

## 中国重要农业文化遗产 乡村振兴的示范样板

## 走进浙江庆元香菇文化系统

怒放含羞草草荒，  
登堂已漫满席香。  
古窑吟咏芳名远，  
新曲高歌美誉扬。  
蕈海百佳封后主，  
菇园一俏懒争强。  
声弥遐迩惊华夏，  
不上瑶台富穷乡。

——《香菇》张泽贤

## 让农业文化遗产历久弥新 焕发出新的魅力

浙江省庆元县委书记 蓝伶俐

与菇民世代相伴，成为当地百姓最好的精神食粮，也成为菇乡永续发展的精神力量。

香菇也是一个因庆元而旺的产业。过去，勤劳的庆元菇民“山上石头当凳坐，林中鸟儿当鸡啼”，候鸟式的到全国各地种植香菇，让香菇走出了山门。现在，1万多名“菇乡师傅”带着革新的香菇种植技术，远赴全国20多个省和400多个县，成为当地香菇产业的带头人，为各地扶贫事业作出重要贡献。香菇因为庆元，成为了最具价值、最具影响力的食用菌产业之一。

回顾香菇产业的发展历史，我们清晰地看到香菇种植技艺是一种不断传承发展的农耕技艺，制菇法在内的香菇文化是一

种从未间断的农耕文化。它是一个独具特色的林菇共生系统，体现了“菇与林、人与自然”和谐共生的森林可持续经营技术和生态循环理念，是菇民千百年来生产生活中智慧的结晶。而且因为庆元菇民世代的传承与发展，香菇产业绘制出了一幅壮阔的发展图谱，成为了造福人类的重要农业产业。

正因为认识到香菇文化这一重要农业文化遗产的重要价值，庆元一直以来在推动保护上孜孜以求、不遗余力。我们每年投入6000万元用于封山育林、遗产保护和食用菌产业发展。实施“一区一馆五库”菌物资源保护战略，建设浙江省食用菌种质

资源库。连续举办香菇文化节和香菇始祖吴三公朝圣活动，不断扩大香菇文化的影响力。建成全国最大的香菇集散中心、全国食用菌交易品类最多的专业市场，持续推动“庆元香菇”成为中国驰名商标、中国食用菌第一品牌。当前“庆元香菇”品牌价值已达到49.26亿元。此外，还培养香菇文化传承人，建立文化遗产传承基地，将香菇文化编写入中小学校本教材等。

庆元香菇文化系统中报全球重要农业文化遗产，是香菇文化登上更高舞台进行传承和发展的一个重要机遇。从2014年入选第二批中国重要农业文化遗产，再到今年，通过农业农村部遴选，作为向联

合国粮农组织推荐全球重要农业文化遗产项目之一，庆元厚积薄发，目的就是希望通过世界舞台的展示，让香菇文化不断发扬光大，让更多的人参与保护这一重要农耕文化，让更多的人共同推动香菇产业迈向更高发展层次。

当前，香菇产业发展已经进入新时代。作为“中国香菇城”的庆元，也正在致力于引领香菇产业走好新时代的长征路，推动中国香菇城向世界香菇城挺进。下一阶段，我们将走好香菇产业的开放发展之路，以申报“全球重要农业文化遗产”和承办“第七届东亚地区农业文化遗产大会”为契机，持续扩大香菇文化的世界影

响力。今年庆元举办了世界食用菌大会，明年还将举办第七届东亚地区农业文化遗产大会。香菇之城将持续以东道主的姿态，为香菇文化保护和全球香菇产业发展搭建平台。我们也将走好香菇产业的转型升级之路。不仅要种植香菇，也要烹饪、加工、营销香菇，推动生态产品的价值转换。同时还要打造更具影响力的香菇特色小镇，让香菇产业融入全球大市场，推动庆元从食用菌大县向食用菌强县转变。我们还将继续走好香菇产业的保护传承之路。像保护眼睛一样保护香菇产业、保护孕育香菇文化的生态环境和制菇法传统制菇技术，并保护好食用菌的种子资源，打造世界菌物资源研究中心、世界菌物保存与展示中心。

香菇是庆元人民的骄傲，对于“庆元香菇文化系统”这一重要农业文化遗产，我们深怀感恩之心，也必将让这份极具世界影响力的农业文化遗产历久弥新，焕发出新的魅力，持续给人类带来丰硕和甜蜜。



一年一度的香菇始祖朝圣大典

千余年来，感恩先祖吴三公发明传授的香菇栽培功德，村民在香菇寮中立坛，在家中设置神位祭拜，每个菇山村口均有吴三公祠，留存至今最早的一座，位于西洋殿村口、兰溪古廊桥畔，始建于南宋。每年吴三公祭日，全县菇农自发组织在此举行香菇始祖朝圣大典，并开展香菇文化系列活动。去年中日韩三国食用菌协会会长带着600位嘉宾一同参拜菇神始祖吴三公，成为业界佳话。

80后菇农 吴荣

## 光大祖辈菇业，是本事更是坚守

□□ 杨敏

在菇乡庆元，几乎没人敢说自己是香菇无缘，但新生代吴荣却是最具代表性的一个。一度销声匿迹的高端香菇，在吴荣的带动下，如今成为市场交易中高颜值、高产值、高附加值的新“三高”产品。

吴荣，1987年出生于庆元东部岭头乡杨家庄村，他出生的那些年，县里的香菇生产家家点火、户户冒烟，孩子们也要到山上砍柴，给香菇浇水。考上大学跳出“农门”，吴荣原本有机会留在省城工作，却在一次机缘巧合中回到了家乡，之后又与庆元香菇再续了“不解之缘”。

“我刚回来时，发现老家市面上流通的都是普通香菇，早年间的高端香菇都不见了踪影。”他说，人称为“礼帽菇”的高品质香菇，因为它们对生长环境的要求很高，产出低，加上伞盖打开当天就必须采摘，人工管理成本高，所以2000年以后，庆元菇棚里几乎看不到它的影子。

普通香菇既富不了农民口袋，也打不开香菇国际市场，还会导致庆元在整个业界市场地位的下降。一种朴素的情感，让吴荣下了决心：恢复以“礼帽菇”为代表的高端香菇在庆元的种植。“一来担心技术没底，二来担心产量不高，最怕销售不出去。”这是菇农们的心结，吴荣带着县里的扶持政策挨家挨户作宣传，并承诺以每斤不低于55元的价格，包销“241”高端香菇。他

给大家算了一笔账，以每段菌棒2.3元的成本计算，每段菌棒出菇1两，以每斤保底55元销售，3万段就可以带来16.5万元收益，剔除成本，利润可达8万元。如果再加上县里给的扶持政策，3万段增收10万元。为了免除父老乡亲的后顾之忧，每到香菇生产的关键环节，吴荣都会深入到菇棚进行技术指导，到了丰收季节，他还会和工作人员上门，按照承诺价收购。越来越多的菇农尝到了甜头，高端香菇的种植面积、销售额自是水涨船高。从2015年的3万棒开始恢复种植241高端香菇到今年，在吴荣的带动下全县种植241高端香菇一百多万棒，带动农户100余户，户均增收4万余元，新增就业岗位50余个。解决了生产的难题，吴荣积极利用自身文创特长，积极拓展销售渠道，为自己产品设计了卡通头像，印制在包装上，一句简单的“庆元香菇，一见如故”宣传口号，亲切温馨。

作为年轻一代菇农，吴荣有老一辈无法匹敌的优势：敢于创新、善于创新，因此他的香菇便有了定制设计的产品，也有了自家的产品，比如一两的汤包、二两的菜包、即食香菇干等等。香菇茶制作方式、香菇菜谱的手工宣纸，在量身定做的同时，一附一上，特别贴心。

近年来，电商销售模式如火如荼，吴荣也在全县率先“触网”，不仅办起了自己的网店，还以香菇的高端品质吸引了好几档电视购物节目，收货、填单、打包外发，成了

他的生活常态。今年以来，根据市场反馈的需求，吴荣一改往常依靠单一品种香菇“单打独斗”，把黑木耳、香菇、银耳等组装成了全新的综合大礼包，命名为“八仙过海”，以精细化的创新进一步细分了市场，赢得了越来越多小众消费者的青睐，年销售额达到了800余万元。

“年轻的时候能找到一件值得的事做下去，就是幸运。”吴荣常把这句话挂在嘴边，如今，他有更充分的底气说，能光大祖辈流传下来的香菇事业，是本事更是坚守。

## 香菇文化进校园 文化遗产活起来

从2008年起，博大精深的菇民戏、香菇功夫、香菇山歌、香菇谚语、菇山话等独特的香菇文化开始走进庆元校园，教育部门专门成立课题组编写教材，通过看听说唱，香菇文化种在了孩子们心里，学校也成为香菇文化的教育基地。

从幼儿园抓起，寓教于乐，用心科普。从2008年起庆元县中心幼儿园开始推出《悠悠香菇沁童心》教材，并编制配套幼儿用书、教学资料光碟。通过设置有趣的家乡话、好玩的家乡游戏、家乡特产、家乡风俗、家乡名胜等8大主题，从游戏中让孩子们了解特产香菇和木耳，懂得菇农的艰辛。庆元县中心幼

## 农遗良品菌菇 成为百姓致富金山银山

□□ 黄卫华

中国重要农业文化遗产“浙江庆元香菇文化系统”有着800年以上历史，近年来，庆元县积极在保护中传承、在传承中创新、在创新中发展。源于依靠长期形成，具有稳定遗传特质的“良种”，让微生物、阳光、空气、水分与时间充分作用，经过循环耕养，形成地力不衰、生态友好的“良地”，借助巧夺天工的如林下种养殖、林农间作套种、水旱轮作、林内野生资源利用等“良技”，凝结而成绿色、生态、安全、优质的“农遗良品”，创造出了“农遗良品”的“金山银山”，成为丽水山耕“两山”理念价值转换的实验区，为农业增效、农民增收、农村繁荣提供指引和借鉴。

## 在保护传承上实现永续利用

“浙江庆元香菇文化系统”历经800多年生生不息，主要源于它是一个林菇共生的生态循环系统。传统栽培技术制菇法采取“异龄择伐”，伐倒的菇木自然腐烂增加腐殖质，保持土壤肥力，促进水源涵养，是一种森林可持续经营技术。香菇栽培实现了从制菇法到段木法，再到代料法的技术飞跃，但庆元县林菇共生的核心理念和技术始终传承。时至今日，遗产地保护区森林覆盖率达91%，农田、村庄基本保持原貌，景观特色鲜明，生动践行“人与自然生命共同体”的理念。千百年来，菇民与香菇相生相伴，融入生活，形成了菇民戏、菇山话、菇神庙会、香菇功夫等丰富多彩的香菇文化。

香菇栽培“不与人争粮，不与林争地，不与农争时”，为人类开辟了崭新的食物来源，在应对山区食品安全、解决就业等方面发挥了重要作用。庆元县农民收入的50%以上来源于这一产业，2015年全县就消除了“4600元以下”的绝对贫困现象。庆元1万多名“菇乡师傅”，带着庆元生产的菌种奋战在全国20个省、400多个

县，为扶贫事业作出积极贡献。同时香菇栽培技术也漂洋过海，促进了世界其他地区食用菌产业的发展。

庆元是重要的生态功能区，是最古老的人工栽培香菇发源地，是香菇栽培技术的活态博物馆，拥有最完整的香菇栽培技术演化链，是最完美的林菇共生系统，也是我国最大的香菇交易集散地。庆元历届县委、县政府不仅从思想上提高对生态特殊价值的认识，还从香菇角度认识生物多样性资源的宝贵，深挖价值内涵，助推庆元香菇走向世界。

## 在创新发展上实现绿色崛起

香菇始祖吴三公发明制菇法，开创了人工栽培香菇之先河，历经代代相传，香菇从最开始的充饥果腹之食变成菇民收入的主要来源，成为庆元发展的主导产业。当前庆元县食用菌相关从业人员7万余人，企业377家，2019年全县食用菌生产规模1.2亿袋，食用菌产量9万余吨(鲜)，市场稳定，行业一、二、三产总产值约36.8亿元，成为名副其实的香菇始祖朝圣地、香菇文化弘扬地、香菇菌种研发地、香菇品牌策源地、香菇小镇旅游地，已连续举办了11届中国香菇节、建成了中国香菇城、食用菌科研中心、香菇博物馆、香菇美食名城、新香菇市场。

菇源如故，菇品如故，菇心如故的庆元菇农们始终秉持精益求精制菇技艺，致力于推进食用菌产业全产业链转型升级，让庆元香菇成为群众增收致富的重要途径，以科技创新引领庆元香菇的美好时代，在全国率先开始实施标准化生产，实行出口食用菌基地全县域备案，成为国家级出口食品农产品质量安全示范区。目前庆元县食用菌产业拥有有机产品48个，绿色食品6个，浙江省名牌农产品5个，浙江省区域名牌农产品1个。县食用菌科研中心荣获国家科技进步二等奖1项、三等奖1项，成为“全国食用菌行

业优秀科研院所”，选育的香菇241-4、庆元9015、庆元20、庆元212等品种是当前全国各地香菇的主栽品种。

## 在利用融合上实现“两山转化”

庆元县立足中国生态环境第一县的自然禀赋，强化政府引领力，产业培育服务力，农业科技支撑力，市场开拓力和品牌宣传推动力，推动香菇产业的全面发展。充分发挥农村科技示范户带头作用，精心培育起了一支懂农业、爱农村、爱农民的技术队伍，为探索生态产品价值实现创新新路。2014年至今，共培育农村科技示范户148户，其中省级农村科技示范户18户、市级农村科技示范户53户、县级农村科技示范户77户，遍布19个乡镇(街道)，特殊的地理条件，勤劳的菇乡人民，培育出庆元香菇、庆元灰树花等国家地理标志产品。

庆元香菇作为第一批国家原产地域保护产品，目前品牌价值达49.26亿元，连续8年蝉联中国食用菌第一品牌。庆元县借助“丽水山耕”区域品牌引领，将优质的“农遗良品”卖出了好价钱，致富了农民。截至目前，累计培育“丽水山耕”合作主体107家，参与“丽水山耕”母子品牌合作商标76个、合作基地125个、背书农产品101个。

2014年，珍惜菌菇“庆元灰树花”获得国家农产品地理标志认证。经过一系列保护与发展工作的开展，灰树花生产量从2015年1220万袋到2019年1800万袋，增加了47.5%，2019年庆元灰树花产量(鲜品)8270吨，占全国生产总量的70%以上，全县灰树花有机认证产品10个，产品涵盖了干鲜品、小包装产品、灰树花细粉、灰树花饼干、灰树花牙膏和药品等，产业总产值达5亿元以上，形成了“政府引导+科技支撑+标准化生产+品牌建设”的生态产品价值实现路径，庆元走出了一条“政策扶持、科技支撑、标准化生产、品牌建设”的四重叠加生态产品价值的转化之路。

院合作办学。截至目前，已完成教学微视频78个，电子教案66个，课件66个，为食用菌产业发展培养了许多优秀人才。庆元食用菌学院于2014年成立食用菌协会，以“传承香菇文化、传播食用菌科技”为宗旨，为学生参与创业理论实践教学提供了平台。2018年学校与4个企业联手开展了现代学徒制试点，105名师生从8名师傅培养，收到良好效果。庆元食用菌学院还在庆元县食用菌科研中心、叶长文技能大师工作室等处设立教学实践基地活动，通过实施“秸秆—食用菌—肥农业生态循环系统”实践项目，将食用菌菌渣用作肥料、饲料、基质、生态环境等方面的研究进行了系统总结，获得全国中等职业学校“文明风采”竞赛二等奖。

除署名外，本版文章和图片均由庆元县食用菌管理局提供