

2025 昆明野生菌美食推荐榜活动嘉宾谈野生菌产业 让野生菌成为云南人为之骄傲的“云品”

都市时报全媒体记者 孙文洁

7月31日,2025 昆明野生菌美食推荐榜活动来到位于滇池高尔夫的菌膳菌美野生菌火锅。中国科学院昆明植物研究所退休研究员、教授、博士生导师刘培贵,云南木水花野生菌交易中心总经理成爱丽,云南野生菌保护发展协会高级顾问刘子文,作为嘉宾参与评审活动。其间,3名在野生菌产业深耕多年的嘉宾,从野生菌资源保护、野生菌文创产品开发、如何接住“见手青”带来的流量等话题,就野生菌产业的升级与未来,进行了交流和探讨。

野生菌 存在于云南人的基因里

刘培贵有着近40年野生菌研究经验。“云南有着得天独厚的的气候,这里的山水孕育了大自然最为珍稀的食材。我走遍了五大洲,没有在其他地方见过像云南这样规模的野生菌市场,无论是物种多样性,还是云南人对野生菌的酷爱,都是独一份。野生菌是深入云南人骨髓里的东西,更像基因一样,每年不吃一顿野生菌,总会感觉缺少什么。基层民众对野生菌的酷爱程度,已经成为一种日常的生活方式。”他说。

“每到雨季,大量野生菌上市,大家都戏称‘试毒’的季节来了,这已经形成固有的特属文化,我认为怎么宣传都不为过。近几年,无论是央视还是其他媒体,对云南野生菌的报道越来越多,这是一件非常好的事。”刘培贵说,野生菌是一个药食同源的食材,很多成分人工无法合成。随着社会的进步,人们对健康方面的要求越来越高,野生菌未来的市场是其他食材无法比拟的。云南应该围绕软实力结合硬实力,好好打造野生菌产业。“软实力就是多年来形成的吃野生菌的文化、习俗,硬实力就是丰富的野生菌资源。”

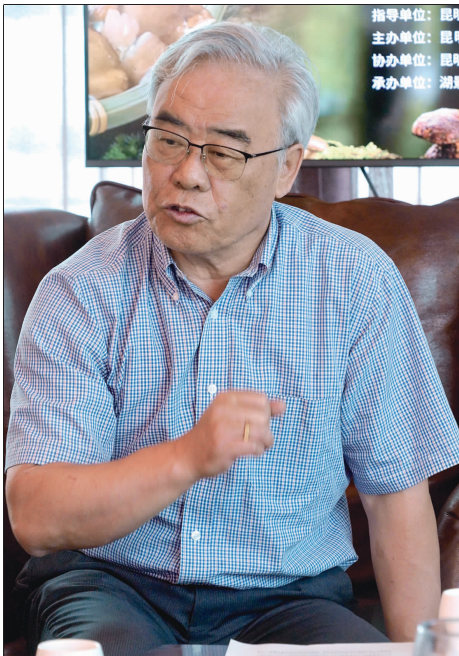
成爱丽对刘培贵的说法很赞同,她补充道:“全球可食用的野生菌有2189种,中国有1000多种,云南有900多种。云南站在了野生菌资源的顶端,每年野生菌上市的时候,不仅是云南人的舌尖美味,也是云南人的舌尖乡愁。”

规范林地权属 保护野生菌持续发展

云南采摘野生菌是今年最火的旅游项目。据媒体报道,近



云南野生菌保护发展协会高级顾问刘子文



中国科学院昆明植物研究所退休研究员、教授、博士生导师刘培贵



云南木水花野生菌交易中心总经理成爱丽
本版图片 通讯员 王浩

来大量游客涌入云南大理苍山,对当地野生菌实施掠夺式采摘。这种商业化采摘严重破坏了野生菌的生长环境。对此,嘉宾们表示,要规范林地权属,对野生菌适度采摘,才是产业良性发展的准则,那种“野生无主、谁采谁有”的采摘方式,只会导致野生菌产量与品质急剧下降。

成爱丽介绍,从三四年前开始,已经出现了“职业采菌人”,他们引导游客正确采集野生菌,以保护环境和生态平衡。比如,他们会告诉游客,不同种类的菌类有不同的采集方式,如青头菌和牛肝菌根部浅,采的时候要注意不能挖得太深,而松露埋得深,需要特殊方法才能挖到。“职业采菌人通过按人头收费的方式,提供包括提供工具、鞋套等服务,通过采取不同的收费方式,获得报酬。如何规范和促进这类活动,包括通过政策引导和研学活动结合,以确保资源的可持续利用和保护,都是值得大家探讨的问题。”成爱丽说。

刘培贵介绍,楚雄南华县集体林权制度改革后,包山采菌模式取得了很好的经济效益,在云南各地广泛推广。据悉,为了让与林木共生的野生菌走上可持续利用之路,当地农户在专家们的指导下,对野生菌进行菌塘(菌窝)保护,通过对郁闭度、灌草盖度、枯枝落叶层厚度的调整,为菌塘搭起通风、暖湿的小草棚,同时采取喷灌、滴灌、留种等人工促繁技术提升野生菌的

产量和品质。

据云南省食用菌产业升级发展办公室初步统计,截至2024年9月,全省有野生食用菌保育促繁基地175个、面积254.27万亩,栽培食用菌总面积21.11万亩。创造就业岗位超23万个,产业链各从业人员超1000万人,助农人均年增收超1500元,年产值超亿元的县达到40个。

文旅和文创 野生菌前景广阔

刘子文是一名从事野生菌贸易多年的云南人,他的公司也是最早研发野生菌深加工的企业之一,野生菌饺子、包子、松露酒,到最近火爆的见手青啤酒,刘子文可谓是野生菌市场上嗅觉最灵敏的人。

“我从1987年开始就做松茸出口,当时大家对松茸的认知不到位。从订单式的加工、销售,从玻璃瓶的罐头开始,交通和市场的发展,市场越来越大,中国人从吃饱吃好吃健康,认知提升后,对野生菌的需求促使产业发展。消费者越来越喜爱,也导致野生菌价格上涨。”刘子文说。

成爱丽补充道:“不仅价格每年都在涨,而且没有卖不掉的野生菌。每天晚上松茸交易的时候,完全是靠抢,动作慢了就没有了。我们开玩笑地说,无论是批发商、消费者,很练体力,一定要冲进去抢。松茸批发是晚上7—9点集中交易,各种野生菌上市在凌晨

2—7点,也要靠抢。”

刘子文介绍,采集、销售野生食用菌已成为许多少数民族地区群众脱贫致富的重要经济渠道,同时带动了加工、贸易等相关产业的发展,对地方经济发展产生了积极的推动作用。

从最初的新鲜野生菌,到野生菌饺子、包子、罐头等产品,到今年火爆的见手青啤酒、见手青可乐、见手青冰激凌、见手青口味优酸乳,用野生菌制作的项链、饰品,越来越多有趣又符合现代人好奇心、想尝鲜的产品应运而生。“可见云南野生菌在文旅和文创领域前景广阔,希望我们的企业、专家、政府,围绕野生菌的第一二三产业,出台、研发和创新出更多和野生菌相关的政策、产品,让云南野生菌成为除了天气、鲜花以外,让云南人更为骄傲的‘云品’。”

“菌三代” 让更多年轻人爱上野生菌

成爱丽介绍,市场从成立至今,野生菌交易与销售方式也在悄然发生着改变。“现在已经出现了被称作‘菌三代’的第三代野生菌从业者,‘菌三代’改变了传统的野生菌交易方式,不再依赖上级批发商,而是直接从州市收购野生菌。他们采用更现代的销售方式,包括直播、深加工以及创新的组合销售策略,如将青头菌与火腿、辣椒、大蒜等配料组合销售,方

便消费者直接烹饪。此外,他们还提供清洗、切割和真空包装等服务,极大地提高了吃菌便利性。这种方式不仅改变了市场结构,也提升了消费者的购买体验。”成爱丽认为,“菌三代”的与时俱进,也是吸引更多年轻消费者关注云南野生菌的原因之一。

“经过近20年的努力,云南木水花野生菌交易中心已蜕变成了具有全球影响力的野生菌交易行业标杆。”成爱丽说,木水花市场因其独特的魅力成为游客必访的网红打卡点,去年接待游客630万人次。市场内游客多以大巴或打车方式前来,许多人选择在这里购买菌类,尤其是青头菌和见手青。青头菌容易发毛引发投诉,而见手青则可能引起中毒。商家会告诉消费者正确的烹饪方法,并强调中毒责任自负。尽管如此,市场对产品质量的监管力度很大,确保不会流出有害菌类。

成爱丽介绍,来自全国的野生食用菌种类和贸易量逐年增加,野生食用菌已成为不可替代的高原特色产业。云南是我国野生食用菌的最大产区,也是世界野生食用菌产品重要的来源地。

近年来,鲜品电商市场快速崛起,使云南野生食用菌产业链延长。鲜品电商野生食用菌销售种类如松茸、松露、鸡枞、青头菌、鸡油菌、黑虎掌等增加迅速,销售时间长达8—10个月,范围遍及国内所有省区市。