

接连多日狂食柿，进入胃部成『柿石』

资料图



文/钱小蕾 孙卉 杨冷

白露打核桃，霜降摘柿子。眼下正是柿子大量上市的时节，其清甜软糯的口感俘获了一众“吃货”的心。然而，柿子虽美味，吃不对就会惹出事端。

近日，65岁的老张（化名）就因为“食柿”导致“柿石”，胃里“长”出一个巨大石块，在江苏大学附属医院消化内科接受了胃镜下碎石治疗。据了解，江大附院每年都会接诊数名胃柿石患者，严重者甚至因此接受外科手术。

软柿子变成硬石头 医生开出可乐处方

“医生，我胃里就像有块大石头一样，又胀又痛，喝了两口粥，还没一分钟就全

吐出来了。”老张没想到的是，自己竟然一语成谶——他的胃里还真有块大石头。

因为接连好几天觉得胃胀胃痛没有好转，老张在江大附院消化内科医生的建议下做了胃镜检查，结果发现胃里赫然“躺着”一个鸭蛋大小的石块。

“病人最近有没有吃柿子、山楂之类的东西？”医生询问家属方才得知，前一段时间，老张的朋友送来了不少自家种植的柿子，香甜软糯的口感瞬间俘获了他的心，一天下来，起码要“炫”三四个柿子，而且接连吃了起码有一周的时间。医生告诉家属，老张的胃痛就是柿子引发的。

消化内科副主任兼内镜中心主任何亚龙介绍，新鲜柿子尤其是未完全成熟的柿子中含有较多的鞣酸，在胃酸作用下与蛋白质结合为不溶于水的鞣酸蛋白，容易与胃内脱落的上皮、黏液及食物残渣，特

别是纤维素凝结，形成柿石。体积较小的柿石可能通过幽门进入肠道排泄出去，而体积较大的就会滞留在胃中，形成胃柿石。

这么大的石头卡在胃里可如何是好？医生们通过胃镜先试探了下石块的硬度，再选取合适的器械将其切成小块，最后开出了一张特殊“处方”——回家喝可乐。

“喝可乐？医生你不是开玩笑吧？”做完胃镜的老张觉得不可思议。医生解释，可乐中含有磷酸物质，能与人体内的单质磷钙结合，进而能破坏胃柿石的结构，使其变软变小。

回家后，老张坚持每天喝可乐，一周后再次复查胃镜时，胃内结石已基本消失。

何亚龙提醒，喝可乐“化”柿石并不适合所有患者，需根据患者的具体情况决定。一旦得了胃柿石，需及时就医，由专业医师检查评估后给予针对性的治疗方案。

柿石可能引发大麻烦 有人不得不手术取石

“你看，这都是我们内镜中心每年接诊的胃柿石患者。”在电脑上一长串的患者名单中，何亚龙指着其中几个介绍：“这些都是出现胃溃疡的，因为胃柿石质地坚硬，在胃内摩擦胃壁会造成损伤。”

胃溃疡还不是胃柿石最严重的后果，江大附院曾经收治数名胃柿石引发肠梗阻的患者，42岁的方丽（化名）就是其中之一。作为柿子的“铁粉”，每天下班，她都要去水果摊买几个，回家一口气就能“炫”完。就这样连续吃了一段时间后，方丽出现了剧烈的腹痛、腹胀、呕吐等症状，入院查CT发现小肠低位不全性梗阻，行急诊腹腔镜探查术方才取出石块。

医生提醒，胃柿石一旦引发肠梗阻，必须及时治疗，一旦延误，会造成肠坏死甚至弥漫性腹膜炎，危及生命。

掌握几个关键点 柿子也可放心吃

发生胃柿石的主要“元凶”是柿子中的鞣酸，但并不是所有的柿子都是高鞣酸。目前，市场上销售的柿子大多经过了脱涩处理，鞣酸的含量很少，一次性不要吃太多，不会有大问题。

而没有完全成熟的柿子，鞣酸含量高，尤其是自家种植的柿子，没有经过脱涩处理，如果没有熟透，最好不要多吃。判断柿子鞣酸含量是不是高，还有一个比较简单的方法——味道越涩，鞣酸含量越高，尝起来发涩的柿子建议别吃。吃柿子时，尽量去皮食用。

何亚龙提醒，柿子不要空腹吃，建议每天最好只吃一个，老人、小孩，以及胃肠不好的人尽量不吃。除了柿子外，山楂、黑枣等食物中也含有鞣酸，建议不要空腹食用。另外，柿子不要与高蛋白食物一起吃，鱼、虾等食物易与柿子中鞣酸结合，形成胃柿石。如果食用柿子后出现腹痛、腹胀、恶心、呕吐等症状，应尽快前往医院检查治疗，切勿延误治疗。