

七步场“豆腐宴”参评心动昆明·好味

都市时报全媒体记者 李昊



鲜花豆腐宴 供图



香煎臭豆腐 都市时报全媒体记者 李浩



在昆明呈贡区乌龙街道七步场社区，一缕跨越 600 年的豆香穿越时光，萦绕在街巷之间。这里的豆腐宴，不仅是承载御赐美誉的舌尖珍馐，更是非遗技艺传承、产业迭代升级与乡村振兴的生动缩影。在昆明市文化和旅游局主办、昆明市融媒体中心·都市时报承办的心动昆明·2025 文旅新业态风尚榜评选活动中，七步场豆腐宴报名参与心动昆明·好味专项评选。

非遗匠心铸味 600 余年传承的舌尖盛宴

七步场作为拥有 600 余年

豆腐制作历史的“豆腐之乡”，其“青方臭豆腐”在清康熙年间还曾获康熙御赐名号，制作技艺更被列入呈贡区区级非物质文化遗产名录。

如今，七步场豆腐宴选用传统工艺制作的豆腐，确保每家餐馆的豆腐都保留传统手工艺的地道风味，每一口都是古法匠心与滇味风情的完美融合。

更令人称道的是，当地餐厅不断推陈出新，“蜂窝豆渣”“臭豆腐浸鱼”“鲍汁脆皮豆腐”“黄金豆腐球”等脱颖而出，成为餐厅的常驻菜品。在第六届豆腐文化旅游节上研发的“鲜花豆腐宴”，将石榴花、玫瑰花与豆腐融合，让百年豆香与春城花香在餐桌相遇。目前，七步场共有特色豆腐主题餐厅 11 家，其中七步香由原七步场小学改造而成（内设青方豆腐博物馆），晋家豆腐坊为社区首家豆

腐主题农家餐厅，晋家客堂则依托社区祠堂打造豆腐宴，金磨坊更是用创意豆腐菜品斩获厨艺竞赛奖项。多家餐厅均以非遗豆腐为核心食材，可制作 50 余种豆腐菜品，社区日均能接待游客 5000 余人次，让这桌家常菜成为响当当的餐饮名片。

产业迭代升级 从手作小坊到千万产业

从一桌宴席到千万级产业，七步场豆腐完成了华丽蜕变。这背后，离不开党建引领下的产业协同机制与创新模式。2009 年，社区创新推出“居委会+公司+居民”发展模式，注册成立呈贡丰乐经贸有限公司，2015 年携手企业改造原七步场小学打造“七步香”品牌，党员创业者带头重拾老手艺，带动产业整体升级。

如今，社区已形成 40 余家

豆腐作坊、160 余名专业制作人员的产业规模，日均生产豆腐制品超 15 吨，全产业链年产值近 7000 万元。柳氏豆腐等龙头作坊引入标准化生产设备，实现全流程规范操作，日产量达 3 吨，占据昆明市场 60% 的份额，2024 年产值突破 700 万元。社区还针对不同餐厅定位打造差异化品牌，形成互补的餐饮矩阵，避免恶性竞争，形成良性发展态势。

农文旅融合 激活乡村振兴新动能

农文旅的深度融合，让这桌豆腐宴成为乡村振兴的“流量密码”。自 2017 年起，社区每年举办豆腐文化旅游节，策划非遗豆腐创意烹饪大赛、游客喜爱小吃评选等活动，将餐饮体验融入巡游、讲座等文旅环节，实现节庆流量与餐饮业态的双向赋能。其

中，2025 年第六届豆腐文化旅游节全网曝光量破 1 亿次。

社区还精心打造柳氏青方豆腐文化体验馆、“七彩花园”采摘露营地等特色项目，让游客既能体验磨浆、点卤等传统工艺，又能在采摘园感受丰收乐趣，在露营地享受田园野趣。七步香等核心餐厅内陈列百年石磨、木质豆腐架等老物件，打造豆腐博物馆，绘制豆腐制作场景墙画，让美食空间成为非遗展示窗口，进一步丰富了文旅体验内涵。

“小村传大味，玉璧享清名”，一桌豆腐宴，承载的是 600 余年非遗传承的匠心，彰显的是产业升级的活力，见证的是乡村振兴的成效。七步场豆腐宴以其独特的文化内涵、鲜明的产业特色和深远的民生价值，让“心动美味”绽放光彩，让更多人读懂豆腐里的乡村振兴密码。

云南松露 从“外国货”到中国新“土特产”

在上海市静安区经营一家西餐厅的孙女士近日通过产地直连下单了一批云南鲜松露，计划用来打造当季限定菜品；广州的消费者陈先生也在最近的电商大促中回购了 5 罐松露酱，还特意在评价区留言：“太美味了！”

这些跨越千里的订单，都从云南省楚雄彝族自治州永仁县发出。从山野到餐桌，产自云南的新鲜松露最快 24 小时之内就能抵达全国各地，成为消费者追捧的美味。

采挖松露 成为农户增收重要途径

松露也称块菌，是一种生长于地下的野生食用真菌，因其浓郁而独特的香气跻身世界高端食材，与鹅肝、鱼子酱并称为“西方三大美食”。

从前，松露被贴上“欧洲进

口”“天价食材”的标签，是少数人才能享用的美味。如今，产自云南的松露不仅占据国内主流市场，还通过空运出口海外，完成从“外国货”到中国新“土特产”的蜕变。

云南地处低纬度高海拔区域，充足的日照和较高的森林覆盖率使其成为中国松露的核心产区之一，楚雄、怒江、丽江等地均有松露出产。20 世纪 90 年代开始，野生菌采购商陆续发现云南松露香味浓郁、口感醇厚，一场产业发展序幕就此拉开。

永仁县年产松露 50 吨左右，是云南知名的松露产地。永仁县划定了 5 万余亩野生菌保育促繁基地，根据松露的生物学特性设立禁采期，仅允许 11 月 1 日至次年 2 月 28 日采挖成熟松露；在主产区乡镇每年开展 2 次以上培训，手把手教农户如何辨

别松露成熟度和合理采挖松露。

“生态环境保护好了，采挖也规范了，每年松露的产量都稳中有升。”永仁县林业和草原局副局长汪剑彪说，通过系统管护，松露品质有了稳定保障，当地出产的精品松露能卖到一公斤 850 元，“永仁松露”的品牌也在市场崭露头角。

随着外销渠道打通和知名度不断提升，采挖松露成为当地农户增收的重要途径。“每天镇上都有人收鲜松露，运气好的时候一天能赚几百元。”靠着采挖松露，李永秀每年采收季都能增收超过 4000 元，村里的挖松露“能手”能多挣上万元。

云南松露 已出口到法国、德国等国家

近年来，松露酱、松露月饼、松露巧克力等跨界新品打破了

高端食材的消费壁垒。

在永仁野森达菌业有限公司的生产车间里，松露被加工为风味香肠、面条等多种食品。野森达技术中心主任雷金雨介绍，公司研发了多款松露加工产品，不仅提升了附加值，还让松露变成了寻常百姓家的美食，2024 年公司产值突破 4000 万元，较从前卖原料时翻了一番。

国内市场不断发展，松露也在加快走进国际市场。“公司在保鲜技术上取得突破，将鲜松露的保质期延长至 45 天。”雷金雨说，近年来云南松露销售半径不断扩大，目前已出口到法国、德国、阿联酋等国家。

据统计，2024 年我国松露出口约 45.4 吨，在 2023 年出口量几乎占全球贸易量三分之一的基础上，进一步增长约 40%。

科研力量也在同步跟进，助

力松露产业高质量发展。云南省农业科学院食用菌产业技术创新团队在松露菌根苗培育领域攻关多年，耗费近 20 年时间，解决了松露菌根苗合成及栽培等难题。

“松露是外生菌根菌，必须和云南松、板栗等树种形成共生关系，人工培育难度较大。”创新团队首席专家陈卫民说，团队将鲜松露匀浆制成的菌种和共生宿主苗结合，成功实现了松露与多个树种菌根苗的培育，栽培的菌根苗 3 到 5 年即可产出松露。

“云南松露从深山野菌成长为深受国内外消费者喜爱的‘土特产’，其核心是国内消费理念升级与农业科技发展的双重驱动。”云南省农业科学院生物技术种质资源研究所研究员赵永昌说。

新华社记者 熊轩昂