

2026年

范長江行動

香港傳媒學子內蒙古行
之8

大興安嶺深處，松林之下，靈芝依附朽木而生，黑木耳在菌棒上悄然萌發。這裏是興安盟阿爾山市五岔溝鎮的林下仿野生養殖基地，一場關於食用菌的「品質革命」正在發生——不與農業爭田、不與林業爭地，在過去沒什麼產出的林蔭之下，種出了市場溢價高達每公斤500至1000元（人民幣，下同）的松杉靈芝。

五岔溝鎮副鎮長馬榕指出，基地定位是林下仿野生養殖，全程不施化肥、不打農藥，菌菇在自然環境中生長，重點培育木耳、赤松茸、靈芝等品種。目前，基地已完成3500段靈芝培育下地，長勢良好；30萬棒黑木耳於6月初起陸續下地。

大公報實習記者 孔德婧、葉澤峰、翁國樺、王宇恒內蒙古興安盟報道



掃碼睇片



掃碼睇片

◀在基地的菌菇種植大棚裏，菌棒不是鋪在地上，而是吊在架子上。
大公報記者王月攝



▲林下仿野生養殖，全程不施化肥、不打農藥，菌菇在自然環境中生長。 大公報記者王月攝

盤活林地仿造野生環境 科技賦能提質增效

興安盟力拓林下經濟 培育高品質靈芝

近年來，五岔溝鎮透過盤活星鹿奇緣區域優良林地生態，推動林下經濟規模化、標準化、特色化發展。在興安盟科技局支持下，五岔溝鎮聯合盟農研所、吉林農業大學實施食用菌高產栽培技術與菌渣還田安全評估項目，在基地開展示範養殖，以科技賦能產業提質增效。

林下仿野生種植究竟有何不同？走入松林，映入眼簾的是整齊排列在樹根旁的橙褐色靈芝。馬榕解釋，靈芝喜與松樹朽木共生，選擇松林正是為了仿造野生環境，讓品質更接近自然。目前基地每段木頭只保留一個靈芝，「產多了之後營養就分散了，形狀和品質就不好了。」每年只收穫一茬，確保每一朵都飽含精華。

在另一片區域，黑木耳菌棒同樣在林間安家。菌棒以柞樹鋸末為基本原料，加入生石灰和石膏，再注入菌種培育而成，體現「取之自然」的理念。馬榕介紹，木耳的生長期從6月下旬到9月上旬，每個菌棒能收穫5到6茬，基地現正安裝噴灌設備，澆水後便會迅速萌發生長。

活性成分高傳統品種50%

談及仿野生種植的核心優勢，馬榕直言，仿野生種植「會比大棚長得慢一些」，產量相對較低，但品質更好，市場認可度更高。

數據顯示，林下栽培的松杉靈芝雖然產量低於大棚栽培，但其靈芝三萜及多糖含量分別較大棚栽培提高了49.94%和50.91%，專業檢測更顯示活性成分較傳統品種提升30%至50%，市場溢價高達每公斤500至1000元。

與林下仿野生追求品質的路徑不同，基地的菌菇種植大棚走的則是追求產量的另一條路。大棚裏，菌棒不是鋪

在地上，而是整齊地吊在架子上，一串7棒。黑木耳、白木耳、粉木耳成片，猴頭菇毛茸茸地團在棒身上，金針菇細密地擠作一處。

「吊袋栽培省空間，溫度和濕度也好控制。」五岔溝鎮宣傳委員郭麗欣介紹，這種立體化種植方式提高了單位面積產出，也為後續多品種擴面積累了經驗。郭麗欣指出，從菌種的培養、菌包的打包、菌液的灌輸，到培育、掛棒、採摘、晾曬、銷售，一系列工序在園區均可實現，直接從田間地頭端到餐桌上。銷售方面，基地優先供應本地，其餘發往南方地區，「南方需求比較大。」

菌菇一茬一茬地採，廢菌棒也一茬一茬地往外清。馬榕介紹，當地屬於林區，農業上用不了多少肥料，廢棄菌棒目前主要還是當柴火燒。但已着手尋找更環保的出路——與吉林農業大學合作，研究將菌渣發酵、滅菌後加工成牛飼料或有機肥料還田。「菌渣本身有養分，還田可以肥地，取之於林、還之於林，是我們努力的方向。」

光盯着種植還不夠。今年五岔溝鎮同步推進仿野生食用菌產業項目和「星路奇緣」農文旅融合項目，總投資204萬元，完善種植區、水肥一體化、晾曬倉儲、防護圍欄、監控供電等基礎設施，還規劃了山地遊樂、星空觀測和文旅打卡區域。基地正朝着集旅遊觀光、採摘體驗、研學、觀星於一體的方向發展。

農文旅體驗深度融合

「遊客來了能採菌菇，也可現場烹飪、深加工，還能在林子裏露營、看星星。」在馬榕看來，要把林下種植和農文旅體驗深度融合。從林下仿野生到大棚吊袋，從菌渣循環到農旅融合——五岔溝鎮用一根菌棒，串起了生態保護、產業升級與鄉村振興的完整閉環。

阿爾山市五岔溝鎮
林下仿野生養殖基地

- 採用仿野生培育模式
- 重點種植木耳、赤松茸、靈芝等優質菌類
- 全程綠色管控，無化肥農藥
- 基地已完成3500段靈芝培育下地，長勢良好
- 30萬棒黑木耳6月初起陸續下地



▲五岔溝自然條件獨特，黑木耳品質出眾。

從紋路看懂黑木耳品質

話你知

如何選木耳？五岔溝鎮宣傳委員郭麗欣告訴學子們，木耳背面皺褶（即紋路）愈多，代表其生長過程中積累的營養物質愈豐富，品質也愈高。

郭麗欣進一步解釋，五岔溝的黑木耳之所以出眾，除了林下仿野生環境，更得益於獨特的自然條件——晝夜溫差大，讓木耳在生長中累積更多膠質，口感遠比普通木耳更為厚實彈韌；而灌溉所用的地下深井礦泉水，富含多種礦物質，進一步提升了木耳的品質。

產業融合文旅 群眾就近務工

生機盎然

盛夏時節，興安盟五岔溝鎮的林間一片生機盎然。這片曾經僅有零星黑木耳種植的林地，如今已發展為集科研示範、綠色生產、農旅體驗於一體的林下經濟樣板。然而，季節性用工缺口正成為制約產業規模的「硬骨頭」。

「我們鎮現在一個很大的難題，就是用工難。」五岔溝鎮宣傳委員郭麗欣坦言。鎮上青壯年勞動力多數外出務工，留守的多為老人和兒童，而每年七八月份的採收旺季恰恰需要大量人工，季節性用工缺口成為制約產業規模的「硬骨頭」。針對這一痛點，鎮裏一方面積極吸納周邊群眾和返鄉人員，另一方面推行固定用工與技能培訓，逐步構建起「本土培養+周邊補給」用工體系。

鄉村振興，關鍵在人。仿野生食用菌產業項目與「星路奇緣」農文旅融合項目，有效盤活了閒置林地，帶動周邊150餘名群眾就近務工增收，實現了生態保護、產業發展、集體增效、群眾致富的多方共贏，也為五岔溝鎮林下經濟高質量發展樹立了示範標杆。

帶動群眾增收致富

「下一步，我們會結合阿爾山的旅遊發展思路，立足資源稟賦，更好地融入阿爾山的全域旅游，使食用菌基地和食用菌產業與農旅深度融合。讓它不僅僅是一種經濟帶動，更能融入全市發展大局，增加社會效益，帶動更多群眾增收致富。」郭麗欣的話語中透着信心。

大公報實習記者 張小丫

「蘑菇盲盒」隨時開出珍稀菌種

趣味創意

盲盒見多了，但會長出蘑菇的盲盒，你見過嗎？阿爾山市天潤農牧業發展有限公司近月推出「蘑菇盲盒」，拆出來的是能收成三到四茬的活菌棒！運氣好還能開出價格翻倍的「隱藏版」珍稀菌種。

天潤公司銷售人員車玲玲介紹，該盲盒產品的核心優勢在於全部原料自產、源頭可溯，且附帶烹飪菜譜，兼顧了趣味性與生活實用性。公司今年計劃生產約20萬棒盲盒產品，現正積極推進宣傳，旨在通過線上官方賬號運營與線下渠道拓展，將這極具「林區特色」



◀「蘑菇盲盒」。

的產品推向全國市場。

盲盒產品分為多種版本，除了榆黃菇、猴頭菇和平菇等常見品種，也有機會開出溢價較高的「隱藏版」，最多可採摘三至四茬。

大公報實習記者 顏俊霖

登臨「森林之眼」壯闊林海盡收眼底

憑欄遠眺

海拔1450米的大興安嶺脊之巔，阿爾山「森林之眼」巍然矗立。作為阿爾山市轄區的地理至高點，這座地標建築已成為遊客俯瞰林海、感受大自然之美的熱門打卡地。

學子們依次登臨高空觀景平台，憑欄遠眺，盛夏的原始林海連綿起伏、鬱鬱蔥蔥，壯闊的森林生態景觀盡收眼底。

景區集合多種業態於一體

劉瑜指出，「我們想打造的是阿爾山市的城市觀景台，以及多種業態集合為一體的綜合性景區，讓大家都能夠深度體驗阿爾山的當地風光。」森林之眼景區負責人劉瑜介紹，景區運營至今，通過「互聯網+旅遊」模式，已迅速崛起為阿爾山市的熱門觀光打卡聖地。

值得一提的是，景區現場陳列的多款文創產品均為景區原創設計，定價親民；觀光塔下還設有叢林穿越等特色體驗項目，為遊客提供更豐富的小眾玩法。學子們亦在現



▲學子們從森林之眼觀景塔樓向外遠眺。

大公報記者王月攝

場參與打卡蓋章，製作了一張屬於自己的專屬明信片。

地處林區，防火是景區運營的重中之重。劉瑜表示，景區防火制度極嚴格，嚴禁遊客在戶外吸煙，所有遊樂設施均遠離火源，更不允許出現任何火源隱患，確保生態安全與旅遊體驗兼顧並行。

大公報實習記者 武承熙

學子騎馬射箭 感受草原豪情

獨特體驗

在烏蘭毛都杭蓋草原腹地，蘇勒牧場，海勒斯台溝營地迎來了一群遠道而來的年輕客人。香港學子們踏上這片遼闊天地，在藍天綠野之間沉浸式感受北疆草原的獨特魅力。與香港層巒疊嶂的山野風光不同，內蒙古草原一望無際、平坦鋪展，讓學子們心境豁然開朗。「香港多高樓大廈，山野多藏於山間，但這裏的草原完全是另一番景象。」港生蔡瑋思感嘆道，眼前的壯闊徹底刷新了自己對草原的想像。

騎馬體驗是此行最難忘的環節之一。學子們翻身上馬，在顛簸前行中觸摸粗硬的馬鬃，近距離感知生靈的溫度。與牽馬牧民交流時，大家了解到，供遊客騎乘的馬匹大多性情溫順，但在天氣炎熱、蚊蟲滋擾時也會偶爾焦躁。興致勃勃的學子們還即興為黑馬、白馬取名「小帥」「小哥」，人與駿馬之間



▲學子們翻身上馬，近距離感知生靈的溫度。 大公報實習記者陳紀作攝

生出奇妙的默契與聯結。騎在馬背上，視野愈發開闊，草原的蒼茫盡收眼底。

除騎馬外，射箭體驗同樣樂趣十足。不同磅數的弓弩拉力差異明顯，拉弓瞄準並非易事。一次次的搭箭、拉弦、瞄準、鬆手，讓青年學子在嘗試中體會到草原傳統運動獨有的颯爽豪情，也對這片土地上的遊牧文化有了更真切的感受。

大公報實習記者 付進源