

时下正是野生菌生长的季节。经过雨水的滋润,各类野生菌相继破土而出,文山州广南县群众迎来了捡菌、卖菌、食菌的热潮。

近年来,广南县立足生态资源优势,充分发挥自然禀赋优质资源,大力发展山珍经济,将野生菌等产业作为巩固脱贫成果和促进乡村振兴的特色优势产业,拓宽广大农户增收致富渠道,让小小野生菌托起群众致富梦。

小小野生菌 托起致富梦

广南县大力发展山珍经济



村民到合作社务工,参与野生菌加工。

村民进山采菌增收

牛肝菌、青头菌、奶浆菌、松茸……日前,记者在广南县南门街菜市场看到,各种野生菌摆放整齐,前来选购野生菌的顾客络绎不绝。家住莲城镇莲花村委会坝窝村的陆兰芳告诉记者,每年菌子成熟,他们一家都上山捡菌子,并拿到市场上售卖,最多的时候一天能采摘5公斤左右松茸,每天的收入在200元至2000元不等,一年下来也有3万到4万元的收入。

广南县雨水充足,日照适中,适合各种菌类的生长,森林覆盖率达52.47%,是食用菌发展理想之地,生长有鸡枞、牛肝菌、青头菌、奶浆菌、扫把菌、干巴菌等30余种可食用的野生菌。像陆兰芳这样通过进山采菌增收的村民不在少数。

合作社负责收购加工销售

广南县者太乡地处高原丘陵地带,全乡林地管护面积达19.249万亩,森林覆盖率71.2%,全乡境内已知野生食用菌种类有30多种。依托丰富的野生菌资源,者太乡投资750余万元实施完成野生菌加工产业项目,建成占地面积17900余平方米的野生菌合作社加工厂,成立者太乡野生菌加工农民专业合作社,合作社主要经营野生菌和蕨菜收购加工及中药材收购等,通过与村集体签订“租赁+分红”的合作协议,发展野生菌等林下资源产业。

“以前村民散卖每公斤的价格在12元至16元,现在卖给合作社,一公斤最少都是24元,收入涨了近一倍。在菌子的盛产期,我们每天的交易量在5吨以上,日销售额达10万余元。”者太乡野生菌加工农民专业合作社负责人邵光明说。合作社将野生菌从最初散收散卖、

商品率低逐步形成集收购、加工、销售为一体的商业化运营模式,村民可把拾来的菌子拿到合作社销售,村民有了稳定销路。

通过采取“合作社+村集体+基地+群众”的带动模式,由合作社与未昔村集体、者太村集体和大田村集体签订合作协议,村集体通过厂房租赁的方式分红10万元,村民通过到合作社务工、提供菌源和蕨菜、合作社价格补贴等方式拓宽增收渠道,每年户均可增收1万余元,实现收入稳定增长。

靠山吃山的路子越走越宽

依托野生菌绿色产业,者太乡还着力延伸产业链,实现农业增效促农增收,合作社分选出来的菌子中,一部分新鲜菌流入本地餐馆,一部分则加工成鸡枞油、油炸菌等成品或半成品,销往全国各地。依托野生菌资源的优势,村民们把“靠山吃山”的路子越走越宽,野生菌成为村民增收致富的又一绿色产业。“者太乡地处山区半山区,有52.4万亩林地,林下资源丰富,人民群众通过充分利用野生菌、蕨菜、中草药等林下资源,让青山变成了增收致富的金山。”者太乡相关负责人说。

近年来,广南县加强生态保护,守住老百姓的“钱袋子”。在抓好野生菌安全宣传和监管的同时,探索野生菌规模化产业化发展模式,加大对野生菌合作社的扶持力度,全面提升采摘、加工、包装、贮存等环节技术,推动“菌宴餐厅”建设,打响“菌乡者太”名片,让野生菌真正成为群众的致富伞。

本报记者 罗宗伟
通讯员 罗睿 黄国旭 摄影报道



野生菌交易进入旺季



受欢迎的松茸

易门野生菌大量上市

盛夏时节,正逢野生菌大量上市。在易门县野生食用菌交易市场,见手青、牛肝菌、白葱菌、青头菌、干巴菌等野生菌按类摆放,引得众多菌商和外地游人慕名前来选购。

易门县素有“菌乡”美名,全县出产野生菌的林面积达60余万亩,野生菌资源有402种,年资源蕴藏量2200多吨,可食用野生菌年平均产量1000吨,分布广、储量大、产量高、品质好的易门野生菌备受市场青睐。

近年来,易门县着力打造中国云南野生食用菌交易中心、全国野生食用菌加工中心,加快推进“云菌”产业示范区、三产融合发展示范区建设,通过实施野生食用菌保育促繁(森林抚育)30万亩,建设以干巴菌、鸡枞、牛肝菌等野生食用菌为主的保育促繁基地和以羊肚菌、榆黄菇、金耳等栽培食用菌为主的高效栽培示范基地,推动食用菌产业转型升级和高质量发展。 本报记者 杨峥 摄影报道



备受青睐的白葱牛肝菌