



大蜗牛“潜伏”草丛 带娃游园须注意

雨后在多个公园出没,其携带多种病菌和寄生虫,千万别触摸

N海都记者
黄晓燕 黄晓蓉 文/图

“雨连续下了几天,非洲大蜗牛又四处乱爬了,看着让人头皮发麻。”5月29日,家住泉州市区铭湖花苑的业主李阿姨致电海都热线通968880反映,当天傍晚雨停了,她吃完饭到家附近的释雅山公园散步,看到好多大蜗牛出没,听说非洲大蜗牛身上携带多种病菌和寄生虫,来这里玩耍的孩子又特别多,希望相关部门能赶紧处理一下。



公园道路旁,两只大蜗牛“叠罗汉”



公园里“挂”在枝叶上的大蜗牛

走访:一下雨公园内随处可见

李阿姨说,这些天泉州连续降雨,5月29日傍晚雨后,她和几位老姐妹约着到释雅山公园散步,当行至公园卷云亭附近的台阶时,她吓了一跳。“台阶上散落着不少棕黄色的叶片,有四五只大蜗牛藏在叶片下,颜色与叶片很相像,不仔细看都看不

出来,我是踩上去后觉得脚感不对,看到还在蠕动的几只大蜗牛,浑身起鸡皮疙瘩。”李阿姨说。

5月30日,记者来到释雅山公园发现,蜗牛确实不少,扒开阴凉处的草丛,随处可见掌心大的蜗牛。在公园假山内的道路石头台阶一侧,两只拳头大的蜗牛

交叠在一块。此外,道路两旁的枝叶上也能看到几只大蜗牛“挂”在上面。

“今天已比较少了,我们看到都有清理掉。”在释雅山公园走访时,记者遇到几位阿姨正在拔草,其中一位告诉记者,“前两天更多,密密麻麻的怪吓人的,这两天清理杂草时有

顺便清理掉。”

随后,记者又走访了东湖公园、笋江公园和桥南公园等多处,发现园内或多或少都能看到非洲大蜗牛的踪迹。它们大多在花圃、草坪、树根、灌木丛中爬行,体型不一,大的如成人掌心般大小,小的则如花生粒般大小。

部门:

5月至9月全市开展集中灭螺

“在公园看到非洲蜗牛时,一定不要碰,不要用手去抓,不要带回家当宠物养,更不能拿回去食用。”泉州市公园管理中心相关工作人员表示,记者提供的图片中的蜗牛确实是非洲蜗牛,这种蜗牛喜欢在雨后出现,最近正是它们最活跃的时候,且非洲蜗牛自身携带很多寄生虫。

“保洁人员每天打扫时都会及时处理看到的蜗牛。在日常巡园中,工作人员也曾多次碰到小朋友在围着蜗牛玩耍,他们也会及时上前制止和科普。”该工作人员介绍,5月20日,泉州市召开全市2025年非洲大蜗牛夏季集中灭螺行动部署会议。5月至9月,全市各级农业农村、住建、城管、林业及海关等部

门将通力协作,采取综合防控措施,通过全面排查监测、强化源头管控、组织集中灭螺、加强宣传教育等方式,有效降低非洲大蜗牛的种群密度,遏制其扩散蔓延趋势,最大限度减少其对农业生产和生态环境的危害。

泉州市中医院外科黄剑主任医师介绍,夏季出游,除了非洲蜗牛,还要留意毒蛇、蜱虫、恙虫、蜈蚣、虎头蜂、红火蚁、毛毛虫等。“任何虫子爬过皮肤都不要去拍打,爬过去只是分泌一点点有害物质,如果直接拍死,全部有害物质都会留在皮肤上,严重时将造成皮肤溃烂。”

黄主任提醒,夏季出游时,最好在外露的皮肤处涂抹风油精或花露水等驱虫用品。

误吃苦葫芦瓜 又吐又泻多次晕厥

医生提醒:苦葫芦瓜中的“碱糖苷毒素”易致食物中毒,瓜有苦味果断弃食

N海都记者 林宝珍

“刚咬了一口,就觉得这个瓜怎么这苦,吃下去十几分钟,整个人就不好了……”5月31日上午,福州市民肖先生(化名)在福建中医药大学附属第三人民医院急诊科抢救室回忆起前一天的经历,仍心有余悸。

原来,肖先生误食了含有“碱糖苷毒素”的苦葫芦瓜,这种植物毒素无法通过高温烹饪分解,会引发恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状,严重时威胁生命。据悉,误吃苦葫芦瓜的情况多有发生。医生提醒,夏日在享受瓜果时,出现异常苦味等应当果断弃食。

“第一口就觉得特别苦”

肖先生介绍,前几天他买了三根葫芦瓜,前两根吃了都没事,第二天中午还剩一根,下班回家后就炒了吃。“第一口就发现味道不对,有点苦,以为是瓜尾巴,就吞下去了,再咬一口仍是苦的,就没吃了。”万万没想到,这两口“超级苦”的葫芦瓜成了肖先生噩梦的开端。吃下去不一会儿,他就

觉得“人蒙蒙”的难受,十几分钟后剧烈呕吐,接着胸闷、气紧、头晕,赶紧上床休息。3小时后,他开始腹痛、腹泻,在后面的3小时里,腹泻了七八次,一直拉到水样便。

到晚上8点,肖先生实在撑不住了,决定去朋友所在的社区诊所看看,便开车上了福州的三环路。在行

车途中,他突然眼前一黑,车辆失控撞上了护栏;下车查看车况时,又一阵眩晕袭来,整个人脸朝下栽倒在地,失去意识。路人发现报了警,是交警的电话将他唤醒。后来,肖先生随拖车去处理事故车,因为半夜在家中再一次晕厥、摔倒,由家属送到省三医院急诊科。

血压只有78/52mmHg,医生:苦葫芦瓜中的毒素可致命

省三医院急诊科吴文思医生说,肖先生被送到医院时,情况比较紧急,他表情淡漠,不能站立,血压只有78/52mmHg,有休克、高乳酸血症、电解质紊乱等情况。进一步检查显示,他的血常规中的白细胞升高2倍,血肌酐也升高2.2倍,肾功能已明显损伤。同时,他的口腔内部和下颌都有明显的裂伤。

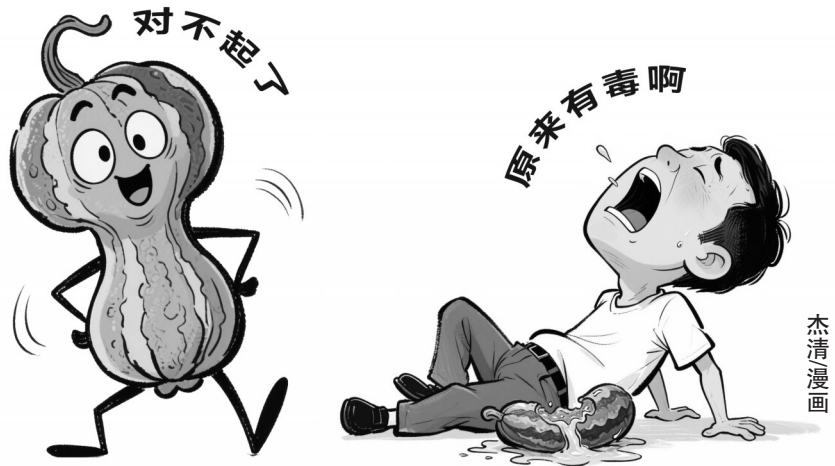
吴医生判断,造成肖先生腹泻及意识丧失的

“元凶”,可能就是那口“超级苦”的葫芦瓜。

“葫芦瓜在生长过程中受异常气候及土壤等因素影响,发生变异,变成携带苦味基因的苦葫芦瓜。苦葫芦瓜中含有一种植物毒素——碱糖苷毒素。”吴医生说,这种植物毒素耐高温、性质稳定,即使经过高温蒸煮煎炒,其毒性成分也难分解破坏。食用苦葫芦瓜后,一般30分钟左右便会出现

中毒症状。轻者会出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状,严重者则可能出现肾功能损害,抽搐、呼吸困难和上消化道出血等症状,严重时威胁生命。

目前无针对苦葫芦瓜中毒的特效治疗药物,主要是通过催吐、利尿和对症处理。幸运的是,经过紧急抢救,在补液、纠正电解质、抗感染等对症支持治疗后,目前肖先生病情稳定。



杰清漫画

延伸阅读

夏日吃瓜 防“苦味陷阱”

夏日吃瓜时要注意什么?吴文思医生提出了几点建议:

在烹饪前,可以对葫芦瓜进行简单的味觉测试,比如可以尝试用舌尖舔一下去皮的瓜肉,如果有苦味则立即丢弃。接触过苦葫芦

瓜的菜刀、砧板、筷子、锅具等相应器具也要清洗干净,以防止毒素残留。

对于其他葫芦科蔬果,如瓠瓜、丝瓜、冬瓜、黄瓜等,如有不正常的苦味,同样不要食用。

不要迷信苦味食物

都能清热去火。实际上,有些苦味可能是植物毒素的表现。在食用瓜果蔬菜时,发现异常味道,应立即弃食。

万一误食,出现剧烈呕吐、腹泻、腹痛等症状,应马上催吐、大量饮水并及时就医。