

俯瞰古田县城。 余新星 摄

# 古田：以菌立县 山城振兴

□本报记者 尤方明 通讯员 周丽斌

## 设施化栽培， 集聚产业兴旺发展动能

1959年，为支持国家建设古田溪梯级水电站，古田人民主动奉献出祖辈辛勤耕耘逾千年的旧家园。不少群众就地后靠，于荒山上再建新村庄，重启新生活。坂中村就是其中典型的库区移民村。

由于水库建设淹没了当地大量耕地，早期移民的生活是艰难的。但翠屏湖的丰富水汽也回馈给他们一条改头换面的新路子，那便是食用菌栽培。

“从最初的段木栽培，到瓶栽、袋栽，再到实现多元化代料栽培的突破，种植端一步一个脚印的革新，折射出古田人民的勤劳勇敢、自强不息。”古田县食用菌产业发展中心副主任李连说。

现年60岁的坂中村民彭仁胜，几乎一辈子都在与银耳打交道。“从前，父辈们在房前屋后搭起简易的茅草菇棚，每日起早贪黑地打水、通风、驱虫，但生产效率并不高。眼下，我可以独自管理十几间菇棚，每间每批次可产出4000筒银耳，银耳的品质与产量都有了质的飞跃，这都是因为银耳搬进了‘新房’。”彭仁胜说。

彭仁胜口中的银耳“新房”，指的是古田启动实施的光伏菇棚项目。棚上安装光伏板，棚下种植品质菇，从而走出“生态种植+绿色能源”的别样道路。

据项目执行方负责人彭榕城介绍，自2021年以来，古田先后投入3.7亿元，打造光伏菇棚项目9个450间。与旧棚相比，新式光伏菇棚高大、宽敞、安全。在自动化喷淋设施、温湿度监测装置等智能设备的助力下，菇农生产效率大幅提升，管理成本显著下降；该项目同时有力促进了土地集约利用、绿色低碳转型，实现经济、社会、生态效益三方提效。

如今在坂中，有90%以上的村民从事银耳生产，年产银耳超过2000万袋。“坂中的菇农一年到头都闲不下来。”坂中村党支部书记高益清说，有的菇农探索高山反季节银耳种植，最多一年栽培6批次银耳，全年利润在20万元以上。有的还“打两份工”：一边依托“企业+合作社+农户”模式，承接企业订单，确保稳定收入；一边经营自家菇棚，在市场行情走俏时争取扩大种植。

正因家门口就有致富产业，坂中村的群众更愿意留在当地干事创业。留得住人，乡村振兴才有抓手。2020

年，坂中村被列为省级乡村振兴试点村，借此契机，当地外赋颜值，修筑环湖长廊、临湖公园；内修气质，将承载先辈意志的移民房整修成“移民纪念馆”，建起“四下基层·调查研究下基层”主题馆，吸引诸多学员游客纷至沓来。

## 闯三道难关， 小乡村走出弄潮儿

湖对岸的发竹湾村，则是极乐园下辖的一个自然村。这里地处山水环抱之中，是“玉田八景”之首“翠屏朝雨”的观赏地和体验地。

与坂中相同，银耳是发竹湾最具特色的标签。时至今日，村里还保留着约70座上世纪的传统菇棚，这正是代代发竹湾村民发家致富的源泉。

“过往，联通外界的只有几艘小船，村民们开山劈水，肩挑背扛辛勤耕耘的袋袋银耳前往县城售卖，彼时的生活太过艰辛。”极乐园党支部书记李朋耐手指码头方向，不无感慨地说。2009年，在上级党委政府的支持下，公路修到了发竹湾，自此村里面貌才有了大改观。

值得一提的是，从这座小村庄里，走出了两位在古田耳熟能详的“网红”，那就是被网友称为“银耳姐姐”的张家巧以及“银耳大叔”郑开亮。

1997年，夫妻俩由老家出发，踏上了前往北京的列车，开始经营家具生意。16年后，两人带着积蓄毅然踏上了返乡的归途，投身食用菌赛道，只因“古田人总是难掩心中的菌菇梦”。

从小见识菇农种植的辛劳，张家巧开始思考：能不能找到一个方法，让银耳种植不再靠天吃饭？打造智慧菇房、坚持绿色种植成了必由之路。由于没有先例可供参考，试错几乎成了家常便饭。在归来的5年时间里，夫妻俩和同事们一遍遍地调整参数，终于使智能化栽培无公害银耳的技术走向成熟。

六月天，炎热的气息扑面而来，银耳种植往往要按下暂停键。但在张家巧公司的厂房内，拨开缭绕云雾，依旧可识得银花真面目。在智能新风系统、超声波雾化技术以及室温控制装置的加持下，银耳一年四季生产不打烊已成为现实，且不需喷洒农药。

一波未平一波又起。就当新型生

## 核心提示

初夏的古田翠屏湖，水光潋滟晴方好。从湖的这头到那头，10公里的环湖森林步道，将吉巷乡坂中村与城东街道发竹湾村串点成线。前者被誉为“中国银耳第一村”，后者不久前成功举办2024年古田食用菌直播节，正着力打造“中国农民直播第一村”。不难看出，食用菌产业正为两座美丽乡村的发展注入源源活水。

乡村振兴，产业是关键。自上世纪中叶以来，古田坚持以菌立县，持续向新发力，探索形成“县域工厂化”经验，打造现代食用菌产业高地，努力走出一条具有闽东特色的乡村振兴之路。

2022年，古田入选首批国家乡村振兴示范县创建名单。2023年，全县食用菌全产业链总产值达255亿元，银耳产量占全国90%以上；农村居民人均可支配收入增长至26299元，连续20年在宁德市下辖各县(市、区)中排名第一。

按照全省乡村振兴现场推进会部署，古田将如何继续做好“土特产”文章，精准培育乡村富民特色产业？记者近日就此进行了采访。



大桥镇洋村菇农采收银耳。(古田县委宣传部供图)

产方式实现量产不久，张家巧又赶上了银耳市场供过于求，收购价跌到谷底的困境。“2019年春节，我们的仓库里积压了数万公斤的干银耳，最终以24元/公斤的单价售出，而成本高达44元/公斤。这一下就亏损了数百万元。”回忆过去，她仍是心有余悸。

站在十字路口，张家巧认为，银耳的种植技术与产能不成问题，突破口可能在销售端，于是决定前往外地市场调研。她很快发现，传统按“朵”卖的销售方式已经跟不上时代需求，消费者更青睐冻干银耳等冲泡类即食产品。

作为银耳主产区，古田走精深加

工之路拥有先发优势。新鲜银耳从采摘、清洗、切碎，到古法熬制，可以控制在两个小时以内完成，最大限度保证了食材新鲜。思路一变天地宽。技术叠加创意，冻干、饮料、护肤品、多糖、预制菜等产品接连问世，在提升产品附加值的同时，也拉动了银耳干品价格回暖。

2020年，她又迎来了第三只拦路虎。当新冠疫情到来，传统的线下销售渠道遭遇梗阻。望着堆积如山的库存，她决定在53岁的年纪试水电商直播带货，“银耳姐姐”的名号由此而来。电商渠道的影响力是惊人的。

2021年，仅通过直播平台，张家巧所经营的宁德晟农农业开发有限公司便实现近3000万元的销售额。“当时，几乎每天都处于爆单状态。于是，我们立即筹备建设二厂，并于2022年5月投入使用。目前，两座厂房拥有7条生产线，满负荷生产的情况下，一天可生产20多万份精深加工产品。”

致富不忘家乡，收获成功之余，她还致力于将电商从业经验向后来人分享。今年3月29日，2024年古田食用菌直播节落户发竹湾，吸引了本地近30家企业参与，这也为发竹湾致力创建“中国农民直播第一村”开了个好头。

山顶的传统菇棚，山脚的整洁新居，远方的湖光山色——行走在发竹湾，三道风景线勾勒出乡村振兴的独特韵味。如今，发竹湾旅游开发一期项目已被纳入翠屏湖国家旅游景区旅游品质提升项目，只待直播间的烟火气点亮这座湖畔的小乡村。

## 从“县域工厂化” 到新质生产力

在古田，以菌立县的振兴故事绝不止于这两座村庄。大甲镇、杉洋镇、鹤塘镇、卓洋乡历来有香菇种植传统，吉巷乡、大桥镇是银耳主产区，平湖镇以茶树菇栽培闻名遐迩，我省最大的袋栽海鲜菇工厂化生产企业则落户凤埔乡……单在菇业这个垂直领域，古田已往“一镇一品”的目标迈出坚实步伐。这既源于自然给予的资源禀赋，更是因为当地弘扬“久久为功、滴水穿石”的精神，持之以恒推进食用菌产业发展。

“从上游的原辅料销售、菌种供应、菌包生产、菌菇种植，到中端的烘干、初加工、精深加工，再到下游的传统销售、电商直播，古田食用菌业态功能不断趋于完善，整个县城就像是一座大工厂，产业链上的每一个环节都有相应的专业人士或企业来操刀。”古田县农业农村局局长阮华光说。

“县域工厂化”的古田经验，具体体现在设施化栽培与社会化服务以及工厂化生产的紧密结合。为此，载体平台颇为关键。以全域建设中国食用菌之都现代产业园为抓手，古田多点布局菌种科技园、食用菌小微园、闽台素食基地、食用菌文化博览中心、食用菌电子商务创业园等，分类推进一、二、三产经营主体集聚融合，形成强大的规模效应。

在此基础上，资金的投放便显得

有的放矢。县财政每年预算安排1000万元以上专项资金用于食用菌产业发展，进而撬动更多金融资本、社会资本注入乡村振兴事业，形成涉农贷款50%用于食用菌产业、农民现金收入60%来自食用菌产业、农业人口中70%家庭从事食用菌产销、农业总产值80%来自食用菌产业的“5678”发展格局。

纵观古田食用菌产业走来的风风雨雨，无论是光伏菇棚的探索，还是智慧菇房的应用，均少不了新质生产力的保驾护航。为强化科技赋能，2013年，古田与福建农林大学签约，共建菌业研究院。研究院成立后，相继攻克本土优质种质资源发掘、银耳新品种培育、海鲜菇工厂化生产、由经验依赖向数据驱动转型等一道道难题，助推食用菌产业提质增效。

步入信息时代，农业发展同样需要数字赋能。据李连介绍，古田正在加快建设食用菌数字大脑，完善产业大数据中心、助平平台、供应链金融平台、溯源平台、助销平台等“一中心+四平台”，实现数字技术与食用菌产业的深度融合；开发“福菇宝”App，吸纳更多菇农、企业在平台上进行在线交易，为产业政策制定、产销配套服务、农业保险推广、产品溯源等系列工作提供翔实依据，目前已交易6.87亿元；此外，古田还建成全省首个县级“数字超市”——古田县信用资产数字化服务平台，推动信用变现，构建诚信经营体系。

以市场为导向、以品质为依托，古田银耳的品牌价值水涨船高。今年4月22日，在2024食用菌全产业链(厦门)创新博览会上，“古田银耳”以147.32亿元的品牌价值获得2023中国食用菌区域品牌最佳增长奖，并在“2023中国食用菌产业区域品牌价值评价榜单”上位居第二。今年第四季度，古田拟将举办世界银耳大会，向世界展现“中国食用菌之都”的亮丽风采。

一业兴，百业旺。阮华光表示，古田将进一步推进食用菌“产业链、供应链、价值链”三链融合壮大；加快建设和美丽乡村，大力整治提升农村人居环境；推进环湖乡村振兴示范带和省级移民后扶示范区建设，到2025年，打造10个环湖特色样板村、100个重点整治村、1000个“五个美丽”示范点、1万个文明户；同时，围绕全域旅游发展，全面实施“+旅游”产业融合模式，拓展食用菌文化、观光采摘和休闲体验功能，打造一批相对集中、业态丰富、功能完善的乡村旅游集群片区和一二三产业融合发展的乡村旅游园区。



坂中村农户农舍屋顶。(古田县委宣传部供图)



发竹湾村湖畔风景。 尤方明 摄



工人在食用菌精深加工车间内忙碌。 蒋焯煌 摄