

大巴山深处，有朵会开花的『白色黄金』

□周旭

TA NEW
天府新视界
档案里的锦绣安逸

在巴中这片被大巴山环抱的土地上，出产一种闻名遐迩的特产——通江银耳。它形如银菊，色若凝脂，既是大自然慷慨馈赠的瑰宝，也是巴中人勤劳与智慧的结晶。从盛唐时期初露头角，到如今畅销国内外，通江银耳始终以其独特的魅力，在岁月长河中熠熠生辉。



采摘通江银耳。图据巴中市人民政府官网



通江银耳。图据通江融媒



通江银耳之乡一景。图据巴中市人民政府官网

1

通江银耳有『耳中极品』美誉

“世界银耳看中国，中国银耳数通江”，这句流传百年的老话，道尽了通江银耳的独特地位。不知从何时起，野生银耳就已在大巴山的密林中悄然生长。那时的它，是山民偶然发现的“白色珍宝”——雨后的林间，腐木上悄然绽放的银耳，被采撷回家，初尝之下，便成了山野间最朴素的滋养。

盛唐时期，山民开始有意识地采撷银耳入饌，开启了人与银耳的缘分；宋元时期，随着人们对其“滋阴润肺、养胃生津”功效的认知加深，银耳从山野走向市井民间，成为餐桌上的养生佳品；到了明清，它更以卓越品质走进宫廷，成为皇室贵族钟爱的养生之物。也正是这份青睐，让通江银耳在20世纪初走出大巴山，畅销欧美及东南亚，赢得了“耳中极品、菌中魁首”的美誉。

通江银耳从最初的山野采撷，到后来的古法栽培，再到如今的菌种化段木种植，三代培育技艺不断演进，变

的是日益科学的方法，不变的是对自然的敬畏与传承的匠心。

早期的“古法栽培”，是巴中耳农顺应自然的智慧——他们在山林中选取适宜的青冈树，砍伐后制成木段，依靠自然菌种让银耳生长，虽不刻意干预，却暗合自然之道；到了1965年，通江县成功研发出初代银耳菌种，培育方式迎来升级——虽沿用原生态段木，却以人工菌种替代自然菌种，不仅使银耳产量更加稳定，也保留了段木滋养的本真风味。

即便进入“菌种规模生产”阶段，耳农们依然坚守着12道精细工序：从挑选大巴山深处的阔叶树制段，到自然晾晒去除水分，再到人工精准打孔、接种菌种，每一步都精细严谨。接种后的木段被整齐码放在通风向阳的耳场，耳农每日监测温湿度，于清晨或傍晚准时浇水、通风，静待银耳在木段上缓缓舒展、成熟。这份“慢”，让通江银耳积累了丰富的多糖体、氨基酸与微量元素，也使其“段木栽培系统”成为中国重要农业文化遗产。2018年，通江银耳生产传统技艺更是入选第五批四川省非物质文化遗产代表性项目名录。

2

电商平台年销售破三亿元

当这份匠心融入锅中，便化作一碗令人难忘的银耳羹——精选段木银耳，添少许冰糖，隔水慢炖6小时以上。炖出的羹汤澄澈透亮，入口绵密浓稠，带着大巴山独有的清润，每一口，都是自然馈赠与人文匠心的交融。

如今的通江银耳，早已不是单一的农产品，而是牵动万千家庭的“白色黄金”。作为国家地理标志产品和入选中国农业品牌目录的特色物产，通江县以银耳为纽带，走出一条“生态好、产业兴、百姓富”的发展之路，也为“安逸巴中”写下生动的民生注脚。

为让更多人尝到这份温润，通江积极推动产业升级，开发出即食银耳羹、冻干银耳等新产品——即食款采用低温锁鲜技术，开罐加热即食，适配快节奏生活；冻干款则保留银耳的营养与口感，便于携带，成为旅行、办公场景中的健康零食。这些创新让通江银耳突破地域限制，仅电商平台年销售额就突破3亿元，使大巴山的味道走进千家万户。

产业发展的红利，实实在在落在耳农身上。从段木种植、银耳采摘，到清洗加工、包装销售，再到线下门店与线上直播，一条完整的产业链已然形成，带动通江全县超万户村民实现“家门口就业”。漫山耳场生机盎然，现代工厂机器轻响，耳农脸上的笑容，正是最动人的生活图景。

如今在巴中，银耳是农民眼中丰收的希望，是年轻人回乡创业的底气，也是千家万户餐桌上常有的温暖。尝一碗刚炖好的通江银耳羹，那带着大巴山清润、裹着人间烟火气的味道，那份简单而真实的美好，早已融入巴中人的安逸日常。

据“天府新视界”微信公众号



银耳燕窝羹。图据通江融媒