

南华县以小菌子撬动大产业发展,打造“绿水青山就是金山银山”的鲜活样本——

# 青山有颜亦有价 绿野育菌亦育金

本报记者 吕瑾

楚雄彝族自治州南华县地处滇中腹地、哀牢山北麓,全县国土面积2343平方公里,林地面积240万亩,森林覆盖率达62.85%。境内已知野生菌种类1021种,其中可食用菌354种、药用菌81种,是全国野生菌种类最多、分布最广、产量最高、品质最优的县市之一,优质的食用野生菌行销全国、畅销世界,素有“世界野生菌王

国”“中国野生菌之乡”等美誉。

近年来,南华县牢固树立“绿水青山就是金山银山”理念,坚持生态优先、绿色发展,以野生菌示范县创建为主线,推动一二三产深度融合,走出了一条以“小菌子”撬动“大产业”,推动生态美、产业兴、百姓富的绿色发展路径。



新鲜的牛肝菌

南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司开发的野生食用菌产品。

在第22届“中国·南华野生菌美食文化节”菌王选拔赛中,获得松茸菌王称号的3号松茸菌。

南华县城市形象主题推介活动在昆明长水国际机场举行。

## 厚植菌基础 实现育绿藏金

近日,南华县五街镇咪黑们村76户412位村民领到了户均12360元的“封山育菌”分红,这是村民连续20多年来,一直都能领到的生态红利。

曾经,五街镇虽然山林里盛产珍贵的松茸等野生菌,但因过度采摘和粗放式管理导致资源日益减少。1998年,五街镇咪黑们村民把“封山育菌七不准”写入村规民约,全过程护航野生菌生长环境,拉开了南华县菌山管理由粗放型向集约型转变的序幕。

松茸、牛肝菌采摘高度在6厘米以上,严禁使用锄头等铁质工具挖掘,每个菌塘每隔30米至少留1朵成熟菌子实体,让菌丝正常生长、孢子充分传播,确保每一朵野生食用菌都最大化发挥其价值……如今,科学采摘成为菌农们的共识。

在封山育菌的同时,南华县也在全国率先推行“公开保底、竞价承包”菌山经营模式,通过公开竞标,将集体山林优先承包给村内有技术、会经营、懂管理的群众,并签订《松茸山承包经营管理责任书》,划定菌山区域,明确采集人的保育促繁责任和森林资源管护责任。

南华县先后制定出台《松茸采集方法》《牛肝菌采集方法》两项云南省地方标准,出台全国首个《野生菌保护利用管理办法》,《南华县松茸等食用菌规范化管理暂行办法》在省内推广。以野生食用菌保育促繁为基础,南华县通过厘清产权、确权颁证,将集体林地的经营权明确到户,随后引导村民以林地经营权入股,组建专业的合作社,对山林进行统一、科学的封山育林和保育促繁,让曾经的“靠山吃山”变成了“养山富山”。

在政府引导下,全县推广家庭承包、联户承包、集体承包、企业承包等多形式经营,实施菌山承包52.3万亩,发展“公司+基地+农户”模式10万亩,做到“山有主、主有权、权有责、责有利”,松茸产区林地已实现菌山承包经营的全覆盖,推动了无序采集向规范采收、可持续发展转型。

近3年来,南华县投入生态建设资金2.3亿元,实施绿化造林、森林抚育、低效林改造和国土绿化等生态工程,创新推行“造、管、封、禁”联动措施,推动生态环境持续向好。目前,全县200万亩封山育菌基地年均增产野生菌约2400吨,自然产量整体提升30%以上,野生菌资源年蕴藏量达1.5万吨。2024年,南华县野生菌集散交易量达1.4万吨,占云南省交易量的20%,产值年均增速30%以上。

南华县林业和草原局负责人介绍,通过系统性地开展资源普查工作,南华县采集2000多份野生菌标本,鉴定出野生菌1021种,其中食用菌354种、药用菌81种,位居全国前列,为全国林下资源的产品化、价值化和生物多样性协同保护提供了宝贵经验和示范样板。

在南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司野生菌生产车间,工人将鲜采的松茸打包发往全国各地。

## 提升菌价值 实现点绿成金

冬日寒风阵阵,南华县绿色工业园区内却是一派热火朝天的景象。在云南汇菇源生物科技有限公司菌菇采收车间内,工人们正熟练地采收、分拣新鲜的鹿茸菇,空气中弥漫着淡淡的菌香;在南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司车间,工人们正将松露冻干、松茸切片等各类野生菌产品装箱发往全国。

近年来,南华县紧扣“小菌子、大产业”的目标定位,以“大产业+新主体+新平台”为发展路径,通过园区集聚和龙头企业带动,构建一二三产融合发展的食用菌全产业链,推动产业向集群化、科技化和品牌化发展。

借力“世界野生菌王国”的品牌效应和产地效应,南华县通过推行“公司+合作社+基地+种植大户”和“企业+农户+基地”等发展模式,建设食用菌种植生产基地17个,辐射带动1620户农户参与食用菌种植,户均年增收10万元以上,发展以羊肚菌、大球盖菇、香菇为主的反季人工食用菌种植,全面填补了野生食用菌季节性空窗期和加工产能空档期。

全县先后引进33户企业及合作社在县域内投资建设食用菌种植基地,不断扩大食用菌产业规模,集食用菌产品研发与孵化、品牌与主体培育、精深加工、交易、仓储物流及文旅产业为一体的全产业链正在南华形成。通过内培外引,全县已引进国家级食用菌生产加工龙头企业2户,发展经营主体830户。全县先后认证食用菌绿色食品57个、有机食品92个,注册食用菌相关专利21项、商标25件,“振舞”等5件野生食用菌商标被认定为云南省著名商标,“南华松茸”获国家地理标志志保护产品,入围“中国食用菌区域品牌价值榜单”60强,品牌价值达8.84亿元。

目前,南华县已培育野生食用菌电商主体227户,开通13条“客货邮”合作线路和南华至昆明长水国际机场直达邮路,村级快递站点覆盖90个村,电商交易额年均增长20%以上,新鲜野生菌12小时便可直达北上广深,并出口日韩、欧洲等国家和地区,实现“深山菌子”与“全球餐桌”的高效链接。2024年,总建筑面积近2.6万平方米,集电商中心、冷链仓储、商贸物流、数字智慧化等功能于一体的南华·南华国际野生菌交易中心建成投入,成为全国规模最大的单体野生菌交易中心。

全县菌产业呈多元化发展态势,一批“采菌师”“品菌师”“菌向导”等新兴职业应运而生,“南华菌工”被认定为省级劳务品牌,全县野生菌产业从业人数超12万人次,形成“企业增效、集体增强、农民增收”的多赢格局。

南华县也先后获得“国家林下经济示范基地”、云南省“野生食用菌产业集群”、云南省野生菌“一县一业”示范县等诸多称号,实现了生态价值向经济价值的高效转化,走出了一条以特色产业助推县域经济发展,促进群众共同富裕的新路子。

## 弘扬菌文化 实现品绿生金

每年盛夏八月,南华县城菌香弥漫,“中国·南华野生菌美食文化节”如期到来,如今已举办22年。

今年美食文化节期间,一场声势浩大的“万人野菌火锅宴”在南华县城菌园·野生菌美食街火热开幕。烹煮有牛肝菌、鸡枞、松茸等十多种山珍的大锅热气腾腾,“万人同坐”的场景格外热闹。菌王选拔赛、松茸采摘“开山节”、菌窝子拾菌等一系列活动吸引了万千游客的到来。“云播菌乡”“云游菌乡”“云赛菌乡”“云展菌乡”等系列活动让全国观众沉浸式体验野生菌采集、生态美食制作过程,进一步打响了南华县“世界菌乡 你我共享”旅游品牌,仅野生菌美食文化节期间,南华县就接待游客近50万人次,实现旅游总花费1.1亿元。

通过每年持续开展的餐饮名店、野生食用菌名菜评选,现已有多家“云南餐饮名店”,多道“云南餐饮名菜”,多个“云南餐饮名宴”“云南名小吃”“云南餐饮名师”花落南华。据统计,2024年,南华县共有餐饮业市场主体2701户,占市场主体的13.84%,其中限额以上餐饮企业41户,从业人员超1万人;全县共接待旅游人数356.97万人次,实现旅游收入36.95亿元,以野生菌为核心的文旅产业已成为县域经济新增长极。

近年来,南华县坚持菌旅融合发展,推动野生菌产业与文旅等多元业态深度融合,通过系统打造菌美食、举办特色节庆、拓展文化体验,持续提升“世界野生菌王国”的品牌影响力,实现了从生态资源到文旅消费的价值跃升,“南华味道”的声名远播,不仅带动了野生菌餐饮行业的规模化、精品化发展,还有效拉动消费需求,使“品绿”真正产生了“生金”的实效,也让以菌引客、以菌待客成为南华旅游新常态。

随着蘑菇小屋、秋栗田、百菌园等以菌元素为主的农文旅研学基地在南华相继建成,“菌山观光游”“采菌研学游”“菌乡美食游”等特色线路,让游客来到南华能更好体验“有一种叫云南的生活”。观菌、采菌、食菌的一种旅游新模式,让游客流量转化为农户的收入,还让南华当地菌农实现了生态旅游与富民增收的有机统一。“旅游+菌文化”模式的创新实践,使南华县从单一的野生菌交易集散地正在阔步升级为闻名全国的菌文旅游目的地。

“2024年,雨露乡培育出‘菌向导’90人,组织参团采菌2.36万人次,累计实现采菌游收入354万元。”在南华县风雨雨露AAA级旅游景区,雨露乡干部告诉记者,通过党总支部、企业、合作社、农户、菌农等多主体统筹,企业、合作社、农户、菌农等多主体统筹,雨露乡已实现菌旅融合全链条升级,村党总支整合山林资源,负责野生菌保育促繁和封山育菌,建立菌向导人才库并统一培训管理,菌向导安排分片分组,负责游客找菌、识菌、捡菌、食菌的全程体验;景区经营主体拓客引流,推出采菌旅精品线路,收益按市场经营主体、菌向导和村集体4:4:2比例分成,通过深度挖掘菌文化内涵,雨露乡已成功将生态资源转化为旅游优势和经济动能。

## 创新菌机制 实现护绿增金

每年6月下旬,随着雨季的到来,南华国际野生菌交易中心也迎来了一年中最热闹的时刻。每天,各类野生食用菌从这里装车发运,源源不断地送往全国各地,成为千家万户餐桌上的珍馐美味。

“每天交易截止后,市场工作人员会及时统计交易数据,上传云南野生菌统一大市场数字贸易服务平台,生成当日的野生菌价格指数,在市场显眼位置的LED大屏上滚动展示。”在交易中心,国内唯一的野生菌大数据平台,可实现对菌类生长、企业分布、销售渠道和价格指数的可视化监测。

2024年,南华县制定《南华县野生菌产业发展规划》《云南野生菌产业联合会(联盟)建设实施方案》《南华县2024年菌产业发展攻坚行动方案》等一系列政策文件,出台《南华县集体林权制度改革实施意见》《南华县林下经济攻坚行动方案》和《南华县食用菌产业高质量发展三年行动计划》,进一步推动了食用菌产业体制机制的创新。

南华县在全国率先建立食用菌县级财政资金引导机制,出台《南华县食用菌产业奖补办法(试行)》《南华县金融支持食用菌产业发展实施方案(试行)》等政策,从基地建设、设施设备、品种品牌、生产销售、金融政策五个方面发力,对食用菌种植主体进行资金帮扶。积极探索“政府+保险公司+银行+龙头企业+合作社+种植户”的金融带动模式,开发出“菌商贷”“菌农贷”等系列菌贷、菌保金融产品,激发经营主体和农户发展食用菌产业的积极性,破解了野生菌交易资金周转急、价格波动大的困境,推动食用菌产业从提质增效向高质高效转变,促进了野生菌产业“收、加、销”一体的产业链发展。

与此同时,全县以法治之光照亮“菌乡”致富路,通过设立“涉菌诉讼服务窗口”、创新“法院+行业”调解模式,构建起司法全过程护航菌产业发展新机制,出台专项司法措施,强化法律服务对菌资源保护、重点产业和企业合法权益,最大限度保障菌农和企业合法权益,营造放心投资、安心经营的一流营商环境。

“我县每年投入野生食用菌科研经费1000万元以上,与中国科学院昆明植物研究所、全国供销合作总社昆明食用菌研究所、上海市农科院食用菌研究所等科研院所建立合作关系,重点研究、推广野生食用菌人工保育促繁技术。”南华县科技局工作人员告诉记者,科技的创新也是推动南华食用菌产业迈上新台阶的重要手段。全县先后成立院士及院士团队工作室6个,组建县级野生食用菌产业技术研究所,不仅研究制定野生食用菌主要菌种地方标准,还将力求在基因测序、野生食用菌菌种培养、驯化等技术攻关上取得新突破。

力求在改革、金融、司法、科技四轮驱动下,最大限度激发菌产业潜力,南华系统构建起现代化云南菌产业体系,在“绿水青山”与“金山银山”双向转化中,形成生态文明建设与乡村振兴的“南华样板”。

## 亮点

## 治理“两污” 扮靓乡村

农村“两污”治理,是提升农村人居环境、实施乡村振兴战略的重要任务,也是打赢农村污染防治攻坚战的核心环节。

走进南华县雨露乡花树大村,帐篷、森林、草地、池塘、多肉植物园构成了一幅绝美的山水田园画卷,虫鸣鸟啼声声入耳。谁能想到,这里曾经是“畜禽满地跑、污水到处流”的脏乱村。通过整合沪滇协作、古村落保护等项目资金,花树大村建成1.1公里污水管网、17个氧化塘,卫生户厕实现100%覆盖。南华森氧文旅产业发展有限公司在此经营集民宿、餐饮和观光体验于一体的“蘑菇小屋”,在“蘑菇小屋”的带动下,周边的老宅也重新焕发生机。

花树大村的美丽蝶变在南华并非个例。近年来,南华县以“千万工程”为抓手,因地制宜、分类施策,实现了全县村庄规划、户厕改造、生活垃圾治理、生活污水治理的全覆盖,乡村面貌从“一村美”变“村村美”。2024年12月,南华县“千万工程”经验作为全省唯一县市在全省学习运用“千万工程”经验推进“旅居云南”发展和健康县城建设现场会上进行交流。

聚焦乡镇“两污”治理短板弱项,南华县坚持项目引领,通过实施乡镇镇区生活污水、农村生活垃圾处理配套设施建设项目,全力助推乡镇“两污”治理提质增效,有效推动农村人居环境持续提升。结合各乡镇人口分布现状、集镇规模、离城距离、垃圾产生量等情况,南华县通过优化“两污”项目布局,在距离县城50公里范围内的乡镇分别新建垃圾中转站,实现城乡一体化垃圾处置模式;对距离县城超过50公里的乡镇新建生活垃圾焚烧处理设施,实现镇村一体化和就近处理,形成“村转运、镇处理”的镇村一体垃圾处置机制。并在雨露乡、五街镇等8个乡镇镇区分别建设生活污水一体化处理厂1座,实现镇区生活污水集中处理。

在乡镇“两污”治理过程中,南华县将农村生活垃圾和集镇生活污水治理纳入乡村基层治理,积极调动社会力量和发动群众参与,引导有条件的村组实施雨污分流,充分发挥镇、村党组织战斗堡垒作用,组建乡镇专班和村级专班,采取开户长会、进村入户等多种方式开展“两污”治理宣传动员,组织村民定期开展生活垃圾清运、生活垃圾源头分类和资源化利用。发挥村级自治组织作用,“一事一议”制定垃圾收费村规民约,建立村庄垃圾收费制度,完善乡村垃圾处理收费和保洁员制度。

目前,南华县10个乡镇已实现农村垃圾处理设施及保洁员全覆盖,落实保洁员1491人。全县10个乡镇下辖的128个行政村、1312个自然村的农村生活污水全领域完成治理,实现行政村、自然村、农户3个100%全覆盖。

本报记者 吕瑾