



江大附院供图

# “颜值”平平无奇的蘑菇一定没有毒？

## 一碗野蘑菇汤下肚，女子中毒进了ICU

钱小蕾 孙卉 杨玲

“红伞伞白杆杆，吃完一起躺板板……”不少人认为，蘑菇的毒性和其“颜值”成正比，越鲜艳漂亮的越有毒，外表平平无奇的就比较安全，果真如此吗？从丹阳患者唐女士的亲身经历来看，上述说法并不可信。

### 误采野蘑菇做汤喝 女子ICU里治疗一周

大雨后，我市的树林里、草地上，有不少破土而出的野生菌。一个多月前，出门遛弯的唐女士路过一片草从时眼前一亮，只见一片长势甚好的野蘑菇，看上去甚是诱人：“人家讲红红绿绿的野蘑菇有毒，我看这种蘑菇颜色不鲜艳，跟香菇、平菇还有点像，就想采点回去尝尝鲜。”

当天中午，唐女士就把采来的野蘑菇做成了一锅蘑菇汤，尝了一口，直呼人间美味。据唐女士回忆，野蘑菇口感特别好，熬出来的汤超级鲜美，自己一口气喝了一大碗。

到了晚上10点左右，唐女士突然开

始腹痛，并且频繁地呕吐和腹泻，几趟厕所跑下来，人已经没了半点力气，老伴见状赶紧将其送医。

家人先是将唐女士送至家附近的某医院，检查提示血象高、肝肾功能异常，治疗两天后未有好转，便转至当地另一家医院，查肌酐为317.6微摩尔/升（正常范围35-135微摩尔/升），谷丙转氨酶329.7单位/升（正常范围0-40单位/升），提示存在严重的肝肾损伤，而且腹泻、呕吐的症状仍未缓解，加上唐女士有高血压、冠心病、哮喘、脑梗等病史，该院建议其转至上级医院治疗。

4天后，唐女士被转至江大附院急诊科，由于病情重且基础病多，入院后立即被送入EICU（急诊重症监护室）救治。

“患者食入毒蘑菇中毒导致肝肾功能损伤、电解质紊乱，刚入院的那两天，每天腹泻多达20次左右，造成肠黏膜损伤，发生血便。”急诊科主任任国庆介绍，一方面通过连续床边血液过滤来达到清除毒物的目的，另一方面还要予以护胃、止泻、保肝等对症治疗。

唐女士的基础病给治疗增加了不少难度，常用的肝保护药N-乙酰半胱氨酸，作为哮喘患者必须禁用，医生只能转

而使用其他药物。中毒还会加重心脑血管损伤，由于唐女士本身就有冠心病、脑梗病史，治疗中就必须兼顾全局，综合处置。

幸运的是，经过一周的全力救治，唐女士各项指标均有好转，转出EICU，接受后续康复治疗。

### 能被野蘑菇毒成重症？ 没错！我市几乎每年都有

“夏季是野蘑菇的生长旺季，也是市民误食毒蘑菇中毒的高发时节。”任国庆介绍，毒蘑菇含有多种毒素，在人体内产生的中毒反应也各不相同，主要有胃肠炎型、急性肝损害型、急性肾衰竭型、横纹肌溶解型、神经精神型、溶血型和光敏性皮炎型，“吃菌子看到小人跳舞”就属于其中的神经精神型，胃肠炎型也非常常见，而急性肝损害型是最常见的致死类型，该院几乎每年都会收治吃野蘑菇中毒的重症患者。

不少市民看到云南人烹制“见手青”等野生菌时，高温翻炒后就可以食用了，那是不是所有的野生菌都适用这个方法呢？任国庆强调，“见手青”属于“条件食

用菌”，也就是合理烹饪后就可以安全食用，但对于毒蘑菇而言，无论是加人大蒜还是高温烹煮，都不能破坏其毒性。

### 看到野生蘑菇别“动心” 不采不摘以防中毒

野生菌的种类繁多，非专业人士根本无法识别其是否有毒，所以预防毒蘑菇中毒的方法非常简单，就是管住手和嘴，遇到再诱人的野蘑菇，一律不采、不吃！

蘑菇中毒黄金治疗时间为48小时，一旦食用野蘑菇后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、意识不清等症状，应立即就医，最好携带剩余蘑菇样品，以便鉴定蘑菇的种类，确定有效的治疗措施。

蘑菇中毒后治疗期间内可能会出现“假愈期”情况，部分重症中毒患者经过治疗半天到一天，腹泻呕吐等消化系统症状明显缓解，表面上进入“假愈期”，实质上肝肾功能损伤还在进展中，患者万不可大意。如果盲目要求出院，一两天后病情进展迅速，极易造成多器官衰竭甚至死亡。