

为让食客放心吃菌 昆明商家各显神通

无证驾车抓住挨罚 难溜
卖菌不慎毒倒顾客 内疚

二轮摩托赶，途中几次示意他俩停车，但他俩反而加大油门狂奔。后因驾车技术不佳，被民警追上。经查，他们两人都没有驾驶执照，因而受到行政拘留十天的处罚。

△六月十九日，晋宁县昆阳

街一个体户到轮胎厂食堂附近卖炒菌子，购食者当天晚上就有十一人中毒，其中八人住院治疗。事情发生后，这位个体户深感内疚，她带上红糖到医院看望了病人。县有关部门决定由其承担住院医药费一百四十四元三角三分。

李小健 小陶 群声

1985年7月11日的《春城晚报》刊发卖炒菌不慎毒倒顾客的新闻

野生菌外带免责声明书

甲方（门店）：滇铺子近华浦路店
乙方（顾客）：

1. 乙方自愿从甲方处打包带走野生菌。
2. 野生菌离店后，因储存、加工、食用不当等任何原因引发的一切后果，均由乙方自行承担，与甲方无关。
3. 本协议自双方签字（或乙方取走野生菌）起生效。

甲方（盖章/签字）：_____
乙方（签字）：_____
日期：_____ 联系方式：_____

对于需要外带的见手青菜品，滇铺子近华浦路店要求顾客签署《野生菌外带免责声明》。



马明文线上销售的野生菌还配有辣椒、大蒜、火腿，以方便顾客炒制。

1985年7月11日，《春城晚报》上的一则新闻这样写道：“6月19日，晋宁县昆阳街一个体户售卖炒菌，致11人中毒，其中8人住院。该个体户深感内疚，带上红糖到医院看望了病人，并被责成承担全部住院医药费144.33元。”

40年之后，随着野生菌风靡全国，为了确保食客能安心享用这份来自山野的馈赠，商家们对守住最基本的“煮透法则”可谓是各显神通。沙漏计时保证烹煮时长、粘贴醒目的警示标语提醒、通过暂扣餐具让食客遵守等待时间、开锅前进行专业取样检测，野生菌食用安全成为了商家最在意的事。

线上商家：视频一对一指导烹饪

在野生菌销售领域深耕约17年的马明文，近年来借着物流业高速发展的东风，通过电商平台将野生菌销往了全国各地。“现在为了保证野生菌的新鲜，我们会先进行专业包装，再通过空运等多种运输方式，让菌子能方便快捷地送到消费者手上。”马明文说。

“如今是互联网时代，我们的销售也成了‘技术活’——得在线上教顾客菌子的做法。比如，鸡枞菌适合煲汤，牛肝菌适合炒制。”马明文说，只要有时间，面对客户的烹饪疑问，他都会通过视频一对一指导。这种周到的服务不仅留

住了微信上的老顾客，提升了销量，也让马明文萌生了线上卖菌子的想法。

如今，马明文的线上野生菌销售网络已逐步打开：每年七八月份，线上月销量能达到上百单，线上鲜菌批发也成为了他的主要经营业务。他的线上商店里，“一袋火腿、几个青椒、一把蒜搭配几朵野生菌”的商品组合，正是他在多年经营中总结出的经验。由于近年来购买野生菌的顾客日益增多，“这菌子怎么吃？”成了顾客最常问的问题。为此，马明文特意将野生菌与合适的菜搭配销售，用贴合需求的方式服务顾客。

线下商家：为守住“煮透法则”各显神通

随着公众对食品安全关注度的提升，越来越多的商家在追求质量的同时，也日益强化了野生菌的安全意识与防范措施。记者在走访木水花野生菌交易中心时发现，尽管各家商户在野生菌的加工、留样、外带等具体规定上不尽相同，但无一例外都将消费者的饮食安全放在首位，并普遍推荐堂食，认为这是最能保障安全和风味的方式。

经营干货的店主李先生介绍，店内主要销售常见菌类干货。针对购买“尝鲜”的外地顾客，他们会在外包装上贴上烹饪的步骤和时长等信息，确保即便在消费者家中也能科学烹制，避免误食。

在昆明，野生菌火锅无疑是这个季节的味蕾盛宴。豪品香野生菌火锅店店长张丽飞介绍，其店内仅加工和售卖市面上常见的野生菌。对于顾客自带菌子到店加工的情况，豪品香有一套严谨的留样机制：每一锅菌子汤都会进行采样并保留48小时以备溯

源；而在炒制品中，则重点针对见手青等特殊菌种进行留样。更关键的是，火锅店会依据每种野生菌独特的香味进行不同形式、不同口味的烹饪。例如，见手青等菌类都会经过严格的高温过油处理，从源头降低风险。除了传统的计时发放筷子等方式，还通过贴在桌面上的温馨提示等方式，将安全须知融入用餐环境。每桌更有服务员专门“盯台”，随时解答疑问并提醒消费者注意辨别和安全饮食。

滇铺子（近华浦路店）在服务形式上更为灵活。据店员介绍，该店不仅提供现点现做的外卖服务，还为顾客提供外带服务；对于涉及见手青的菜品，若需外带，均需签署野生菌外带免责声明。然而，店家仍建议食客以堂食为主，店内供应20多种野生菌，对于自带菌子加工的顾客，店家会将所有加工的菌子留样保存。对于不熟悉野生菌的外地游客，店家还会叮嘱顾客阅读注意事项。

策划 王云 统筹 孙琴霞 本报记者 张田睿 实习生 董琳艳 摄影报道

马蜂蜂巢上市 深受市民喜爱



马蜂蜂巢

随着野生菌的大量上市，另一种云南特色美食——蜂蛹，也走进大众视野。在云南，蜂蛹是美食的代表，由于其蛋白质含量高、油炸后香味四溢，深受众多市民喜爱。

7月21日，记者来到昆明市官渡区木水花市场，看到市场内热闹非凡，本地居民、游客、采购商来来往往。市场内除了各类菌子，还有许多蜂巢被整齐摆放着。蜂巢内有许多蜂蛹，摊贩正坐在一旁忙着将幼虫、成虫取出，分别放到不同的盒子中。

“成虫泡酒最好，幼虫油炸最香，蜂巢药材商最爱。”一位商贩边取蜂蛹边

说。摊位前，几位市民正仔细挑选蜂蛹，经过一番讲价后，最终以“每公斤170元”的价格成交。

据悉，马蜂一生经历卵、幼虫、蛹、成虫四个阶段，各阶段均可被人利用，市场需求旺盛。幼虫与蜂蛹因高蛋白成为热门食材，云南多以油炸食用，成虫多用于泡制药酒，而带卵蜂巢则被药材商批量收购。四类产品同步上市，吸引了众多市民选购。

近年来，云南蜂产品价格稳中有升，但专家提醒消费者需选择新鲜、可食用品种，避免误食引发风险。

本报记者 左学佳
实习生 李坤蓉 骆欢 摄影报道