

半斤变质坚果下肚 六旬阿姨病情危急 中医药精准施治4天见效

宁波奉化夏邦中医医院的病房里,66岁的汪阿姨脸色仍带着病后的蜡黄,但呼吸已经平稳,眼神有了光彩,精神也好了很多。4天前,她还是被“短期内病死率高达70%-80%的暴发性肝衰竭”阴影笼罩而奄奄一息的危重病人。

守护在床边的37岁女儿张欢紧握着母亲的手。这一幕,恍若1年多前她自己病危时的情景重现,只是陪护与被陪护者调了个位。母女二人来自安徽,两人命悬一线时,都是在奉化这家中医医院得到救治。



夏邦恩医生查房中。

1 从命悬一线到绝处逢生

2022年,张欢被确诊恶性肿瘤,手术化疗后身体每况愈下。到2023年,一场胆结石以及肿瘤并发症,令她住院昏迷了一段时间,身体随即迅速恶化,家人带着她四处求医。

转机来自一条亲戚转发的信息,让她到奉化找夏邦恩医生试试。抱着最后一丝希望。去年3月,家人带着极度虚弱的她来到奉化。

张欢回忆,当时夏医生给

她开了方子,喝了几天时间,抽血检查显示,指标开始好转,病情也明显缓解。后续她回到老家,继续通过远程视频进行治疗。“每次都是我们在老家抽血检查,把结果发给夏医生,他给我们开方子。”就这样,曾被断言“人财两空”的张欢,身体逐渐好转。

这段刻骨铭心的重生经历,让她在母亲命悬一线时,再次选择了夏医生。

2 变质坚果诱发暴发性肝衰竭

今年农忙时节,张欢的母亲汪阿姨像往年一样到田间地头辛勤劳作,收割油菜籽。某天,习惯了节俭的汪阿姨,吃了家中存放过久的变质坚果,一顿吃了半斤多。

刚开始身体不适的时候,汪阿姨考虑到女儿身体还在休养中,想自己扛过去。直到病情急剧恶化,她才到当地医院就诊。一查,转氨酶竟然已经飙升到1000多,胆红素170,病情非常危急。

这个时候,张欢想起了去

年曾救过她命的夏医生,“我把妈妈的情况发给了夏医生。夏医生当时就怀疑是肝衰竭倾向。但考虑到路途遥远,我们决定先在当地治疗。”

在当地医院住院的7天时间里,汪阿姨的病情越来越严重。天天高烧,一点东西也吃不下,肚子还很胀,黄疸一直往上升,小便跟酱油的颜色一样。张欢再也顾不上路途遥远,赶紧和家人一道,带着母亲驱车往奉化赶。

3 中医师揪出发病元凶

几天前,当张欢带着生命垂危的母亲抵达奉化夏邦中医医院时,总胆红素已经高达430,凝血酶原时间超过了30秒。

了解到汪阿姨曾吃过过期坚果,夏医生锁定了这个关键因素:疲劳叠加黄曲霉素中毒,诱发了致命的暴发性肝衰竭。

“暴发性肝衰竭患者的生命期一般就半个月到20来天时间。”夏医生深知这种疾病的凶险,他依据中医辨证用中医药肝衰竭治疗方案精准施治。

转机在服药后的第四天开始显现。张欢惊喜地发现了母亲的变化:肚子不胀了,可以吃东西了,大便也通了!

这意味着,汪阿姨成功闯过了最凶险的生死关口。目前,她正在逐渐恢复中。

4 过期变质食物千万别碰

针对汪阿姨的病情,夏医生介绍,暴发性肝衰竭是指突然出现大量肝细胞坏死或肝功能显著异常,并在首发症状出现后2周-3周内发生肝性脑病的一种严重综合征。其特点是起病急、病情危重,肝细胞广泛坏死。

虽然近年来采用了包括人工肝支持治疗等方法,但病死率依然高达70%到80%。这种疾病的常见病因包括感染性、毒素性、代谢性、浸润性等。汪阿姨经过检测没有嗜肝病毒、免疫性肝病等内在因素,就属于毒素性。

夏医生提醒,过期变质的食物,尤其是坚果类食物千万别碰,它所产生的黄曲霉素长期低剂量接触会显著增加肝癌、胃癌风险,已被世界卫生组织列为1类致癌物,短期大量摄入则可引发呕吐、肝损伤,甚至死亡。

记者 程鑫
通讯员 白国信 文/摄

半个冰镇西瓜下肚 五旬阿姨上吐下泻

这段时间,西瓜等水果大量上市,医院里的急性胃肠炎患者也明显增多。宁波大学附属人民医院(鄞州人民医院)消化内科龚建德副主任医师告诉记者,不少急性胃肠炎患者是因为吃了冰西瓜等生冷食物所致,慢性胃肠疾病患者夏天饮食尤其要注意。

几天前的早上,53岁的李阿姨在菜市场买了个大西瓜,到家就吃了好几块。随后她将剩下的半个西瓜用保鲜膜包好,放入冰箱冷藏保存。下午外出回家后,她便将这半个西瓜全部吃掉。

几个小时后,她突然感到上腹部剧烈疼痛,并伴有恶心、呕吐,紧接着开始一直跑厕所拉肚子,还出现了高热。家人见状,立即将其送往宁波大学附属人民医院(鄞州人民医院)消化内科救治。

接诊的龚建德副主任医师在详细检查和了解病史后,确诊李阿姨患的是急性胃肠炎,而病因正是由于短时间内食用了大量西瓜,尤其是半个冰镇西瓜。万幸的是经过医生的积极治疗,李阿姨现已转危为安。

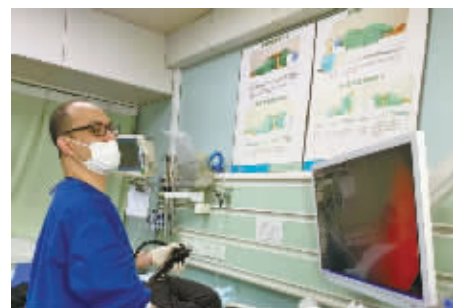
“西瓜富含糖分和水分,是细菌滋生的良好培养基。即便将其放入冰箱冷藏,也只能减缓细菌生长速度,无法完全阻止细菌繁殖。切开后的西瓜与空气接触,即使使用保鲜膜包裹,也无法完全隔绝细菌。如果保存方式不当,在冰箱中放置时间过长,细菌可能大量滋生,食用后极易引发肠道感染。”龚建德介绍,冰箱内其他食物携带的细菌也可能对西瓜造成交叉污染,从而增加患病风险。

此外,西瓜属寒性水果,摄入过多会刺激胃肠道。尤其是冰镇西瓜,可能导致胃肠血管骤然收缩,抑制消化液分泌,引起胃肠功能紊乱,出现腹痛、呕吐、腹泻等症状。

龚建德表示,这段时间他已经接诊了十几例因食用不洁或易变质食物引发肠胃不适的患者,其中不少都是因为吃了冰西瓜、生腌螃蟹或隔夜饭菜所致。特别是本身患有慢性胃肠疾病的人群,更应格外注意饮食卫生和习惯。

他提醒,夏季气温高,食物容易变质,建议现做现吃,避免长时间存放;糖尿病、肾功能不全等特殊人群应尽量减少或避免食用西瓜。一旦食用后出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻、发热等不适症状,应及时就医,以免延误病情。

记者 陆麒雯
通讯员 郑瑜 应盼宁 文/摄



医生在给患者作检查。