

北海文史

第十七辑

民风民俗

吃海鲜配紫苏——解毒！

北海有句耳熟能详的俗话：“拼死吃龟鱼！”龟鱼有剧毒，中毒深的人会致命，北海历史曾有过因吃龟鱼中毒而灭门的惨剧！但龟鱼并非是唯一致人死命的海鲜。

吃普通虾蟹过量也会吃死人！这绝非危言耸听。

解放后几十年中，来北海作客的内陆省份人，因吃过量的虾、蟹当晚致死的事例曾发生多起。这是因为鲜虾鲜蟹的高蛋白，对有生以来第一次吃海鲜的人，若摄入过量的话，肠胃会不适应，诱发急性肠坏死，如不能及时抢救，很快便会死亡，因此，奉劝初到北海特别是初次吃海鲜的游客，对鲜虾鲜蟹千万不要一次吃得过多，同时亦建议餐厅在吃虾蟹的佐料中，增加一味鲜紫苏叶，这样不但增加香味，而且有缓解鱼虾毒的作用。以鲜紫苏叶解海鲜毒在《本草纲目》上曾有记载，而北海人很早就开始有在吃鲞时用生紫苏佐食的习惯了。