

# “菇勇者”暑期涌入，旅行社定制路线抢人去云南采菌子怎么突然火了？

暑期旅游持续升温，采蘑菇也悄然出圈。

“从小就喜欢把菌子轻轻从泥土中拔出来的感觉，这次终于得到了满足。”来自深圳的紫宁告诉记者，自己刚在丽江参加了采菌团，“仅仅一小时我们就采了满满一背篓的蘑菇，感觉很新奇。”

记者注意到，云南这个雨季，“沉浸式采蘑菇”成了不少旅行社以及户外俱乐部的流量密码。不过，采蘑菇大军背后也有隐忧。记者采访了解到，目前采菌团对游客采摘到的蘑菇处理并不相同。一家云南采菌团的客服告诉记者，参加的游客可将菌子全部带走，但不建议食用。当记者问及如果因食用中毒是否有保险理赔，该客服称没有。

## 百元体验采菌子 有团队订单排到8月

曾被“沉浸式采蘑菇”视频种草的紫宁，在丽江旅游时解锁了这一体验。

“作为新手刚开始找菌子会有一些难度，但向导会告诉我们菌子生长的地方。一般在松树林下或者被叶子覆盖着，学会方法后很快就上手了，在这个过程中也学到了很多关于菌子的知识。”紫宁说。

采菌热同样烧到了四川。两家户外俱乐部负责人告诉记者，7月初推出采菌团活动后，已有多人报名，热度较高。其中一家户外俱乐部负责人黄女士眼中，在野外采菌轻松解压，因此受到不少年轻人的欢迎。

记者采访了解到，目前云南、四川采菌团的组织者多为当地旅行社或户外俱乐部，收费标准为每人100元~200元不等，主打在徒步、研学过程中加入采菌玩法，同时进行科普。不少活动称，可在森林中体验野生菌采摘，了解野生菌科普知识。

记者搜索看到，部分旅行社宣称，“包山菌+专属捡菌领队+专业领队，保证你能捡到菌子”“捡到的全带走”。此外，有团队称，独自开发私家线路，避开人潮，且采菌团适合全年龄层，3岁~70岁都能参与。

热河鸟户外工作室负责人飞鸟告诉记者，6月—9月正是采摘新

鲜野生菌的最佳时期，“6月一共带了70多个团，总共400多人，外地游客占不少，7月更火热，目前已有450多人参加了，预订排到了8月上旬。”

随着暑期来临，采蘑菇大军正在涌入。“大理试试实验室”负责人黄豆告诉记者，“7月中到9月初基本上每天都有一两个人订，95%都是外地游客，大家对菌子都比较好奇，无论是采摘还是品尝，都想去体验一下。”

对于野外采菌热度上升，飞鸟认为，“这几年户外徒步登山活动很热，社交平台上也有很多人分享采菌故事，吸引了游客前来体验，还有很多家长趁着暑假带着孩子来参加，让孩子了解自然和菌子的知识。”



游客采到的菌子

## 独家定制路线揽客 “6月—8月总收入能到40万元”

旅游掀起采菌热，旅行社和户外俱乐部也卷了起来，在定制路线之外拿出“独家”揽客。

据飞鸟介绍，目前团队有5个领队，已开辟近10条采菌路线，有部分为独家路线，“每块地域生长的菌种不一样，每个菌种又有集中的生长爆发期，所以我们会提前看一下，如果今天这条路线菌子多，我们明天就住这条路线规划。”

飞鸟称，采菌路线爬升高度在200米以内，全程3公里~5公里，时长3小时左右。“苍山植被分布很广，我们会在采摘的过程中介绍野生菌、蕨类植物、中草药材等方面知识，比如我们会科普蘑菇的学名、特性、是否有毒、能否食用等知识。”

黄豆则告诉记者，目前，团队开发了3条采菌路线，一条相对平坦没有太多爬升，总长2公里，菌子种类比较少，比较适合小朋友；

一条爬升相对多一些，菌子种类更多，不过游客较多，有更多不确定性；另一条则为独家开辟，整条路线5公里。

采菌受宠，自然也让团队“丰收”。飞鸟介绍，去年团队规模较小，整个采菌季收入大约在20万元，今年团队正式发展起来后，仅6月收入就已近20万元，预计6月—8月总收入最高能到40万元。黄豆则表示，预计6月—8月该项目的总收入最高能到12万元。

不过，采菌团也并非都如想象中美好。有游客在社交平台上吐槽称，领队不专业，在带团的过程中并未进行科普和讲解，“出发前不科普，我们看到一个问一个，答案给的就是这个可以吃那个不可以吃，而不是解释菌子是什么。”还有游客表示，徒步捡菌山路比较险峻，领队未提醒徒步注意事项。



团队带领游客制作野生菌标本

## 小心毒蘑菇风险 户外保险不覆盖理赔

记者注意到，这股热潮背后，也有毒蘑菇隐忧。

早在今年5月，云南省政府食品安全办就发布了《关于野生菌中毒防控预警的通告》，提示群众“不要随意采摘、出售、购买、食用自己不熟悉的野生菌，尤其是霉变或幼小难辨别的野生菌。”

7月12日，云南镇沅一名女子上山捡菌子时迷路走失引发关注，对此，警方提示，进山有风险，捡菌需谨慎。

飞鸟和黄豆告诉记者，参加采菌团的游客会购买专门的户外保险，但保险并不包含对食用野生蘑菇后中毒的理赔。

飞鸟提到，手触蘑菇并不会中毒，但要避开手与耳鼻喉眼的接触。此外，游客采菌不要自行行动，且最好选择具有资质的旅行社或专业户外团队，以降低采菌过程中可能出现的风险。

“野生菌我们不提倡食用，尤其是有毒的蘑菇不会让客人带走，但无毒蘑菇能捡到的机率很低。”飞鸟在

接受记者采访时表示，游客采摘的毒蘑菇最终会撒到草坪上或埋到土里，腐烂后会重新变成养分，或是通过孢子传播后重新生长。

黄豆同样不推荐将采到的菌子带走食用，“能采到可食用的菌子很少，一次可能就四五朵”，对于采到的蘑菇，团队的处理方式是将其做成标本处理，“我们会带着大家一起去做法，比如摆件、冰箱贴或者发卡，留个纪念。”

江苏法德东恒律师事务所高级合伙人蓝天彬律师表示，根据《旅游法》，对于可能危及旅游者人身、财产安全的情形，旅游经营者应当以明示的方式事先向旅游者作出说明或者警示。如果组织者和团队已经明确提醒蘑菇可能有毒，那么顾客食用了采摘回去的蘑菇并中毒的情形，这是顾客明知有风险，还把自身置于风险中，组织者不用承担责任。如果组织者没有进行提醒，那么组织者要承担相应的责任，“根据双方的过错程度，以及法官的自由裁量权来定责”。

(新京报)



网友闲话

@城市之光：今天我看我朋友就在摘。

@仓央嘉措的诗：我有两个执念，捡菌子和赶海。

@Apple：云南老铁们捡菌吃菌是多年锻炼出来的，外地人捡菌可以，吃菌还需慎重分辨是否有毒。

@不懂：“红伞伞，白杆杆，吃完一起躺板板，躺板板，睡棺棺，然后一起埋山山……”

@光之：下个月去云南避暑，有机会一定去尝试一下。

@御风而行：正在丽江，明天上午进山采菌子。

@睡袍：本地人表示菌子要被捡完了，我捡啥？

@治林：鸡枞菌可遇不可求，我们贵州山里也多，印象中没捡到过几次。

@孙丽莉：有可能人比菌子多。

@老菜农(皇甫天祥)：野生菌类味虽美，健康安全第一位！

@余生：云南人表示不敢吃太杂的菌子，即使都是能吃的也不敢。

@柠檬不萌：去昆明旅游想买点见手青回来吃，家里人说：不要买，家里这边解毒的肯定没得昆明的专业……