

“从特色产品到大单品的进阶之路”系列报道

成都金堂

一朵羊肚菌80亿元产业?

3月的成都平原,清晨薄雾还未散尽。

在金堂县赵家镇碧山村田间的大棚里,一朵朵褐色菌盖顶开泥土,沾着露水,肥厚饱满。“这批羊肚菌是去年11月种的,今年2月收了头茬,接下来还能收两茬。”种植户罗建说,他家种了25亩羊肚菌,每亩能产600多斤。这话像在说寻常的萝卜白菜。

但往前倒13年,没人能这么轻描淡写说出来。

2013年,金堂开始试种羊肚菌。碧山村党总支书记张代贵记得清楚:“那时候技术不成熟,病虫害一来就可能颗粒无收。”即便利润高,农户也只敢试种一两亩,生怕血本无归。

如今,金堂走出了一条“菌王”羊肚菌的产业破圈之路,几乎家家户户投身这朵小菌菇。张代贵站在田埂上,手往四周一指:“这一片都是。”他说,一亩收益能上万元,村民们的钱包就这么鼓起来了。

3月,不负春光。华西都市报、封面新闻聚焦田野经济,正式推出“从特色产品到大单品的进阶之路”系列报道,深入田间地头,挖掘“超级单品”,寻找特色农业发展样本,以及乡村全面振兴的生动实践。



羊肚菌在传送带上准备进行分选。

娇气的羊肚菌 为啥能扎根成都?

比鸡汤还鲜的羊肚菌,生长却十分娇气。气温低于0℃,它就停止生长,高于25℃,就不出菇。

“但在成都这地方,恰恰合适。”罗建说,冬季温和,雨量充沛,日照少,正好合了羊肚菌的“脾气”。一般每年10月开始做种,10月底到12月开始种植。

但光有老天帮忙还不够。这些年,随着种植技术一步步升级,专家团队一趟趟上门,土壤消毒、温湿度把控都有了章法。现在,只需前期做好土壤消毒、防虫,种下后不打药、不施肥、不除草,重点把控浇水和大棚温湿度,种植风险大幅下降。

罗建捏起田间“壤土”说,现代化的羊肚菌种植,以小麦和木屑为“主壤”,用耐高温的丙烯袋子打包好,经高温蒸汽灭菌,再接种上菌丝,这些“土壤”就是基质。打包好的菌袋,要先放进培养室培养20天。长出菌丝后,再打散,放在土壤里栽培,60天左右就能成熟收获。

“菌类的栽培加工产业是绿色、环保的循环农业,生产过程中废弃的菌包、菌渣都可以用于生产有机肥料和燃料,变废为宝,实现绿色循环经济。”罗建说。

AI给羊肚菌“拍CT” 提高分选效率

技术稳了,规模也就上来了。在赵家镇的羊肚菌分选中心,机器轰鸣,菌香弥漫。传送带上,一朵朵羊肚菌飞速掠过,进入精密的光箱后,高清相机瞬间识别出它们的大小、长短,根据预设标准自动分流——3厘米以下、3厘米至5厘米、5厘米至7厘米、7厘米以上,各归其位。

“相当于给羊肚菌做CT。”负责人肖米站在机器旁,“传统人工分选靠经验,标准难统一。现在这套AI系统,效率提高了好几倍。”

此外,8台烘干机同时运转,过年前后最忙时,一天能处理20多吨鲜菌。

肖米说,新鲜羊肚菌只能冷藏保存一周左右,大部分会进行烘干或冻干处理,这样就能延长保存时间,保证一整年都能吃到。“一般羊肚菌烘干需要7个小时左右,根据湿度、大小等,时间略有不同。”

建成最大交易集散中心 全国羊肚菌汇聚金堂

在天府菌都交易中心,经销商肖红萍正跟客户通电话:“再来几袋上次那种?行,给你挑品质好的。”

挂掉电话,她指了指店里正在分

选的工人说:“年前最忙,一天卖出干货几百斤、鲜货10多吨。”自从新鲜羊肚菌去年12月上市,肖红萍就没闲过——白天分选采购、晚上打包发货,次日必须发出,“新鲜羊肚菌只能冷藏保存一周,每天都要及时发货,才能保证客户吃到最新鲜的。”

肖红萍店里的羊肚菌,不仅走向全国,还远销海外。她说,今年羊肚菌产量较大,批发价比去年略有下降。鲜货可以一直卖到5月,之后就只有干货了。除了四川,全国羊肚菌主要产地还有陕西汉中、湖北襄阳、江苏徐州等。

“自从金堂成了羊肚菌销售中心后,金堂羊肚菌的品牌影响力更大了,不仅走向全国,还远销海外,消费者也更加信任、更愿意选择购买金堂的羊肚菌。”肖红萍说。

13年耕耘 支撑起80亿元产业

当前,金堂羊肚菌实现了跨越式发展。从在全国率先攻克人工大田商业化栽培技术,到跻身全国最大羊肚菌交易集散中心;从传统种植到现代化发展,金堂羊肚菌如今已成为当地农业支柱、乡村振兴“金字招牌”。

为推动全产业链发展,金堂还通过服务社会化构建起菌种生产、技术指导、产地烘干的全流程服务体系,落地运营集中烘干中心、标准化菌种基地,同时建成制袋中心、配套生产大棚等,有效破解设施化栽培难题,提升产业规模化水平。

同时,生产分散化创新推广“集中制袋、分户种植”模式,将种植、出菇、采摘等环节交由农户完成,让群众在产业发展中“有活干、有钱赚”。

对此,金堂县农业农村局特色产业站副站长王媛媛介绍:“该模式不仅提升生产效率,还降低了农户的种植门槛,带动全县上千户农户参与羊肚菌种植,实现了家门口增收。”

如今,金堂县内羊肚菌覆土栽培面积达2万余亩,年产鲜菌5000余吨,带动周边地区栽培5万余亩;全县育种和交易量占全国九成,全产业链综合产值超80亿元。“金堂羊肚菌”拿下了国家地理标志保护产品、国家地理标志证明商标、全国名特优新农产品等认证,品牌价值突破16亿元,成为国内羊肚菌产业的核心名片。

回头来看,从2013年试探性的一两亩,到今天支撑起80亿元产业;从靠天吃饭,到AI分选、全国集散,羊肚菌这个“超级单品”的破圈之路,既是现代化产业的发展硕果,也是乡村全面振兴的生动实践。

华西都市报-封面新闻记者 杨博 摄影报道

一口地道川味,飘香万里之外。近日,经达州海关全程检验检疫监管,51吨达州生产的鸡肉午餐肉罐头,顺利从重庆口岸通关出境,一路奔赴西非国家塞内加尔,标志着达州市老牌肉类加工企业产品出口实现零的突破。

51吨川味午餐肉 出口塞内加尔 老牌肉制品叩开非洲市场

本土老牌企业出海 产品精准适配非洲市场

本次出口产品,来自达州深耕肉制品加工多年的本土老牌企业,出口品牌为“川汉子”,隶属于达州市宏隆肉类制品有限公司。这家企业生产的灯影牛肉是国家地理标志产品,“达县灯影牛肉传统加工技艺”被列入四川省首批非物质文化遗产名录。

出口塞内加尔的鸡肉午餐肉罐头,是该企业针对海外市场专门打造的适配产品,具备常温易储存、便携易运输、保质期长等

比较优势。达州海关相关负责人介绍,近年来,非洲城市化进程持续加快,便捷型预制肉制品市场需求稳步攀升,为产品出口提供了市场契机。

此前,该企业已完成智能化肉制品精深加工项目升级,多条全自动生产线投用后,年产能提升至15万吨,规模化生产能力为承接海外订单奠定了基础,也让本土特色食品具备了走出国门、参与国际市场竞争的硬实力。

海关全程帮扶护航 破解产品出海堵点难点

作为首次涉足海外市场的本土企业,“川汉子”初期面临出口流程不熟悉、国际食品标准对接不清、检验检疫备案流程繁琐等实际难题。达州海关得知企业出口意向后,第一时间启动定制化陪伴式帮扶服务,全程跟进助力企业打通出海通道。

帮扶过程中,海关工作人员精准解读出口肉制品企业资质要求、原料采购管控、国际食品标签规范等核心政策,指导企业快速完成出口食品生产企业备案。同时,深入生产车间,帮扶企业完善

从原料验收、生产加工、成品检测到仓储物流的全链条质量安全管控体系,严格对标国际卫生标准,把控产品质量,助其顺利拿到进军国际市场的“通行证”。

“从政策指导、备案办理到通关查验,海关全程服务,让我们对开拓海外市场更有底气。”企业相关负责人表示,此次51吨订单顺利通关发运,是企业国际化布局的关键一步,后续将持续优化产品,进一步拓展海外销售渠道。

华西都市报-封面新闻记者 曾业

300吨“攀枝花造”智能光伏支架 通过中老班列发往老挝万象

华西都市报(记者周翼 徐湘东)3月17日,攀枝花市国家钒钛高新区迤资片区的铁路专用线上,“中老班列·攀枝花-万象光伏专列首发”货运列车,装载着10个集装箱、300吨智能光伏支架发往老挝万象,这是今年“攀枝花造”钢材制品的第一单海外订单中的第一个批次,预计本月底可完成全部2600吨订单的交付。

据了解,这批订单所需的原材料,来自攀钢生产的热镀锌(锌铝镁)产品,直接参与订单完成的三家企业分别是攀

枝花钢城集团贸易有限公司、仁卓智能攀枝花生产基地、攀枝花泽通物流有限公司。

去年底,在攀枝花市商务局、攀枝花海关等部门的支持配合下,攀枝花钢城集团贸易有限公司拿到了智能光伏支架的老挝订单,交由仁卓智能攀枝花生产基地通过分条、开卷、冲孔、冷弯成型等先进工艺,加工生产出斜梁、斜撑、檩条3大类共计5款产品,再由攀枝花泽通物流有限公司装箱、运输,完成订单的整个过程仅用了不到两个月时间。