



微博昆明同城热搜榜

TOP5
(3月16日16时许)

吃野菜的第一批受害者出现了
云南的教室一抬头就是满屏樱花
云南水上校船14年免费摆渡
昆明一小区住户拆墙装修引邻居担忧
央视聚焦云南昆明菜市场

此外,由@春城晚报主持的“昆明登华街守得住根脉留得住烟火”“新一周云南大部逐步放晴”等话题也登上了微博昆明同城热搜榜。

吃春需警惕

多种有毒野菜 易混上你的餐桌



春回大地,万物复苏,又到了云南人吃春的最佳时节。香椿、金雀花、棠梨花……这些独属于春天的时令美味,是不少云南人的心头好。然而,这份来自大自然的慷慨馈赠背后,却也暗藏着不少安全隐患。

图片来自网络

漆树香椿长得像 该如何区分二者

日前,一条网友发布的短视频在社交平台引发热议。视频中,当事人称“食用了客户送的‘香椿芽’,结果脸肿得亲妈都难认,后来才知道那不是香椿芽而是漆树芽”。视频发布后迅速引发广泛关注。有网友表示,视频中男子使用瘦脸特效,并留言“不要被特效误导”。男子是否真的误食引发网友讨论,但更多人更关心的是:漆树是什么?如何区分香椿芽和漆树芽?3月16日,话题“吃野菜的第一批受害者出现了”和“男子误食漆树芽脸肿到亲妈都难认”两个话题双双登上微博昆明同城热搜榜。

记者了解到,漆树芽与香椿芽同属春季萌发的嫩芽,外形高度相似,均为羽状复叶、嫩梢泛红,远看极易混淆,这也是误食事件频发的主要原因。

值得注意的是,漆树本身含有漆酚等刺激性物质,部分人群接触或食用后会出现严重的过敏反应,如皮肤红肿、瘙痒、起皮疹,严重时甚至可能引发呼吸困难。误食漆树芽还会刺激口腔、食管和胃肠道,导致恶心、呕吐、腹痛、腹泻等症状。

为避免市民误采误食,专家建议通过三步进行辨别。

看颜色:香椿芽因品种不同,多呈紫红色、红色或绿色,光泽感强;而漆树芽则多为绿色或棕黄色。

闻气味:这是最关键的辨别步骤。香椿芽有一股独特而浓郁的清香味;漆树芽则没有特殊香味,甚至带有淡淡的异味或苦涩味。

看汁液:掰开嫩茎或叶片断口,

漆树芽会流出乳白色的汁液;香椿的汁液较少,呈无色透明状。

多种有毒野菜和植物 常因外形相似被误采误食

云南素有“春食野,夏吃苦”的习俗。除了漆树芽与香椿芽容易混淆,还有多种有毒野菜和植物,常因外形相似而被误采误食,成为吃春路上的“隐形杀手”。记者梳理了云南常见的易致中毒、过敏的野菜及相关注意事项,提醒市民谨慎辨别。

外形易混淆的有毒植物,误食后风险极高。

钩吻(俗称断肠草),常绿藤本,黄色花朵形似金银花,根茎类似五指毛桃,含有钩吻碱这一神经毒素,误食可致呼吸衰竭;

毒芹茎带紫色斑点,散发恶臭,易与可食用的水芹混淆,含有毒芹碱,误食会引发抽搐、呼吸道麻痹;

商陆根茎粗壮似人参,果实紫黑色成串,全株有毒,误食可引发呕吐、幻觉,严重者会昏迷;

大白花(白杜鹃)与可食用的玉荷花外形相似,花叶含生物碱,误食会出现头晕、呕吐、心率骤降等症状;

化儿草叶边缘卷齿,与血皮菜相似,咀嚼有苦涩味,误食会引发头晕、恶心、腹痛。

本身含有微量毒素,烹饪不当或过量食用会引发不适。

新鲜黄花菜的花蕊含有秋水仙碱,食用后在体内易氧化产生有毒的二秋水仙碱,食用过量可能出现口渴、咽干、呕吐等中毒症状;

蕨菜含有原蕨苷,过量食用会导致恶心、呕吐、腹痛等症状,食用前需

充分焯水或高温烹饪,以破坏毒素;

香椿本身含有亚硝酸盐,含量远高于普通蔬菜,过量食用会引发胃肠功能紊乱。

注意辨别可能引发过敏或光敏反应的野菜野花。

荠菜、马齿苋、灰灰菜等含有光敏性物质,光敏体质人群食用后若暴露在阳光下,可能引发皮肤红肿、瘙痒、脱皮等植物日光性皮炎,即便非光敏体质,大量食用后暴晒也可能出现不适;

构树穗含有花粉残留,过敏人群食用后可能出现皮肤瘙痒、皮疹,严重时会引起哮喘、呼吸困难、喉头水肿,甚至过敏性休克;

蒲公英、鱼腥草等虽可食用,且有一定药用价值,但过量食用易导致胃寒者胃痛,过敏体质者需谨慎。

科学吃春 牢记“三不”原则

面对潜在的“舌尖上的风险”,市场监管部门发布了风险预警,为市民吃春划出红线。不采、不买、不吃“不熟悉、不认识、易混淆”的野菜野花;食用野菜前,科学加工;过敏体质、孕产妇、婴幼儿等特殊人群谨慎食用;群体用餐严禁尝鲜;理性看待养生功效。

食用野菜野花后如果出现皮肤瘙痒、过敏、胸闷、呕吐、腹胀腹泻,或是口吐白沫、呼吸困难等中毒症状应立即到附近医院就诊。

春味虽好,安全第一。在这个生机盎然的季节,希望大家能擦亮双眼、管住双手,科学吃春,真正品味春天的美好,而不是成为下一个“受害者”。

统筹 何晓宇
本报记者 罗宗伟 整理报道



蔬果展展出大理特色水果

大理风味 香飘北京

3月13日,“有一种美食叫云南,有一种味道叫大理”地方风物推介会在北京举行。现场,永平黄焖鸡、漾濞核桃、宾川蔬果等一批大理特色农产品、美食和手工艺品集中亮相,吸引众多市民驻足品尝、欣赏,直呼“真香!”

80岁的原中央民族歌舞团白族舞蹈家董丽馨动情说道:“在北京吃到大理味道,就像回家了一样。”这位13岁便离开家乡、在北京生活67年的白族艺术家,用一句朴素话语,道出了跨越千里的乡愁与牵挂。

跨越千里依然让人念念不忘,大理风味“真香”的底气,来自优质的食材、严格的品质管控以及持续擦亮的“有一种味道叫大理”品牌底色。

大理长期坚持本土特色品种的保护与选育。弥渡甜玉米、祥云特种玉米等,都是本地自主培育的优质品种,大家日常餐桌上常见的糯玉米,不少就来自“大玉糯6号”等本地良种。无量山乌骨鸡、永平白鹅、大理马等地方特色种质资源,也先后被列入国家级保护名录,通过系统保护,让传统好味道得以延续。

让消费者吃得放心,是大理风味的又一核心底气。大理全面推行农产品承诺达标合格证制度,产品来源、生产主体、农事记录全程扫码可溯,同时大力推行绿色生产模式,严控化肥农药使用,推广有机肥与科学防控,从田间到餐桌全环节规范透明,让宾川葡萄、洱源梅子等特色农产品,既藏高原鲜香甜润,更具绿色安心品质。

过硬品质让大理风味走出云南、远销海外,下关沱茶、宾川水果、弥渡蔬菜等特色产品畅销泰国、韩国、加拿大等国,收获海外市场认可。目前全州已有70个品牌入选云南省“绿色云品”目录、35个产品列入全国名特优新农产品名录,宾川咖啡、无量山乌骨鸡等品牌口碑持续攀升,大理风味的影响力与美誉度不断提升。

本报记者 赵荣荣 杨维琦 文
活动主办方供图