

# 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动持续进行 两家黑珍珠中餐厅参评 百年老宅院推出山珍宴

都市时报全媒体记者 尹安达

一道几近失传的“翅翼干巴菌”重现翠湖轩，香稻轩的“过桥松茸汤”颠覆传统，石屏会馆的山珍宴惊艳四座。2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动中，两家黑珍珠中餐厅参评，石屏会馆更是以 19 道野生菌菜肴组成的山珍宴，呈现滇味正统的当代表达。

## 昆明中维翠湖宾馆翠湖轩中餐厅 一桌菌宴演绎滇味传承与突破

昆明中维翠湖宾馆翠湖轩中餐厅作为本土高端餐饮标杆，携一桌匠心独运的“全菌宴”及融合创新菜，参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜。

翠湖轩坐拥翠湖景观，承袭自 1956 年昆明“国宾馆”的人文底蕴，加之连续 4 年“黑珍珠餐厅指南一钻”荣誉，使其成为昆明餐饮业的品质象征。翠湖轩中厨房掌舵人杜民，师承滇菜大师肖铨，作为滇菜第三代传人，此番领衔出击，交出了一份融合传统精髓与现代创意的答卷。

### 复刻老滇味 致敬滇菜根脉

“翅翼干巴菌”是一道源自 20 世纪 80 年代末 90 年代初的老滇味，因工艺繁复几近失传。取完整鸡翅剔骨为“皮囊”，再填入干巴菌为馅。成品形似饱满鸡腿，甫一入口，鸡皮的丰润包裹下，干巴菌标志性的香气喷薄而出，征服了在场的所有评委。杜民表示，复原此菜不仅是对技艺的挑战，更是对滇菜根脉致敬。

翠湖轩全菌宴，演绎出滇味的传承与突破，牛肝菌与鳗鱼焗烤出醇厚的层次，生烤青头菌锁住山野本真，冷菌香气融入土豆泥，羊肚菌的馥郁沁入炖至酥烂的牛肋排，金黄的鸡油菌、粉嫩的

虾球搭配翡翠般的莴笋口感清新，最后一道点心将谷熟菌融入墨鱼，做成的酥脆小点，山珍海味相得益彰。中国元老级注册烹饪大师王乐清点评道：“杜民的烹饪技法融会贯通，将野生菌的魅力展现得淋漓尽致。”

除此之外，翠湖轩当天还端出了风味融合美食，三文鱼牛油果的清鲜、树番茄玫瑰百合的酸甜、青芒拌牛干巴的咸鲜、回味陈皮鸡的甘醇，穿插于菌宴之间，形成味觉的平衡与节奏。

压轴登场的，是由王乐清联袂杜民一同讲解、演示的滇式过桥米线。高汤的滚烫与琳琅满目的配料，将云南最负盛名的美食，以华美之姿呈现于评审席前。

此次评审阵容成员还包括云南省餐饮与美食行业协会副会长关明，中国烹饪高级技师、中国注册行政总厨牛岷，中国菌物学会菌物科普导师文官亮，以及资深美食达人与行业代表。评审维度覆盖餐厅环境、专业资质、野生菌等核心食材储备与处理工艺、菜品呈现口味、创新能力以及品牌综合优势等核心要素。

“从食材的严苛筛选、源头追溯，到处理过程中对野生菌安全性、风味的精准把握，再到烹饪技法的传承与创新融合，翠湖轩厨

师团队展现了五星级酒店餐饮体系化运作的专业度与稳定性。”牛岷在品鉴后总结。关明认为，翠湖轩的竞争力，远不止于盘中珍馐。其得天独厚的地理位置——坐拥翠湖一线湖景，翠湖轩中餐厅呈现出中国文化的精妙与法国文化的端庄，融合七彩云南本地特色，本身就是一场最具昆明气息的视觉盛宴。

评审团总结，作为拥有近 70 年历史积淀的昆明“国宾馆”重要组成部分，翠湖轩承载着城市的人文记忆与待客之道。其凭借不可复制的景观资源、深厚的历史底蕴以及始终如一的高品质服务，早已成为云南高端餐饮的一张闪亮名片。

此次翠湖轩积极参与 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜评选，不仅彰显其自身实力，更旨在通过五星级酒店的背书，提升榜单影响力，推动昆明野生菌美食文化的规范化、精品化发展。



昆明中维翠湖宾馆翠湖轩中餐厅参评的菜肴

## 昆明洲际酒店香稻轩中餐厅 以“全菌宴”重塑滇菜新高度

盛夏，昆明洲际酒店香稻轩中餐厅内，行政总厨王刚揭开的汤盘中，松茸片在温润鸡汤里沉浮，山野清气瞬间弥漫——这仅是 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜参评作品“全菌宴”的惊鸿一瞥。香稻轩正以一场菌宴革命，为滇菜刻下全新高度。

此次评审团由王乐清带队，业界权威悉数到场。评审团围绕环境格调、品牌资质、食材储备与处理工艺、菜品口味与创新力、品牌文化优势等维度，对香稻轩及其“全菌宴”进行了严苛品鉴与深度剖析。昆明市餐饮与美食行业协会会长徐强表示，香稻轩的参评，无疑为这场旨在挖掘与推广云南野生菌美食文化的首届活动，树立了专业标杆。

此次参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动，香稻轩亮出了王刚总厨领衔打造的重磅作品——“全菌宴”。

“野菌山珍刺身拼盘”以新鲜彰显山珍本味，拼盘里除了传统的松茸、松露，白卤技法制作的厚切牛肝菌，颠覆了对野生菌拼盘的固有认知，咸香脆爽，风味十足。

“牛肝菌焖河鳗”用“焖”的技法让河鳗油脂慢慢渗透牛肝菌，浓香与软糯兼具。

评审团对“过桥松茸汤”尤其赞赏。这道汤品，融合云南过桥米线的仪式感，兼具茶道“揭盖闻香”环节，在特制保温汤盅内，清澈鸡汤因高原沸点较低的特性，维持在完美烫熟松茸片的温度，现烫现食，锁住松茸的鲜与脆。

“虾饺酿青头菌”采用青头菌小骨朵，以虾为馅，以酿为技法，亦是山珍海味的融合。“金沙鸡油菌明虾球”用咸蛋黄“金沙”包裹虾球与鸡油菌；“砂锅焗奶浆菌”用高温砂锅逼出奶浆菌特有的乳香与爽脆。

一道江南小笼与滇南鸡枞相碰撞的菜肴“小笼鸡枞”，用蒸的技艺锁鲜，又一道滇式破酥包以牛肝菌为馅料。王乐清点评说，两道点心看似寻常的制作，体现出野生菌烹饪的大道至简。

评审团认为，这桌“全菌宴”，正是香稻轩倡导的“新云南菜”理念的生动实践，彻底打破了业界对滇菜“黑、油、咸”的刻板印象。以国际化的精致表达、对食材本味的尊重和烹饪技法的多元融合，重塑滇菜新高度。

“全菌宴”的灵魂人物——王刚，出身滇菜世家，父亲为国家级滇菜大师王黔生，自幼浸染烹饪文化；拥有 30 余年从业经验，曾服务于中国驻奥地利大使馆、钓鱼台国宾馆。

王刚也是“新云南菜”倡导者，主张“用云南食材在云南本地做菜”，注重原味表达与技法融合，在香稻轩的厨房里，松茸、牛肝菌、鸡油菌、奶浆菌等野生菌，以及高原花卉等特色物产，皆遵循时令。这份坚持，既确保了餐桌上的至鲜，也为云南优质食材的品牌化之路为高端餐饮提供助力。

香稻轩自 2018 年起，连续 7 年获黑珍珠餐厅指南一钻，印证了餐厅在烹饪技艺、服务品质与文化创新上的不懈追求与稳定标杆地位。2023 年，香稻轩更荣膺“金梧桐中国餐厅指南·年度二星餐厅”，获评“对一个地区餐饮行业产生巨大影响”，其成功也体现出，植根本土的云南菜系，完全能兼具传统文化底蕴与国际认可。

香稻轩中餐厅以“黑珍珠”“金梧桐”为品质基石，以大观楼长联文化为精神内核，通过王刚团队对云南风物的创造性转化，实现了从“地方菜馆”到“文化餐饮符号”的跃升，成功印证了高端餐饮的本质不仅是味觉满足，更是在地文化的当代表达与价值传递。



昆明洲际酒店香稻轩中餐厅参评的菜肴

## 石屏会馆 19 道山珍呈现滇味正统的当代表达

雕花木桌之上，螺蛳椒干巴菌香气扑鼻，荷叶包裹的鸡枞蒸腾出云腿咸鲜，蜂巢香格里拉松茸阿慕斯鱼仔是食材和技法的奇思妙想……这不是寻常餐厅，而是在拥有近三百年历史的石屏会馆三重院落深处，这座见证了昆明商帮风云的清代古建，以一场惊艳的“山珍宴”，强势参评 2025 昆明首届野生菌美食推荐榜活动，赢得评审团一致赞誉。

山珍宴由石屏会馆主厨王金国领衔，倾力呈现包括：黑松露脆皮乳鸽皇、捞拌鸡油菌、葱油白葱、山珍刺身拼、国宴山珍狮子头、蜂巢香格里拉松茸阿慕斯鱼仔、云腿荷叶鸡枞、山珍思茅甜笋饺、螺蛳椒干巴菌、大厨生焖见手青、会馆私房红烧肉鲍鱼焖青头菌、虎掌菌大厨拆烩松月蟹、鸽松奶浆菌、黑松露焗牛肋皇、鸡油菌焗私房手工黑豆腐、葱油菌香焗东海黄鱼、干椒黄赖头、莲香灯影牛肉、青头菌捞饭 19 道菌子佳肴，有前菜、暖汤、主菜、主食。

王乐清从滇菜正统技艺角度分析了这桌山珍宴的食材运用、工艺传承和文化内涵并进行点评。他认为，滇菜精髓在于“因时而食、因地制宜”。石屏会馆此宴深得此道，山珍宴是滇菜正统技艺的当代表达，既有对山珍本味的守护，也有古法新用的工艺突破。

例如“捞拌鸡油菌”“葱油白葱”等前菜，以简驭繁，突出菌子本味，正是早年滇菜大师王富所制“滇味全羊席”中“原汤化原食”技法的延续——用食材自身鲜香构建风味层次，而非依赖重调味。

“云腿荷叶鸡枞”运用宣威火腿的咸鲜与鸡枞的清甜在荷叶包裹中交融，既承袭了彝族“山珍八碗宴”中“粮菜鲜八碗”的时令智慧，又以



石屏会馆参评的菜肴 本版图片 通讯员 王浩

荷叶清香解腻，暗合夏日养生之理。

“国宴山珍狮子头”是古法新用的工艺突破的代表性菜肴之一，以鲜嫩小瓜为盖，填入剁茸菌泥精制丸子，清雅高汤既保留山野气息，又赋予淮扬名菜清新滇韵，和“以滇技化异材”的思路一脉相承。“大厨生焖见手青”则彰显滇厨胆识，火候精准至秒，菌子熟透而脆嫩不损。

徐强从行业发展视角，结合餐饮行业发展趋势来分析宴席的创新性、文化赋能和市场价值对山珍宴进行点评。

徐强认为，石屏会馆此次山珍宴，首先是食材矩阵构建产业生态。其中松茸、鸡枞、干巴菌等皆标注产地，如香格里拉、思茅，此举直指“舌尖上的云南”行动计划中“地标食材溯源体系”建设。更将“荷”元素贯穿宴席，与五华区文旅局“荷花宴”主题深度绑定，石屏会馆正是今年五华区荷花宴

官方指定餐厅，形成“文旅+餐饮”的 IP 化运营。

其次，技术跨界激发消费势能。“蜂巢香格里拉松茸阿慕斯鱼仔”这道美食以分子料理重构山珍形态，呼应 2019 年云南菌宴中“野生菌配鱼子酱”的前沿探索；“虎掌菌大厨拆烩松月蟹”则借鉴粤菜“拆烩”技法，印证了协会推行“滇菜粤烹、泰味滇调”的融合战略。

在石屏会馆举办山珍宴，将“茶马古道记忆”转化为沉浸式消费体验，此模式是“以空间叙事提升滇菜文化附加值”的具体实践。

评审专家高度评价石屏会馆“适应性再利用”模式，在完整保存清代梁柱、院落格局的同时，注入现代餐饮之时代气息。本土市民、外地游客在青瓦木檐下品尝云南山珍，饮食文化与建筑场景在此完美交融，使一座古建筑在新时代焕发温暖而蓬勃的文化生命力。

