

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜专家评审持续进行 星级酒店庭院餐厅老字号餐厅“菌宴争锋”

都市时报全媒体记者 尹安达

随着 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选活动启动，本地餐饮界掀起一股野生菌饕餮热潮。

新一轮对决，星级酒店主厨携五道创意菌肴冲击昆明野生菌美食榜；滇菜宗师亲传弟子呈现的全菌宴，为滇菜的传承与发展提供了优秀范本；堪称老字号精致化转型标杆的福照楼震庄迎宾馆店，也端出一桌全菌宴，将“野生菌在地性”转化为核心竞争力。

业界人士指出，这场舌尖上的“华山论剑”，不仅关乎一家餐厅的荣誉，更是在为云南“菌临天下”的美食品质树立全新的风向标。当评审们举箸品鉴，他们唇齿间流转的，是山林的馈赠、厨艺的匠心，更是一场关于云南味道未来可能的深度对话。

值得一提的是，见手青啤酒（云南）有限公司携中国首款野生菌精酿啤酒——见手青精酿啤酒亮相春城。作为本次活动的战略合作伙伴，这款融合云南秘境野生菌王与山东百年酿造技艺的创新产品，不仅刷新了消费者对精酿啤酒的认知，更以“含菌类活性多糖”的划时代工艺引发行业关注。



评审团进入后厨进行评审



云腿青椒牛肝菌黑松露比萨



牛肝菌小炒腊肉

昆明皇冠假日酒店茶花轩中餐厅 从傣味到比萨的奇幻之旅

昆明皇冠假日酒店 4 楼茶花轩中餐厅的后厨里，主厨王朝义正带领团队烹饪野生菌菜肴并认真地摆盘调整。5 道以野生菌为主的创意菜品上桌，接受评审团严苛品鉴。茶花轩中餐厅是第二次冲击榜单的星级酒店中餐厅。

王朝义深谙融合之道，其参赛的 5 道菜品宛如一幅云南野生菌风味的创意地图。

“傣味剁炒谷熟菌”以浓烈的傣家风味开场，香茅与小米辣的碰撞，既激发了谷熟菌特有的清甜脆嫩，又野性十足。

“牛肝菌小炒腊肉”是经典云南风味的扎实呈现，腊肉的醇厚油脂，完美烘托出牛肝菌滑嫩丰腴的口感。

“牛肝菌爆炒牛柳”是山珍与肉香的强强联合，牛肝菌的野性鲜香渗入滑嫩的牛柳，滋味与口感层次递进，给人带来口感上的双重满足。

“山珍野菌煎饺”让传统主食华丽变身，多种菌菇切丁做馅，外皮煎至金黄酥脆，咬开，满口都是山珍的丰腴汁水。

“云腿青椒牛肝菌黑松露比萨”是中西菜肴的大胆融合，云南宣威火腿的咸鲜、本地青椒的

爽利、牛肝菌的肥美，遇上黑松露的异香，在芝士的包裹下，于薄底比萨中带来浓郁的野生菌风味。

“菌子季是云南餐饮人的年度大考。”云南省餐饮与美食行业协会副会长关明点评道：“厨师团队的思路很清晰——不拘一格。既有对本土风味的坚守，也有令人眼前一亮的跨界融合，尤其是那道菌子比萨，是食材运用和风味碰撞的大胆尝试，关键在于主厨对融合度与本土性平衡的拿捏。”

本次评选活动强调专业性 with 权威性，评审团由中国元老级注册烹饪大师王乐清带队，从中餐厅环境、资质、食材储备、食材处理、口味、菜品创新、品牌优势七大维度进行全方位考核。

“我们不仅要看菜品的即时呈现效果，更要关注其背后的可持续性。比如，餐厅对野生菌食材的鉴别、储存、预处理是否规范科学，这直接关系到食品安全与风味表达的稳定性。”中国菌物学会菌物科普导师上官亮强调了专业基础的重要性。

王乐清则更看重创新与底蕴的平衡：“创新

值得鼓励，但不能为了新而新，丢失了菌子本身的鲜美和云南菜的精髓。好的融合，应是锦上添花。”

“菌子菜很有特色，感觉达到了五星级的标准。”从重庆来昆明避暑的单先生一家称赞道：“餐厅所处位置太好了，就在市中心酒店里，逛完金马碧鸡坊走几步路便能到达，乘地铁和逛商场都很方便。”

正如单先生所说的，茶花轩的核心优势在于地域特色菜品及无可比拟的便利位置，菜单也堪称一本浓缩的云南州市风味志——精心提炼了丽江、西双版纳、大理等地的特色风味，同时兼容并蓄，提供粤菜的清雅与川菜的酣畅。餐厅总计有 200 多道菜品，是名副其实的“融合菜大观园”。

除了参赛菌肴，餐厅的特色美食还有滋补清润的云腿天麻竹荪汽锅鸡、咸鲜馥郁的曲靖韭菜花蒸桂花鱼、香辣劲道的牛干巴、脆爽微辣的鲜椒小炒藕丁、独特清香的炆炒紫背天葵以及傣味浓郁的番茄炒水蕨菜等，都是体验云南多元饮食文化的窗口。



傣味包烧杂菌



评审团和主厨宗德志合影



菜叶鸡枞



生焗青头菌菇



炭烤白葱菌



评审团参观餐厅环境

本组图片 通讯员 王浩 供图

祥云荟馆庭院餐厅 是全菌盛宴 也是滇味新篇

在昆明祥云街 43 号附 2 号，一栋滇式庭院静置于闹市之中。7 月 16 日，在这座始建于 1930 年的建筑内，祥云荟馆庭院餐厅正以全菌宴参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜。一桌汇聚云南山野灵气的菌子盛宴，正将昆明的过去与现在浓缩于餐桌上。

跨过祥云荟馆的门槛，时光仿佛流转。庭院中绿植繁茂、鲜花四季不败，沉淀着岁月痕迹的窗棂被阳光勾勒出细密光影，跑马转角楼结构，蕴藏着典型滇中民居的风骨。食客在天井落座，可烹茶闲聊，也可品一桌云南风味。

“这里不仅是餐厅，更是一本活的昆明地方志。”关明点评说，祥云荟馆的包厢均以“宝善”“金碧”等老街名命名，与飞虎队历史影像墙交织，形成独特的时光展厅。

评审席上，由王乐清带领的评审团目光聚焦在滇菜宗师蒋彪亲传弟子、餐厅主厨宗德志呈现的 10 道菌肴上。

宗德志深知“菌有菌性”，其团队以

“驯野入饕”的智慧征服评审团。率先上桌的是“边境油鸡枞焖江鱼”，该菜品的特点是，浓香的油鸡枞包裹高原江鱼的细嫩。中国注册烹饪大师关云峰赞其“尽显滇菜融合之魅力，野性香气与温润鲜甜在口中奇妙碰撞”。

第二道菜“大刀厚切白葱牛肝菌”，大块、厚实的菌肉保留特有的脆嫩和滑糯。“主厨特地备了一碟小米椒蘸水，让云南山珍又多了一点云南味的印记。”美食达人吴东评论。第三道菜“干巴菌生米炒饭”，用干巴菌与生米同炒，米粒颗颗分明、菌香渗透每一粒米饭，是滇式炒饭的巅峰演绎。创新小吃“见手青水晶饺”，鲜美的口感与视觉冲击力并存，文官亮称之为“危险与美的艺术平衡”。

此外，傣味包烧杂菌的芭蕉叶清香、干椒红葱牛肝菌的干香、鸡枞油卤饵丝的浓香软糯、黑松露滑蛋虾仁的奢华馥郁、菜叶鸡枞的清雅原味、景颇春料白木耳的酸辣野趣……一席全菌宴，铺陈出一幅云南野生菌风味画卷。

福照楼震庄店 红墙内的全菌宴 重塑滇菜文化高度

在昆明市中心盘龙江畔，始建于 1936 年的震庄迎宾馆，以一道红墙隔开都市喧嚣，留下百年静谧。2025 年盛夏，老字号福照楼在此落子的高端线“震庄店”，以参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜的姿态，将滇菜推向文化叙事的新高度。

红墙琉璃瓦下，园林亭台与湖光绿树相映成景，穿行于曾见证历史风云的庭院。昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强赞叹道：“滇菜的仪式感与历史厚重感在此浑然天成。”这种选址战略，精准契合当代精致餐饮对“空间叙事和文化符号”的双重需求。

王乐清与 5 位权威专家组成的评审团，从食材供应链、烹饪技法、滇菜文化推广等方面，对福照楼展开全方位考核。

主厨丁亮率厨师团队突破滇菜传统框架，采用生焗、烟熏、包烧、盐烤、焗烤、蒸煮等烹饪技法，端出一桌传统与创新并存的野生菌宴席。菜品包括荷叶山珍煲、炭烤白葱菌、盐烤罐罐牛肝菌、气泡松茸春卷、生焗青头菌菇、葱烧海参黄赖头、黑椒谷熟菌、傣香包烧鸡油菌、羊肚菌汽锅鸡等。

“荷叶山珍煲”巧妙运用煲的保温功能，使鸡油菌的丰腴、青头菌的爽脆、谷熟

菌的野香，在荷叶与花椒芽的清香包裹中层层绽放。

“生焗青头菌”则以高汤提味，锁住菌子最本真的山林气息。

“葱烧海参黄赖头”堪称大胆融合——将把厚黄赖头菌与弹糯海参，与螺狮椒的鲜辣、独蒜、火腿的浓香碰撞出浓郁香气。

丁亮表示，团队力求通过融会贯通的烹饪技法，让每一口鲜菌都成为解读红土地风物的语言。

评审团点评，“炭烤白葱菌”以青松毛烟熏注入山林气息，“气泡松茸春卷”颠覆对滇菜粗犷的刻板印象，“傣香包烧鸡油菌”融合了老窝火腿、香寮、缅甸芫荽、小米椒、香茅、紫皮独蒜等云南本土食材、香料，

将民族烹饪逻辑转化为国际食客理解的味觉语言，是饮食文化破壁的关键一步。

福照楼此次参评的全菌宴堪称“山野万象的精致化表达”。其中，“盐烤罐罐牛肝菌”将牛肝菌与宣威火腿、三线肉密封于陶罐焗烤，开罐时菌香混合油脂香喷薄而出；“羊肚菌汽锅鸡”是汽锅鸡的基因延续，羊肚菌的加持是经典滇菜的重构呈现。上海食客王女士坦言：“在历史建筑里吃葱烧海

参黄赖头，比吃米其林更有记忆点。”

关明表示，福照楼的这一桌全菌宴，呼应了滇菜“选料广、烹制奇、重原味”的核心特色。

王乐清总结道，滇菜长期面临“难以标准化输出”的困境，根源在于其高度依赖云南本地食材，如：野生菌、傣味香料和多元民族烹饪逻辑，而福照楼震庄店通过两条路径破局。一是食材壁垒强化：强调汽锅鸡、本地野生菌等不可复制的风味资产，将“在地性”转化为核心竞争力；二是文化符号提炼：以震庄红墙、民族元素为视觉载体，将饮食体验升格为“云南风物博览”，吸引外地游客与文化探索者。

福照楼震庄店参评野生菌榜单的意义，远超一场美食竞赛。当食客在百年红墙下剖开炭烤白葱菌，当松茸的清香混入震庄湖泊的晚风，滇菜正在完成从“地方风味”到“文化代表”的蜕变。正如关明所言：“它证明滇菜不必委身于江湖菜语境，在历史与创新的平衡中，自有其高贵血统。而福照楼的目标，是让全国乃至全世界的食客通过一方红墙内的宴席，读懂云南的万象纷呈。”

※相关新闻

首届野生菌美食推荐榜评选活动报名还在继续 餐厅酒楼农家乐等均可报名参与活动

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选活动，报名还在继续，已报名并通过审核的企业，正在陆续接受专家入店评审。活动拟定于 9 月份出炉完整推荐榜，并举办颁奖典礼。

目前，评审还在持续进行中，市民可关注都市时报 App、视频号获取最新动态。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、野生菌米线店等均可报名参与活动。

2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选活动由昆明市融媒体中心·都市时报牵头主办，昆明市商务局、昆明市文化和旅游局指导，昆明市餐饮与美食行业协会、云南省野生菌保护发展协会鼎力支持。

活动以“权威评选+全民参与”为核心，旨在挖掘优质商家、推动产业升级，为全国食客打造一份可信赖的“舌尖避坑指南”。

报名通道持续开放，可拨打电话：0871-65392959（工作日 9:00—12:00、14:00—18:00）进行报名咨询，或通过邮箱 68317599@qq.com 报名。