



木水花市场的干野生菌及制品

都市时报全媒体记者 郑荣行 实习生 许克丹

年味渐浓 昆明野生菌干货市场升温

牛肝菌干货售价480—850元/公斤

都市时报全媒体记者 郑荣行 实习生 许克丹

随着春节的脚步日益临近,各类年货也进入销售旺季。在全国最大的野生菌交易枢纽——云南木水花野生菌交易中心(下称“木水花市场”),山野馈赠的菌香与年味交织,干货菌品销量持续攀升,礼盒装、组合菌包成为消费者送礼与家庭备货的热门选择。

鸡枞、羊肚菌、松茸、牛肝菌最热销

1月13日上午,木水花市场人头攒动,备货、打包、接单的商户,来往采购的市民,穿梭配送的快递员汇聚成独特的市集烟火气。市场内,几乎每家商户的摊位前都堆满了各式干货菌品,从常见的鸡枞菌、牛肝菌,到珍稀的松茸,再到纤细爽口的竹荪,丰富的菌品涵盖各档次,满足不同消费需求。

“过了元旦就忙得脚不沾地,每天打包发货到深夜。”商户杨女士一边给菌品称重,一边向记者介绍,店里的野生菌均是高品质货源,既有云南本地直采的牛肝菌、鸡枞菌,也有东北产地的木耳和其他省区产的羊肚菌,其中鸡枞菌、羊肚菌、松茸和牛肝菌是当下最热销的品种。

外地顾客偏爱干货礼盒

谈及价格,杨女士表示,菌品价格因品质和品种差异较大,牛肝菌干货价格为480—850元/公斤,羊肚菌根据品质分级,价格为300—800元/公

斤。“本地顾客多买去自家过年吃,外地顾客更偏爱礼盒装,用来走亲访友特别有面子。”杨女士说。

礼盒定制成为今年市场的一大亮点。杨女士告诉记者,礼盒装100元起售,可根据顾客需求灵活搭配品种,既有追求高端品质的松茸、羊肚菌组合,也有性价比突出的牛肝菌、竹荪套装,满足不同预算和送礼场景需求。

“现在大家送礼更看重健康和特色,野生菌干货天然营养,还带有云南的地域特色,比烟酒茶更受欢迎。”正在选购礼盒的张先生介绍,他特意挑选了包含羊肚菌和鸡枞菌的组合礼盒,准备送给外地的亲友,让他们也尝尝云南的山野风味。

野生菌汤包也备受青睐

除了定制礼盒,搭配好的野生菌汤包也备受青睐。这些汤包配料干净、种类丰富,无需复杂搭配,只需与鸡、鸭、排骨等肉类同炖,就能煮出鲜美的汤品,成为不少外地消费者的省心之选。值得注意的是,市场内还有现成的油炸野生菌在售,油鸡枞、油松茸、油牛肝菌3瓶组合仅售100元,开瓶即食,无论是下饭还是佐餐都十分方便,不少市民顺手带几瓶回家,为年夜饭增添风味。

八成线上订单来自省外

“这段时间每天线上订单不断,我们店80%的订单来自

省外,打包都忙不过来。”商户韩先生透露,他的店铺主要通过抖音直播和私域好友接单,线下门店则以本地餐饮商户采购为主,省内饭店来备货的也不少,野生菌火锅、炒菌子都是年夜饭的热门菜。在韩先生的摊位上,红葱菌售价450—800元/公斤,美味牛肝菌价格280—450元/公斤,而松茸价格则在800—1800元/公斤。“虽然价格不低,但懂行的顾客都知道,云南野生菌的鲜味是别处比不了的。”韩先生说。

线上线下深度融合的销售模式,让云南野生菌突破地域限制,香飘全国。市场内入驻的顺丰快递点提供高效配送服务,确保商户当天打包、当天发货,通过冷链运输,省外顾客两三天就能收到新鲜的菌品干货。

“我们专门准备了不同规格的包装盒,小到半斤装的便携款,大到5公斤的批量装,能满足家庭消费、餐饮采购等不同需求。”正在打包的商户陈女士说,为了保证菌品新鲜度,包装盒内都配有防潮保鲜层,还会附上简单的烹饪说明,让外地顾客也能轻松做出美味“菌”肴。

近年来,随着居民健康意识增强和消费升级,山珍礼品市场规模持续扩大,野生菌也凭借天然健康的属性,客单价稳步提升。尤其是野生菌干货因保质期长、储存方便、烹饪灵活的特点,成为不少消费者选购年货的热门品类。



※相关新闻

超大号羊肚菌亮相木水花市场

每年深冬时节,羊肚菌量大价优,是最适合大快朵颐的时候。最近,木水花市场上还有巨型羊肚菌亮相,单朵长度超过20厘米。

羊肚菌大家都很熟悉,但个头这么壮硕的堪称市场里的大号“显眼包”。

1月11日上午,一筐XXXL号的羊肚菌刚一亮相,就吸引了众人的目光。单朵长度一把20厘米的尺子量不过来,放在手里,手掌也几乎托不住。

市场内的菌商说:“头茬羊肚菌里,100朵中可以挑出1公斤超大的,大约8朵。二茬菌就没有这么大了,这么大的羊肚菌一般是拿来煲汤,也可以把肉末塞进去蒸熟,然后切开。”

菌商介绍,这批巨型羊肚菌产自昆明晋宁,售价也没想象中那么昂贵,约150元/公斤。目前的买家是一些餐厅和酒店,如果有消费者想品尝,也可以提前预订。

菌商说:“这么大的羊肚菌做菜比较上档次,第二就是菌味浓。昆明周边出产的菌会比较新鲜,今天上午采,下午就可以发货,明天就能到餐桌上了。”

据都市条形码

