

木水花市场

黑松露迎来口感最佳时节

直径 10 厘米的黑松露价格 700—800 元 / 公斤

都市时报全媒体记者 杨文爽 实习生 李珍

立冬后，不少野生菌陆续退出市场，然而被称为“黑钻石”的黑松露进入销售旺季，因成熟度高迎来了最佳品尝期。

市场每天售卖 18 吨黑松露

11 日上午 11 点，走进云南木水花野生菌交易中心（下称“木水花市场”），黑松露的香气扑鼻而来，一个个圆润饱满的黑松露按照大小、品质被装在不同的箩筐里。

“黑松露比 8 月上市时价格涨了一倍，但是由于今年黑松露产量大，价格比往年便宜，预计能吃到明年 4—5 月。”商户陈女士售卖的黑松露来自高黎贡山、石林、玉溪等地，直径 2—3 厘米的价格最便宜，为 180 元/公斤，直径最大的 7 厘米，卖 650 元/公斤，中等品质的一般 3—6 厘米，价格 300—600 元/公斤，每天有上百公斤的销量。陈女士表示，黑松露越往后价格越贵，因为后期成熟度高、品质好。

商户陈先生售卖的黑松露个头偏大，来自高黎贡山，直径最大的有 10 厘米，700—800 元/公斤，5 厘米的为 400 元/公斤。“我才卖了半个月，虽然前几个月就上市了，但前期成熟度不高，品质一般。11 月以来，黑松露的口感最好，但价格高。除了本地顾客，也发往北上广。”陈先生说。

木水花市场市场部经理李春能介绍，进入 11 月，黑松露的数量逐渐增加，市场每天约售卖 18 吨。“现在是省外的货占比高，12 月云南本地的成



市民咨询野生菌的价格 本版图片除署名外 都市时报全媒体记者 杨文爽

熟，量会更大。”李春能说。

部分餐馆推出黑松露系列菜品

随着黑松露大量上市，昆明的部分餐馆也推出了相关菜品。祥云荟馆的黑松露土鸡蛋滑虾仁 89 元/份、黑松露刺身拼盘 189 元/份、黑松露汽锅鸡 169 元/份。

“现在是黑松露口感最好的时节，我们 11 月份推出的菜品中，黑松露刺身拼盘和黑松露汽锅鸡采用了云南本地的黑松露，新鲜的食材更好地保证了菜品的口感。而黑松露土鸡蛋滑虾仁，因为用冻货烹饪，在店里全年都能吃到。”祥云荟馆总经理兼行政总厨宗德志说。

宗德志还提醒市民，购买黑松露可以挑选个头圆润饱满、表面光滑，切开后呈现黑白相间类似大理石纹路，散发浓浓香味的，这种黑松露成熟度较高，在家烹饪可以蒸蛋、蒸肉饼，但是炒和炖的时间不宜过长，会影响口感和脆度。”



黑松露被装在不同的箩筐里

黑松露土鸡蛋滑虾仁 供图



※相关新闻

鸡枞降价

110—240 元 / 公斤



市场上售卖的鸡枞

在木水花市场，除了黑松露，鸡枞的数量最多，但相比上个月，价格有所下降。

“上个月，开伞的鸡枞要卖 140 元/公斤，现在每公斤降了 30 元。开伞的口感偏老，适合炸鸡枞油，嫩一些的就用来炒吃和煲汤。”商户李先生介绍，鸡枞周期长，每年 12 月都还有货，但进入冬天鸡枞数量会减少，后期价格可能会上涨。

商户段女士也表示近日鸡枞售卖进入淡季，“我家卖的黄鸡枞来自楚雄，开伞的 120—130 元/公斤，没开伞的 230—240 元/公斤，每天销量在 30—40 公斤。”

市民张女士买到了心仪的鸡枞，她高兴地表示：“今天的价格非常实惠，才 110 元/公斤。每年鸡枞下市前，我都会来采购一拨，带回家炸鸡枞油，这样储存时间久，而且搭配面条和炒饭非常美味。”

