

# 笔记本电脑价格“狂飙”，买还是等？

□ 司徒正襟

近期，联想、惠普、戴尔等主流电脑品牌集体上调笔记本电脑零售价格。面对数百至数千元的涨幅，消费者纷纷选择观望。不少人疑惑：笔记本电脑为何突然大幅涨价，后续价格还能降下来吗？

此轮笔记本电脑价格暴涨，主要源于存储和核心服务器的芯片“价格攀高”。2026年第一季度以来，AI产业算力需求激增，抢夺了部分原本流向消费市场的芯片资源。于是，笔记本电脑产业与AI产业陷入存储芯片的“恶性竞争”，致使以动态随机存取存储器（DRAM）、闪存（NAND）内存颗粒为代表的芯片单价从3.2美元飙升至15美元，涨幅超三倍。

一方面，各大算力平台持续扩展，抢占了笔记本电脑的芯片资源。数据显示，三星、海力士等企业将全球约70%的存储芯片产能，由消费级内存芯片生产，转向以高带宽内存标准芯片生产，专供算力服务器使用，压缩了消费级芯片供给。

另一方面，笔记本电脑同质化严重。厂商只能通过升级高端硬件拉开差距，芯片成本走高带动整机成本攀升，迫使企业通过提价弥补利润缺口。同时，涨价风潮蔓延全产业链，英特尔、超威半导体领衔的各类消费级芯片价格也同步跟涨；叠加中东地缘冲突，电脑电路板、屏幕面板等配件价格也在上涨，生产成本最终转嫁到消费者身上。

国际贸易体系的结构性变革，影响了氦气



和铝材等半导体产品核心原材料的市场价格；货运物流体系重构，也抬高了东南亚等装配工厂的用工成本。

面对涨价浪潮，消费者大可继续选择观望。有刚需的学生和职场人群，可选择优质二手本或高性能平板替代；非刚需消费者，可静待科技产业技术进步和供应链体系完善，价格回调。

但笔记本电脑价格短期难回落，未来一两年内，消费级核心硬件产能增长有限。新建芯片硅晶厂的厂区从建设到投产周期超一年半，这就意味着，2027年前，笔记本电脑涨价的原料成本难题无法破解。

国产替代或为可期方案。华为、小米等龙头企业依托产业链集中采购，引入长江存储等国产芯片，有效压缩生产成本。凭借国产存储芯片、CPU技术自研突破与本土供应链优势，已有部分笔记本电脑实现逆势降价。

笔记本电脑此番价格“狂飙”，既是全球贸易与经济深度绑定的现实反馈，也是前沿AI技术发展挤占传统数码算力资源的客观体现。

（作者系财经评论员）

## 科幻变现实！衣服能自动调温了

□ 科普时报记者 胡利娟

盛夏酷暑，哪怕身着单薄衣衫，人还未活动，汗水就已不停渗出。要是有一件衣服，能在烈日下自动吸热、持久凉爽，是不是很科幻？近日，我国科学家已将这一设想变为现实，相关成果已发表在《自然·通讯》。而这项成果的核心关键，正是一种名为“相变材料”的神奇物质。

什么是相变材料？中国纺织科学研究院有限公司、生物基纤维材料全国重点实验室博士张泽天解释，相变材料就像一台天然“温度调节器”，遇到温度变化时会“变身”，同时大量吸收或释放热量。我们可以把它比作特制的“热量海绵”：天气炎热时，它像海绵吸水一样，吸收多余热量，起到降温效果；天气寒冷时，又能释放储存的热量，留住暖意，营造舒适体感。

不过，相变材料尤其是固液相变材料，在实际使用中易发生渗漏，导致温控效果大打折扣。针对这一痛点，科研人员研发出两大解决办法。

第一招，给相变材料穿上一层“保护衣”。

通过同轴纺丝、胶囊化等技术，将相变材料包裹在稳固的防护外壳中，既能避免材料状态变化时发生泄漏，还能便捷地与建材、纺织品等融合应用，轻松实现冬暖夏凉的效果。

第二招，重构材料本身形态。比如将聚乙二醇改良为“固-固”相变材料，无需转变为液态就能完成吸热、放热过程，从根源上解决漏液难题。

这项新技术的突破，又将为相变材料拓宽哪些应用场景？张泽天介绍，目前，相变材料已与热致变色技术相结合，实现高温浅色、低温深色的智能变色效果，并且成功应用于智能温控服饰、防伪包装、医疗监测等多个领域。未来，它的应用范围还将持续拓展：可用于机器人机身快速散热，也能为航天服抵御太空极端温差提供保障。这项智能调温的黑科技，正逐步走进大众生活与高端科研的各类场景。



看视频，长知识

当下，正是羊肚菌大量上市的时节。羊肚菌不仅享有“山珍之王”的美誉，更是兼顾口感与营养的优质食材。

羊肚菌富含优质蛋白和多种人体必需的氨基酸，既能助力身体组织修复与生长，还能赋予食材独特的鲜甜风味——每百克羊肚菌中，谷氨酸等鲜味氨基酸含量达69毫克，甘氨酸等甜味氨基酸含量达140毫克。同时，羊肚菌的脂肪含量较低，食用更健康。

羊肚菌富含多种矿物质元素，每百克干品中，钾、钙、镁、锌、铁元素含量分别达到2514毫克、88毫克、105毫克、14毫克、12毫克，微量元素硒、锶的含量则分别为0.03毫克、0.70毫克。这些矿物质元素参与人体能量代谢、免疫调节等关键生理过程，能有效弥补日常饮食中的营养缺口。

此外，羊肚菌还含有多种独特的功能活性成分：多糖能辅助增强机体免疫力，多酚具有抗氧化作用，有机锗和有机硒也能帮助提升免疫力。

选购羊肚菌时，可遵循“一看、二闻、三辨”的原则：一看外观，优先选择菌盖完整、无霉变、纹理清晰自然的；二闻气味，优质羊肚菌带有浓郁的天然清香，无异味、无酸败味；三辨质地，干品需表面干燥、无潮湿粘连，鲜品则质地紧实、无白霉、无塌陷，避免购买颜色异常鲜艳、质地软烂的产品。

储存方面，新鲜羊肚菌可用厨房纸吸干表面水分，装入保鲜盒密封后冷藏，可保存3-5天；如需长期储存，可焯水后沥干水分再冷冻。干羊肚菌则需密封好，置于阴凉干燥处储存，防止受潮发霉。

烹饪前的处理也有讲究，新鲜羊肚菌需彻底清洗，去除表面杂质，烹饪前焯水1-2分钟，既能去除土腥味，又能保留营养；干羊肚菌需用40℃温水浸泡20-30分钟，仔细清洗褶皱中的泥沙后，再食用。

需要注意的是，羊肚菌不宜过量食用，尤其是肠胃敏感人群，建议每次食用干品不超过10克、鲜品不超过50克。

（作者系北京市食用菌创新团队岗位专家）

羊肚菌凭什么被称为「免疫力充电宝」

□ 平华