

路邊的野菇不要採

文／急診部 主治醫師 游文瑜

清明時節雨紛紛，許多人趁著清明掃墓順便帶一家老小出外踏青。今年清明節前，春雨綿綿，好不容易放晴，志明與春嬌一家人扶老攜幼來到郊外掃墓。

「哇！好多香菇喔！」掃完墓，春嬌在樹蔭下有了驚喜的發現。「老公！這些香菇好漂亮，看起來好好吃喔！我們採回去，晚上就有香菇大餐可以享用囉！」色澤鮮豔的香菇，令人垂涎欲滴，志明一邊點頭，一邊動手採……

「老婆，妳煮的菜好好吃喔！不過…」志明剛稱讚完春嬌的手藝，就忙不迭的跑到廁所嘔吐，不一會兒，全家大小都在上吐下瀉，到了醫院急診室，才發現元凶就是那些「香菇」。

每逢梅雨季節或颱風季節，因夾帶豐沛的雨水，野生菇類繁殖迅速，在樹林草叢間、田邊、甚至路旁及自家院子都有可能見到它們的蹤影，如果隨意採食，誤把毒菇吃下肚，輕則腹痛、噁心、嘔吐、腹瀉，重則下痢、脫水、休克。毒菇種類繁多，以Amanita類毒菇為主，最常見的臨床症狀首推腸胃道受刺激所引發的噁心、嘔吐、腹瀉和嚴重腹痛；若是嚴重的菇類中毒，後果不堪設想，有可能導致肝腎衰竭，病患常需換肝才能存活，因此正確的臨床鑑別診斷十分重要。

治療菇類中毒，除了採取支持性療法，解決腸胃不適和改善脫水現象以外，醫師還要問清楚發病前吃了多少種的菇類？吃後多久才有症狀？一起食用的人是否有相同症狀？同時試著找到剩下的菇類請專家鑑定。通常，初期腸胃道等症狀在食入6小時後才發生者，毒害較為嚴重，恐怕有致命的併發症，含amatoxin、orelline毒素的毒菇常是最大嫌疑犯。食後6小時內出現症狀，而且主要在20分鐘至3小時內發病者，中毒多半比較輕微，只須支持性治療即可。

毒菇的色澤未必鮮豔，僅憑顏色來判定菇類能否食用並不可靠，奉勸大家為了自己的生命安全，路邊野菇再誘人，還是少碰為妙。