

北京推出五百余项特色消费活动迎「双节」

本报讯 刘卓澜 中秋国庆假期将至,北京消费市场十分活跃。9月23日,北京市商务局以“京彩四季”为主题,协同联动相关部门和各区,引导组织商文旅体等领域的市场主体,推出500余项特色消费活动,为市民和游客提供多元、实惠、时尚的消费体验。

消费券叠加票根,百余家商家让利消费者。据悉,节日期间,北京市电影局联动猫眼平台继续发放观影补贴,市委宣传部指导市文化产业促进中心联动大麦网,继续发放涵盖多个艺术门类的观影补贴。石景山区发放餐饮住宿消费券,参与活动餐饮企业超过300家、酒店20余家。同时,石景山区联动区内各大商圈,推出专享活动,凭WTT中国大满贯、中国网球公开赛票根,可享受200余家商户的优惠活动,覆盖餐饮、零售、娱乐服务、文化体育等多种业态,实现赛事与消费的有机融合。通州区将联动大运河博物馆继续开展“看·见殷商”票根消费券活动,为消费者提供更多的购物选择和优惠。

“双节”期间,北京在服务境外游客方面,优化离境退税服务,提升境外旅客体验。目前,北京市共有5个离境退税“即买即退”集中退付点,境外旅客在全市1500余家退税商店中的任意一家购物,都可在这5家集中退付点实现“全城退税、一点通办”。

餐饮美食作为假期中必不可少的体验,北京老字号与新品牌在假期内纷纷开始发力。阳坊涮肉一站式套餐、紫光园熟食礼盒、稻香村中秋主题现烤月饼等,展现京味饮食文化。吴裕泰与国博美饌合作,推出“镜月呈祥”与“吉月长缘”联名茶月饼礼盒。荣宝斋文创推出白石“蟹”礼中秋酥饼礼盒,融艺术、文化、饮食于一体。

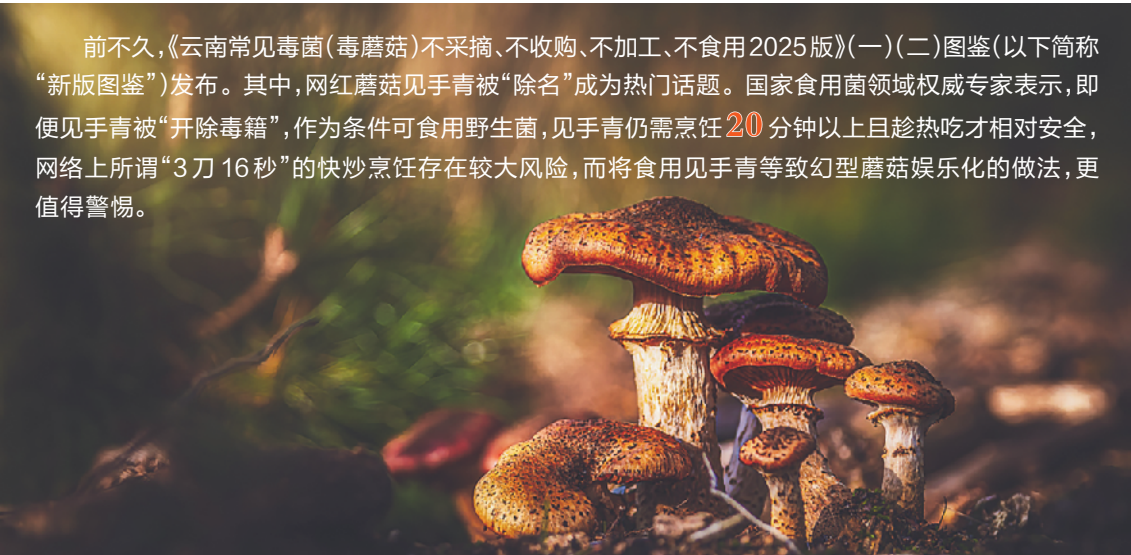
节日期间,近百家商场、购物中心联动品牌商户推出打折、满减、满赠等中秋国庆“双节”优惠活动。同时,华冠购物中心、超极合生汇、蓝色港湾、华宇时尚购物中心等推出中秋月饼DIY、中秋游园会、中秋音乐会、国庆爱国绘画展等体验活动,让消费者在购物的同时,也能参与丰富多彩的文化活动。今年以来,北京市新设首店超600家,阿嬷手作北京首店等多家首店在国庆节前后陆续入市,将成为节日打卡消费的好去处。线上渠道方面,美团、抖音等平台结合节日赛事等热点,推出

优惠促销、直播体验等活动。

除此之外,各类演出、展览应接不暇,首发、首秀、首展、首演荟萃,丰富假日生活。西单更新场带来马克图布Pingu新品华北首发;朝阳合生汇、大悦城分别推出宝可梦151主题快闪全国首展、X11 DearNikki梦境花园快闪华北首展;禄米仓推出沉浸式戏剧《幻游禄米仓》首演。同时,北京朝阳国际灯光消费季以亮马河文化经济带与奥林匹克中心区为两大核心阵地,联动三里屯、CBD、大望京、朝外UIC、高碑店等重点区域,打造“不夜朝阳”的城市夜游盛景;八达岭推出水关长城赏月、石光长城拜月文化节等中秋主题活动;大运河音乐节、说唱巅峰对决·MDSK音乐节、iJOY北京国际动漫游戏节、IDO动漫游戏嘉年华等活动,将满足不同群体的文化娱乐需求。此外,天坛公园、北海公园、紫竹院公园等还推出国庆文创市集、中秋非遗体验主题展等活动,为消费者带来全新的时尚体验,展现北京时尚魅力。

别让“尝鲜”变“尝险”

警惕食用见手青等致幻型蘑菇娱乐化做法



前不久,《云南常见毒菌(毒蘑菇)不采摘、不收购、不加工、不食用2025版》(一)(二)图鉴(以下简称“新版图鉴”)发布。其中,网红蘑菇见手青被“除名”成为热门话题。国家食用菌领域权威专家表示,即便见手青被“开除毒籍”,作为条件可食用野生菌,见手青仍需烹饪20分钟以上且趁热吃才相对安全,网络上所谓“3刀16秒”的快炒烹饪存在较大风险,而将食用见手青等致幻型蘑菇娱乐化的做法,更值得警惕。

见手青被踢出“毒蘑菇群”

在各大电商平台检索见手青,发现每家平台都有百余款商品在售,部分店铺还专门标注了“煮熟无毒”字样。

中国农业科学院农业资源与农业区划研究所研究员、国家食用菌产业技术体系首席科学家黄晨阳表示,见手青是一类用手触碰就会变青(蓝)的牛肝菌,在我国云南、四川等地均有分布。广义上的见手青泛指切开后能变蓝的所有牛肝菌,而云南老百姓所说的以及电商平台售卖的见手青,一般是指俗称红见手青或红

葱的兰茂牛肝菌(以云南明代医学家兰茂命名,著有《滇南本草》),以及目前已经实现人工栽培的中华腐生牛肝菌,俗称黄牛肝菌、黄见手青。

红见手青、黄见手青烹饪不当常会导致神经精神型中毒,也就是网络上流传的“吃菌子见小人儿”的幻觉。2022年4月,红见手青被相关权威科研机构列入“不采摘、不收购、不加工、不食用”(毒蘑菇)名单。

不过,今年8月26日,中华全国供销合作总社昆明食用菌研究

所在昆明举行新版图鉴发布会,有消费者注意到,新版图鉴中未见红见手青的身影。据悉,红见手青从“毒菌名单”中移除后,被归类为“条件可食用菌”,即充分加热后可食用的野生菌。

一家电商平台生鲜运营负责人表示,8月底至9月初新版图鉴发布初期,平台上以“见手青”为关键词的搜索增多了大约30%,不过实际成交量却没有明显提升。即使没有新版图鉴,无论是在云南当地市场,还是电商平台,见手青一直都拥有数量庞大的粉丝。

充分煮熟并趁热食用

红见手青虽被戏称“开除了毒籍”,不代表食用时人们可以对它掉以轻心。黄晨阳提醒消费者享受美味的时候,要讲科学、守规矩。

黄晨阳表示,通过充分烹饪才可化解毒性,是红见手青被纳入“条件食用菌”的重要前提。一般来说,食用红见手青,要多放油(重油爆炒),烧熟煮透,最好烧煮20分钟以上,未做熟或者隔夜冷吃会中毒,隔夜后若用微波炉加热后也不可食用,必须重新烹饪。

据报道,红见手青在炒制过程中,致幻的毒素——兰茂菌素会先升高、再降低。一般来说,用家庭厨房灶具的火力炒制七八分钟时,毒素含量会达到一个峰值,也就是在“半生不熟”时含量最高。随着

烹饪时间延长,毒素会逐步降低,所以建议烹饪20分钟以上。最好切成薄片来炒,有利于均匀受热。

研究表明,当温度降下来时,见手青内会再次出现毒素。所以炒熟以后,需要趁热吃,不能隔夜冷吃。在冰箱存放后,若使用微波炉重新加热,不会去除毒性,必须重新烹饪。所以,对于红见手青,建议吃多少,炒多少。

除了热炒,有些家庭还习惯采用炖煮和用油腌制等方式来烹饪,无论哪种方式,充分加热都是安全食用红见手青的必要前提。此外,家庭烹饪红见手青,煮熟炒透前不建议尝菌子或汤的咸淡,也不要舔切菌子时触碰过见手青的手指。烹饪结束后,切菌子的案板和刀具

也应及时彻底清洗。

据黄晨阳介绍,牛肝菌目是伞菌纲中物种最为丰富的类群之一,包括5个亚目,16个科,约1000多个物种。该目绝大多数为共生型的外生菌根真菌,宿主植物多样。云南被誉为“野生菌王国”,有40余属300余种牛肝菌,常见的有50余种。市场上常见的见手青主要有兰茂牛肝菌(红葱)、玫黄黄牛肝菌(白葱)、茶褐新牛肝菌、华丽新牛肝菌、赭盖新牛肝菌、黄孔新牛肝菌、红孔牛肝菌等。尽管红见手青被列入条件可食用菌,但少数见手青如网孢海氏牛肝菌、细网柄牛肝菌、黄粉末牛肝菌等毒性大,依然不建议食用。

见手青致幻不可儿戏

摆拍蘸酱油生吃见手青“刺身”、多名网红探访野生菌店看“3刀16秒”快炒厚切见手青……在社交媒体上,诸如此类“挑战见手青”的视频,有的播放量很高。而人们吃下见手青后因出现幻觉而秒变戏精的各种“名场面”,更让一众网友直呼“太搞笑”。除了视频,网络上还充斥着大量吃菌子(见手青)的搞笑梗。

中国农业大学食品科学与营养工程学院教授范志红表示,野生见手青可能有多种有毒物质,中毒机理复杂,中毒后果严重。网络中将“见手青”中毒体验娱乐化的行

为,十分危险。

前不久,国家食品安全风险评估中心发布风险提示,提醒公众警惕致幻型蘑菇中毒风险。提示称,我国致幻型蘑菇中毒主要有两种类型,一种由产生赛洛西宾(裸盖菇素)的古巴裸盖菇等毒蘑菇引起,另一种则是由兰茂牛肝菌等毒蘑菇引起的。兰茂牛肝菌中毒主要以神经精神型为主,其神经精神症状主要为幻视、谵妄及头晕,严重者表现为躁狂、胡言乱语等,少数表现为幻听、肢体感觉异常、肢体抽搐及乏力。其中,肢体感觉异常主要为蚁行感及虫爬感,部分伴

有恐怖幻觉的患者因惊恐而不敢闭眼,严重躁狂的患者往往伴随短暂性记忆缺失,对发病时期的事件毫无印象。

黄晨阳提醒说,兰茂牛肝菌中毒一般预后良好,中毒后对肝脏、肾脏、心脏、凝血等功能无明显损伤作用,但严重的致幻作用却可能产生自伤、伤他及意外事故等不良后果。此外,在一项3638例蘑菇中毒临床分型的研究中,神经精神型蘑菇中毒的死亡率高达7.9%。因此,兰茂牛肝菌中毒不可小觑,更不可儿戏。

(李建)