

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜专家评审环节持续进行 昆明菌宴巅峰战迎来第四轮比拼

都市时报全媒体记者 尹安达

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜第四批报名入选餐企厨艺对决上周打响。4 家知名餐厅以全菌宴为武器，让一场颠覆“滇菜=家常味”的宴席级山珍风暴席卷春城。

值得一提的是，由昆明市融媒体中心·都市时报牵头主办的 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动专家评审团，上周再增一名元老级烹饪大师——蒋彪。两名中国元老级注册烹饪大师共同坐镇的评审团更显本次活动行业权威性。

巅·敬食 0171 新滇菜

从“家常味”到“宴席级” 推动滇菜的认知升级



巅·敬食 0171 新滇菜菜品

“巅·敬食 0171 新滇菜”是昆明金梧桐一星餐厅，其“以山为宴、以鲜为敬”的理念，与近年来云南高端餐饮的升级趋势高度契合。

“0171”是餐厅位于昆明市金江路的门牌号，与风靡上海、北京的“泓 0871 臻选云南菜”共享同一套对云南风土的深度挖掘逻辑，推动滇菜从“家常味”到“宴席级”的认知升级。

“巅·敬食 0171 新滇菜”是昆明为数不多的主厨店，品牌创始人刘新是全国滇菜领军人物，品牌联合创始人杨佰霖大师本身也是滇菜创新的推动者，此番参与活动，杨佰霖大师率厨师团队，打造了一桌创意十足的全菌宴，令人耳目一新。

全菌宴囊括了野生菌老人头鱼戏黄节瓜、石锅堂烹野生菌汤锅、小哨干巴菌龙筋酿凤翼、双味富民甜鸡枞蒸松叶蟹、傣味包烧伊比利亚黑猪五花白葱菌、诺邓盐泥肉鸡油菌浓汤黑豆花、螺丝椒拆骨肉浓汤青头菌、青椒杂菌老昆明砂锅饭等菜品。

中国元老级注册烹饪大师王乐清评价，杨佰霖提出的“以鲜为敬”，是传统滇菜现代转化的技法创新，要求烹饪手法既保留本源又适配高端体验，这一桌全菌宴的技法突破体现在：有跨界系嫁接，类似“双味富民甜鸡枞蒸松叶蟹”的思路，用云南食材演绎国际料理，在传统鲜味基础上叠加层次感并提升价值感；有民族智慧融合，如“傣味包烧伊比利亚黑猪五花白葱菌”借鉴了傣族包烧技法；有云南饮食美学的融合，如“螺丝椒拆骨肉浓汤青头菌”，在辣、酸、鲜间取得平衡；有结合现代烹饪工艺的呈现，如“小哨干巴菌龙筋酿凤翼”，鸡翅剔骨，干巴菌做馅填入其中，外观造型设计宛如一只油润鸡腿，口感和视觉传达都有“开盲盒”的惊喜。

昆明市餐饮与美食行业协会执行会长周复始认为，高原小产区食材的极致表达是“巅·敬食 0171 新滇菜”的理念核心，此次评审中，尤其注意到餐厅构建了小产区直采网络，如大理诺邓火腿、洱源乳扇、怒江高黎贡山野菜等，每个产地对应独特气候与民族工艺，确保食材的稀缺性与文化属性。“以山为宴”直指云南立体地理孕育的多样性物产。

菌海森林·易门野生菌府

从罐头红烧肉到菌香炒饭 30 年老店创新突围



菌海森林·易门野生菌府菜品

在昆明，菌海森林·易门野生菌府的招牌已悬挂 30 余年，作为参评餐企之一，这家隐匿于闹市的菌膳老店，上周迎来了一场严苛的“大考”——由王乐清带队，12 名行业权威组成的评审团，对其资质、食材、创新力展开全方位审视。

“30 年零事故，是餐饮人不忘初心的最佳注解。”云南省餐饮与美食行业协会副会长丁建明翻看采购台账时感叹。创始人段炜坚持每日亲赴菌市选材，从青头菌到见手青，每一筐菌子严格把关，确保菌子安全。

“一锅菌汤驯服山野之魂。”中国资深级注册烹饪大师关云峰揭开土陶锅盖瞬间，菌香如云雾般蒸腾。这锅老土鸡菌香汤底，以禄劝山林放养鸡慢熬 6 小时为基底，融入 10 余种野生菌，经大厨精心调试配比方成。服务员启动 25 分钟计时器，牛肝菌的肥厚、鸡枞的脆甜、松茸的清香随焖煮层层释放，最终凝成琥珀色菌汤。

昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强点评：“菌鲜与鸡脂交融的圆润感，是工业化汤包无法复刻的活态风土。”

在传统菌火锅之外，评审团对创新菜和传统菌肴风味赞不绝口。红烧肉罐头烩青头菌，咸香肉汁激发菌子甜润，被王乐清称为“市井智慧与山珍的共舞”；油炸鸡枞凉黄瓜，带着时令的巧思；野生菌捞饭粒米米饭裹挟菌香，野生菌过桥米线菌香四溢，中国菌物学会科普导师文官亮笑言“菌子终于‘篡位’成主食主角”。

餐厅以绿色为主基调的用餐空间，在墙面上悬挂了云南野生菌图画，营造出森林感。

“老店的守正与破局体现在安全是底线，创新是生命力。”王乐清总结道。30 年来，菌海森林·易门野生菌府以零事故专业度驯服野生菌的“危险鲜味”，又以罐头烩菌、菌香捞饭等突破传统框架。其参评不仅是为了争夺榜单席位，更是向年轻食客证明：老店亦可成为风土创新的旗手。



滇铺子金碧店

百年老宅一桌山珍 呈现时令密码与创新巧思



滇铺子金碧店菜品
本版图片 都市时报通讯员 王浩

金马碧鸡坊旁，一座承载着百年光阴的走马转角楼静静矗立。这里既是历史沉淀的老宅院也是美食殿堂，滇铺子金碧店以一场极致的菌子山珍宴，迎接专家评审团的严苛品鉴。

踏入滇铺子金碧店，时光仿佛慢了下来。评审团成员穿行于二层贯通式的回廊。“闹市之中藏着一座走马转角楼，雨天无需下楼即可通达全院，这本身就是一种沉浸式的云南文化体验。”徐强赞叹道。

滇铺子此次参评的“菌子菜肴”，堪称云南野生菌风味的集中展演。10 道菌肴次第呈现：刺身松茸体现的是至鲜本味，仅佐以芥末酱油，山林清气直抵舌尖；野生菌炖土鸡汤色金黄，菌鲜与鸡肉香浑然天成；螺丝椒炒牛肝菌镬气十足，牛肝菌的肥厚与螺丝椒的鲜辣猛烈碰撞；青椒炒干巴菌香气霸道，浓缩了山野的精华。

创意融合菜方面以“包烧姬松茸”为代表，云南独有的烹饪方法“包烧”，本身就具有强大的地域特征，菜品以芭蕉叶包裹焗烤，异香扑鼻；油鸡枞焗虾球将菌中珍品与海鲜结合，咸鲜倍增；鸡枞蒸香肠、油鸡枞煎香肠则让本土腊味浸润菌香，别具一格。除此之外，青椒烩青头菌汤汁浓郁，是地道的云南家常风味。

“从生食到热炒，从清炖到包烧，技法多样，既尊重了不同菌子的特性，又展现了滇菜酸辣鲜香底色的包容性。”云南滇菜烹饪大师宗德志点评。王乐清更看重其背后的理念：“紧扣‘野生菌入馔’夏季主题，将云南特有食材的稀缺性和新鲜度发挥到极致，这正是滇铺子‘鲜花野菜季’策略的成功延续——春季鲜花野菜，夏季野生菌，永远让食客尝到山野最当下的馈赠。”

评审团的目光不仅聚焦于盘中美味，更深入后厨审视食材储备与处理流程。新鲜野生菌的严格筛选、分区存放、专业清洁流程，赢得了专家们的一致认可。王乐清高度评价了其创新精神：“在传统滇味基础上融合新意，这种守正创新，是滇菜走出去的活力源泉。”

(下转 A04 版)