

“致幻蘑菇”竟成网红商品？

——部分网络平台销售带毒野生菌现象调查

“吃了可以见小人”“见不到小人给差评”……近日，记者在一些网络平台上发现，部分卖家借助互联网平台，向消费者兜售有一定毒性的菌菇。在产品介绍和评价中，一些人还宣扬菌类的“致幻”作用。

为何一些消费者对致幻菌菇“趋之若鹜”？网络平台贩卖这些菌菇是否涉嫌违法？记者对此展开调查。



严重可致死的野生菌却在网蹿红

每年夏秋是食用野生菌的时令。近来，一种名为“见手青”的野生菌在网上蹿红。

“见手青”是云南对多种牛肝菌的俗称，菌肉碰伤后会呈靛蓝色，所以叫“见手青”。其中一些品种，如加工不当贸然食用会中毒。”昆明理工大学云南省食品安全研究院孙丽平教授说。

在抖音上，有数十个“见手青”的关联话题，一些话题的播放量超过4000万次。在一个题为“刺身见手青”的话题下，一名网友上传了两段疑似生吃“见手青”的视频，引发其他网友热议。有人直言，这样做太危险了，可能造成不可挽回的悲剧。

孙丽平介绍，食用野生菌中毒的原因主要有二：一是无毒菌菇中混入了有毒品种；二是野生菌未经驯化，表层嫩薄易破裂，极易污染、滋生腐败菌和食源性致病菌。

7月26日，昆明市民杨女士从冰箱里拿出此前炒好的牛肝菌热熟食用，意外发生食物中毒并出现幻觉，被紧急送往医院救治。

云南省卫健委数据显示，今年5月至7月，云南发生野生菌中毒事件273起，致12人死亡。

记者在调查中发现，一些网络平台的卖家除销售常见的带毒野生菌外，还兜售一种外号为“幻觉蘑菇”的毒品野生菌。

“幻觉蘑菇”学名裸盖菇，食用后会产生更明显的致幻效果。“跟裸盖菇比起来，‘见手青’真的是小儿科了。”一位业内人士告诉记者，“裸盖菇内含有的一种名为‘赛洛西宾’（又名裸盖菇素）的神经毒素，人在服用后会出现幻觉、幻听、感觉错乱、人格解体及行为错乱等反应，严重时会导致死亡。”

今年以来，贵州、新疆等地警方陆续打掉多个利用互联网销售裸盖菇的犯罪团伙，不法分子通过网络平台购买裸盖菇菌丝并学习相应的培育方

法，得到裸盖菇成品，并再次通过网络平台兜售给寻求刺激的人。

致幻作用竟成营销噱头

今年以来，一些描述误食带毒野生菌后出现幻觉的短视频在网络走红，一些不明情况、寻求刺激的人开始主动搜寻这类“致幻菌”，一些不法商家趁机揽客。

记者在抖音看到，一商家在其销售的“红葱牛肝菌”的产品介绍中，以“吃菌子看到小精灵”作为宣传语，且没有任何食用风险提示。据了解，红葱牛肝菌是牛肝菌的一种，近年来滇中地区食用红葱牛肝菌后中毒的事件时有发生。在淘宝上，部分打着“致幻蘑菇”旗号的店铺中，“见手青”的月销量达百余单。而以“致幻菌”“见小人”等作为关键词搜索，售卖相应野生菌的店铺赫然出现在结果列表的靠前位置。

“云南特产‘见手青’，致幻菌见小人。”一家名为“滇中小哥”的淘宝店铺，将野生菌的致幻作用作为其宣传噱头，商品详情页同样没有任何风险提示。记者向该店铺客服询问售卖此类带毒野生菌是否需要相关资质证明，对方答复称，这些都是本地吃的“安全菌菇”。卖家称，其所出售的菌菇为野外采摘得到的。

在拼多多上搜索“致幻蘑菇”，结果也会导向“见手青”的相关卖家处，一些店铺在商品出售详情中也未进行食用风险提示。

据中国科学院昆明植物研究所重点实验室主任杨祝良研究员介绍，在云南，“见手青”市场价为每公斤160元左右，网上售价更高；从收购到售卖，每公斤利润可达100元左右，颇为可观。

通过百度进行关键词检索，还可以发现部分售卖裸盖菇的卖家。他们通常以评论留言的方式，在视频或工具类网站留下微信号、QQ号等联系方式。

经过一番周折，记者联系上一名声称有裸盖菇售卖的卖

家。他通过QQ给记者发来裸盖菇样本照片。“80元一克，10克起卖，下午就能发货。”面对记者的询问，卖家显得颇为谨慎，在察觉到记者并无购买意向后，迅速删除了记者的账号并清除了聊天记录。

记者发现，尽管百度贴吧“裸盖菇吧”已在此前被封禁，但仍能通过百度快照的方式，清楚地了解到相关卖家在今年四五月份发布的联系方式。

记者已将上述涉嫌违法线索移交给公安机关。

别乱卖，别乱买

杨祝良说，互联网平台上销售的所谓“有毒菌类”，大多是含有致幻毒素的野生菌。消费者不当食用后容易出现中毒现象，轻则腹泻、头晕、出现幻觉，严重的甚至有生命危险。

云南省律师协会刑委会主任李春光说，从消费者权益保护的角度来说，卖家有义务保障消费者的人身安全；从食品安全法的角度来看，卖家应当保证食品安全、卫生、无毒、无副作用。商家以“可以致幻”“能见小人”等字眼作为噱头进行宣传，且没有明确风险提示，这种行为属于误导消费者，如果出现后果需要承担法律责任。

李春光呼吁，进一步规范互联网平台销售此类商品的行为。互联网平台应对相关经营者进行实名登记、资质审查，对销售食品信息进行严格审核，保障消费者生命安全。

专家提醒消费者，不要为追求刺激体验随意食用可能有安全风险的野生菌。一旦出现身体不适，要第一时间前往医院救治，并随身携带野生菌的样本或照片，供医生采取相应措施。

李春光提醒，“赛洛西宾”属《精神药品品种目录》列管的第一类精神药品，《精神药品管理办法》规定，第一类精神药品不得零售；任何在网上销售或购买含有此类药品的菌菇的行为，均属违法行为，切勿以身试法。

据新华社昆明9月16日电

百年老字号加盟店“倚老卖老”，谁之过？

在许多国人的记忆里，一块招牌就是一段传奇。老字号饱经沧桑的牌匾上，不仅凝结了一代又一代传承者的匠心，更凝聚着无数国人的美好记忆。

然而近日，拥有百年历史的狗不理的一家加盟店口碑翻车，引发了老字号求变之困的业界讨论。面对瞬息万变的市场，如何守正创新，让金字招牌名副其实、行稳致远，是每一家老字号需要正视的问题。

加盟店“倚老卖老”惹争议

9月10日，一则探访狗不理包子王府井店的视频在社交网络上引发广泛关注。在实地探店狗不理王府井店后，微博博主发布了评论视频，将在狗不理的消费体验总结为四个字：难吃价贵——“酱肉包里面全是肥肉”“特别腻”“100块钱两屉有点贵”。

视频发出后不久，名为“王府井狗不理店”的微博账号发布一则声明称，该视频博主侵犯名誉权，所有恶语中伤言论均为不实信息，并表示已经报警——这波以报警代替反省的操作引发网民新一轮吐槽。

一些消费者表示，该店无法正视差评，反而“恼羞成怒”，凸显了个别老字号傲慢、守旧、不重视消费者体验的弊病。

记者查询点评APP发现，过去六个月中该店的评分持续稳定在2.8分左右。随机点开几条点评，多数评论是到店消费的顾客因不满而留下的篇幅不短的“小作文”。

针对狗不理王府井店上述风波，狗不理集团股份有限公司9月15日发表声明，称即日起解除与该店加盟方的合作，并组织旗下所有酒店对照网友提出的评价逐一进行自查并严肃整改，进一步提高客户满意度。

部分老字号陷入尴尬境地

近年来，老字号发展、老字号非遗技艺的传承一直得到国家的呵护支持。

2016年底召开的中央经济工作会议就特别强调，加强品牌建设，培育更多“百年老店”。

2017年初，中办、国办发布的《关于实施中华优秀传统文化传承发展工程的意见》明确提出，实施中华老字号保护发展工程，支持一批文化特色浓、品牌信誉高、有市场竞争力的中华老字号做精做强。商务部、发改委等多部门也曾印发《关于促进老字号改革创新发展的指导意见》，为老字号“历久弥新”出招。然而面对激烈的市场竞争，日趋多元的消费菜单，老字号企业的转型求变之路并非坦途。

天津狗不理集团的全资子公司“狗不理食品”在2015年新三板上市后，于2020年5月10日

终止挂牌。北京某知名老字号企业自2017年以来净利润连续下滑，2019年，该公司净利润较2017年下降了60%以上。

阿里研究院发布的《中华老字号品牌发展指数》显示，产品老旧、服务落后、无法吸引年轻消费者，是部分老字号业绩下滑的原因。组织架构陈旧、市场反应滞后、人力资本匮乏、欠缺互联网思维等，成为一些老字号发展面临的共同困境。

清华大学经管学院教授、博士生导师胡左浩说，多数年轻消费者如今追求的高品质、高颜值以及新的消费体验，是消费升级的表现。“在消费升级的背景下，消费市场已告别‘量的满足’，向‘质的消费’和‘情感消费’转变。”

在近些年的转型尝试中，有的老字号尽管勇敢尝试了新的菜品研发、新的渠道管理，但服务的姿势依旧是躺在历史的“功劳簿”上，不适应从卖方市场向买方市场的角色转换。

老字号亟须守正创新

古今中外，任何一家百年老店的持续经营都不容易：变革，担心丢失传统；固守，又抓不住增量市场。守正、创新，是摆在每一个老字号企业面前的考题。

北京大学光华管理学院市场营销学副教授王锐说，许多国外百年品牌非常擅长去抓住每一代消费者的心，不论是产品设计、包装，还是品牌塑造、推广营销，都让人们觉得很“年轻”。

受访的业内人士表示，现实中，国内个别老字号仍习惯于强调“百年”“御赐”的品牌渊源——但没有给出一个充分的消费理由。

“拿产品来说，改革开放之前，物质相对匮乏，大家对口味、健康、品质的要求没那么高。现在，如果还只是老配方，有的消费者就不一定会买账了。”胡左浩认为，除产品不够现代化之外，品牌塑造能力不足、经营模式与经营策略老化、组织管理模式不符合市场规律，也导致一些老字号的吸引力下降。

不容否认，面对瞬息万变的市场，一些老字号主动求变，找到了新的商业节奏。张小泉、五芳斋、片仔癀、回力、海天味业等许多不同类别的老品牌正在走出舒适圈，向新零售发力，通过品牌重塑、品类扩张、拓宽渠道，改进产品包装、传播方式、生产技术，不断增强产品竞争力。

胡左浩说，传统是老字号的竞争优势，但品牌要传承，就必须融入时代脉搏，积极适应市场，满足大众需求。“只有靠过硬的产品打天下，以精细的服务获得用户喜爱，民族品牌才有可能基业长青，走向世界。”

据新华社北京9月16日电