

> 视点

“菌乡易门”唱响特色品牌,打造全产业链——

# “吃干榨净”一朵菌

本报记者 党晓培 文/图

一朵朵在大山腹地吸取天地精华的野生菌,在精心打造的“菌乡易门”品牌进程中精彩绽放。随着易门县高原特色农业现代化建设的加快,野生菌从鲜食转向部分深加工,从云南走向世界,又从餐饮业跨界到旅游业,生机勃勃的“菌乡易门”正朝着全产业链迈进,目标是“吃干榨净”一朵菌。

## 重生生态 呵护野生菌可持续生长

享有“云菌之乡”美誉的易门县古称“仙源”,至今已有2230余年的历史。山川秀美,气候温和,复杂的地形地貌和特殊的气候条件孕育了丰富的森林资源和野生菌资源,县内森林覆盖率达66.54%,160万亩林地均产野生菌,盛产牛肝菌、干巴菌、鸡枞、松茸、松露、青头菌、鸡油菌、虎掌菌,野生食用菌种类多、产量大、品质优、口感好。目前已开发可食用的有100余种,年均交易量7000多吨。相继被认定为中国·云南野生食用菌交易中心、中国食用菌协会野生食用菌易门基地、中国食用菌协会野生菌研发应用基地等。

每年入夏后,满山遍野菌菇飘香。然而,当采摘野生菌让山民的荷包鼓起来后,当地也面临掠夺式采集方式造成部分珍稀品种数量持续减少的困境。

近年来,易门县加大野生食用菌保护性开发利用的力度,坚持保护与开发并重。2016年,易门以完善集体林权制度改革为契机,在保持林地所有权性质、林地用途不变的前提下,按照依法、自愿、有偿、规范的原则,鼓励林地使用权有序流转。通过承包、租赁、股份合作等多种形式,逐年扩大山林承包(包山养菌)面积。通过建立谁承包、谁投入、谁管理、谁受益的管理机制,鼓励有实力的企业和个人投资建设野生菌保育促繁和保护开发基地。这种集保护与开发于一身的机制,让野生菌的生长环境得到了很好的保护。

在“一县一业”特色农业产业思路中,易门提出了建设“滇中水城·菌乡易门”的发展战略,县财政每年预算食用菌产业发展专项资金500万元,强力推进“一县一业”食用菌产业发展。

得天独厚的“菌”资源今逢政策利好,“菌乡易门”品牌培育形势喜人:25个产品分别通过绿色食品、有机食品认证、无公害农产品认证,4个产品获云南名牌农产品称号,创建了3个云南省著名商标,6户企业正在申报“绿色食品”企业。易门干巴菌、易门鸡枞、易门松露、易门牛肝菌四大菌类国家地理标志商标,正在积极申报之中。

## 重产业 提升产业附加值

经过分类筛选、冷藏、萃取等数道工序,一朵朵散发山野清香的野生菌和人工菌浓缩成一袋袋菌汤包。这些专为火锅店量身订做的浓缩菌汤包,已然成了各大知名火锅连锁店争先抢购的“爆款”。

“海底捞、德庄、小龙坎等很多火锅连锁店都下了订单,我们的产能不够,供不应求。但现在有了本省资本注入,我们正在建生产线,扩大产能。”云南易门益

25个产品

分别通过绿色食品、有机食品认证、无公害农产品认证

4个产品

获云南名牌农产品称号

创建3个

云南省著名商标

生绿色食品公司总经理谢长青说。

每年的6月至8月,是易门菌子最肥美的季节。每年有近20000吨食用菌被加工成袋装零食、罐头、浓缩汁等,销往全国的各大超市,还有的远渡重洋,出口到欧洲。

一条休闲零食产业链,正从林间地头伸向四面八方。

易门山里香食品有限公司负责人杨海泉,见证了易门菌产业的变迁。“小时候家里穷。满山遍野的菌子飘香,可是家里老人们却很少吃,因为太糟蹋油。现在生活条件越来越好,大家的口味也越来越挑。”

快销品竞争激烈,易门食用菌凭借什么在零食市场闯出一片天?

“除了优质的原料,高品质的加工,带给产品更高的附加值,赋予产品更强的竞争力也是关键。”杨海泉说。

一段72小时的旅行,是易门食用菌的蜕变之路——

采摘、运输、去泥、分检、清洗、切片、脱水、油炸、拌料、包装杀菌、除水,72小时后装箱入库发货。以前食用菌零食只有一款香辣口味;如今开发出五香味、泡椒味、酸辣味、烧烤味等多种口味,不断满足消费者的差异化需求。

把特色的山珍农产品,做成开袋兑水即成火锅汤的产品,又会是怎样的一种惊喜?

易门益生绿色食品有限公司在云南全省设立了30多个野生菌收购站,网点遍布易门、楚雄、大理、丽江等地的深山村寨,对收购的野生菌第一时间进行分类筛选、冷藏、萃取、分品类制作。在他们为火锅菌汤量身定做的浓缩菌王汤包中,有为中老年人打造的松茸土鸡汤包,还有让女性滋养的大红菇乌鸡汤包等等。

在易门兴吴食用菌有限公司,规模化生产的野生牛肝菌,块菌有10余个系列产品,远销北京、四川、广东、深圳等省市和香港地区,并出口泰国、阿根廷等国家。公司建成的一条2000吨/年野生食用菌速冻生产线,今年预计销售收入12550万元。

2016年是《易门县食用菌产业发展规划》正式实施之年,让在昆明曾从事15年食用菌栽培的杨应林欣喜地意识到,易门食用菌的春天来了。这一年,他在“榆黄菇”栽培方面获得技术专利认证后回到易门,创办了县内规模最大、设施最先进的食用菌栽培基地。如今,60余亩基地大棚采用进口控温膜、智能自动化喷灌等现代化技术,每亩产值可达20万元,产品主销北上广等地。

记者还看到,易门多家公司还专门设立了“野生菌深加工研究所”“野生菌文化传播中心”,并吸纳了省内外顶尖的野生菌科研人员和专业人士。

据介绍,易门县将在工业园区以曾所片区、六街片区为核心,加大食用菌加工企业招商引资,支持龙头企业整合资源、做大做强、做响品牌,形成一批生产型、加工型、外销型农业规模龙头企业。鼓励企业技术创新,建设方便食品、调味品、保健品、日化品等食用菌产品生产线,提升食用菌产品附加值。同时打造集生产、加工、物流、休闲观光为一体的产业示范园。

## 重品牌 三产融合发展

“走,带你去花果山撒个野。”12月10日,记者来到距离易门县城12公里的花果山欢乐谷。昆明游客李丽正带着孩子在玻璃滑道上玩耍。“我8月份出差

来过一次,现在又带着家人来了。”时值冬樱花的盛花期,粉色花海惹人醉。

站在玻璃观景台上放眼望去,整个花果山欢乐谷尽收眼底:1280米的玻璃水滑道、盘旋在山间的玻璃旱滑道、摇晃的海盗船、旋转的大摆锤……

据花果山欢乐谷相关负责人介绍,易门县花果山欢乐谷以绿色山林为基本空间格局,以休闲体验游为核心,采用“创意农业+旅游”发展模式,增加观光、采摘以外的旅游项目,让游客慢下来、留下来、住下来。

打造特色乡村生态休闲旅游品牌,是易门县推进菌业三产融合发展的一个缩影。

易门县长刘世伟说:“通过‘一纵一横’,易门菌子特色产业逐步构建起科技含量高、特色突出、业态丰富的‘菌乡易门’品牌全产业链。”

“在纵向上,按野生食用菌稳产增效、人工食用菌增产增效、加工业提质增效的思路,强化野生食用菌资源的

保护利用,加快特色食用菌生产基地建设,积极促进冻干、保鲜、罐头、速冻、精粉、保健产品等食用菌精深加工的发展,创建一批特色食用菌产品品牌,拉长产业链,厚植食用菌三产融合发展的产业基础。横向上则培育三产融合发展的经营主体,将食用菌生产特色与休闲旅游、科普、文化、餐饮及生态保护结合起来,大力发展休闲农业和生态经济,创新三产融合发展的模式方式。”刘世伟说。

依托全县丰富的食用菌资源,易门县正在打造以县城为中心,以食用菌生态观光和饮食文化为主题的食品工业园区旅游环线。该县与康辉旅行社共同开发的易门“一日游、两日游”,高峰期时每天接待游客1000多人次,对餐饮、住宿、购物等带动明显。

“菌乡易门”的品牌效应逐步显现。截至目前,易门已连续成功举办16届“中国·云南野生食用菌交易会”,已初步形成集保育促繁、仿生种植、交易集散、精深加工、餐饮美食、科普展示、主题旅游等为一体的二、三、三产业融合发展完整的食用菌产业链。

> 资讯

玉溪市

## 对进口冷链食品 实施集中管控

本报讯(记者 李苏格)为最大限度阻断新冠肺炎病毒输入路径和降低疫情传播的风险,确保做好玉溪市常态化疫情防控工作,保障冷链食品安全,玉溪市委市政府应对新型冠状病毒感染肺炎疫情工作领导小组指挥部于日前发布了关于进入玉溪市进口冷链食品集中管控工作的通告。

通知要求,从省外进入玉溪市的进口冷链食品经营者,应在进口冷链食品到达玉溪市各县(市、区)前24小时内,主动向集中监管仓区提出预约,并如实申报相关信息;对于进入集中监管仓区的进口冷链食品,经消毒和采样核酸检测合格后,取得出库证明方能出库。对于此前已进入玉溪市储存、加工、销售的进口冷链食品,其经营主体应委托有资质的第三方核酸检测和消毒机构,完成存量冷链食品的核酸检测和外包消毒,在取得核酸检测阴性证明和消杀合格证明后,方可对外加工、销售。

通知规定,如进口冷链食品核酸检测结果为阳性,将按照有关规定作无害化处理;集中监管仓区对进口冷链食品的采样核酸检测、外包装预防性消毒和仓储费用由货主承担。

玉溪市公安、交通运输、卫生健康、市场监管、海关等部门将根据职责分工,全方位加强对冷链食品的监督检查,对于违反通告规定的行为,将按照有关法律法规严肃处理。

通海县

## 联手厦大嘉庚学院 建产学研合作基地

本报讯(记者 党晓培 通讯员 师云波)近日,厦门大学嘉庚学院国际商务学院与云南通海方园工贸有限公司、云南省通海斯贝佳食品有限公司及通海锦海农业科技发展有限公司签订合作协议,标志着“厦门大学嘉庚学院产学研合作基地”落户通海,这是通海县大力推进人才战略实施,助推创新型县建设的重大突破。

签约当日,厦门大学嘉庚学院国际商务学院院长、教授苏锦俊带领团队成员分别参观了三家企业,了解企业的生产经营情况,同县里部分企业家座谈交流,苏锦俊还为企业家们作《企业管理》主题讲座。他表示,在前期交流沟通的基础上,将从人员培训、把脉问诊等方面入手,助推企业提升。厦门大学嘉庚学院将发挥高校自身优势,为通海产业提档升级、企业管理与发展、人才的引进和培养等方面提供全方位的支持和帮助。

通海—厦门大学嘉庚学院校企合作签约将对通海县企业创新能力提升、创新型县建设起到积极推动作用。近年来,通海县始终坚持把产业作为县域经济的重要支撑,不断深化县情认识,依托丰富的自然禀赋、灿烂的历史文化、独特的资源优势,按照“做优一产、做强二产、做大三产”的思路,推进创新型县(市)建设。截至目前,全县已建设省、市级专家基层工作站8个。

元江县

## 首个网上开标项目 顺利完成交易

本报讯(记者 党晓培 通讯员 杨红艳)元江哈尼族彝族傣族自治县公共资源交易中心近日首次上线网上开标系统,元江县澧江街道南昏村土地整治项目顺利完成网上开标,成为元江县首个“一次都不用跑”的“开标不见面”交易项目,标志着元江县公共资源交易电子化水平上了一个新台阶。

此次项目开标突破了地域限制,采用“远程解密+线上直播”的方式进行,投标人可以不到开标现场,只需在自己的计算机终端登录公共资源交易系统就可以轻松完成签到、投标文件解密、开标结果确认等开标事项,整个开标过程视频直播,开标情况一目了然。

> 县区亮点

华宁县以短养长发展林下经济

## 盘活土地增收入

12月19日,记者来到华宁县青龙镇大石洞村核桃种植基地,山坡上,沟梁间,只见成片的核桃树长势旺盛,树下套种的一株株天门冬长势喜人。核桃树下,华宁县林业部门的技术人员正在为种植户讲解天门冬和核桃管护技术要领。

近年来,华宁县委、县政府结合实际不断完善“三棵树”产业发展思路,全县核桃种植面积已达28.17万亩。考虑到目前全县核桃挂果面积少,周期长见效慢等因素,华宁县因地制宜地制宜,出台方案并力推实施,鼓励龙头企业在核桃林地里套种天门冬、黄精等中药材,以短养长发展林下经济,为增加林农收入做出示范,实现绿色转型、绿色增长。

大石洞村是青龙镇革勒村委会一个比较贫困的苗族村,有农户47户,由于深处大山、交通闭塞,长期以来,村民生活贫困。为彻底解决贫落后的面貌,2013年,时任革勒村村委会党支部书记赵有飞实地调研后,采取公司+基地+农户+合作社的方式,成立华宁县晨晟核桃专业合作社,赵

有飞任负责人,引导大石洞村种植核桃树,通过发展核桃产业让大石洞村彻底摆脱贫困。经过6年多的坚持和开发,目前大石洞村1284亩核桃树长势喜人。

为提振社员们的信心,赵有飞积极与林草部门对接,与社员们商量决定由公司流转一部分土地示范种植中药材,赵有飞介绍:“由公司发展林下经济作物种植,在这一片土地种植了天门冬100余亩。”

在华宁县三棵树永强中药材种植示范基地,核桃树下的天门冬种植比较规范,满眼苗木葱茏,经过精心管理,目前120亩天门冬、黄精等中药材长势喜人。

为了进一步巩固提升产业发展,华宁县委、县政府于2019年出台了《华宁县林下中药材种植示范基地建设实施方案》,计划用3年时间,建设核桃林下中药材种植示范基地400亩。通过示范基地的建设,将林下中药材产业发展成为华宁县农民增收致富的重要产业。

本报记者 党晓培 通讯员 陈志莲

## 通海外向型农业化危为机创佳绩

本报讯(记者 党晓培 通讯员 师云波)今年以来,面对新冠肺炎疫情给外贸出口带来的不利影响,通海县立足骨干企业,强化服务对接,在危机中寻得转机,在困境中创新发展。

分拣包装、入库制冷、装车外运……每天上午,地处通海县河西镇的高原农产品有限公司都是一派忙碌景象,呈现产销两旺的好势头。

“加大精加工、精包装蔬菜的出口市场销售,直接供到国外的终端和超市。国内业务也是小包装产品直接供给终端,在超市直接上架,或供到终端的电商以后就直接配送到消费者手中。”通海高原农产品有限公司总经理杨卫说。

今年以来,以萝卜丝条、新鲜蔬菜加工出口为主营业务,在日本、韩国、越南等国家占有较高市场份额的通海高原农产品有限公司面对疫情带来的不利影响,采取加强同口岸、各监管部门积极协调,同客户紧密沟通等方式,力促内贸外贸进销畅通双循环。

“公司跟北上广深,包括武汉的一些大客商也达成了无接触配送的业务,国内销售量增幅达60%,成为企业今年利润的主要增长点。出口销售量增加了



农民正采收蔬菜

10%左右。”杨卫说。

面对疫情给外贸出口带来的不利影响,通海县强化协调服务,加大帮扶力度,积极引导进出口骨干企业在市场开拓、品种扩充、营销服务等方面提档升

级。把区位优势、资源优势、产业优势转化为发展优势,继续培育优势出口产品,全县外向型农业持续向好,出口主导地位保持稳固。今年1至10月,全县预计实现农产品出口额达11.71亿美元。