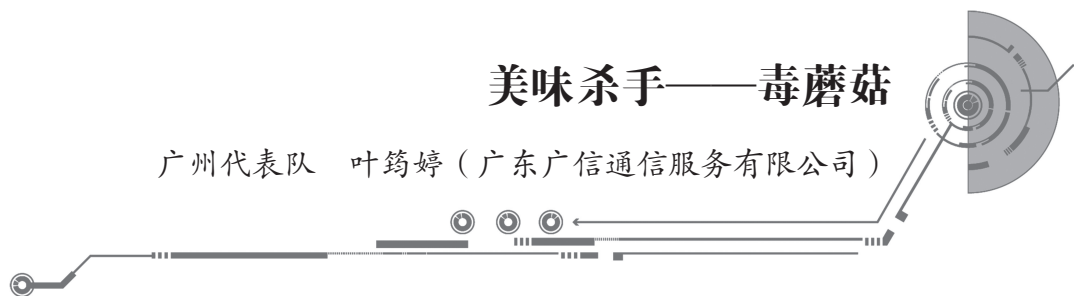


美味杀手——毒蘑菇

广州代表队 叶筠婷（广东广信通信服务有限公司）



今天我就跟大家聊聊关于毒蘑菇的那些事。我们先来看这两张图片，可以看到图片里的女生她出现了徒手捉小人，徒手捉线头的行为，很明显地看出她这是出现了幻觉，这是为什么？是因为她误食了毒蘑菇。每年夏天我们总能看到误食毒蘑菇进医院的新闻，甚至评论区里出现了这样的留言：好多网友表示想尝一尝毒蘑菇，其中有这位网友问道：“误食毒蘑菇之后，除了会出现幻觉之外对我们的身体到底有没有害？”那在这里要很明确地告诉大家，误食毒蘑菇的后果是很严重的，所以我们千万不能尝。

下面我们一起来了解一下误食毒蘑菇后会出现什么情况。误食毒蘑菇后大概会出现七种类型的症状，最常见的就是胃肠道反应，也就是中毒后出现恶心、呕吐、腹痛和腹泻，部分的蘑菇中毒后还会引起溶血、急性肝损伤、急性肾衰竭，或者引起神经性中毒，甚至严重者可能致死。目前对于蘑菇中毒缺乏特效药，对于重症中毒者只能通过血液净化、人工肝移植的方式治疗，那简单来说就是价格昂贵，技术要求高，质量很困难，后果很严重。

听到这里，可能有人就说毒蘑菇我不敢尝试了，那我总能采摘野生的无毒蘑菇试一试吧，网上有那么多教我辨别的方法，那我层层把关，肯定是没事的。好，既然是这样，我现在就考考大家是否真的能分辨出哪些是无毒的蘑菇。我们经常说颜色鲜艳的多为毒蘑菇。来，我们来看这5款蘑菇你能看出哪几款蘑菇才是无毒的吗？你能想到上面这3款看着是人畜无害的才是正儿八经的高质量毒蘑菇，而下面颜色鲜艳的鸡油菌、大红菌等才恰恰是可以食用的蘑菇吗？所以说光靠颜色是不能完全分辨哪些是毒蘑菇的。

好，那我们再来看这一组，长得像孪生兄弟的蘑菇，它们一个有毒，一个无毒，这惊不惊喜，意不意外？因为大部分的蘑菇都是由菌伞加菌杆组成的，所以我们很难从它的外形、形态、颜色等方面去分辨哪些蘑菇是有毒的。这时候有人问道：“既然蘑菇有毒，



那我把它高温煮熟消毒了，毒性自然就没了吧？”大家觉得这个办法有用吗？答案是没有用的，因为部分蘑菇的毒素性质较稳定，它们耐高温、耐酸碱、耐干燥，一般的烹饪加工方法是不能破坏其毒性的。听到这里大家是不是觉得毒蘑菇狡猾得很？所以为了自己和家人的安全，我们要做到“三不”，就是不购买、不采摘和不食用野生的蘑菇。那大家觉得毒蘑菇它是一无是处吗？其实也不是，虽然毒蘑菇对我们的健康造成了重大的威胁，但是它也是非常重要的一部分资源来源，它是我们部分药物以及功能分子的来源，科研人员通过研究毒蘑菇毒素的变化机制，使毒素变害为宝，部分毒蘑菇的毒素以及毒菌是可以应用于生物防治、药用抗癌、生物科技等方面的。

 科普最强音



扫一扫，观看视频

作品赏析

马 莎

曲径通幽固然动人，开门见山也未尝没有一种平易之美。这篇讲稿起句即提出主题，接着以误食实例引出网友关于毒蘑菇的常见疑问，由此串联几个需要科普的知识点：一是误食毒蘑菇的严重后果与可能会出现症状；二是野生蘑菇难以根据外观分辨是否有毒；三是常见烹饪方式无法破坏毒蘑菇的毒性；四是指出毒蘑菇有其药用科研价值。全文对主题的演绎基本是一气呵成的，呈现出流畅、平易、直截了当的风格。虽然也有讲解者代网友发问的设计，但答案紧接问题，显然并不以制造悬念为目的，只是为了以明显的段落分割来组织所涉知识点。

讲稿的写作方式自然取决于主题的特点。关于毒蘑菇，人们往往极为好奇，不仅对于食用的危害预计不足，甚至对“致幻”症状抱有跃跃欲试的危险心态。因此，是否能正确认识毒蘑菇，与是否了解航天科技、气象知识、量子科学等话题有着完全不同的性质，不只是增广见闻，更是性命攸关。正是出于一种尽可能厘清误解、