

海南鲜品·品鲜南海



海南日报 融媒看点

海南日报新媒体推出创意海报 橡胶林下有“宝贝” 请收好这份藏宝图

本报讯 在白沙黎族自治县，有一大片林下菌菇基地，听说这里藏着限定美味？走，一起到白沙林下“寻宝”！

白沙推广「胶+菇」复合生态种植模式，优质菌菇产品获市场青睐

■ 海南日报全媒体记者 刘宁珂

眼下，海南白沙黎族自治县菌香四溢，虎奶菇、虎乳灵芝、红托竹荪等一大批菌菇，正积攒了一季的鲜美，等待食客的邂逅。

孕育自绿水青山间的白沙菌菇，吃起来别有一番风味：新鲜的虎奶菇，经过洗净焖炒，口感脆嫩、爽滑；红托竹荪久煮不烂，凭借鲜脆的口感“圈粉”食客……

近年来，白沙在橡胶林下种植了超1.3万亩菌菇，因原生态的种植加工环境，优异的产品品质，受到广大消费者的喜爱。而小小的菌菇，不仅成为菌菇爱好者的“心头好”，更“链”就一条大产业，带动广大菌农致富，绘就了林下新“丰”景。

种在橡胶林下的菌菇长啥样？12月13日，海南日报全媒体记者跟随白沙牙叉镇南仲村菌农符勉智来到该村菌菇种植基地中寻找答案。

南仲村三面环水，波光粼粼的湖畔，郁郁葱葱的橡胶树林里，黑色的菌菇大棚架设在一行行树间，每个大棚中分别有三垄小土堆。“别看土面上空无一物，地底全是‘宝’。”符勉智用小土刨对着一处深深“掘”进去，不一会便刨出一颗颗石榴大小的虎乳灵芝。

乍看之下，虎乳灵芝是灰扑扑、不起眼的土疙瘩，用刷子蘸水一点点清洗干净后，它才露出褐色的表皮。“像这种外观完整、表皮光滑，闻起来有一点木质香的就是好菌。”符勉智说完用刀切出一小片，展示出其内部白嫩紧实的菌肉。他说，得益于气候环境好，当地出土的虎乳灵芝大多品质优良。

虎乳灵芝这一菌种在不少热带国家和地区都有分布。多项科研成果显示，其富含多糖、蛋白质等活性物质，能增强生物体的免疫力，是世界公认的珍贵菌种。近年来，白沙引入白沙立树生物科技有限公司（以下简称立树公司），以多种合作模式实现虎乳灵芝在青松乡、牙叉镇等乡镇的橡胶林下大规模种植，其粗加工产品虎乳灵芝切片在市场供不应求。

种在白沙的虎乳灵芝有何特别之处？中国热带农业科学院环境与植物保护研究所食用菌专家徐林告诉记者，目前国内的虎乳灵芝包含3个亚种，白沙种的是海南特有种，其有效药用成分中多糖的含量较其他亚种更高。2014年，徐林在中国热带农业科学院攻读博士学位，他和研究团队的伙伴们一同在鹦哥岭腹地发现这一特有种，经过多年实验室培育、驯化、试验，直到2019年开始在白沙牙叉镇尝试野外种植，经过反复试错、调整，到2022年才实现规模化种植。

“我们从一开始就选择种在橡胶树下。”徐林解释道，虎乳灵芝具有耐阴的特点，更适合种在树林中，加上白沙的水土条件适宜，且橡胶林下有闲置空地。而试种结果也证明，在粗放化的种植管理模式下，虎乳灵芝可以获得可观的产量，因此在乡村得以迅速推广。

除了虎乳灵芝，白沙还大量种植虎奶菇、红托竹荪，少量试种紫灵芝、赤灵芝等。这些均为徐林与其团队多年培育的菌种，或为广受欢迎的美食，或有较高药用价值。



红托竹荪

截至目前

白沙全县林下种植菌菇13200亩

年产值1.55亿元

每年可提供近190个固定就业岗位和

9万余人次临时工岗位

青松乡是白沙种植菌菇面积最大的乡镇

近年来

该乡采取“政府+企业+村集体”运营模式

在益条、打松、拥处、青松、牙扩5个行政村

打造7700亩种植基地

推广“胶+菇”和“胶+菇+益智”的复合生态种养模式

制图/陈海冰

品菌 绿水青山育美味

橡胶木屑、豆粕、环保纸箱碎屑……12月13日，位于牙叉镇的白沙立树种苗培育工厂，工人把这些原材料倒入搅拌机，制作孕育菌菇的“摇篮”——菌包。

“我们将这些环保无污染的原材料打碎、包装制作成中空的圆柱形菌包，经过高温灭菌后，再将实验室培育的菌种灌到菌包的中心。”工厂工作人员严庭发说，后续将这些菌包埋进刨好的土坑中，菌种“吃”了菌包中的养料，无须添加肥料就能茁壮成长。

如今，立树公司在当地打造了种苗培育工厂、初加工分拣中心、南药交易中心，形成了一条较为完善的菌菇产业链，菌菇从种苗培育到加工销售，全过程守好“生态关”。

立树公司负责人林觉枫说，这一成果的获得首先得益于白沙优良的生态环境。同时，立树公司还在种植管理上费了一番心思。比如针对杂菌污染等问题，公司在整地阶段采取现代生物防治措施，选择经过有关部门认可的、对土地有益的益生菌改良土壤环境。

此外，该公司采取“橡胶+菌菇”“橡胶+益智+菌菇”的种植模式，发展多种林下生态循环复合农业，提高了林下空间利用率。“种植菌菇的菌床，待生产结束后浅浅翻耕，就能成为优质有机质，成为橡胶树的天然肥料。”林觉枫补充道，在加工分拣环节，工厂采用简单的切片和电热烘干，不使用添加剂。

对于菌菇爱好者来说，菌菇成熟时就是最快乐的时候。无论是炒、炖、煮，总能在菌子中找到味蕾得到满足的感觉：经过洗净焖炒后的虎奶菇，口感脆嫩、爽滑；虎奶菇、虎乳灵芝切片与鸡、鸭或猪肉一起慢炖，便可以制作出鲜美的汤品；红托竹荪用于煲汤时，其浑身遍布的网洞结构和富有弹性的组织使得它能够吸收大量的汤汁，切碎后与肉混炒、与饭同焖，均为食物增添一股独特的风味。

“数”看白沙菌菇产业

强菌 林下经济巧生金

“又是一个丰收季！”在白沙青松乡青松村，菌农们忙碌地挖菌、装箱。该村驻村第一书记田泽武看着一个个胖乎乎的虎乳灵芝，笑着说：“自从种上菌菇，土地的生‘金’能力蹭蹭上涨。”

青松乡是白沙种植菌菇面积最大的乡镇。近年来，该乡采取“政府+企业+村集体”运营模式，在益条、打松、拥处、青松、牙扩5个行政村打造7700亩种植基地，推广“胶+菇”和“胶+菇+益智”的复合生态种养模式，并带动100多户农户种植菌菇。

青松乡政府有关负责人告诉记者，各村前期主要以村集体流转承包土地的形式，推广种植菌包单价低、种植技术简单的虎奶菇。随着种植规模不断扩大，青松乡一些有经验、有实力的农户开始种植高成本、高收益的虎乳灵芝，各村集体也积极流转土地加入种植虎乳灵芝的行列。除了虎奶菇、虎乳灵芝，青松乡还种植了300亩的红托竹荪。

青松乡的故事不是个例。白沙县农业农村局有关负责人介绍，在推广菌菇种植的同时，白沙着力完善联农带农机制，探索“政府+企业+村集体”运营模式，逐步建立政府引导、市场推动、多元投入的资金保障机制，让老百姓获得切切实实的收益。

“我们打造林下菌菇产业基地，村民可以获得土地租金、务工费；利用乡村振兴衔接资金投入入股建设南药交易中心等，让村集体获得稳定的产业分红……”该负责人介绍，截至目前，白沙全县林下种植菌菇13200亩，年产值1.55亿元，每年可提供近190个固定就业岗位和9万余人次临时工岗位。

林觉枫信心十足地说，目前立树公司正在科技引领下制定虎乳灵芝种植、虎乳灵芝中药饮片炮制等一系列标准体系，强化农产品萃取深加工，提升农产品品质。

此外，白沙将继续打响“白沙菌师”特色劳务品牌，借助“创业信用示范村”方式，根据林下菌菇产业发展中农户金融需求的特点，对全村农户授信实行整村覆盖，从根本上破解农户“贷款难、担保难”问题，加快金融服务林下菌菇产业发展。同时依托海南热带雨林国家公园，以建设新高峰村共享农庄项目为抓手，深入推进林下菌菇产业与林下经济、生态旅游等产业深度融合，形成全产业链联动发展效应，带动农民多渠道增收。

（本报牙叉12月15日电）



虎奶菇



在白沙黎族自治县青松乡橡胶林下，村民在种植菌菇。受访者供图



扫码了解更多内容