



掌纹支付时代来了! 原来掌纹有这么多用处

5月21日,微信刷掌支付发布,大家目前可以在“刷脸”设备上
进行“刷掌”操作。目前北京地铁大兴机场线已经可以“刷掌”乘车,后
续将有更多地铁、高铁、飞机,以及购物等的可以“刷掌”进入和支付。

相比刷脸支付,刷掌支付无论是安全或精准度上都更高一些。区别于指
纹识别读取指腹的表皮纹路,掌纹读取的则是掌心血管纹路,能够避免暴露在
外以及复制伪造。对此,有网友表示:“挥手说我不,然后就把钱扣走了”“这
下是真的要‘剁手’了”……其实掌纹有很多用处,我们应该好好保护它。

A 每个人的掌纹都不一样

手掌纹线是由粗的“线”和细的“纹”组成,在母
体中先天生成的,不易改变。早在1000多年前,人
们就认识到,每个人的肤纹与生俱来,终生不变。

每人掌纹不一样,没有完全相同的两个掌纹。
掌纹的结构、分支、起终点等,大约有万余个细微特
征,这些特征的组合数目巨大,所以世界上仍然没有
找到指纹相同的人。所以这也给“掌纹”支付带来了
可能。不过一提到掌纹,很多人都会有各种说法,比
如“生命线”“事业线”“婚姻线”……这些都没有科学

依据。

那么,掌纹“生命线长”意味着长寿吗?湖南省
长沙市老年医学研究所调查了344位长寿老人,该
调查中,344位老年人的年龄分别在90~109岁之
间。采集了如下特征后发现:对于生命线深、长而明
显者,90~109岁长寿组与60~69岁对照组比较无
显著性差异,而且还有31.2%的长寿老人生命线短、
浅、紊乱。可见长的生命线未必是长寿的征兆,手纹
更多决定于遗传。

B 通过手掌可了解健康情况

另外,通过对掌色的观察可以了解个人的健康
情况。如果手掌出现这些变化,可能是疾病的信号!

■手掌出现“一红一白”——肝脏不好

看手掌就能知道肝脏可能不好?确实有一定可
能性。杭州师范大学附属医院肝病科主任医师施军
平2022年在其医院公众号发文介绍,因为出现肝掌
的人,通常手掌上会有“1红1白”的表现。

“一红”——大小鱼际泛红。出现肝掌的人,大
小鱼际部位,即大拇指的根部位置,会出现充血、泛
红的情况,并且通常是片状的泛红;“一白”——手
掌心泛白。一般情况下,我们的手掌通常呈现粉红色,
除非你的手掌刚受到压迫,可能会有轻微泛白的表
现,但很快就能缓解。不过对于存在肝脏问题的人,
手掌心的位置会明显没有血色。

■手掌“毛肚样”皮损——或是肿瘤

“皮肤是一面镜子!”四川大学华西医院皮肤性
病科冉玉平教授表示,皮肤不仅能反映身体健康状
况,有时也预示着一些比较严重的疾病如恶性肿瘤
等。如消化道肿瘤会导致出现皮肤角质细胞异常增
生和角化,同时伴有色素沉着。因此,若出现非常明
显的双手掌“毛肚样”黑色绒毛状皮损,应赶紧到医
院就诊,取皮损做病理检测、抽血检查肿瘤相关标记
物、做胃肠镜及胸部X线检查,确认是否有消化道等

潜在肿瘤,请遵医嘱,尽快医治。

■手掌出现交界痣——当心黑色素瘤

“交界痣多长在手掌、足跖部等易摩擦部位,与
其他痣相比癌变可能性高。”解放军联勤保障部队第
九〇〇医院肿瘤科主任医师陈曦提醒,要警惕这种
常见的癌前病变。一旦发现痣的形状不规则,边界
模糊,颜色深浅不一,出现晕开或者体积慢慢增大,
皮肤出现轻微隆起或变厚时,就要及时就诊。

■手掌干燥脱皮——角质松懈症

很多人一到秋天手掌皮肤干燥、脱
皮,也不痛不痒,很容易就撕下来一层
皮,而且会上瘾……越撕越多,面积也
越撕越大……广东省佛山市中医院皮
肤科主任医师莫惠芳表示,由于秋冬季
节皮肤内水分不足,新陈代谢缓慢,皮
脂腺功能减退,皮肤表面干燥,因而,容
易出现皲裂、脱皮等角质松懈症。角质
松懈症与维生素的缺乏有一定关系,特
别是维生素A,平时可以多吃一些蛋黄、
西红柿、胡萝卜、橘子、菠菜等富含维
生素A的食物,特别是胡萝卜,维生素A含
量较高。

据健康时报

椰子水虽然好喝 一旦变质 可能很“毒”

近几年大火的夏日饮品
里,椰子水榜上有名,尤其是
插上吸管就能喝的预开口产
品,凭借方便和天然的优势,
迅速出圈。然而,关于它的安全
质疑频频现社交平台,有人甚至因
其进急诊。

中国科学院植物研究所植物学博士
研究生刘方谱告诉你,开了口的椰子水
有哪些隐患,并提醒你喝前注意几点。

预开口椰子更容易引发中毒

通常来说,一个新鲜完整的椰子内部基本无
菌,可一旦有了开口,它就会接触外界细菌。随着
时间延长,开始腐败变质,尤其是现在气温逐渐升
高,椰子更容易腐败变质,进而引发食物中毒。

有消息称,变质椰子中有椰毒假单胞菌,其产
生的米酵菌酸耐热性极强,一旦中毒,病死率高达
40%~100%。事实上,仅靠椰子外表、口感以及
中毒症状,很难判断究竟是哪种细菌引发的变
质。椰毒假单胞菌食物中毒多发生在夏秋季节,
食品因潮湿、阴雨天气,贮存不当变质,从而引发
中毒。

除了椰子,还有不少食物也有这样的顾虑。
刘方谱告诉记者,容易被污染而导致中毒的食品
主要有3类:

1. 谷类发酵制品

发酵玉米面、糯玉米汤圆粉、玉米淀粉、发酵
糯米、吊浆粿、糍粑等;

2. 薯类制品

马铃薯粉条、甘薯面、山芋淀粉等;

3. 变质湿木耳、银耳

椰毒假单胞菌引起的食物中毒并不常见,目
前并没有与椰子相关的官方报道。

椰子水、椰汁、椰浆有啥区别

椰子果实从外到内分别由外果皮、中果皮、种
皮、椰肉(固体胚乳)、椰子水(液体胚乳)和胚组
成。市面上以椰子为原料的饮品有很多,虽然同
属椰子家族,在营养上却有差别:

■椰子水

一般情况下胚乳都是固体,但是椰子有独特
的液体胚乳,即我们平时喝的椰子水。椰子水的颜
色接近于无色透明,热量低且不含脂肪和胆固醇,
内含丰富的钾、钠等离子,能迅速补充人体流失的
水分和电解质,维持水盐平衡,很适合夏天饮用。

从营养角度来说,新鲜椰子水热量低,糖分较
少,矿物质丰富,还有一定的膳食纤维,的确是
天然健康的饮品选择,但其钾含量较高,高钾血症
患者要少喝,以免加重病情。

■椰汁

由固体胚乳加工而成,具体做法是先将椰肉
打碎,然后加入水和白砂糖,再经过滤等多道工
序,就能得到乳白色、带有椰香的液体,所以椰汁
也被称为椰奶。椰汁中含有大量的油脂和蛋白
质,营养丰富但热量很高,想减肥的人应少喝。

■椰浆

椰浆是兑水很少的椰汁,一般不直接喝,
而是作为烹饪原料使用。椰子发芽之前,固体
胚乳吸收掉液体胚乳时的状态称为椰室。此
时敲开椰子,会在椰心处发现一个白球。它看
起来像一个雪白诱人的冰淇淋,吃起来口感较
绵,微甜中带有浓郁的奶香和椰子的清香。

三个细节防止椰子变质

购买椰子时,大家尽量挑选新鲜、完整的,少
买预开口的椰子,因为很难确定它在常温下放了
多久。除此之外,为了避免椰子变质,留意几个安
全细节:

◆储存避免沾水

新鲜的椰子应避免沾水,可以放在阴凉通风
处或冰箱的冷藏室。未打开的椰子可以储存一个
多月,但打开之后,椰子水就很容易变质,需要密
封冷藏,最好能在1~2天内喝完。

◆看颜色分辨

新鲜椰子水不是乳白色的,而是透明的,也有
可能呈粉红色,那是多酚类物质氧化的结果。
如果椰子肉的颜色发黄,椰子水十分浑浊,说
明椰子水已经变质。

◆发酸就要扔掉

由于含有果糖、葡萄糖等糖类物质,椰子水尝
起来是甜的。如果尝起来发酸,甚至有异味,很可
能已经变质,应该尽快吐掉并漱口。

据生命时报

