

从凭经验到靠品牌

——“山阳菌农”特色劳务品牌赋能群众稳定增收

本报记者 朱良娜



10月13日，山阳县户家塬镇康乐村菌菇厂里，务工群众在挑拣滑子菇。

寒露过后，天气渐凉。10月14日，山阳县户家塬镇的滑子菇种植大棚内却暖意扑面、菌香四溢。康乐村水口组村民敬正芹穿梭在菌架间，熟练地采摘、规整装筐，动作麻利。“在基地干活时间灵活，既能挣钱，又能照顾家里孩子，采一季滑子菇能挣3000多块钱，比在家闲着强太多了。”敬正芹抹了把汗，笑着说。

这颗小菌菇，正撑起越来越多山阳群众的致富梦想。但故事的底色，远不止“种菇”二字。近年来，山阳县立足食用菌这一首位产业，精心打造“山阳菌农”特色劳务品牌，把靠天吃饭的传统菇农，一步步培养成持证上岗的技能工人，让“山阳菌农”4个字成为闯荡市场的金字招牌。这背后，是山阳把祖辈传下的种菇营生，做成了带富一方的大事业。

厚植产业根基 找准富民突破口

山阳种菇历史悠久、底蕴深厚。秦岭南麓温润的气候、适宜的温差，孕育了得天独厚的食用菌种植条件。自唐代起，当地群众就以“原木砍花”法培植木耳，千年种菇技艺代代相传，成为深山中独有的乡土产业。

如今，食用菌已是全县农业当之无愧的“首位产业”。2025年，全县食用菌种植规模9280万袋，鲜品产量95130吨，总产值6.42亿元。169个标准化生产基地、3300座种植大棚遍布河谷川道。

产业体量持续壮大，但群众增收仍存在短板。长期以来，多数农户种菇依靠祖辈经验、凭感觉管护，温湿度把控、菌棒养护、病虫害防治全靠估摸，产量不稳、品质参差。在家种养难提质，外出务工无凭证、无专长，只能从事普通体力活，收入低、稳定性差。

“农户有手艺、没标准，有经验、没认证，这是最大痛点。”“山阳菌农”劳务品牌牵头单位陕西邦众万佳人力资源服务有限公司负责人王雷说。为破解这一难题，该公司跳出“只做产品品牌”的思维，聚焦培育技能人才、打造劳务品牌，将零散的乡土经验标准化、规范化、职业化，让传统菇农实现从“靠天种养”向“凭技就业”的转变。

依托人社、农业农村、就业服务中心等部门资源，山阳县在零工市场和各大产业基地建成2家技能实训基地，量身打造“山阳菌农”培育体系，推动劳务输出从劳力型向技能型、短期型向长期型、普通务工者向产业工人全方位升级。

实训赋能提技 乡土能手变身持证匠人

做强劳务品牌，技能培训是核心抓手。山阳县摒弃传统课堂式说教，把培训课堂直接搬进种植大棚，实行“实景教学、手把手实操、点对点指导”，围绕菌棒管护、温湿度调控、翻堆通风、标准采摘、分级分拣、保鲜储存等核心岗位技能，开展精准化、实用性培训。

从以往“凭老办法摸索”，到如今“按标准种养”，系统化培训补齐了农户技能短板。什么时候翻堆控湿、多少温度适宜发菌、如何通风防杂菌、采摘留柄多长最合适，每一项操作都有规范、有依据、有标准，彻底告别“凭经验、靠运气”的传统种养模式。

“以前种菇遇到问题只能干着急，现在学了原理、懂了标准，心里彻底有谱了。”参训菌农纷纷感慨。2026年，山阳县开展岗前培训和专项培训，培育学员200多人。所有学员考核合格后，由职业技能培训学校统一颁发结业证书。一本小小的技能证，成为“山阳菌农”立足本土、外出闯市场的硬底气。

技能学到手，增收路更宽。依托劳务品牌培育体系，山阳菌农走出就地创业稳增收、外出技术务工拓渠道的双向致富路。

在十里铺街道王庄村，“90后”创业者张治飞是本土创业的典型代表。早年外出务工的他，返乡投身食用菌产业，创业初期因技术不规范遭遇菌袋杂菌污染，损失惨重。不甘放弃的他潜心钻研技术，扎根大棚实操复盘，精准把控温湿度、通风、灭菌全流程，逐步攻克种植养殖难题。

如今，张治飞成立了陕西兴茂绿能农业有限公司，建起占地80亩的食用菌产业园，年生产香菇菌袋300万袋，产值1500万元。他牵头成立的合作社推行“工厂化统一制袋、农户分散出菇、订单化收购”模式，带动周边200多户群众在家门口稳定增收。69岁的村民陶存英把土地流转给合作社，每年稳拿1800元租金，在园区务工一天还能挣80元，一年下来收入近万元，“比自己种地省心多了！”

与此同时，一批持证菌农走出大山，变身成外地菌菇基地的技术管护工人。近两年来，在县就业服务中心的精准对接下，陕西邦众万佳人力资源服务有限公司累计向湖北等地大型食用菌产业园输送务工人员近300人，根据企业岗位需求定制培训内容，定向输出技能人才。不同于普通体力务工，山阳外出菌农主要负责菌棒管护、棚室调控、品质分拣等技术性岗位，上手快、技术稳、口碑好，深受用工企业认可，薪资待遇、就业稳定性大幅提升。

品牌双向赋能 小菌菇撑起大民生

“山阳菌农”的效应，正从个体增收向产业联动延伸。

对群众而言，劳务品牌带来了实实在在的收入。就地创业的菌农通过技术提升，菌菇品质和产量稳步提高；外出务工的菌农凭技术拿工资，不再是“卖力气”的低端劳务。全县食用菌产业已带动1.92万户农户增收，户均年增收1.3万元。更重要的是，“山阳菌农”正在改变外界对山区劳务的刻板印象——从“出苦力”到“凭技术”，从“打零工”到“做管理”，劳务输出的附加值和议价能力都在提升。

对产业而言，劳务品牌反哺了本地食用菌产业提质增效。经过系统培训的菌农，回到自家大棚就是标准化生产的实践者；合作社与农户之间的技术衔接也更顺畅。山阳县已培育食用菌经营主体89家，建成生产基地112个，产业链从菌种研发延伸到工厂化生产、深加工和冷链物流。劳务品牌和特色农业正在形成双向赋能的良性循环，以技兴业、以业带民，山阳的食用菌产业正沿着“品牌强、群众富、产业旺”的路子稳步向前。

当然，品牌培育并非一蹴而就。培训的持续性、外出劳务对接的稳定性、品牌在更大范围的知晓度，都还需要持续投入。山阳县就业服务中心负责人邓金锋表示，下一步，将继续完善“摸排动员—技能培训—精准输出—跟踪稳岗”一体化服务模式，持续稳固省外输出基地，不断拓展优质就业渠道，让更多山阳群众凭一技之长增收致富。

从深山一域到省外市场，从一纸证书到一技之长，“山阳菌农”承载的，正是山阳群众对美好生活的朴素期待。大棚里，菌香依旧。一筐筐滑子菇既映着菌农的笑脸，也映照着“山阳菌农”更加宽广的致富路。

灵芝孢子粉 深山富民梦

本
报
通
讯
员
崔
海
飞
舒
娜

时序更迭，秋意渐浓。秦岭层林染翠，处处涌动着丰收的气息。近日，走进商南县青山镇马蹄店村灵芝种植基地，连片标准化菌棚依山而建。掀开白色棚膜，一朵朵红褐色的灵芝宛若祥云静卧菌床，金盏之上，细密的褐色孢子粉裹着一层温润光泽，在晨光里轻轻颤动——被群众称作“金疙瘩”的灵芝孢子粉，迎来一年一度的采收旺季。

“收粉得手轻、刷稳、慢一点才不会浪费精华。”清晨，村民任爱凤手握毛刷，小心翼翼地收集灵芝孢子粉，动作娴熟利落。棚内，采收、过筛、低温晾晒、分装打包等工作有序推进，处处是忙碌丰收景象。基地负责人魏忠超介绍，青山镇森林覆盖率高，水源洁净，昼夜温差适宜，得天独厚的自然条件孕育出品质上乘的灵芝孢子粉。今年田间管护精细到位，灵芝朵形饱满，喷粉均匀，产品品质稳中有升。50亩灵芝大棚喜获丰收，采收孢子粉后的灵芝实体，风干后供应药企，实现一株灵芝“粉、朵双收益”，产业效益最大化，基地发展直接带动26户群众增收。

“家里老人孩子离不开人，没法外出务工，在基地铺膜、收粉、晾晒，一天能挣百十块，还管午饭，顾家挣钱两不误。”务工群众何芳道出心里话。基地吸纳留守妇女、周边村民就近就业，采收高峰期每天有数十名群众在棚内务工，在家门口实现稳定增收。

小小灵芝孢子粉，是商南县深耕中药材产业、激活乡村发展动能的生动缩影。立足秦巴山区丰富生态资源，商南县持续做强“茶、菌、果、药、畜、渔、漆”七大特色产业，将中药材产业作为富民兴村的重要抓手。全县中药材种植4万亩，连翘、杜仲、桔梗、石菖蒲、灵芝等多点布局，2025年新增中药材基地8000亩。商南县不断延伸产业链条，推进产地初加工、破壁精制，积极开发药食同源产品，拓展康养消费市场，推动中药材产业由单纯售卖原料，向精深加工、品牌化发展转型。

青山镇着力打造“菌菇小镇+中医药康养”发展样板，依托长安大学帮扶力量与科技特派员技术支撑，推行“党支部+企业+基地+合作社+农户”发展模式。灵芝产业从草荐村试种起步，落地马蹄店村扩面提质，木耳、平菇、羊肚菌、灵芝四大菌菇基地串珠成链；山上管护杜仲、林下培育连翘、沿河栽植石菖蒲，把满山草木资源，转化为群众实实在在的收入。

马蹄店村坚持长短产业统筹布局，盘活撂荒土地，走出土地流转、基地务工、集体分红3条增收路径，村集体经济年收入稳定在20万元以上。村党支部书记安晓栋介绍：“村里聚焦特色产业，除50亩灵芝大棚外，争取160万元建设12座香菇标准棚，即将投放10万袋菌棒，投产后持续吸纳群众务工；獐子沟千亩茶园完成扩建，带动50余户群众增收；新马河沿线栽植石菖蒲，既守护河道生态，又壮大集体收入。下一步，村里重点抓好3件实事：推动香菇棚满产达效，做实茶园管护与加工，组织村民外出学习先进经验，盘活闲置土地资源，做到种得出、卖得好、群众得实惠。”

产业筑基，品牌赋能。商南县以“商南药、商南菌、商南茶”区域公共品牌为牵引，持续推动生态优势转化为产业优势。马蹄店村产出的灵芝孢子粉经低温晾晒、破壁加工，借助消费帮扶、电商平台销往西安和江浙等地；连翘、杜仲等大宗中药材对接药企饮片厂；茶旅、军旅、康养旅游吸引游客走进秦岭深山。

“乡村振兴，根基在产业，核心在品牌。”安晓栋说，马蹄店村将持续提升灵芝种植标准化水平，谋划建设加工车间，擦亮“青山灵芝”特色品牌，让丰收的孢子粉真正变成稳定增收的“金粉”，带动更多群众端稳“生态碗”，吃上“康养饭”，在秦巴深山绘就产业兴旺、百姓富足的和美乡村新画卷。



从卖鲜果到卖干货

本报讯（通讯员 魏 薇）近日，洛南县巡检镇熨正专业合作社的加工厂房里一派忙碌，工人分工协作，将新采收的五味子鲜果进行筛选、清洗、除梗、烘干。据了解，今年以来该镇合作社采收五味子鲜果1万公斤，经标准化处理后，这批红润饱满的中药材干货将统一销往全国市场。

五味子鲜果不耐储存，过去受限于保鲜条件，种植户只能在短期内低价急售。随着就地初加工体系建成，产品保质期大幅延长，附加值提升三成以上。“精细筛选、分级烘干，每道工序都定标准、定温度，既保证干货色泽均匀，又确保药效成分稳定。”熨正专业合作社负责人介绍，加工环节的标准化让产品有了保障，市场议价能力也随之增强。

巡检镇地处秦岭腹地，昼夜温差大、土壤透气性好，是五味子生长的天然“宝地”。近年来，巡检镇立足资源禀赋，将昔日零星的野生五味子发展为规模化人工种植产业，探索推行“支部+合作社+农户”发展模式，把组织优势转化为产业优势。目前，全镇五味子种植1800亩，曾经的“山间野果”正成长为支撑乡村振兴的特色主导产业。

产业兴，则群众富。随着种植基地和加工车间的日益完善，周边村留守妇女及中老年劳动力实现就近就业，用工高峰期日均用工30多人。土地流转得租金，基地务工挣薪金，群众真正嵌入了产业链条，稳稳了“致富碗”。“以前种玉金一年不下几个钱，现在光在合作社干活，一年就能挣5000多元，日子越过越有盼头。”在分拣线忙碌的村民笑着算起收入账。

从卖鲜果到卖干货，从“提篮叫卖”到统一销售，巡检镇正加快补齐仓储、加工、销售等薄弱环节，积极融入“洛味缘”区域公用品牌体系，推动五味子产业向标准化、品牌化、全链化迈进。

安山村借山水风光吃上旅游饭

本报讯（通讯员 夏泽梅 陆 波 童和平）时至深秋，镇安县永乐街道安山村海棠山层林尽染，漫山红叶绚烂如画，日出云海的独特景观吸引大批游客乘高铁、自驾前来打卡，旅游热度持续攀升。西安游客柳女士多次到访海棠山，清晨登顶观赏云雾红叶交织的胜景，她告诉笔者：“这里空气清新、风光壮美，醇厚的乡土风情令人心旷神怡。”

今年7月，全长10.18公里、路面宽7米的通村柏油产业路全线贯通；9月28日，西康高铁正式通车。借此，镇安县永乐街道安山村依托海棠山云海、红叶、古寨生态资源，融合发展民宿、民俗、居家康养养老三大产业，昔日闭塞的山沟，转型为远近闻名的生态致富沟。

交通条件改善带来源源不断的客流。当地村民抢抓机遇，改造升级民宿硬件，不少经营者还开启线上直播，向网友展示海棠山云海红叶，推介食宿服务。民宿经营户苏文良介绍，海棠山游客流量逐年走高，国庆等高峰期单日可停放车辆800至1000辆。民宿老板孔凡东借助直播平台推介家乡美景，方便游客提前了解食宿信息，拓宽客源渠道。

如何把短期“流量”转化为长久“留量”，夯实乡村发展增量？早在2012年，安山村就立足海棠山日出云海、红叶、古寨等资源，谋划发展民宿、陕南民俗饮食、居家康养养老融合产业，持续培育沟域经济。2024年，安山云海获评全国天气气候景观观赏地；2026年7月，安山产业路正式贯通，村子被列入镇安县2026年沟域经济示范村，古寨片区以工代赈道路提升项目稳步实施。

安山村党支部书记、主任苏文明介绍，当前村庄年接待游客12万至20万人次；挂牌民宿共16家，单日可接待600至700人，民宿年产值600万至700万元，带动100多名群众就地就近就业。

曾经，受地形、交通制约，安山村发展步履艰难。从村民自发探索起步，到多方整合资源，安山村持续盘活沟域生态文旅资源，走出绿色融合发展之路。路通客来，业兴民富，安山村坚持以生态为本，持续深耕沟域经济，让绿水青山不断释放富民效能，在秦巴山间书写乡村振兴新答卷。

把小肉兔办成大产业



本报讯（通讯员 刘龙龙 周孝飞）深秋时节，秦岭腹地层峦叠嶂，山间饲草丰茂。在丹凤县土门镇七星沟村，脱贫户朱正仁靠着肉兔养殖，把家门口的小养殖做成了大产业。如今，他的养殖场常年存栏肉兔3000余只，年出栏商品兔1万余只，扣除各项成本，家庭年收入稳定在5万元以上。他的实践，成为当地巩固脱贫攻坚成果、推进乡村振兴的一个生动缩影。

肉兔是节粮型草食家畜，繁殖能力强、饲料转化率高。兔肉肉质细嫩，蛋白质含量高，脂肪和胆固醇含量低，契合当下健康消费需求，产品销路比较稳定。从生产端看，肉兔养殖前期设施投入可控、饲养周期短、资金周转快，适合庭院养殖和适度规模经营。

土门镇地处秦岭山区，山林面积广、饲草资源足。山间野草、农作物秸秆随季节更替，可就地转化为养殖饲料，有效降低外购饲料成本。近年来，当地立足山地资源禀赋，用足用好产业帮扶政策，引导群众发展肉兔养殖，打通肉兔繁育、饲养、销售各环节，让一只只肉兔连起产销两端。

兔舍里，一排排标准化兔舍干净整洁，通风采光设施配套齐全，笼舍里的肉兔膘肥体壮、毛色油亮，见有人走近，便竖起耳朵、探头张望。朱正仁正忙着清扫圈舍、整理饲草。作为村

里的脱贫户，这几年他每年都能拿到3000元产业发展奖补，创业初期的资金压力得到缓解，发展肉兔养殖吃下了“定心丸”。“咱秦岭山里饲草资源丰富，发展肉兔养殖条件好。这几年肉兔市场行情稳定，销路不用发愁，再加上产业奖补政策托底，干事创业更有底气。”朱正仁说。

3年多来，朱正仁坚持科学养殖，规范管理。混合饲草按时按量投喂，粪污定时清扫清运，兔舍通风控温、消杀防疫，一项项制度都落到了实处。种兔选育、仔兔繁育、幼兔分栏、成兔管护，每个环节他都盯得紧，还建起养殖台账，随时掌握兔群长势。养殖场规模一步步壮大。

小产业承载大希望。朱正仁的肉兔养殖，是土门镇培育小微特色产业的一个样本。近年来，全镇牢牢守住不发生规模性返贫的底线，因地制宜把发展特色种养业作为激活乡村发展动能、带动群众增收的重要抓手，精准落实各类产业奖补政策，鼓励脱贫户、监测户发展到户产业，充分激发群众内生动力。一家带一片，小微产业正在秦岭山间落地生根、开花结果。

下一步，土门镇将持续落实产业帮扶政策，引导群众因地制宜发展特色种植养殖，推广标准化肉兔养殖模式，带动更多村民就地就近就业增收。