



她 常在武侠影视作品中出境

副作用不容小觑,市民采摘要格外注意

记者 吕鹏

在众多武侠类的影视作品中,有一株本草经常出境,并且名声远扬,它就是常被制作成蒙汗药的曼陀罗。在现实生活中,曼陀罗也不低调,关于它的新闻屡见不鲜,某人因为误用曼陀罗花泡水喝,结果中毒进了医院。

那么,曼陀罗是何方神花,具有什么功效呢?其实曼陀罗并不神秘,它一直生活在市民的周边。记者此前在采访丽州本草的过程中,就发现了曼陀罗的踪迹:在西溪镇上马村上蒋自然村村民的屋檐下,两朵曼陀罗隐藏在众多的土人蔘旁;在花街镇阔塘后村村民陈南塘的草药园里,一盆曼陀罗在众多的草药材中毫不起眼。记者见到的曼陀罗,花的外形像一个倒挂的喇叭,叶子非常宽大,人们一般称呼它为大喇叭花。和喇叭花不同,曼陀罗的花型非常好看,常见的花色一般有白色和淡紫色,花朵的边缘有褶皱。

曼陀罗,仅听名字判断就知道这是一朵与宗教有渊源的花。关于它的来历,李时珍在《本草纲目》中有记载:法华经言佛说法时,天雨曼陀罗花。又道家北斗有陀罗星使者,手执此花。故后人因以名花。曼陀罗,梵言杂色也。在佛经中,曼陀罗花是适意的意思,藏传佛教里有关微观宇宙的模型就叫曼陀罗,即佛家所谓一花一世界,一叶一如来。

虽然曼陀罗名字听起来高高在上,但它并不娇贵,广泛地生活在各省,这使它也有了多别名,如风茄花、洋金花、醉心花、万桃花等名字。在中医里,它是常见的草药,有止咳平喘、麻醉镇痛、祛风解痉等功效。不过,曼陀罗最为人熟知的还是它超



强的麻醉效果。在古典名著《水浒传》中,就有绿林好汉利用蒙汗药劫掠朝廷官员钱财的故事。不少人认为,蒙汗药纯系子虚乌有。实际上,蒙汗药确有其物。据考究,古人用来制作蒙汗药的主要原料就是曼陀罗。

药用价值

在古代,曼陀罗是蒙汗药的主要成分,《本草纲目》有相关记载:八月采此花,七月采火麻子花,阴干,等分为末,热酒调服三钱,少顷昏昏如醉,割灸火,先宜服此不觉痛也。宋代司马光在《涑水记闻》同样有记载:五溪蛮反,杞以金帛、官爵诱出之,因为设宴,饮以曼陀罗酒,昏醉,尽杀之。这都强调了曼陀罗花的麻醉作用。

现代医学证实,曼陀罗花主要成分有莨菪碱、东莨菪碱及阿托品,其中的东莨菪碱就有让人肌肉放松的作用。上世纪70年代,以曼陀罗为主要成分的麻醉剂诞生,为世界医学贡献了自己的力量。

虽然曼陀罗药用非常好,但其副

作用也不容小觑。曼陀罗的叶、花、果、根,从上到下,全株都含有东莨菪碱、莨菪碱及阿托品等具有麻醉作用的生物碱。这其中,以曼陀罗花含量为最。如果误食,或者药物服用的剂量过大,首先会出现皮肤发热发红,紧接着会有口干舌燥、头晕耳鸣、结膜充血、意识模糊等症状,如果不能得以及时治疗,还会出现心跳过速、抽搐、呼吸加深,严重的会导致呼吸衰竭,有性命之忧。

根据不同的季节,误食曼陀罗中毒的方式也不同。春季,大多数中毒者是因为误将曼陀罗叶同其他野菜叶一起食用,进而中毒;到了秋季,曼陀罗的果实逐渐成熟脱落,人们中毒则多是误食了曼陀罗果实,市民在野外采摘时要格外注意。



心急吃不了热豆腐,还易伤身

食用65℃以上热食,会增加罹患食道癌的风险

记者 吕鹏

大家快趁热吃,菜凉了就不好吃了。随着天气越来越冷,趁热吃成了家庭聚会、朋友聚餐时的一种常态,往往一盘菜刚端出来,就被几筷子瓜分完了。平日里,要趁热吃,多喝热水等热心嘱咐也时常在耳旁响起。不过,越来越多的研究显示,吃过烫的食物对身体有着非常严重的危害。

趁热吃 易伤身

冬天驱寒吃火锅,夏天火大以毒攻毒吃火锅,过生日吃火锅,大病初愈也吃火锅。90后姑娘青青是一名不折不扣的火锅控。她坦言,只要外出吃饭,首选肯定是火锅。

前几天,青青和朋友相约一家新开的火锅店。火红的锅底滚烫后,青青熟练地夹起一片肥牛放入锅中,数着时间等肉烫熟后,她马上夹出来塞进嘴巴。未等朋友提醒,她就已经被烫得嗷嗷直叫,不停地伸出舌尖呼气。火锅的第一口肥牛是最美味的,总想快点吃到它。虽然有时吃完火锅之后,青青口腔被烫得起泡,但是

下次吃时,她又是好了伤疤忘了疼。

同样,因吃热食受伤的还有家住南苑路的吕先生。

我吃饭速度较快,一般家人才吃到一半,我就已经吃好了。52岁的吕先生吃饭并不讲究,刚出锅的菜也照吃不误,虽然有点烫,但是可以接受。

可前几天,吕先生因长久吃烫食而患上了食管炎,导致后来只要吃热饭,就会感觉食管灼热,而且吃刺激性的食物会痛。熬了一个星期不见好转,他不得不在医生的建议下吃药物治疗。

发现吃咽困难 应及早就医

刚烤好的五花肉、刚煮好的热茶、刚涮好的羊肉,寒冷的冬天里,热乎乎的美食显得更加诱人。但是,资料表明经常饮用65℃以上的热饮,会增加罹患食道癌的风险。非常热的饮料更是被列入了2A级的致癌诱因,有多项试验表明,过烫的饮料(高于65℃)是造成食道肿瘤的一个原因,而这个原因在于其本身的温度而不是饮料本身的成分。

俗话说,心急吃不了热豆腐,其实这也是一种饮食观念。现在患胃病的人越来越多,一方面是因为食物

被吃进身体对身体造成伤害;另一方面,则是现在很多人的饮食是不合理的,不科学的饮食对肠胃有很大的伤害。刚煮好的食物最好先凉一凉再入口,因过烫的食物不仅会烫伤口腔黏膜,久而久之还可能引起食道裂孔疝、食管癌等问题。

在冬天很多时候,选择的都是高温食物。但是经常吃烫饭、喝烫汤的人容易损伤食管黏膜,长期食用过烫的食物,容易使食管黏膜上皮受损,诱发诸多病变。最重要的是,当黏膜上皮长期受到热食的刺激,便难以愈合,病情容易反复,最终可能造成癌变。

市民如果平时吞咽时有异物感,吞食停滞或有顿挫感,胸前区饱胀或有堵塞感,应该及早到正规医院的消化科就诊,必要时进行胃镜检查,明确原因以便趁早治疗。



数九寒天 应冬藏

记者 吕鹏 整理

冬至阳来复,草木渐滋萌。21日,我们迎来了今年最后一个节气冬至。古说,冬至是阴极之至,阳气始生,有冬至大如年的说法。冬至之后开始进九,天气逐渐变得寒冷。中医学认为,天人相应,冬至到小寒、大寒的这段时间,是一年中最寒冷的季节,在此期间应注意冬藏。

严冬时节注意老人低体温症

调查表明,在严寒的冬季,60岁以上的老年人得低体温症后,死亡率较高。低体温症是冬季导致老年人意外死亡的重要原因之一。

所谓低体温症,以35℃体温为界限,人体在寒冷的刺激下,体温下降至35℃以下时为体温过低。其主要表现为畏寒怕冷,皮肤、四肢冰凉,精神萎靡,反应迟钝,不思饮食,面部水肿。严重者意识模糊,呼吸次数明显减少,心跳缓慢,脉搏细弱。

老年人容易患此病的原因主要是老年人的大脑皮质对寒冷的反应性降低,出现低体温后,可能无任何不适与痛苦,所以容易被忽视。

另外,用药不当也可诱发低体温,如氯丙嗪(冬眠灵)、地西泮(安定)、阿米替林等药物,可以不同程度地抑制体温调节中枢,抑制周围血管收缩,降低老年人对寒冷的适应性和对周围环境的适应性。

因此,在寒冷的冬季,老人的居室应采取防寒保暖措施,室内温度宜保持在18℃左右。当室外温度低于5℃时,老年人要尽量避免外出。如需外出应特别注意保护头和脚。

冬至进补要先打基础

俗话说,三九补一冬,来年无病痛。进补又包括食补和药补两类。食补一般选羊肉、鸡肉、狗肉、鹅肉、鸭肉等。对于不宜食生冷又不宜食燥热的人,可选用枸杞子、红枣、核桃肉、黑芝麻、木耳等。药补则一定要遵医嘱,一人一法。高血压、糖尿病等慢性病患者进补需在医生指导下进行。

冬令进补时,为使肠胃有个适应过程,最好先做引补,就是打基础的意思。一般来说,可选用炖牛肉、花生仁加红糖,也可煮些生姜大枣牛肉汤来吃,用以调理脾胃功能。此外,冬至后可多进食坚果。坚果油脂成分多,以不饱和脂肪为主,因此有降低胆固醇、治疗糖尿病及预防冠心病等作用;坚果中含有大量蛋白质、矿物质、纤维素等,并含有大量具有抗皱纹功效的维生素E,因此对防老抗癌都有显著帮助。坚果还有御寒作用,可以增强体质,预防疾病发生。推荐松子仁、粳米、蜂蜜熬制松子粥,具有补虚润肺的功效。适用于中老年及体弱早衰、产后体虚、头晕目眩等症。