

案例

误食漆树芽后夫妻脸肿变形

“吃完不到半小时，脸就开始肿，到最后眼睛都睁不开，嘴唇外翻，完全认不出人了。”回忆起误食野菜的经历，云南市民朱先生仍心有余悸。

近日，朱先生收到客户赠送的一袋“香椿芽”，看着芽头嫩红、叶片饱满，便与妻子烹饪食用。然而，刚品尝完菜肴，两人便出现明显不适——面部迅速红肿，皮肤泛起红疹，伴随剧烈瘙痒、头晕恶心。紧急送医后，经医生诊断，二人并非香椿过敏，而是误食了漆树芽引发的严重过敏反应，罪魁祸首是芽中含有的强致敏物质漆酚。

无独有偶，此前云南多地均发生过类似误食事件：有市民误将漆树芽当作香椿采摘，接触后皮肤红肿起疱；有游客在景区误购形似野菜的有毒植物，食用后出现呕吐、腹痛等症状。数据显示，每年3至4月是云南野菜误食中毒高发期，仅省内医疗机构一季度就接诊数十起野菜中毒病例，其中超六成源于“认错物种”。

对比

四个步骤区分漆树芽与香椿

漆树芽与香椿外形高度相似，均为羽状复叶、嫩梢泛红，普通市民极易混淆。相关人员介绍，两者核心差异清晰可辨，市民只需通过“看叶、闻味、识色、辨汁”四步即可区分——

看叶片：香椿为偶数羽状复叶，小叶成双对生、顶端无单叶；漆树芽为奇数羽状复叶，顶端多一片小叶，叶片更圆润。

闻气味：香椿搓揉后散发浓郁独特清香；漆树芽无香味，部分带刺鼻树脂味或腥涩味。

看颜色与质感：香椿嫩芽多呈紫红、红褐色，油润有光泽、表面光滑；漆树芽偏浅绿、黄绿色，色泽暗淡，表面带细微绒毛。

辨汁液：香椿折断后无明显汁液或少量透明稀液；漆树芽折断会流出乳白色黏稠汁液，含强致敏物质漆酚，皮肤接触即可过敏。

食用风险方面，香椿营养丰富，经沸水焯水后可安全食用；漆树芽则严禁接触与食用，误食可引发皮肤红肿、瘙痒，严重时出现喉头水肿、过敏性休克，需立即就医。

风险

云南野菜采摘加工三大隐患

隐患一：“撞脸”物种多，辨别难度大。

云南地处低纬高原，野菜资源丰富，但可食用野菜与有毒植物“撞脸”现象频发。除香椿与漆树芽外，常见易混淆物种还包括：构树穗与致敏花粉类植物、水芹与毒芹、石龙芮与荠菜、蕨菜与形似蕨类的有毒植物。云南省农业农村厅园艺专家表示，许多有毒植物与可食用野菜外观相似度超过80%，即使专业人士仅凭肉眼也需反复确认，普通市民更难以分辨。云南山区、田间分布着上千种有毒植物，部分混杂在野菜丛中，稍有不慎便会误食。

隐患二：生长环境复杂，污染风险高。

部分市民习惯自行采摘野菜，却忽略了生长环境的安全隐患。公路周边、垃圾填埋场、污水沟、农田喷洒区等区域的野菜，易吸附重金属、农药残留、致病菌等有害物质；部分野生野菜未经过安全检测，可能含有天然毒素或寄生虫卵，食用后易引发中毒或感染。

隐患三：加工食用不当，毒素未清除。

多数野菜含有草酸、亚硝酸盐等天然毒素或刺激性物质，需通过规范加工降低风险。但不少市民缺乏专业知识，存在“生食野菜”“焯水不彻底”“过量食用”等误区——例如香椿生食易引发肠胃不适，蕨菜未焯水可能导致毒素堆积，苦味野菜过量食用易损伤脾胃。此外，老人、婴幼儿、孕产妇、过敏体质者、慢性病患者等人群对野菜的耐受性更低，误食后风险更高。



图片来源于“今日仁怀”微信公众号

野菜尝鲜莫大意 安全提示请收好

仲春时节，云南大地草木吐绿，野菜成为不少市民餐桌上的“春日限定美味”。然而，舌尖尝鲜背后暗藏风险——近期，云南一对夫妻因误将漆树芽当作香椿食用，导致面部肿胀变形，引发社会广泛关注。结合云南多地野菜误食案例，云南省市场监管部门联合医疗、农业专家发布权威安全提示，明确“辨真伪、选来源、严加工”三大核心原则，提醒广大市民：春日野菜美味可贵，安全底线不可破，切勿因贪鲜误食有毒植物。



图片来源于“云南市场监管”微信公众号

指南

野菜尝鲜 牢记“四不三要”准则

结合云南实际情况，省市场监管局、省疾控中心、省农业农村厅联合发布《云南春日野菜安全食用指南》，明确“四不三要”核心准则，守护市民舌尖安全。

“四不”

不认识、不熟悉的野菜不采、不买、不吃。

无论来源如何，只要无法100%确认物种，坚决拒绝入口；民间偏方、网传经验不可轻信，切勿采摘、购买不明野菜。

受污染环境的野菜不采、不买。

远离公路边、污水沟、垃圾场、农田喷洒区的野菜，优先选择正规超市、农贸市场购买来源清晰、经过检测的野菜。

未规范加工的野菜不吃。

含草酸、微毒的野菜（如香椿、蕨菜、马齿苋）必须焯水1至2分钟，去除涩味与毒素；所有野菜均需烧熟煮透，严禁生食。

特殊人群不盲目食用。

老人、婴幼儿、孕产妇、过敏体质者、肝肾功能不全者、痛风患者等，尽量少吃或不吃野菜，避免引发不适。

“三要”

要选择正规渠道。

购买野菜时，优先选择具备合法经营资质、可提供检测报告的商户，保留购物凭证（发票、电子支付记录、包装等），便于后续维权。

要适量尝鲜。

野菜性凉偏寒，健康成人单次食用不超过200克，每周不超过2次，避免过量食用损伤脾胃。

要掌握应急处置。

若误食野菜后出现恶心、呕吐、腹痛、皮肤红肿、头晕乏力等不适，立即停止食用，大量饮用温水后催吐，保留剩余野菜样本（用于医生诊断），并立即拨打120就医；同时保留购物凭证，拨打12315投诉举报。

>提醒

切勿盲目采摘购买野菜

省市场监管局相关负责人提醒广大市民，若发现销售不明野菜、食用后出现不适等情况，请及时拨打12315投诉举报；同时主动学习野菜安全知识，不盲目采摘、购买，共同守护春日野菜消费安全，让“舌尖上的春天”既美味安心，又充满健康与欢乐。

本报记者 王磊