

美味松露，缘何成中国新“土特产”

在上海市静安区经营一家西餐厅的孙女士近日通过产地直连下单了一批云南鲜松露，计划用来打造当季限定菜品；广州的消费者陈先生也在最近的电商大促中回购了5罐松露酱，还特意在评价区留言“太美味了”！

这些跨越千里的订单，都从云南省楚雄彝族自治州永仁县发出。从山野到餐桌，产自云南的新鲜松露最快24小时之内就能抵达全国各地，成为消费者追捧的美味。

松露也称块菌，是一种生长于地下的野生食用真菌，因其浓郁而独特的香气跻身世界高端食材，与鹅肝、鱼子酱并称为“西方三大美食”。

从前，松露被贴上“欧洲进口”“天价食材”的标签，是少数人才能享用的美味。如今，产自云南的松露不仅占据国内主流市场，还通过空运出口海外，完成从“外国货”到中国新“土特产”的蜕变。

云南地处低纬度高海拔区



▲永仁野森达菌业有限公司研发的多款松露加工产品。
(熊轩昂/摄)

域，充足的日照和较高的森林覆盖率使其成为中国松露的核心产区之一，楚雄、怒江、丽江等地均有松露出产。20世纪90年代开始，野生菌采购商陆续发现云南松露香味浓郁、口感醇厚，一场产业发展序幕就此拉开。

永仁县年产松露50吨左右，是云南知名的松露产地。“以前不知道这叫松露，没想到它这么珍贵。”永仁县中和镇中和村村民李永秀说，成熟

的松露会散发出香气，吸引各种动物前来拱挖。

为守住特色资源，保障松露的品质与产量，当地加强了对松露生长环境的守护，并对松露采挖行为进行科学规范。

永仁县划定了5万余亩野生菌保育促繁基地，根据松露的生物学特性设立禁采期，仅允许11月1日至次年2月28日采挖成熟松露；在主产区乡镇每年开展2次以上培训，手把手教农户如何辨别松露成熟

度和合理采挖松露。

“生态环境保护好了，采挖也规范了，每年松露的产量都稳中有升。”永仁县林业和草原局副局长汪剑彪说，通过系统管护，松露品质有了稳定保障，当地出产的精品松露能卖到一公斤850元，“永仁松露”的品牌也在市场崭露头角。

随着外销渠道打通和知名度不断提升，采挖松露成为当地农户增收的重要途径。“每天镇上都有人收鲜松露，运气好的时候一天能赚好几百元。”靠着采挖松露，李永秀每年采收季都能增收超过4000元，村里的挖松露“能手”能多挣上万元。

近年来，松露酱、松露月饼、松露巧克力等跨界新品打破了高端食材的消费壁垒。

在永仁野森达菌业有限公司的生产车间里，松露被加工为风味香肠、面条等多种食品。野森达技术中心主任雷金雨介绍，公司研发了多款松露加工产品，不仅提升了附加值，

还让松露变成了寻常百姓家的美食，2024年公司产值突破4000万元。

国内市场不断发展，松露也在加快走进国际市场。雷金雨说，近年来云南松露销售半径不断扩大，目前已出口到法国、德国、阿联酋等国家。

据统计，2024年我国松露出口约45.4吨，在2023年出口量几乎占全球贸易量1/3的基础上，进一步增长约40%。

科研力量也在同步跟进，助力松露产业高质量发展。云南省农业科学院食用菌产业技术创新团队在松露菌根菌培育领域攻关多年，耗费近20年时间，解决了松露菌根菌合成及栽培等难题。

“云南松露从深山野菌成长为深受国内外消费者喜爱的‘土特产’，其核心是国内消费理念升级与农业科技发展的双重驱动。”云南省农业科学院生物技术与种质资源研究所研究员赵永昌说。

(据新华网)

兴和县：丰富京津菜篮子 鼓起农民钱袋子

地处蒙晋冀3省交界、京津冀经济圈内蒙古乌兰察布市兴和县，依托北纬40°—41°冷凉气候优势，长期深耕冷凉蔬菜产业。过去，当地曾因规模化、标准化程度不足，难以完全匹配京津市场高标准需求。随着京蒙协作深入推进，兴和县借力北京市延庆区帮扶，用协作资金发展设施农业，明确了打造首都“大菜园”的目标。

为此，兴和县建设智慧农业融合发展产业园，引入智能温室、智慧农业系统及一体化运营模式，推动农业现代化转型。全县整合零散土地实现规模种植，智能温控、精准灌溉等技术的广泛应用，让作物生长环境“可控可调”，彻底告别“靠天吃饭”。

在产业升级中，兴和县以土特产为核心延链补链强链。以助华食品、川顺农业等为龙头，联合合作社开发圆葱丁、速冻玉米等深加工产品，并与中粮集团、北京首农等央企国企共建全链条管控体系，净菜加工率达60%，附加值提升40%。项目全面投产后，可实现年产果蔬2000吨，亩均产值20万元，成为首都供应重要基地。

品牌建设同步发力。兴和县以“绿品严选”为切入点，打造“兴农和牧”“兴美佳和”两大区域公用品牌，培育“察尔湖”“黎民百信”等5个地域特色品牌。其中，店子镇溪湾农牧民专业合作社与内蒙古察尔湖农业科技有限公司被认定为京蒙协作蔬菜生产基地，占内蒙古自治区入选总数的10%。

“我们建立了标准化种植规范和全流程质量追溯体系，蔬菜品质有保障，在京津市场口碑很好。从兴和智能温室到北京餐桌，3—4小时就能新鲜直达。”察尔湖冷凉蔬菜合作社负责人李博说。

产业兴则百姓富。通过“支部+合作社+基地+农户”模式，京蒙协作蔬菜保供基地年带动就业300余人，脱贫人口占比超50%，周边农牧民土地流转年均增收6000元以上。如今的兴和县，以京蒙协作为桥、科技为翼，既装满了京津菜篮子，也鼓起了农民钱袋子，持续书写乡村振兴的“兴和样本”。

(吕晓波)

郴州临武：“芋”见新“丰”景

年近50岁的胡利华，自20世纪90年代便开始种植香芋。但作为一名经验丰富的种植“老手”，他以前未曾想到，自己会在10多年前选择“弃种”，之后外出务工，如今又重返家乡湖南郴州临武县，重拾这份“老本行”。

“回来还是种香芋，现在感觉大不同。”胡利华站在临武县花塘乡一片农田旁感叹道。2024年他回乡后，通过土地流转种下200亩香芋。“要是以前，肯定不敢种这么多，那时候最多也就几十亩。行情不好时，得四处找销路、问价格。”

2024年，临武县通过精准招商引资，引进大型香芋加工企业——湖南省舜溪农业发展有限公司（以下简称“舜溪农业”），贯通“农头工尾”，延伸产业链，实现香芋“就地收购、就地加工”。得知消息后，胡利华经过一番了解，决定回乡“重操旧业”。

“以前种多了，风险大，还可能会亏本。”胡利华回忆道，有一年，他种的30亩香芋成熟后，没人收。无奈之下，他只好运到广州的农贸市场，以每斤几毛钱的低价卖了。

如今，加工厂建到了“家门口”，这让他吃下“定心丸”。“现在种植面积虽然扩大了好几倍，但感觉反而更省心、省力了！”胡利华和舜溪农业签订了种植合同。企业统一提供种子、农资、技术指导，并负责采收、加工和销售，他则一心扑在田间做好管理。



▲胡利华展示他种植的香芋。
(刘宾/摄)

临武香芋种植历史悠久。过去，以散户种植为主。由于缺乏龙头企业带动和系统、科学的专业技术指导，加之品种长期未更新优化，香芋品质逐渐下滑，难以满足市场需求，产量低、效益差，影响农户的经济收益。

胡利华今年种的香芋，是从广西引进的新品种，口感软糯香甜，更受市场欢迎。“按行情，今年收购价能在2元以上。”他说，2024年他种的还是改良品种，亩产3000—3500斤。今年预计亩产能增加500斤，收成更好。

入冬后，气温渐低，田间的一垄垄香芋都覆上了一层塑料薄膜。“大风天得勤来转转，防止薄膜被吹开。”胡利华坦言，过去可没这么多“讲究”，找片空地就直接种。施肥凭经验，收成要看天。如今，注重精细管理，施肥量要根据香芋长势灵活调整，“少食多餐”，还得专门给土壤做体检，“缺啥补啥”。

从田间到车间，香芋的“变

身”之旅才刚刚开始。

来到舜溪农业生产车间，只见一筐筐刚采挖的香芋，经过清洗、削皮后，通过输送带运入无菌车间，再由工人进行分拣、分切、包装，制成香芋块、香芋片、香芋条等各类速冻产品；还有一部分进入熟食生产线，做成芋圆、芋头肉丸等食品。

“我们2024年10月份投产，到今年5月份就从4条生产线扩大到8条生产线，目前日加工能力20吨以上，年销售额约1800万元。”舜溪农业总经理胡卫波介绍。

产业好“丰”景，农户有奔头。

临武县农业农村局相关负责人介绍，如今，全县香芋种植总面积6.5万余亩，年产值近4亿元，通过推广良种、良技、良法，强化联农带农机制，芋农每亩平均增收3000元。“小香芋”正一步步“种成”大产业，成为带动农民增收致富的“金疙瘩”。

(据人民网)