山海协作结“金瓜”

庆元用“套种法”促村民增收

□本报记者　丁佳味　通讯员　胡倩倩

冬日清晨，走进庆元县张村乡澄湖村的吊瓜种植基地，连片棚架绵延起伏，青黄相间的吊瓜如玲珑灯笼般挂满藤蔓，十余名村民穿梭其间，采摘、装袋。“2025年吊瓜长势特别好，籽粒饱满、品质出众，亩产预计达200多公斤！”吊瓜共富工坊负责人张继荣望着漫山丰收的图景笑道。

澄湖村曾是典型的“空心村”，村民守着优质生态资源却难以增收。“以前也跟风种过吊瓜，但没人教技术，施肥浇水全凭经验，产量较低；好不容易收点吊瓜籽，又找不到稳定销路，最后只能低价处理，忙活大半年也挣不到几千元。”当地村民苏道耕说。

转机始于一场跨越山海的协作。庆元与长兴有着22年的山海情谊，2023年6月，由长兴县援建的吊瓜共富工坊正式落地，为庆元吊瓜产业注入了“强心剂”。“长兴是全国吊瓜之乡，有品种、技术和市场，而庆元有好山好水好生态，两地合作就是优势互补。”庆元县农业农村局有关负责人介绍，2024年5月，两地签订合作框架协议，长兴不仅带来优质吊瓜品种，更全程提供技术支持。自项目实施以来，庆元县积极探索种植新模式，在吊瓜地里套种黄豆、番薯、马铃薯、油菜等作物，在提升土地综合利用率的同时，大大提高了吊瓜种植的复合收益。目前，该县张村乡、官塘乡已建成180多亩吊瓜套种示范基地，初步形成了规模化产业集群。



在张村乡的吊瓜示范基地，“香榧+吊瓜”套种模式颇具特色：高大的香榧树枝繁叶茂，为下方的吊瓜藤蔓撑起天然遮阳棚，吊瓜藤蔓顺着棚架攀爬，叶片覆盖地表，有效抑制杂草生长。“香榧生长周期长，短则几年，长的要十几年才能见效，而吊瓜当年种植、当年就能收获，且一次种植可连续采收5年。”拥有20年吊瓜种植经验的工坊技术员叶发平解释道，“两者套种不仅互不冲突，还能形成优势互补，香榧树遮阴保湿，吊瓜藤抑草固土，既提高了土地利用率，又能让村民快速获得收益，是适合山区的生态种植模式。”

销路有保障，村民才敢放心种。在吊瓜共富工坊的加工车间里，工人们正有条不紊地对刚采收的吊瓜进行去壳、清洗、脱籽、晾晒，将处理好的吊瓜籽打包发往市场。“以前种吊瓜，最担心的就是‘种得好、卖不出’，现在有了保底收购政策，心里彻底踏实了。”张继荣介绍，长兴县吊瓜产业农合联明确实行保底收购，合格吊瓜籽收购价不低于每公斤30元，基地产出的吊瓜籽全部由其统一回收。2025年初的首批收成中，仅张村乡、官塘乡就售出3000多公斤吊瓜籽，实现收益近14万元。这种“基地+工坊+农合联”的模式，让村民们吃下“定心丸”，纷纷感叹：“来年还想再扩种！”



产业发展的核心，是让村民共享红利。吊瓜共富工坊构建起完善的联农带农机制，让村民实现“家门口增收”。“以前外出打工，一年回不了几次家，照顾不上家里。现在在基地干活，锄草、施肥、采果，活不重，一个月能挣4000多元，既能挣钱又能顾家，日子过得踏实又红火。”苏道耕脸上洋溢着幸福的笑容。截至2025年底，该项目已在庆元县6个乡镇推广建设套种基地700多亩，培育种植主体18户，累计带动200余名农民就业增收。

为进一步提升产品附加值，张继荣在产品加工和品牌打造上巧下功夫。他开发出多种口味的吊瓜籽产品，搭配特色设计、推出礼盒包装，让吊瓜籽成为走亲访友的礼品，礼盒装售价可达每公斤60元以上。“礼盒装特别受欢迎，不仅本地人常买，不少游客也会带几份回去，销量可观。”张继荣介绍，目前团队还在琢磨深加工，计划开发更多口味产品，进一步延长产业链条。2025年，全村吊瓜总产量预计达1.75万至2万公斤，产值超百万元。

这颗小小的吊瓜，以生态套种为根基、品牌化销售为纽带、联农带农为核心，在浙南群山间织就了一张坚实的共富网，让乡村振兴的道路越走越宽广。

秸秆变“沃土”　菇香飘更远

衢江采用生态循环模式栽培赤松茸

□本报记者　杨怡

四层货架整齐排列，在蓬松的栽培基料上，一朵朵赤松茸顶着棕褐色的菌盖破土而出，肥厚的菌褶饱满紧实……走进位于衢州市衢江区横路街道童何村的菇乐农业开发有限公司恒温育菇车间，工人正戴着手套采摘菌菇。

公司负责人陈建飞一边拨开菌菇周围基料，一边向记者介绍：“这些‘金菇’全靠秸秆滋养，你看这基料，水稻、玉米等秸秆占比达到90%以上。”在这里，曾被农户视为“包袱”的农作物秸秆，正完成一场“从废料到食材再到肥料”的华丽蜕变，铺就一条生态与增收双赢的共富之路。

这场蜕变的起点，始于秸秆的规范收储。“以前秸秆多了没法处理，就地焚烧污染环境还违规，现在卖给‘菇乐农业’，一亩地能收40捆秸秆，按3元一捆算，1000多亩地能增收12余万元。”衢江区高家镇欧塘村的种粮大户黄伟兵，每到收割季都会操控打捆机将秸秆打包，等待运输公司清运。

这份便捷，源于“菇乐农业”构建的完善收储网络。依托省级秸秆产业化利用试点项目，公司投资570万元，建成专业化收储仓库和基料试验车间，引进秸秆发酵床、数字化控制系统等设备，形成年处理1200吨秸秆的能力。同时，通过对接周边区域收储中心和村级临时收储点，采用订单收购模式，将分散在田间地头的水稻、玉米、大豆秸秆集中回收，经过粉碎、预湿、翻堆发酵等多道工序，转化为标准化的育菇基料，不仅解决了秸秆焚烧的环保难题，更筑牢了循环模式的前端根基。据陈建飞介绍，目前公司已从全旺、高家等乡镇收购秸秆150余吨，这些“废料”正源源不断地转化为育菇的“沃土”。



在“菇乐农业”的基料发酵车间里，几台大型翻堆机正在有序作业，发酵床里的秸秆混合物冒着热气，工作人员通过数字化系统实时监控温湿度。“秸秆发酵是关键环节，最少要翻堆四五次，经过半个多月的微生物分解，才能变成疏松肥沃的基料。”陈建飞介绍，为了提升秸秆利用率，公司专门试验培育了适配无土栽培的赤松茸品种，通过科学调配不同秸秆的比例，让基料中秸秆占比突破90%，相比传统培育模式，年节省原材料成本25万元以上。

加之恒温机组的助力，让智能育菇车间温度精准稳定在20摄氏度左右，这样的环境让赤松茸实现全年3-4季的连续生产。目前，该公司年可生产菌棒200万袋，年产值近千万元。

这些新鲜采摘的赤松茸不仅供应本地市场，还远销海内外，成为衢江特色农产品的一张“新名片”。菌渣的高效还田让生态效益闭环落地。在育菇车间外的空地上，堆放着一排排经过处理的菌渣，这些菌渣富含有机质，是绝佳的有机肥原料，每吨可生产0.6吨有机肥，替代30%以上的化肥。

“我们会将育菇后的菌渣进行晾晒、粉碎处理，一部分免费提供给周边农户，一部分卖给有机肥生产企业加工成商品有机肥销售。”陈建飞介绍，通过“秸秆收储+菌棒生产+菌渣还田”的全链条模式，企业构建起“秸秆→菌菇→肥田”的生态循环体系，有效提升了土壤肥力，减少了农业面源污染，为“负碳农业”实践贡献了力量。

此外，“菇乐农业”还通过“订单农业+技术培训+菌棒托管”的模式，让周边农户实现多渠道增收。上游，秸秆收购让种粮大户和散户直接获益；中游，菌棒生产、车间管理等岗位吸纳了20余名村民就业，人均月收入超4000元；下游，免费开展赤松茸种植、温湿度控制等技术培训，已培养本地农民10余人，推动传统“采菌人”向“新农人”转型。

如今，衢江区“秸秆变菇”的产业模式不断拓展，已形成“1+10+N”的秸秆收储体系，区内10余家秸秆综合利用企业年利用秸秆达3万吨，构建起秸秆能源化、肥料化、基料化等“五化”利用的产业格局。随着循环模式的不断完善，越来越多的衢江农民正搭上生态增收的“快车”，让菇香飘得更远，让共富之路走得更稳。