



“菇勇者”暑期涌入旅行社组团抢人

现象1

百元体验采蘑菇 有团队订单排到8月

曾被“沉浸式采蘑菇”视频“种草”的紫宁,在云南丽江旅游时解锁了这一体验。

“作为新手刚开始找菌子会有些难度,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不少关于菌子的知识。”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表示,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、研学的过程中加入采菌玩法,同时进行科普。

记者搜索看到,部分旅行社宣称,“包山菌+专属捡菌领队,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。

热河户外工作室负责人飞鸟(化名)告诉记者,6-9月份正是采摘新鲜野生菌的最佳时期,在户外徒步的基础上,团队从6月推出了大理采菌活动,相继有不少游客报名,“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“菇勇者”大军正在涌入。“大理试实验室”负责人黄豆(化名)告诉记者,6月中下旬到7月中旬,已带领300多人参加了采菌活动,“7月中到9月初基本上每天有人订,95%是外地游客”。

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”。

现象2

独家定制路线揽客 采菌季收入预计翻番

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,我们明天就往这条路线规划”。

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。”飞鸟说。

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6-8月总收入最高能到40万元。

黄豆则表示,预计6-8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道,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。(新京)

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(化名)告诉记者,自己刚在云南丽江参加了采菌团,“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,“沉浸式采蘑菇”成了云南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。



团队带领游客制作野生菌标本



提醒

小心毒蘑菇风险 户外保险不覆盖该项理赔

记者注意到,这股热潮背后,也存在误食、误碰毒蘑菇的隐患。

目前,对于采摘到的蘑菇,不同采菌团处理方式并不相同。有团队在宣传中表示,“捡到的可以全带走”,有的团队则不推荐带走食用。

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,游客采菌不要独自行动,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概率很低。”飞鸟在接受采访时表示,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标本,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向记者表示,根据《中华人民共和国旅游法》,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”。(贝财)