

Đặc sản địa phương - những sát nhân giấu mặt

Một miligram chất tetrodotoxin trong nội tạng cá nóc cũng đủ gây cái chết cho người ăn chỉ sau một giờ nhiễm độc, do đó cá nóc Fugu luôn được du khách xếp vào top món ăn tử thần và đáng sợ trên thế giới.

Thường thức các đặc sản địa phương là một trong những trải nghiệm mà bất kỳ du khách nào khi đi tham quan đều mong muốn. Càng những đặc sản nổi tiếng trên thế giới thì lượng khách nếm thử càng nhiều. Tuy nhiên có không ít món thực phẩm kỳ lạ của người dân bản địa đã khiến thực khách phải đến thẳng bệnh viện cấp cứu.

Dưới đây là một số những món ăn được ví như những sát nhân giấu mặt, có thể gây nguy hiểm tới tính mạng của du khách mà nếu có thể, bạn nên tránh xa.



Ếch

Giant Namibian Bullfrog là món ăn ngon, quý hiếm mà khi đến Namibia du khách sẽ có cơ hội được tiếp xúc thường xuyên. Tuy nhiên món ăn này không phải lúc nào cũng có thể ăn được. Người địa phương chỉ ăn ếch sau trận mưa thứ ba trong mùa hay khi ếch nghiêng răng và giao phối. Ăn thịt ếch trước thời điểm đó quá sớm có thể bị suy thận cấp tính, hay theo cách gọi của người bản địa là Oshiketakata.



Bạch tuộc sống

Bạch tuộc sống (Sannakji) là một trong những đặc sản, được nhiều người dân Hàn Quốc mê mẩn. Những con bạch tuộc còn sống sau khi rửa sạch sẽ được cắt nhỏ,

bày lên đĩa. Thực khách chỉ cần trộn lên đó ít dầu mè và bắt đầu ăn. Thường thức sannakji giống như trải nghiệm của một trận đánh với ác quỷ. Bạn phải nhai thật kỹ và nhanh để không chế xúc tu bạch tuộc đang cố gắng bám chặt lấy lưỡi, răng và cổ họng. Nếu không may bị xúc tu tấn công cổ họng, bạn có thể phải đối đầu với nguy cơ nghẹn đến chết.



Hạt Apricot

Những hạt giống của anh đào, mận, đào, hạnh nhân, mơ hay thậm chí táo đều có chứa chất glycoside cyanogenetic, khi hấp thu vào cơ thể, nó chuyển đổi thành hydrogen cyanide. Đây là chất có thể gây tổn thương hệ thần kinh, mệt mỏi chân tay, đi không vững, tai ù, nôn ói..., nặng hơn sẽ gây triệu chứng thở gấp, tăng nhịp tim, huyết áp hạ, đau đầu, hôn mê và khả năng tử vong cao. Thổ Nhĩ Kỳ là nơi có số lượng tiêu thụ hạt này lớn nhất thế giới. Bí quyết của người dân ở đây là rang hạt trước khi chế biến món ăn và thường ăn kèm với sữa trong bữa sáng hàng ngày.



Fugu

Fugu là món ăn đặc sản, dành cho dân nhà giàu và sành ăn ở Nhật Bản. Đây là một trong những món ăn mà lượng người khao khát được thưởng thức và sợ hãi ngang bằng nhau, bởi độc tố trong cá nóc mạnh hơn cyanide trăm lần, và một lượng chất độc nhỏ trong gan cá có thể khiến 5 người đàn ông khỏe mạnh thiệt mạng. Các nhà khoa học chỉ ra một miligram chất tetrodotxin trong nội tạng cá nóc cũng đủ để gây ra cái chết đau đớn cho nạn nhân chỉ sau một giờ nhiễm độc. Với độc tố này, Cục ngư nghiệp tây Australia xếp cá nóc vào loài có xương sống nguy hiểm chết người chỉ sau giống cóc vàng.



Quả Ackee

Ackee là loại trái cây mà bạn có thể dễ dàng tìm thấy khi du lịch tới khu vực nhiệt đới vùng Tây Phi và được coi là "quốc quả" ở Jamaica. Trái cây này được yêu thích vì giàu vitamin và protein, nhưng nếu du khách ăn Ackee khi nó chín muồi có thể gặp nguy hiểm. Nếu ăn phải hạt quả ackee hoặc để vỏ sát vào hạt, đồng nghĩa bạn đã hấp thu một lượng độc tố vào cơ thể, ngăn chặn quá trình sản sinh gluco trong cơ thể và gây nên lượng đường trong máu thấp đến nguy hiểm. Trường hợp nặng nhất ghi nhận được là tử vong.



Sắn

Sắn là loại cây lương thực quen thuộc ở Việt Nam, các vùng đất châu Á, châu Phi và Nam Mỹ. Trong lá và củ khoai mì tươi có chứa chất cyanogen, hóa chất kích thích sự hình thành xyanua, một chất độc gây tử vong cho người và gia súc. Khoai mì khi được nấu chín thì không còn độc tố. Tuy nhiên khi sơ chế bạn không nên nếm và nhớ rửa sạch nhựa khoai mì bám trên tay, dao, thớt để không nhiễm phải chất độc.



Quả cây cơm nguội

Cũng giống như quả Ackee, bạn phải ăn quả này khi nó chưa chín. Đây có lẽ là thực phẩm nguy hiểm nhất trong danh sách các trái cây chín được ăn trên toàn thế giới. Hoa và trái được dùng để chế biến nhiều thức ăn như mứt, bánh, syrup; thức uống như rượu ngọt (sambuca) hoặc "purple juice" và cả dược phẩm chữa cảm cúm.



Sò huyết

Thịt có màu đỏ tươi được người Trung Quốc xem là chất cường dương, bổ huyết và là món ăn được ưa chuộng. Khi ăn, chỉ hấp sơ hoặc nướng sơ, đôi khi ăn sống, đó là điều kiện tuyệt vời để các vi khuẩn viêm gan A (hepatitis A virus) và gây bệnh truyền nhiễm như dịch tả, thương hàn phát triển vì cách nấu ăn sơ sài kể trên không diệt được vi khuẩn và siêu vi khuẩn. Có một khuyến cáo là chỉ ăn sò huyết khi đã được làm chín.

Chuyển đến: Người Việt Gốc Ót

Ngày 04/03/2015

www.vietnamvanhien.net