

文／張玉珍 前農委會林試所研究員

禽流感 · 大閘蟹 · 青蔥

禽流感正侵襲全球，台灣雖然還不是疫區，但鄰近國家家禽的集體死亡，與少數病人的檢體均出現禽流感病株(H5N1)，致人心惶惶。有關當局對防疫已作好準備，並積極引進及研發克流感藥物，若能對候鳥之排泄物加以消毒，走私之禽鳥及候鳥之飛行習性加以監控，再配合民衆良好衛生習慣，必可阻擋其大流行。

筆者於民國37年夏季，考上台大文學院，第二年與班友陳梅英轉到農學院，被認為最冷門的植物病蟲害系就讀。台灣光復初期，物資短缺，農民對病蟲害之防治，未有對策，農作物單位面積產量甚低。那時環境衛生，社會經濟均未改善，蔬菜肥料都用人糞尿，下痢、腸炎、寄生蟲病、傷寒以及瘧疾、登革熱之流行，使許多人陷入貧病交迫困境。讀病蟲害系學生甚少，老師陣容卻極堅強。

際此禽流感發燒時刻，回想著對作昆蟲與人類疾病相關研究老師們的執著精神，倍感敬佩。

國防醫學院章德齡老師被請來教授我們醫用昆蟲學，初次上課，章老師以輕鬆語調介紹蚊類的雌雄形態與生活習性上的差別，他說雄蚊的觸角多毛，像男人的鬍子，不叮人，吸取植物的液汁過活。叮人的乃屬雌蚊，瘧原蟲在瘧蚊的胃壁內成長後，再次叮人，將之傳入人體。棲息時瘧蚊會舉起尾部，其他蚊類都是平放的。瘧蚊及家蚊多在夜晚出來活動叮人，而傳布登革熱的埃及斑蚊與白線斑蚊就是在白天裡也會吸血。章師對蚊蠅、跳蚤、蝨子、蟑螂等之學名及其所傳布之疾病如數家珍，但不久離開台灣到國外作更深入的研究。

馬駿超老師是國際知名的昆蟲分類專家，早就重視寄生性昆蟲的探索，離開台大後，曾受聘於夏威夷B. Bishop博物館，參加太平洋區昆蟲相的研究，其間又分赴美國、加拿大、英國、荷蘭、意大利與法國等地，全力進行蝨蠅、蛛蠅、蝙蝠蠅及蝠椿等寄生性蟲類的研究，章師及馬師在國外工作時日，仍關心著台

灣之傳染病問題。

自植物病蟲害系畢業後，章德齡師安排陳梅英進台大醫學院公共衛生研究所服務，同時推荐我去國防醫學院寄生蟲系當助教，見到系主任許兩階老師，他是我國研究中華肺吸蟲的權威學者，慈祥地對我說，雖然軍事機構待遇偏低，但能專心工作，必有所獲，並說一般國人衛生習慣欠佳，河川多有寄生蟲污染，可作研究的素材甚豐，尤其是有腳毛的蟹類，最易挾帶寄生蟲，希多留意。

經過半世紀以上的時日，對許主任的話，猶如昨日的叮囑，但我沒上幾天班，感到薪水實在過低，那時每月僅領到60元新台幣，是一般公教人員三分之一的收入，只好忍痛辭職，成了醫學界的逃兵。所幸當年農科畢業生就業機會頗多，很快得以謀到新職。

消毒禽糞助防疫

人類在幾世紀前即受到黑死病(鼠疫)、黃熱病、瘧疾及登革熱等重大流行病的威脅，死亡人數多達千萬計，



美術有什麼用？

文／洪建德 本刊特約健康顧問·陽明院區新陳代謝科主任

我們遠離了人性最基本的圖像，我們忘掉訓練右腦來做圖像解析創造與溝通，我們的醫學是永遠少了人性的艱澀文字而已。

小學時代，我們是保送初中的最後一屆，各班成績好的學生都互相競爭。班上我與第二名學科成績相差在伯仲之間，但是我在「副科」中超越了他。有些人或許會以世俗的眼光嗤之以鼻說：美術有什麼用？大學聯考又不考。

其實這是我們教育的偏差，以考試、官定教材來評量一個學生的學習與成就是極大荒謬的事，可是我們卻習以為常。這幾年教改就像這國際上全人教育的内容加強了美術及音樂的比重，當然引起當時家長的不安與反彈是可理解的。

在醫學界的領域裡，美術相當有用，有時更甚於「國文」、「英文」、「數學」等「主科」。以國內醫院外觀與室內設計而言，一點美感都沒有，且功能無法發揮；接著是單張、指引、簽單、病歷卡、夾、紙更是有如內戰時期的過度產物，看不出是一個繁榮了五十幾年的富足國家。醫師的制服更是好笑，材質不是棉製品，又不合身，看來一付呆狀，更不用談防護的功能了。

再說教授上課，除了拉下窗簾，放那毫無生氣抄自英文教材的藍底白字幻燈片之外，看不出有多少人試著以自己的手畫出一些會心的禪意，來傳達複雜深奧的醫學理論；對病人更不用說用簡單的圖來解釋病情。

“預防勝於治療”乙語，是大眾的共識，在公共衛生行政單位工作者，是第一線的醫護人員，與人民的健康關係甚為密切，日常多向民眾作個人及環境衛生的宣導工作，該可減少發生傳染病的案件。

現已知禽流感的禍首是侯鳥，鳥群會順著飛行的路線，排下的糞便，經由風力或蒼蠅群集取食而傳布的。蒼蠅的幼蟲（俗稱蛆）多在毛坑中成長，成蟲的足底生著無數絨毛，會攜帶病菌污物，棲息時將之傳布各處，被視為重要的傳病蟲類，令人厭惡。筆者以為，如能認真執行消毒禽糞，對防疫工作必有極大幫助。

大閘蟹謹慎料理

近日市面發生大閘蟹與青蔥的熱門話題，應視為與人民的健康有關。大閘蟹產於大陸，為求味道鮮美，乃以吐著氣泡的生猛蟹隻進口

到台灣，就是陽澄湖出產的極品，都應加以檢驗把關，因為研究寄生蟲權威學者許兩階老師所說的“有腳毛的蟹類，多會挾帶著寄生蟲為害人體健康”之語，尚在耳際，饕客乃取熟食，當無問題，只是料理時應加倍謹慎，以防污染。

生蔥煮熟後食用

以青蔥花作為提味，多見於麵湯、炒米粉、雲吞、蔥油餅、魚類等的料理，尤其吃脆皮烤鴨，青蔥段則不可缺少，所以國人吃青蔥的機會甚多。去年夏季多起風雨災害，青蔥受損，產地出貨量大幅減少，價格上揚，最貴時零售乃漲到1台斤600元，甚不合理。

約在2年前，美國中部地區曾發生數起A型肝炎食品中毒事件，經調查及檢驗結果，可疑禍首是由墨西哥進口遭A型肝炎病毒污染的青蔥。美國食品藥物管理局，因而呼籲消費者，生蔥務必煮熟後食用。殷鑑不遠，希望國人亦能改變用生蔥為提味的積習，而以熟食為上。 [圖]