱼周身会呈现出像岩石的黄褐色,一旦它们被激怒,体色会迅速变为亮黄色,身上的环会不停闪烁,发出耀眼的蓝光,向对方发出警告:自己拥有致命武器。

蓝环章鱼身上分布着50~60个蓝色的环状花纹,一旦遇到危险,这些蓝环能在1/3秒内发出光芒。之所以能实现“瞬间闪光”效果,是因为蓝环章鱼自身的神经细胞,已不同于

普通海洋生物,它们像电话线一样,因分化而组成了网络。一旦接收到指令,就能迅速传达至每一个细胞接点,于是它们的蓝环,瞬间就会变得更为闪亮耀眼。

一只蓝环章鱼 能“轻松”毒倒26人

虽然蓝环章鱼个头不大,却是公认的地球上最危险的生物之一,在美国《世界野生动物》评选的“最毒十种动物”中排名第三,毒性甚至远超眼镜王蛇。小小的蓝环章鱼,凭啥能获如此“殊荣”?

章鱼是常见的海洋软体动物,所有章鱼均可分泌毒液,这让它们在捕猎时能迅速麻痹猎物。但除了蓝环章鱼这样的“大魔王”,大多数章鱼的毒液很微弱,只对虾蟹等甲壳类

生物有效,对人几乎无害。而蓝环章鱼分泌的毒液,却足以在一次啣咬中就夺人性命,它尖锐的嘴巴,甚至能穿透潜水员的潜水衣。

蓝环章鱼分泌的毒素主要是河豚毒素,对中枢神经和神经末梢有麻痹作用,会使肌肉瘫痪,并导致呼吸或心跳停止。河豚毒素毒性稳定,加热和盐腌均不能将其破坏,其毒性是眼镜蛇的50倍、氰化钠的10000倍,只需要0.5毫

克就足以致人死亡。

据研究,一只小小的蓝环章鱼,能轻松毒死26个成人。目前人类尚未研发出解毒血清,只能进行24小时急救,让人体自身进行代谢。

国外曾有数起因食用蓝环章鱼中毒的记录,我国2014年也曾有过类似新闻:在台湾地区,有人误食蓝环章鱼,很短时间即出现恶心、呕吐、头晕、无力、麻木等症状,好在及时就医才保住性命。

事件回放

知名连锁寿司店里吃出“蓝环章鱼”?

近日,有网友发微博称,在知名连锁寿司店“争鲜回转寿司”,碰到了煮熟的蓝环章鱼。

该网友发现章鱼不对劲后退菜,但拍了照片发出后,微博有8000多次转发,很多知名科普博主都认为这就是“蓝环章鱼”。他赶紧联系了店家,店家回应称:“联系供应商后说小章鱼的原料是饭蛸,有斑点是正常的……供应商和门店内的章鱼已经送检。”店家还要求他删除微博。目前,上海黄浦区市场监管局已介入调查。

据了解,“争鲜”是一家连锁的日本料理店,在上海有二十多家分店。

此前,一名网友在火锅店菜品中发现蓝环章鱼,引发关注。为何剧毒的蓝环章鱼会出现在餐桌上?有科普博主在接受媒体采访时曾表示:“蓝环章鱼和我们常吃的章鱼有着类似的生活环境,比如近海的岩礁甚至潮间带等,所以有可能和其他章鱼一起被捕获并流入市场。”

蓝环章鱼与箱水母并列为“世界最毒的海洋生物”,但因其美丽的外表,吸引了一些喜欢将“奇怪生物”当宠物养的爱好者。在网上平台,也有出售蓝环章鱼的商家,售价多为几百元,最贵的卖到上千元。

专家提醒,蓝环章鱼属于剧毒生物,且没有有效的抗毒血清,一旦被蜇即有生命危险,一定要记住“海中的生物,大多数越美丽越危险”,千万不能被它们的外表所欺骗,当成水族宠物来养。