

走近自然保护区③

生态灵芝
种出来

“现在正是灵芝出芽的时节,你们可以去生态灵芝栽培示范种植基地看看。”吴建绍说。

吴建绍是浙江大学派驻云南省景东彝族自治县挂职的副县长。他告诉我们,浙江大学在景东开展定点帮扶过程中,将野生菌资源生态功能促进及开发利用作为践行“绿水青山就是金山银山”理念的实际行动,走出生态产业扶贫的新路子。

4月9日,我们来到位于哀牢山国家级自然保护区附近的野生灵芝人工栽培示范种植基地一探究竟。

锦屏镇景范村白羊田的灵芝种植大棚内,一株株肥嘟嘟、肉乎乎的灵芝嫩芽破土而出,根部朱红,中部渐变为姜黄色,上部则呈乳白色,远远望去,像调皮幼儿用彩笔涂抹过的娇憨小脚丫、胖手指。

“这是经过精心选育的景东赤灵芝良种,能产出更高含量的灵芝孢子粉。”基地管理人员叶大富介绍。

叶大富是景东当地村民,他一边冲泡灵芝孢子粉给大家品尝,一边介绍孢子粉:灵芝在夏季生长,进入6月以后,就会“弹射”孢子粉,这是灵芝的种子,具有灵芝的全部遗传物质和保健作用。过去野生灵芝生长环境无法实现对孢子粉的有效收集,在人工栽培中,通过搭建遮雨大棚,并对每一株灵芝进行人工套袋,孢子粉被悉数收入囊中,再进行破壁处理开发精深加工产品,收益很可观。

在对野生灵芝驯化基础上,景东县开展生态灵芝栽培示范,探索“野生菌驯化—生态栽培—孢子粉深加工—品牌销售”的全产业链科技产业扶贫新模式。目前,全县已建立生态灵芝食用菌基地4个,成立的景东绿宝灵芝种植农民专业合作社,种植面积100余亩,带动周边农户200多户,产销灵芝等食药菌产品200多吨,总产值1500余万元。

从过去进山捡菌子,到如今让野生菌走出深山,景东县依托浙江大学“野生菌资源生态功能促进及开发利用”项目,驯化野生菌增加群众绿色产业收入,减少周边村民对保护区的资源依赖,走出一条生态保护和资源开发的扶贫新路。

记者 沈浩



野生灵芝人工栽培示范种植基地工作人员展示栽培出来的灵芝。 陈飞 摄

云南人家



民族团结一家亲

近日,云南省文山壮族苗族自治州砚山县举办“中华民族一家亲,同心共筑中国梦”文化联谊活动,来自各乡镇的汉、壮、苗、彝等各族群众相聚在黑鱼洞村,相互交流民族文化,切磋民间艺术,与外国游客欢歌起舞,展示民族团结一家亲、共创美好新生活的愿景。图为砚山县的各族群众与美国游客在黑鱼洞村欢聚在一起。

新华社记者 杨宗友摄

外国人在云南

“北门书屋”旁有张法式“餐桌”

见到海涯,是一眼就喜欢上她的清澈干净的眼神,当然也包括她抱着的那个可爱的中法混血儿小杏仁。她们的身后不时传出法式甜点和咖啡的香味。一到下午,这家叫“A Table!”的法式面包馆就会有成群结队的法国或者欧美的年轻客人来吃法餐和喝一杯用苏打水调的树莓饮料。“A Table!”在法语里是个动词,意为“上桌吃饭”。

海涯的先生 Vincent 每天7点就起床做法棍,9点法棍出炉,非常新鲜。他一天只做20个法棍,他说:做法棍仅发面、醒面都要12小时,我要做的味道是从原料到口感都和一百年前在法国面包炉里出炉的一模一样。

Vincent 是个注重品质和传统的典型法国人,海涯告诉我们,他不喜欢在商城做法式餐厅,他认为那是快速消费主义,虽然赚钱,但没有人文内涵,也无法体现他做匠人的那种专业和情感。当他们发现“北门书屋”旁的这所老房子后,就“一见钟情”:青砖的地、木制的房屋,他说“这和他的点心、咖啡很对应”。

他们这个年轻的中法组合家庭更愿意和我们谈谈法国和云南的缘分:从人文讲到美食。

在他们看来,一批批富有探险精神的法国人来到云南考察旅行,让法国民众认识到了云南这个神奇美丽的地方。有很多法国朋友在云南,有的是建筑师,在云南的香格里拉找到最美的大山和葡萄,开起客栈、种起葡萄;有的在云南种树莓一种就10年,他们认为云南的树莓是最棒的, Vincent 用的树莓都是他们的产品。

和他们一家谈美食,他们是真的有发言权。Vincent 的父亲是法国米其林三星大厨,典型的美食世家。他们在法国的餐厅后面是一片森林,在这个季节,可以在树林里捡到羊肚

菌。“在昆明和在 Vincent 老家很像,只要开车半小时就可以在森林里捡到菌子。我们很喜欢这里的牛肝菌、干巴菌。”海涯说。

在他们一家看来,也许“A Table!”这是一张联系法国与云南美食、文化爱好者的幸福餐桌。

记者 张文戈 文/图

