

# 涓 杓漢兼姘緇 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 桡 鏃 朵 龔 - 鏗 儿 棉 錦 疼 汉 緇 惧 施 洪 ゆ 侯 最危险的美味-河豚

美食

浣淖

鎏賤龔浜庸細2009/04/01 13:40

春天正是河豚鱼肉肥美的季节，也是河豚鱼的产卵高峰期。一般来说，河豚鱼在春、夏季及卵巢孕育阶段毒性最强，有毒部位又以卵巢和肝脏为最。目前对河豚鱼中毒尚无特效解毒药物。

40岁以上的人都会记得，在上世纪六七十年代的副食店里，人们总能在墙上、柱子上看到一张画，上面有条漂亮的鱼，孩子们常被大人告知，那是最毒的鱼，叫河豚。那时，副食店里的鱼很杂，那张宣传画是用来提醒人们的。尽管卫生部1990年就颁布了《水产品卫生管理办法》，明确规定河豚不得流入市场，尽管卫生部于2004年3月又发布了“严禁违法销售河豚鱼”的安全预警公告，但还是挡不住那些“拼死吃河豚”的人。

## ■ 战国时代，河豚即被《山海经》载“食之杀人”

河豚肉质洁白、细嫩，肉味鲜美，享有“鱼中之王”的美誉。但它是一种不折不扣的剧毒鱼。

河豚鱼的有毒成分为河豚毒素，其卵巢和肝脏毒素最强，其次为肾脏、血液、眼睛、鳃和皮肤。鱼死后，内脏毒素可渗入肌肉，使本来无毒的肌肉也含毒。有资料表明，河豚毒素的毒力比无机物中最毒的氰化钾还大1250倍，对人的致死量是6~7微克/公斤，换句话说，1克河豚毒素就可以使28~33个体重为50公斤的人命丧黄泉，而一粒小小的河豚鱼子的毒性即足以让数十人丧命！而且，河豚毒素对热作用十分稳定，只有当温度达到220℃以上时才会分解，可见一般烹调根本不可能减低其毒性。

河豚毒素的中毒发病很快，潜伏期一般只有10~45分钟，最长者不过3小时。先是感觉口唇、手指、舌尖麻木，继而出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状，并有四肢无力，口唇、舌尖及肢端麻痹，以致身体摇摆，行走困难，甚至全身麻痹或呈瘫痪状，严重者瞳孔散大，言语不清，血压下降，而后呼吸困难，最后呼吸衰竭而亡。

早在战国时期，它就被《山海经》记载“食之杀人”！

## ■ 河豚一直在杀人

由于国家有禁食令，卖河豚、吃河豚只能是民间的私下行为，但河豚确实有较大的消费市场，卖河豚、吃河豚近年也逐渐半公开化。春季是河豚从大海洄游到长江产卵的季节，因此每到清明前后，沿长江及沿海一带的大小饭店都会亮出烹饪河豚的招牌。甚至有旅行社想组团去沿江产地品尝与鲥鱼、刀鱼并称为“长江三鲜”的河豚。

但河豚一直在杀人，仅看这两年的案例就可见一斑了。

2005年10月2日，李小芳在南汇区新场镇农贸市场买了一条河豚鱼干，其夫刘克义食用后中毒身亡。次年2月，南汇区法院以销售不符合卫生标准的食品罪，判处摊主俞金富有期徒刑8年。

2007年2月至4月间，仅福州市就发生多起河豚中毒事件：2月27日，姚女士在家中食用了从大排档买来的河豚鱼干后出现恶心、呕吐、四肢乏力等症状，经抢救脱离危险；3月19日，两人食用河豚鱼干煮的粉干后中毒，经抢救脱险；4月14日又发生6人在餐馆食用河豚鱼干中毒事件，其中一人经抢救无效死亡。由于连续发生河豚中毒事件，福州市卫生局发出食物中毒预警，提醒市民春季禁食河豚鱼（鱼干），防止出现中毒事件。

2009年1月26日晚，日本北部山形县鹤冈市一家鲜鱼餐饮店发生中毒事件，7名用餐者在吃下河豚寿司和炭烤河豚后出现肢体麻痹、呼吸困难等中毒现象，其中一人丧失意识，两人出现瞳孔放大、意识不清等严重症状。

#### ■ 很多人对吃河豚心存侥幸

人们都知道河豚有毒，但河豚鱼的美味又使很多人对吃河豚存有侥幸。

春天是吃河豚的最好季节吗？

春天的河豚确实肥美，但春季也是河豚鱼的产卵高峰期。一般来说，河豚鱼在春、夏季及卵巢孕育阶段毒性最强，有毒部位又以卵巢和肝脏为最。目前对河豚鱼中毒无特效解毒药物。

河豚经过炖煮后就安全了吗？

前面说过，河豚毒素对热作用十分稳定，只有当温度达到220℃以上时才会分解，一般烹调根本不可能减低其毒性。有试验表明，河豚用130℃的温度炖11个小时，也只能分解三成左右毒素，一般家庭烹饪远达不到这个时间和温度。所以，即便是经过高温煮熟的河豚鱼也有毒。

吃的时候没发病就可以放心了吗？

人的体质不同，河豚毒素在体内发作的时间也不同，快的半个小时内可能就发作，慢的也可能几小时后，2006年年底，就有一名乘客在北京吃过河豚后搭飞机飞往深圳，在湖北上空突然发病，飞机不得不中途降落在武汉天河机场。

河豚毒素可以终身“免疫”吗？

有人认为人体对河豚毒素会产生免疫力，吃河豚中毒一次后，下次吃时就不怕了。

其实，人体对河豚毒素没有免疫力，中毒一次，还可能会再次中毒。另外，还有人认为，吃河豚时感觉嘴角微微发麻，这是吃河豚的“最佳境界”，其实这时已经中毒了。

对“河豚有限开禁”的呼声，卫生部和相关产地的卫生厅及卫生监督部门均已明确表示：坚决反对。卫生部还重申：禁止各地各类餐饮单位加工和出售河豚，禁止以任何形式广告宣传河豚鱼菜、将河豚列入菜单和向顾客推荐食用河豚，否则一经发现，卫生监督机构将依照《食品卫生法》予以严肃查处。

如果您有机会面对河豚，千万不要被其美味所诱惑，还是咀嚼一下下面这组数字吧：据统计，近几年因食用河豚而中毒死亡的人数占我国食物中毒总死亡人数的33%，居我国食物中毒死亡人数之首。

■ 文/丹若