

Chớ để mất mạng vì ăn thịt cóc

Hàng năm, cứ vào mùa hè, khi trời có mưa rào, những con cóc trong hang, nhất là những chú cóc vàng to bự nhảy ra săn mồi. Chúng đã trở thành những món ăn hoặc thuốc uống cho một số người. Tiếp theo đó là những hệ lụy khôn lường. Năm nào cũng vậy, cũng có những cái chết thương tâm vì ăn thịt cóc.

Ở nước ta, có loại cóc nhà và cóc rừng chỉ sống ở miền núi. Cóc có thể sống được cả ở trên cạn và ở dưới nước. Da cóc màu vàng hoặc xám, xù xì, phía sau mắt có 2 tuyến lớn nhô lên. Trong các mụn trên da và trong 2 tuyến lớn đó đều chứa một thứ nhựa độc, màu trắng đục. Khi tiếp xúc với không khí, nhựa cóc sẽ biến dần thành màu vàng ngà rồi nâu tối, vị rất đắng.

Những bộ phận có thể dùng được từ con cóc

- Thịt cóc: Từ lâu thịt cóc đã được sử dụng làm thuốc trị bệnh cam tích ở trẻ em. Trẻ có biểu hiện bụng to (bụng ồng), mỏng teo nhẽo (đít vòn), mắt nhòen gỉ, lỗ mũi viêm đỏ hay chảy nước có mùi tanh, thể trạng gầy, không lên cân, kém ăn, kém ngủ, hay quấy khóc... Thịt cóc có nhiều chất bổ: protid, trong đó nhiều acid amin có giá trị như histidin, tyrosin, methionin, leucin, phenylalanin, cystein...; lipid, các vitamin B1, B2, muối calci, phospho. Đây là những chất cần thiết giúp cải thiện sức khỏe cho trẻ bị còi cọc, ốm yếu.

Để có thịt cóc, cần làm như sau: lấy những con cóc vàng to, cắt bỏ phần đầu, 4 bàn chân, rạch một đường ở sống lưng, lột bỏ hết da, bỏ hết phủ tạng. Rửa cho hết máu và nhựa, nhất là ở chỗ vết cắt nhiều lần bằng nước sạch, ngâm 15-20 phút bằng nước sạch. Vớt ra, để ráo nước. Sấy khô với nhiệt độ tăng dần (nhiệt độ ban đầu trong tủ khi bắt đầu sấy phải khoảng 60-70°C để thịt cóc không bị ôi thiu), sau đó tăng dần nhiệt độ đến khi thịt cóc khô vàng, giòn, thơm. Lấy ra để nguội, nghiền bột mịn. Đóng gói bảo quản nơi khô ráo. Trẻ em 2-4 tuổi, ngày 4-6g. Có thể ăn riêng bột rồi chiêu với nước cơm hoặc nước ấm. Cũng có thể trộn bột vào ít cháo nóng, quấy đều ăn. Tùy theo tuổi, tăng thêm liều lượng. Cần lưu ý, những trường hợp bị nhiệt: lở miệng, mụn nhọt, dị ứng, mẩn ngứa, tiểu buốt...không dùng.

- Mỡ cóc: Những con cóc to, cho 2 chùm mỡ, mỗi chùm có khoảng 8-10 giải mỡ màu vàng nhạt đến vàng đậm. Sau khi rán sẽ cho một loại mỡ màu vàng, sánh, thơm, ngon.

- Dạ dày cóc (còn gọi “tù và” cóc) sau khi rửa sạch có thể chế món ăn giòn và ngon.

Nguồn: Sức khỏe và Đời sống

