

每当雨过天晴,一个个蘑菇组成的神秘“圆圈”就会在草地上出现。你可能不禁要问:这是有人种上去的吗?怎么恰巧是一个圆圈呢?其实,这是大自然的“杰作”——蘑菇圈。而在大龙山下的民和回族土族自治县西沟乡麻地沟村却有人造的“蘑菇圈”。从三四年前的试探性种植,到现在拥有五六个菇棚的规模,麻地沟村的“蘑菇圈”越来越大。

——题记

麻地沟村的蘑菇圈越来越大

西海全媒体记者 赵俊杰 文/图

试探

在种植高原传统农作物的土地上试种蘑菇,与其说是转型发展,不如说是对致富的渴望。2019年,麻地沟村承包出去的养殖场被拆除。“养殖场被关停后,觉得这片空地位置好,村里便决定在废弃的养殖场搞其他产业。”宁智勇说,当时村里有中央财政扶持发展壮大村集体经济资金50万元,加上养殖场的补偿款约47万元,村里计划利用这笔资金转型发展,但如何发展、发展什么产业,他们心里没底。

当年,麻地沟村两委班子赴外地考察、走访致富能人,觉得发展食用菌产业比较理想,有较大的发展空间。究竟合不合适种植食用菌,村里邀请了拥有30年食用菌种植经验的专业户来考察。

“记得当时对方说我们村早晚温差大,适宜种植食用菌。”宁智勇说,2020年,村里利用90余万元资金将玻璃节能温棚搭建起来。后来,又争取了“一村一品”项目资金30万元,购置了简单的设备,聘请了专业种植户,准备大干一场。

从加工菌棒到蘑菇出菇的3个月空闲时间里,麻地沟村开展了蘑菇种植技术培训。然而宁智勇没有预料到的是,参加培训的村民寥寥无几,村民对种蘑菇没抱多大希望。不少村民觉得,麻地沟村历来没种过蘑菇,即便种了也找不到销路。当时,麻地沟村发动村两委成员、党员带头参加培训和参与试种。

经过3个月的探索,到2021年底,麻地沟村种出了鲜嫩的平菇。宁智勇说,试种第一茬平菇时,已经到了寒冬腊月,温棚里气温低,达不到平菇生长温度。当时,他们在大棚里又搭建了小棚,总算成功了。

冬日高原寒冷的土地上,种出鲜嫩的蘑菇本是一件喜事,然而宁智勇和村民却遇到幸福的烦恼。蘑菇虽然试种成功,但下一步如何规模化发展、如何解决资金短缺问题?就在他们一筹莫展之际,到麻地沟村调研的民和县委书记毛学鸿、县长马晓瑜了解实情后,在资金、技术、基础设施等方面给予麻地沟村大力支持。

得益于县上的支持,麻地沟村蘑菇种植开启了新的一页:由覆土栽培转向框架式栽培,不仅节省了空间,而且产量比以前增加近3倍,到2022年底,麻地沟村蘑菇销售额达到近40万元。

壮大

“试种第一年除去生产、原料、人工等成本,净利润近10万元,这让大伙看到了希望。”宁智勇说,县上、乡上看到村民的努力,在推进食用菌产业发展上给了不少优惠政策。

按照“一村一品”的发展思路,2022年,麻地沟村争取到了乡村振兴试点项目资金830万元。利用这笔巨资,麻地沟村又流转了逾19亩土地,相继建成阳光钢架温棚、冬暖式现代日光温棚、食用菌标准化生产车间等配套设施,麻地沟村的“蘑菇圈”越来越大了。

“国家政策好,我们干活更有劲头。”村民蒲尕武说,随着村上的蘑菇种植效益越来越好,现在会有村民主动到大棚里了解情况、学习种植技术。而这恰恰也是村上最期盼的情形。按宁书记的想法,今后村民个个都变成种蘑菇的行家,麻地沟村的日子就会越过越好。

发展食用菌产业,麻地沟村度过了最难熬的时期。前不久,县上召开的一次座谈会上,县长马晓瑜让宁智勇谈困难,而宁智勇谈到下一步的发展。他敞开心扉对县长说,现在没啥困难,已经熬过了最艰难的一段历程,现在村集体资产达到近千万元,食用菌产业稳步发展。眼前最棘手的是,以前销售仅针对的是民和市场,而随着种植规模扩大,不能仅仅局限于民和本地市场,急需打开西宁、兰州乃至成都的市场。

而不久后的一次成都之行,让宁智勇有了新的想法。

创新

2023年,在成都考察时,宁智勇看到成都蘑菇种植基地比他们一个村的面积还要大,尤其看到一种金黄色的蘑菇时,他内心有点惊诧,“咋还有金色的

蘑菇?”

宁智勇连忙追着问种植户:“金黄色的蘑菇真好看,但不知道口味咋样?适不适合在青海种植?”当得到肯定的回答后,返程的路上,宁智勇带了两瓶菌种回来。令人惊喜的是,不久,32个菌棒里都长出了金灿灿的蘑菇。

宁智勇带回来的金黄色的蘑菇,是一种名贵的食用菌,学名称为“黄金菇”,历来有“真菌之花”的美称。由于黄金菇在青海一带没有种植历史,他觉得大有前景。

当年,在试种成功的基础上,宁智勇又在8000余个菌棒上孵化黄金菇。而没有预料到的是,黄金菇的生长条件极为苛刻,生长环境气温达到20摄氏度以上才出菇,气温20摄氏度以下,则效果不佳,乃至不出菇。在平菇和黄金菇间,如何巧妙地利用季节、气温搭配种植,宁智勇才有了新的想法。

在成都一带考察时,宁智勇得知当地夏天气候炎热,不利于菌菇生产。而此时,青海正是产菇的季节,何不抓住时间差,将夏季销售市场瞄准成都一带?

在做足本地市场的同时,宁智勇决定试探成都夏季市场,通过抓住“反季节”的优势,将村上的菌菇远销到成都。同时,为了满足市场的多元化需求,在种植平菇、黄金菇的基础上,他们又种植了鸡菇。通过扩大菌种种类,加大市场的占有率。

从无到有,如今,麻地沟村的“蘑菇圈”不断发展壮大,截至目前,销售量达到60吨。宁智勇说,他们还将延伸产业链,比如菌棒原材料加工、菌棒规模化培育、废菌棒加工成有机肥等,打造新的利润增长点,继续壮大村集体经济。同时,拓展种植香菇、金针菇、羊肚菌等多个品种,推进食用菌产业多样化、规模化发展。

蘑菇长势喜人,宁智勇喜不自禁。



时令已过雨水节气,高原大地涌动着勃勃生机。民和县西沟乡麻地沟村食用菌基地里一派生机,揭开厚厚的草帘,一股香气扑面而来。一夜之间,鲜嫩的蘑菇如雨后春笋,悄无声息地支起了一个个、一片片白嫩的伞盖。放眼四周,一蓬蓬、一簇簇的蘑菇探出小脑袋,麻地沟村党支部书记宁智勇喜不自禁。

培育出的黄金菇。

鲜嫩的蘑菇长势喜人。



记者手记:

在曾经种植传统农作物的土地上种出鲜嫩的蘑菇,这是麻地沟村调整农业产业结构的一次有益尝试。麻地沟村地处民和县浅山地区,人均耕地不足两亩,全村农业生产主要靠传统种植业。农业基础薄弱、产业结构单一,是麻地沟村农业增效、村民增收的最大瓶颈。面对产业发展现状,麻地沟村两委在民和县委县政府的引导和支持下,利用良好的生态环境和便捷的交通优势,以菌类产品为主导,村集体经济实现破零,农业发展迈入快车道。



大棚内成排的菌棒。