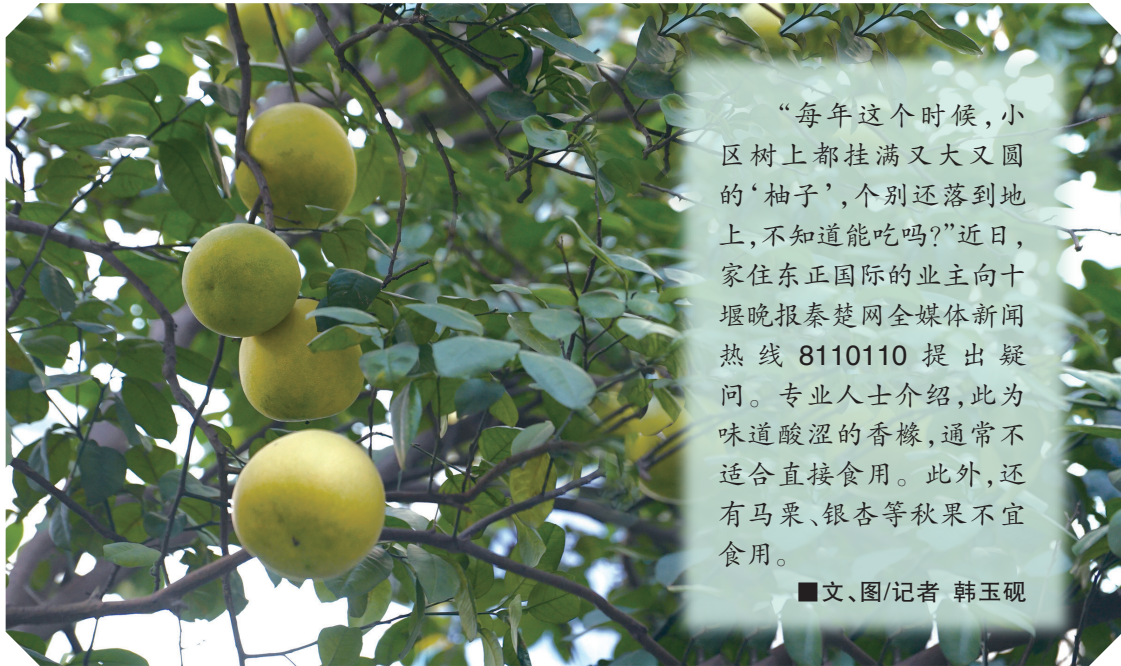


小区树上的“柚子”大又圆,能吃不?

这是香橼,不宜直接食用



“每年这个时候,小区树上都挂满又大又圆的‘柚子’,个别还落到地上,不知道能吃吗?”近日,家住东正国际的业主向十堰晚报秦楚网全媒体新闻热线 8110110 提出疑问。专业人士介绍,此为味道酸涩的香橼,通常不适合直接食用。此外,还有马栗、银杏等秋果不宜食用。

■文、图/记者 韩玉砚

东正国际小区,树上挂满了香橼,形状与柚子相似。

别把香橼认成柚子 肉少酸涩不宜食用

昨日,记者来到东正国际小区,只见4号楼附近分布多棵两三层楼高的“柚子树”。每棵树上都挂满了金黄色的“柚子”,又大又圆十分诱人。站在树下,一阵风来,似有淡淡的香气。

“这些树比较高,攀爬比较危险。不过,再过一段时间,‘柚子’就会落在地上。”家住该小区的郑女士告诉记者,往年此时,她会在地上捡拾一两个搁在家里当摆件观赏。“这种柚子到底能不能吃,希望专业人士给个意见。”

“这个是香橼,它的果实经常被人们误认成柚子,散发的香气也极为相似。实际上,它的果肉较少,味道又苦又涩又酸。”市园林局工作人员介绍,香橼属于芸香科,开花时有扑鼻的香气,结果之后满树金黄,观赏价值颇高,因此常常作为景观绿化树种进行种植。香橼与柚子有亲缘关系,两者的香气相似,但味道却截然不同。

香橼苦涩且酸,通常不适合直接食用。一般在果实成熟时,可将其切片晒干,作为药材使用。虽然可以勉强食用,但因为是作为观果树种植,以观赏为主要目的,为了呈现良好的观赏效果,养护人员会不定期喷洒农药,有一定农药残留,食用后可能引起身体不适,因此不建议随意采摘或食用。

马栗非食用板栗 误食可导致中毒

除了香橼,马栗这个“山寨货”要是被误食危害更大。“栗子树,意大利零元购,5分钟捡一大兜,特别新鲜!捡了200多个,准备烤给同学吃。”近期,抖音上“一年一度留学生捡马栗的季节”又到了,引来评论区“路遥不知马栗”的调侃式留言和“有毒,千万别吃”的紧急提醒。

正是因为种子酷似板栗,因而得名马栗,实际上它别名七叶树,是无患子科七叶树属的落叶乔木,也是一种常见的景观树种。七叶树属植物大多全株有毒,嫩芽和成熟的种子毒性较大。马栗含有大量的皂角苷,是破坏人体红血球的有毒物质,误食可能导致中毒甚至死亡。

区分板栗和马栗可以通过观察叶子和外壳:板栗树是单叶,而七叶树的一片复叶由七片小叶构成;板栗的外壳上的刺又密又长,而马栗外壳上的刺则较为稀疏。市民朋友们需小心分辨。

除了这些容易误食的“山寨货”,实际上有许多秋果也不宜多食。例如银杏,虽然含有丰富的营养物质,但同时也含有氰化物、银杏酸等多种有毒物质。未经完全熟制或是过量食用,也会造成中毒情况危害健康。

在“捡秋”的过程中,我们应该学会辨别各种果实,避免误食带来的危害。而对于不熟悉的植物和果实,最好的做法是欣赏而不去采摘或食用,确保自己和家人的健康安全。

民宅中发现1.5米长菜花蛇 消防员提醒市民 秋季也要防“蛇出没”

■文、图/记者 徐国文 特约记者 何俭

本报讯 近日,虽然天气转凉,但受地域影响,蛇类活动依然频繁。昨日,一条1.5米长的菜花蛇藏在民房的橱柜中,把居民吓了一跳。消防员上门处置,将这条大蛇降服,随后放归大自然。

罗先生家住郧阳区城关镇广场北巷的一个居民区。昨天上午9时许,外出几天刚回家的他一打开厨房门,就看到厨房的台面、地板上物品杂乱。正纳闷时,猛地看到一个蛇头探出橱柜,不时吐着信子,吓得他一个激灵,赶紧关上厨房门,拨打119进行求助。

消防员赶到现场,在罗先生的指引下,发现一条1.5米长的菜花蛇藏在橱柜中。两名消防员立即使用捕蛇器钳住蛇身,放至地面。由于大蛇受到惊吓,扬起蛇头作俯冲姿态,准备攻击消防员,所幸两名消防员保持足够的安全距离。一人紧紧钳住蛇的七寸,另一名消防员看准时机一下钳住蛇头,两人合力将大蛇装入袋中。

随后,消防员对罗先生家进行排查,确保无其他蛇类后离开。归队途中,消防员将大蛇带至野外放生。

罗先生说,他与家人长期定居十堰城区,当天回家看到橱柜上的物品杂乱,想着是不是进贼了,抬头才发现有条大蛇。他猜想,家中门窗都关着,大蛇应该是从卫生间的下水道爬进来的。

消防部门提醒,秋季白天气温较高,仍然适合蛇类活动。同时,秋季是蛇类觅食的重要季节,蛇类需要摄入足够的营养储存能量,以准备冬眠。因此,这个季节蛇的捕猎欲望和领地意识非常强,会更加频繁地外出活动寻找食物。加上部分蛇类可能在秋季繁殖,也会增加它们的活动频率和范围,增加与人类接触的机会。

如果家中有蛇进入,千万不要惊扰它,更不可徒手抓捕,应及时拨打报警电话或向相关部门反映,以免造成不必要的麻烦。



消防员用捕蛇器钳住蛇身。



装入袋中的菜花蛇随后被放归大自然。

□链接

如何区分香橼和柚子?



子成熟后,外皮是黄色或橙黄色,表皮比较光滑,这点好辨认。

气味的区别:将它们切开,你会发现香橼的香味浓郁,但果肉极少,只在中心部位有一些果肉,还有多个种子,而且味道酸苦,因此食用价值极低。而柚子切开后,它的果肉呈白色或红色,分隔成瓣,瓣间易分离,果肉较多,味道酸甜适宜,很多人喜食。

用途不同:香橼具有疏肝理气、清热的药用价值,但由于其果肉少,不适宜直接食用,常被用作中药。而柚子的果肉多,属于水果。

营养价值区别:柚子营养丰富,富含蛋白质、有机酸、维生素及多种人体所需微量元素,是其他水果难以比拟的。它富含维生素C,能有效防治感冒,还对神经痛有特别的疗效;富含橙皮甙,可保护和强化毛细血管,能预防脑溢血等病。香橼作为中药,有促进肠胃蠕动和消化液分泌、排除肠胃内胀气的作用,还有祛痰、抗炎、抗病毒的作用。