

以自然“放养”模式培育 本土食用菌新品“琥珀茸”走红

记者 林敏 通讯员 崔文浩 刘烨珏 报道组 郑晨 文/摄

颠覆传统金针菇生长形态与口感!柯城区勇金食用菌专业合作社自主选育的特色品种“琥珀茸”,凭借原生态“放养”培育模式、软糯鲜香的优质口感走红市场,目前产品供不应求。目前,该合作社正联合省级院所推进新品种认定,升级基地硬件、扩大产能,全力对接市场需求。

大众熟知的金针菇多为菇帽小巧、菇杆雪白修长的束状形态,而琥珀茸样貌、品质、口感均独具特色。不同于普通金针菇人工束缚、笔直生长的培育方式,琥珀茸采用仿野生自然“放养”模式,无人工干预束缚,菇帽层层舒展、色泽温润通透、形似琥珀,因此得名。其菇帽饱满、菇杆短实,解决了传统金针菇口感偏硬、容易塞牙的痛点,风味更浓郁、口感更软糯,产品附加值远超普通金针菇,200克精装小盒市场售价可达15元。该创新培育模式,已于去年斩获浙江省乡村振兴“丰禾奖”铜奖。

9月11日,记者走进该合作社位于万田乡慈张村的种植基地,装袋区、接种室、打包区各工序有序运转,

工作人员忙碌不停。“我们的琥珀茸供货范围已覆盖省内大部分特色饭店,目前正稳步拓展周边省市市场。”合作社技术人员陈叶飞介绍,基地30余个出菇房满负荷生产,依旧难以满足市场需求。

记者走进恒温出菇房,室内光线昏暗,5.5摄氏度的恒温环境寒意十足。工作人员头戴顶灯,在模拟野生环境中采收成熟的琥珀茸。这款打破大众固有认知的特色菌类,源于三年前的一次偶然发现。合作社工作人员在常规金针菇种植过程中,发现了一株返祖变异呈野生状态的金针菇——菇伞色泽偏深、菇体个头偏大。以往这类变异菌株都会被当作残次品丢弃,但陈叶飞与合作社负责人敏锐发现其独特价值,专门前往药王山采集野生菌种样本,开展定向驯化培育。

在品种研发关键阶段,合作社主动对接省、市科研团队,浙江省食用菌首席专家陈青的专业判断,为团队坚定了培育信心:“菇帽饱满的菌类品种,口感风味更佳,这类优质菌株



工作人员在采收琥珀茸。

极具培育和推广价值。”

依托专业技术支撑,陈叶飞在工厂化出菇房内精准调控环境参数,复刻野生生长条件,以自然“放养”模式培育琥珀茸,让菌株自由生长。最终培育出的琥珀茸菇帽饱满、菇杆短实。

新品的市场推广并非一帆风顺。琥珀茸初期因外形与普通金针菇差异较大,一度无人问津。对此,合作社以特色饭店为突破口,不少消

费者在餐饮店品尝后主动咨询对接,订单从无到有,稳步增长。

为破解产能瓶颈,合作社正全力推进基地硬件升级改造。目前,全新灭菌设备已正式投入使用,标准化净化接种室装修工程有序推进,后续还将对部分出菇房进行标准化升级,持续优化生产条件提升产能产量,让这款我市本土选育的特色优质菌类,走向更广阔的市场。



甘蔗剥叶管护忙

眼下,甘蔗田间管护进入中后期阶段,也是开展甘蔗剥叶作业、提质增产的黄金窗口期。9月10日,在衢江区周家乡上岗头村的甘蔗种植基地,村民汪林根一大早就来到地里,为甘蔗剥叶。

“甘蔗剥叶很有讲究,不能盲目修剪。”汪林根介绍,作业时需保留植株顶部功能青叶,保障光合作用,避免过度剥叶影响蔗株养分供给。完成剥叶作业后,还要及时追施钾肥,促进蔗秆增粗、积累糖分,让甘蔗口感更清甜、品相更优质。

今年,汪林根种植甘蔗40亩,预计到9月底可完成剥叶管护工作。“基地地势平坦、土壤肥沃,加之光照充足,种植的甘蔗品质优越。”汪林根说,今年的甘蔗品质将进一步提升,预计在10月上旬可批量上市。

记者 黄欢 摄

从教培人到农创客 翁伟燕:在乡间打造一方治愈小院

记者 林敏 文/摄 通讯员 王宝燕

在龙游县小南海镇汀塘圩村,龙游澈石光·艺术生态走廊的起点——“人造树”艺术装置旁,一座名叫“小隐茶院”的雅致农房临水而立。这个小院的主理人翁伟燕是名80后,去年从教培人跨界成为农创客。她说,这个小院不仅疗愈着自己,也为她与周边村民种下一个希望的未来。如今,这里常态化开展非遗手作、新中式茶饮公益培训,已然成为乡村青年创业交流、携手成长的聚集地。

一院寄诗意

翁伟燕离开校园后,就一直在家乡龙游工作及创业。“我做了艺术类教培行业16年,还负责运营过不少政府项目,为兼顾事业与家庭,经常处于高压状态,特别想要一个静心的空间。”此前,翁伟燕也在龙游县城给自己打造过一个小茶室,莳花弄草、煮茶静心。“可惜没有院子,我喜欢种花,一直有个院子的梦。”



小隐茶院的院子。

一次偶然的机会,翁伟燕通过龙游县农业农村局了解到,汀塘圩村正在招募乡村新业态入驻。临江的小楼、原生态的乡村风貌、开阔通透的视野,加上离县城仅十分钟的车程,让她一眼心动,果断留了下来。

从去年2月起,翁伟燕花了四个月时间,慢慢装点原本荒芜的小院。“我把‘澈石光’里的水、石、光都融进了设计里。”讲起自己的作品,她像在自己的孩子:这边是微型水系,兼顾美观和成本;那边是从农村搜罗来的石板、石磨、石桌,做成了不同用途;纱幔随风摇曳,江风、光影、流水,乡村的诗意都被收进了院子。

望着开得正旺的蓝雪花,翁伟燕一脸期待,“今年刚栽种的时候还小小的,现在已经长高很多,期待明年看着它爬满围墙”。小院里,柠檬挂满枝头,玫瑰色的三角梅开得正艳。“这里的每一株花草,都是我亲手种下去的。为了院子,我黑了一大圈,

不过变得更开心了。”翁伟燕说,每天吃完晚饭,她会跟着村民散步闲谈。“以前在城里忙,难得抬头看风景。如今在村里,抬头便是澄澈天地,看云卷云舒,内心特别安宁与幸福。”

业态谋长效

诗意的乡村生活治愈人心,可乡村创业不能只靠情怀。入驻后,翁伟燕最先琢磨的,是怎么让小隐茶院“活下来”。她在二楼设了非遗工坊,引入宋锦等特色手作体验,对接机关企事业单位的团建活动;通过抖音、小红书、微信视频号引流,把小院的名气逐渐做起来。

和多数乡村文旅业态一样,茶院的生意有明显的淡旺季。每年三四月油菜花开的季节,汀塘圩村游客不断,小院客流爆满。花期一过,游客骤减,漫长的淡季成了最大的坎,这也是不少乡村业态共同的难处。

为了补上淡季缺口,翁伟燕试着多元经营。她在城里承办公益爱心托班,由小院厨师统一做餐食、短途配送,既保障托班餐食供应,也补上小院淡季营收缺口。她还对接各方资源,把小隐茶院变成农民培训实践基地,公益技能培训办了一场又一场,学员就近参训、到院就餐,给院子带来稳定的客流和人气。

前不久,一场公益调饮师培训开班,50多个名额一下子报满。两天时间,手把手教八种实用调饮,门槛低、上手快,适合轻资产灵活就业,不少学员学完就派上了用场。接下来,茶咖系列公益培训还会陆续开起来,小院正从单一的消费场所,慢慢变成

帮人灵活就业、多元增收的地方。

以院惠乡邻

在乡村创业一年多,翁伟燕参加过不少乡村运营培训,也见过不少文旅项目爆红后迅速沉寂。她明白,乡村创业不能只讲个人情怀,得带动乡邻一起受益,才能走得长久。“我现在已经把自己当村里的一分子,总会想着为村里尽一点力。”

她也有困惑:想把非遗工坊做成共富工坊,却一直没找到合适的落点。“还要继续挖掘本地文化,找一款能代表龙游、有市场价值、又能带动老百姓增收的产品。”她说。

翁伟燕是一级茶艺师,有14年的茶艺培训经验,龙游大部分茶艺师都曾师从于她。她打算从自己擅长的专业入手,从宋代点茶等茶艺体验做起,继续丰富小院体验,为乡邻增收先打个底。

她还计划把村里十亩闲置土地和栋楼房利用起来,做成共享菜地和旅居养老民宿。“现在大家越来越看重食品安全和养生,原生态田园生活很受大众青睐,中小学劳动教育需求也在涨。”她表示,共享菜地可推出家庭认养模式,做成劳动教育实践基地,适配亲子研学、家庭休闲、康养旅居等需求。

此外,该项目落地后,菜地日常管护、民宿运营服务都需要村民参与,能为本地闲置劳动力提供就近就业岗位。村民自家的农副产品,也能通过小院代销,解决销路问题。

乡村新农人

助力创业学员年人均增收超5万元 衢系土特产技能培训惠及千余人

本报讯(报道组 郑晨 通讯员 郑门营 郑浩楠 张秀娟)9月5日,由柯城区农业农村局推出的衢系土特产专项技能培训正式开班。课堂上,培训老师一边实操演示,一边细致拆解揉面、包馅、烘烤等烤饼制作的核心步骤。四十余名学员围在烤炉旁观摩,不时用手机记录关键细节,炭火升腾间,烤饼的香气弥漫整个教室。

“衢州烤饼名气大,受众广,且做烤饼时间自由,特别适合我们普通人创业。”来自航埠镇的方国香说,在她看来,烤饼创业投入小,前期可以先摆摊试水,盈利后再升级为门店,循序渐进,可相对稳当地走出一条创业路。

据了解,自2022年起,柯城区农业农村局面向辖区农村户籍人员开展免费小吃培训,传授衢州烤饼、水晶糕、鸭头等特色小吃的制作工艺。柯城区农业农村局还联合培训学校组建了专业师资队伍,汇聚面点大师、非物质文化遗产传承人、资深餐

饮管理者、成功创业学员及市场营销专家,从多个维度确保培训效果。

培训带来的变化实实在在。在衢城区经营煎饼店的朱春慧夫妇此前只卖煎饼,营收有限。今年年初参加烤饼专项培训后,他们在店里新增了烤饼品类,如今每日营业额近千元。

“会做”只是第一步,“卖得出去”才是关键。除技能培训外,培训团队今年还为学员提供门店选址、成本核算、客源引流、经营规划等方面的免费创业帮扶。

“我们会全程陪同学员选址,精准测算房租、人工、物料等运营成本,解决学员‘会技术、不会经营’的难题,尽快实现回本盈利。”衢州市博科职业技能培训学校副校长林中永介绍。

截至目前,柯城衢系土特产专项技能培训已累计培训超1000人,助力150余家实体店、摊位、餐饮档口落地,实现年人均增收超5万元。

单个最高售价25元 生态猕猴桃受市场青睐



本报讯(记者 林敏 报道组 郑晨 文/摄)9月10日,在柯城区沟溪乡斗目垅村的浙江丰范农业科技开发有限公司,负责人杨中朝正忙着接待前来采购的客商。“我们的猕猴桃不在批发市场流通,主打企业高端礼盒订单与私人定制采购,市场销路稳定。”他介绍,普通规格猕猴桃12个装礼盒售价75元,精品大果4个售价100元,单价可达25元一个。基地年产猕猴桃约5万公斤,往往在元旦前后便售罄。

在水果市场竞争激烈的当下,该基地的高价猕猴桃不愁销路,背后是优良品种、绿色种植模式和精准高端渠道的多重加持。

“60后”杨中朝是上海人,此前从事园林行业,后转型投身绿色生态农业。他通过从事高端水果进出口贸易的朋友了解到,国际高端猕猴桃按个售卖、附加值极高,国内若能种出同等口感的替代品,市场潜力巨大。2015年,他看中衢州的生态环境,落地沟溪乡建设猕猴桃种植基地,目前核心种植面积达200亩。

基地主打“杨氏金红50号”优质品种,该品种由“中国猕猴桃王”杨声谋培育,杨中朝已取得该品种在浙江的区域独占使用权。该品种黄肉红心、果形饱满、风味浓郁,品质可媲美新西兰进口高端猕猴桃,核心竞争力突出。

多年来,基地始终坚持无公害绿色种植标准。全程不喷施除草剂,仅在种植前期少量使用

合规杀菌剂;通过播种草籽培育绿篱、人工割草覆根的方式改良土壤、增施绿肥。同时,严格精细化疏果,将单株果树近千个果实疏减至200个左右,集中养分提升果品品质。

严苛的种植标准让基地猕猴桃亩产仅250公斤左右,远低于普通种植1500公斤的亩产水平。同时,果实不添加防腐剂,自然储存损耗更高、保鲜期更短。但凭借优质优价的高端定位,基地有效弥补了产量短板,实现高效益发展。据悉,基地已于9月5日开启集中采摘,经过精细分级筛选后入库保鲜,整体采摘周期约10天。

在自身发展的同时,该基地积极发挥示范带动作用,助力乡村产业增收。目前已带动周边6户农户参与种植,辐射种植面积五六十亩。基地为农户提供全程技术指导,统一推行绿色种植规范,并兜底优质果品销售,推动本地猕猴桃产业标准化、规模化发展。

谈及产业前景,杨中朝信心十足:“这个品种在国际高端市场认可度高,多国均有规模化种植,市场竞争力强劲。”下一步,基地将深耕企业福利采购赛道,稳固高端定制销售;持续开展品种优化攻关,目前已选育出单果重250克至350克的新品“苹果猕”,正处于科研试验阶段,待品质达标后扩种推广,进一步丰富高端果品品类,满足高端市场的多元需求。



看天话农事

本周以多云天气为主 要安排好秋种事宜

根据最新气象资料分析,预计本周我市以多云天气为主,有弱降水,气温较平稳。今天到18日多云到晴,19日、20日以多云到阴为主。

9月23日是二十四节气中的秋分节气,因太阳直射赤道,南北半球昼夜平分,因此和春分日一样,各地昼夜等长。过了秋分,白昼渐短,黑夜延长,天气也会一天天变冷。此时正是扩大冬作的有利时机,建议各地适时安排秋作管理和秋种事宜。油菜、紫云英等作物要及时安排播种,迟熟油菜也应在9月底10月初播种,其余作物也要抓紧备耕,及时安排播种。

龙游国家一级农业气象试验站 吴兴