

(上接 A03 版)

# 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动报名还在继续 菌菜高手们 快来亮绝活

都市时报全媒体记者 尹安达 张小燕

※活动信息

## 参选范围及类别设置

### 参选范围

昆明市内所有合法经营野生菌菜品的餐饮企业,包括餐厅、酒楼、农家乐等。

### 类别设置

野生菌火锅类:以各类野生菌为主要食材,搭配特色锅底的火锅。

传统野生菌炒菜类:遵循传统烹饪技法制作的野生菌炒菜,如炒牛肝菌、炒干巴菌等。

野生菌特色菜类:具有创新性或独特地域风味的野生菌菜品,如野生菌披萨、野生菌寿司等融合菜,或具有民族特色的野生菌菜肴。

野生菌全席宴类:一桌以野生菌为主角,涵盖多种菜品形式,形成完整宴席体系的套餐。

野生菌米线类:以野生菌为主要浇头或汤底的米线。

## 评选标准

1.安全与资质(40分):

野生菌采购渠道正规,确保每日食材新鲜,无变质、不新鲜情况。通过实地查看食材储存环境、询问采购周期等方式评估。

商家具备加工野生菌食材的相关检

验检疫证明,厨师及工作人员熟悉野生菌烹饪安全知识,如烹饪时长、辨别毒菌等,无食品安全事故记录。

2.烹饪与口味(20分):

邀请专业美食评审团从色、香、味、形四个维度进行品鉴打分,要求菜品能突出野生菌的鲜美口感,调味搭配和谐,口感层次丰富。

鼓励在烹饪技法、食材搭配、菜品呈现等方面创新,如采用分子料理技术处理野生菌,或与云南特色食材如宣威火腿、过桥米线元素融合,为传统野生菌美食带来新体验。

3.消费者口碑(5分):参考大众点评、美团、抖音等线上平台的消费者评价,包括评分、评论内容等,综合计算好评率、差评率等数据进行评估。同时设置线上投票环节,消费者可为喜爱的商家投票,投票结果按一定权重计入总分。

4.文化体验(5分):餐厅环境、服务能体现云南野生菌文化内涵,如店内装饰有野生菌科普壁画、提供野生菌文化讲解服务,或在特定节日举办野生菌文化主题活动等。

5.对云南野生菌发展贡献值(20分):每一个连锁店可增加1分,超过20个连锁店也按照20分计算。

6.开业年限(10分):本次活动报名商户开业年限不得低于3年。每一年计入1分,企业开业超过10年也按照10分计算。

## 评委团阵容

中国滇菜大师 王乐清  
云南省餐饮与美食行业协会副会长 关明  
昆明市餐饮与美食行业协会会长 徐强  
云南野生菌发展保护协会会长 赵琪  
云南野生菌发展保护协会高级顾问 刘子文

中国烹饪大师、国家级评委 石康林  
注册中国烹饪大师 关云峰  
注册中国烹饪大师 杨佰霖  
注册中国烹饪大师、餐饮业国家一级评委 陈生合

中国烹饪高级技师、中国注册行政总厨 牛岷  
云南滇菜烹饪大师、国家级烹饪考评员 宗德志  
注册中国烹饪大师、春城名厨 李荣  
云南省自媒体联盟创始人 李孟泽

## 报名通道持续开放

报名电话:0871-65392959(工作日9:00—12:00、14:00—18:00)  
报名邮箱:68317599@qq.com

# “干巴菌太好是因为打药施肥?”

来听懂行的专家和商贩怎么说

## 市林科所工作人员: 打药施肥一说毫无事实依据

近日,有传闻说“干巴菌种植过程中打药、施肥”,引发市民关注。为了解相关情况,记者采访了昆明市林科所的工作人员。

昆明市林业和草原科学研究所党支部书记、所长谢志勇表示:“有市民朋友觉得,现在的干巴菌和黑松露个头越来越大,品质越来越好,是不是施了化肥之类的?实际上并不是,昆明市林业和草原局组织专业技术人员通过采取保育促繁措施,对林农开展技术帮扶和指导,所以野生菌的品质越来越好。”谢志勇表示,干巴菌的保育促繁更多是通过物理隔离手段,或者是一些保护手段,而不是简单的施化肥。

据了解,目前干巴菌无法人工种植,只能在自然环境中生长,打药施肥一说毫无事实依据。而保育促繁的措施,主要用的是科学的方法管理,让野生菌充分成熟后再采收,以保证菌子的品质。所以,不管是干巴菌还是黑松露,都可以放心食用。

在云南木水花野生菌交易中心,最近售卖干巴菌的摊位也明显增多,品相也很好。一名从业者分析,近两年干巴菌的品质越来越好,与其适宜的生长环境及采收、管养水平提升有关。而提及干巴菌、黑松露打药施肥的传闻,市民们也都对此持怀疑态度:“因为菌子挺多的,不至于打药。” 据云南网



木水花市场商贩表示,“撒化肥催生野生菌”说法毫无根据



本组图片 都市时报全媒体记者 李经国 李林均

## 木水花市场商贩:野生菌生长非人力所能控制

都市时报讯(全媒体记者 李经国 李林均)6月16日下午,记者走访云南木水花野生菌交易中心(下称“木水花市场”)发现,各品种野生菌价格整体变化不大。不少摊主驳斥了近期网上“撒化肥催生野生菌”的谣言,表示“野生菌生长非人力所能控制”。

记者走访发现,当天的野生菌价格分别为:青头菌 200—280 元/公斤、牛肝菌

30—120 元/公斤、干巴菌 500—1500 元/公斤、见手青 120—350 元/公斤、鸡枞 400—800 元/公斤。摊贩们表示,目前市场上销售的野生菌主要来自普洱、文山、保山等地,价格相对较低。而昆明本地菌因受近期天气影响,产量未达高峰。“本地菌大量上市要等到七八月份,到时价格会更实惠。”

针对近期网上流传的“撒化肥催生野生菌”说法,一名家族从业三四十年的资深摊主斩钉截铁地辟谣:“撒化肥这个事纯属谣言。”他解释道,“别说撒化肥了,我们包山采菌,遇到天旱时,如果用桶挑点水去浇灌一下,菌子反而不会长出来,更别说用化肥。野生菌的生长真的不是人力能够强求的。”