织金红托竹荪。（省农业农村厅供图）

青山绿水　黔菌味美

——贵州食用菌产业观察

贵州日报天眼新闻记者　邓钺洁

云水边春日暖阳，炊烟里黔菌飘香。走进松桃自治县大路镇长征村的羊肚菌种植基地，棕褐色的羊肚菌错落挺立，菌肉厚实饱满。村民们手持小刀俯身轻采，分拣装箱。

“今年气候好，管理到位，收成肯定没得问题！”种植大户任佳吉信心满满。这片200亩的基地，亩产鲜菌800斤以上，产量预计超16万斤，产值可突破800万元，带动了120余名村民就近务工，去年劳务报酬就发放了160余万元。

一朵朵羊肚菌，正为春日里的乡村描绘好“丰”景，也为农户撑起了实实在在的“致富伞”。

贵州依托山地立体气候优势，因地制宜培育了鹿茸菇、蛹虫草、黑牛肝菌、白参、金耳等工厂化品种，壮大了红托竹荪、羊肚菌、冬荪、马桑香菇等特色品种，特别是作为“产业名片”的红托竹荪，种植规模稳居全国第一，市场需求持续旺盛。2025年，全省食用菌产值达108.5亿元，稳居全国第一梯队；人均产值更是高居全国第5位，较全国平均水平高出68个百分点。这组亮眼的数据，标志着贵州食用菌已成为全国新兴产区的鲜明旗帜。

贵州的“菌”事，更在于其独特的“错季”智慧。乌蒙山区夏秋冷凉的优势被充分激活，平菇、香菇、大球盖菇等品种的错季种植规模显著扩大。当国内大部分地区在炎炎夏日面临鲜菌供应缺口时，贵州却凭借高海拔的凉爽气候，建成了南方优势夏菇生产基地。这些在夏日里依然脆嫩的菌菇跨越山海，为千里之外的佳肴增添了一份来自大山的独特鲜美。

产业的底色，离不开大自然的丰厚馈赠。贵州是国内野生食药用菌资源最为丰富的地区之一，目前已发现近500种野生菌，牛肝菌、松乳菇、红菇、青冈菌等美味野菌早已成为百姓日常餐桌上的美食。这份生物多样性的家底，是“黔菌”品质的天然背书。

与此同时，全省30家“黔菌”体验餐厅正恭候八方来客，让消费者从“田间到舌尖”全方位感受“青山绿水·黔菌味美”的品牌魅力。在乌蒙山腹地，“织金竹荪”与“大方冬荪”更是成为国家地理标志保护产品，品牌名片越来越响亮。

从大山深处的山珍到全国餐桌的新宠，一朵朵小小的食用菌，撑起现代山地特色高效农业的广阔天地，更撑起了万千农户的致富梦想，在绿水青山间描绘出一幅欣欣向荣的产业振兴画卷。

织金红托竹荪

住进『智能方舱』　四季都生产

贵州日报天眼新闻记者　张云开

3月24日，走进毕节市织金县红托竹荪“光伏风电科技方舱”工厂一体化生产示范基地，农户们正有序种植竹荪——拆包、摆菌棒、覆土，大家分工协作，干劲十足。

推开舱门，清爽空气扑面而来。与传统种植模式不同，这里的每个方舱都像一个独立运行的智能工厂。

“这些是普通的土。先做消杀，把虫卵、杂菌都清干净，再喷维生素、氨基酸等营养液，就可以摆菌棒了。”织金县翱徽农业科技发展有限公司生产推广部负责人邵荣海，对方舱化种植红托竹荪的技术要领如数家珍。

相比传统种植模式，红托竹荪智能方舱种植基地项目具有填补反季节、高密度栽培空白，突破地域与空间限制等优势。通过模拟红托竹荪种植环境，借助计算机人机交互与数据交互，配置温控、湿控、光照、新风等智能系统，自动调节光照、养分、二氧化碳及土壤温湿度，保障竹荪生长环境。

“我们打造的不是传统农业项目，而是瞄准珍稀食用菌赛道发起的产业化模式创新，直接针对当前红托竹荪产业规模偏小、品质稳定性不足、供应连续性差等痛点。最终目标是构建一套覆盖全产业链、多方共赢的现代农业产业体系。”邵荣海介绍。

四年前，邵荣海还是织金县一家驾校的负责人。一次市场调研中，他敏锐察觉到红托竹荪的消费增长潜力，当即下定决心跨界转型，发展红托竹荪种植。

大规模工厂化种植食用菌并非易事。邵荣海没有照搬现成方案，而是沉下心探索发展新路径。经过上百次对照试验和反复摸索，他成功掌握了一套具有完全自主知识产权的“竹荪方舱智控栽培法”，菌棒成活率提升至98.6%，菌棒培养周期缩短50天，出菇周期缩短40天，产品优质品率突破90%。

“智慧方舱相比于林下种植，不受季节影响，可以一年四季不间断生产。”邵荣海说，“只要把红托竹荪每个阶段所需的温度、湿度、光照输入系统，它就能自动调节，而且可以通过手机远程操作。”

站在基地规划图前，邵荣海描绘着更为宏大的发展图景：项目全部建成后，不仅将提供上千个家门口的就业岗位，还能通过上下游产业链联动带动村集体经济发展。上游端推动农林废弃物资源化利用和畜禽粪污无害化处理；下游端则拉动深加工、物流等配套环节协同发展，形成贯穿全链条的产业带动效应，真正实现“一产接二连三”的融合跃升。

贞丰黑牛肝菌

企业驯化量产　产能稳居榜首

贵州日报天眼新闻记者　梁圣

3月24日早晨8时，位于黔西南州贞丰县龙兴街道的贵州宏臻生物科技（集团）有限公司已全线开工。在这座占地280亩的厂区里，一株黑牛肝菌的生长仅需45天，不受季节限制，每天有25吨产品从这里发往全国各地。

推开生产车间的菇房，浓烈的菌香裹着湿气扑面而来。五六排货架直通天花板，层层堆满培养瓶，黑牛肝菌从瓶口探出头来，菌盖深褐，根茎粗壮敦实。

“手感很重要，伞边紧实有弹性，是评判出菇的标准。”宏臻生物技术研发部技术员余兴艳守在菇架旁，手指轻轻按压菌盖。从培养瓶送入菇房，黑牛肝菌需经历15天的生长期。技术员每天“三进三出”菇房，随时调整湿度与温度。“差一点都不行。”她说。

黑牛肝菌工厂化量产曾是世界性难题。从“不可驯化”到实现规模化量产，宏臻生物成为国内规模最大的黑牛肝菌工厂化生产基地，这意味着贵州在珍稀食用菌领域占据了一席高地。

在这座“超级梦工厂”里，一株菌的诞生源于机械与人工的精妙配合：原料搅拌、装瓶、灭菌全程机械化，机械臂精准植入菌种；养菌、温控、采菇、分拣则由人工负责。

“目前日产量达到25吨。”公司生产管理部副部长吴金城介绍，2025年12月二期建成投产后，与毗邻的一期工厂形成合力，新一年的产量将会迎来高峰。

这一生产体系来之不易。宏臻生物技术团队每年翻山越岭采集野生菌株，带回实验室逐步驯化，从野生、家养再到工厂化生产，从育种、栽培、养菌、出菇到环境检测，公司手握近60项专利，将不可能变为现实。

技术突破转化为产业领先。吴金城自豪地说，“‘十四五’期间，我们形成了三大核心竞争力，技术上，攻克了黑牛肝菌人工栽培与工厂化量产的难题，实现全年稳定生产，全球领先；产能上，建成全球规模最大的黑牛肝菌生产基地，稳居行业第一；渠道上，产品覆盖全国一二线销售市场，品牌影响力持续提升。”

威宁夏秋平菇

错开的是季节　抓住的是市场

贵州日报天眼新闻记者　潘佳本

2023年初，有着多年菇类种植经验的吴开友，在贵州跑了好几个地方，只为寻找一块“种菇宝地”。最终，在毕节市威宁自治县雪山镇凉山村停下了脚步。

“凉山村的海拔、湿度和温度最适合种平菇——白天光照充足，昼夜温差大，非常适合仿野生种植。”吴开友蹲在菌床旁，手指轻轻碰了碰肥嫩的菌盖。

第一年，他试种了280亩，心里并没有底。但结果超出预期，产量高，品质好。“这里的平菇肉质软糯，味道和山里采的野生平菇一样鲜。”吴开友说，凉山村的平菇深受市场青睐，根本不愁销路。

试种成功，让吴开友信心大增。2024年，他将种植面积扩大到近500亩，亩产值超过6万元，年产值达3000万元。如今，基地每天发货三到四车，产品不仅销往湖北、广东、浙江、上海等地，还出口到美国、马来西亚和缅甸。

吴开友的底气，不仅来自多年积累的种菌经验，更来自威宁这片土地的独特禀赋。威宁地处乌蒙山区腹地，低纬度、高海拔，夏季平均气温仅为18℃至22℃。当全国其他平菇主产区因高温无法出菇时，威宁的夏秋平菇正好填补市场空白，形成独特的“黄金窗口期”。

“别人没货的时候，我们有货，这就是我们的秘密武器。”吴开友说，错季生产加上差异化种植，既避开了竞争激烈的旺季，又能以远高于旺季的价格销售，实现提质增效。

近年来，威宁大力发展夏秋平菇错季种植，建成南方最大的夏菇生产基地。全县平菇种植规模达3740亩，产品单价比其他主产区冬春季节高出40%以上。目前，已形成“龙头企业+合作社+农户”的发展模式，带动数千户农户参与夏菇种植。平菇产业，成为当地群众增收致富的重要支柱。

邵荣海介绍方舱种植红托竹荪的技术要领。
贵州日报天眼新闻记者　张云开　摄

工人采摘新鲜黑牛肝菌。
贵州日报天眼新闻记者　梁圣　摄

平菇基地群众务工忙。
贵州日报天眼新闻记者　周阳　摄

生态积分能贷款　民宿翻修迎客忙

贵州日报天眼新闻记者　万芬

3月17日，铜仁市江口县梵净山薄雾笼罩。山脚下的梵雅居民宿里，主理人杨建平正坐在大厅和堂弟杨胜唠家常：“今年春节，新装修的民宿能准时营业，多亏你去年给我推荐的‘梵净生态账户’政策。”

看中家乡的旅游市场潜力，2021年江口县梵净山村的杨建平回乡修建了梵雅居民宿。一开业，生意就十分火爆。“梵净山的好风景，成了我们最有力的引流手段。”杨建平笑言。

然而，随着旅游市场的不断发展，民宿老旧的装修风格成了经营上的一大阻碍。杨建平计划2025年9月启动装修，赶在2026年春节前完工营业，可装修的资金该从哪里来？

就在杨建平一筹莫展时，堂弟杨胜的一番话点醒了他，“为什么不试试‘梵净生态账户’？账户里有积分的话，去银行贷款不仅不用抵押，还能兑换优惠减免利息。”

“梵净生态账户”是铜仁市创新推出的生态产品价值实现机制。它将企业和个人的生态保护、绿色生产、低碳生活等行为量化转化为“生态积分”，让“绿水青山”变得可量化、可变现、可增值，打通了生态价值向经济价值、民生价值转化的通道。

按照“梵净生态账户”的评定标准，杨建平凭借自家的山林、土地，以及名下的新能源汽车等资产，累计兑换到300生态积分。凭借这些积分，他成功从银行获批50万元贷款，解了民宿装修的燃眉之急。

杨胜放下手中的茶杯，笑着回应，“可不是嘛！我家的民宿，当初也是靠‘梵净生态账户’解决的资金难题。”

杨胜经营的梵净山漫居民宿，与杨建平的梵雅居民宿相距仅760米。两家民宿有着共同的困境，开业时间久，基础设施相对陈旧，客流量日渐下滑，亟需通过装修改造提升品质、改善经营状况。

“你家民宿翻修后，客流一下子就涨起来了。现在我家的12个房间也重新刷了墙，换上了新的木质家具，客人来了都说住着更舒服。今年春节，民宿基本天天满房。”杨建平对杨胜说道。

“咱们得更加爱护梵净山的一草一木，争取攒下更多生态积分。”杨胜说，“只有把生态保护好，才能真正将生态优势转化为发展优势。”

据了解，铜仁市已开通“梵净生态账户”21万户，依托该账户发放的生态金融贷款超110亿元。如今，“保护生态有收益、绿色发展有底气”的理念，已成为当地群众的普遍共识。

今年前两月　我省快递业务量同比增超三成

本报讯　（记者　**朱登芳**）贵州省邮政管理局近日发布2026年前两月邮政行业运行情况，数据显示，2026年1至2月，邮政行业寄递业务量累计完成2.96亿件，同比增长23.36%。其中，快递业务量累计完成2.39亿件，同比增长34.38%。

从业务类型看，今年前两月，同城快递业务量累计完成1818.39万件，同比增长0.48%；异地快递业务量累计完成2.21亿件，同比增长38.22%；国际/港澳台快递业务量累计完成1.56万件，同比增长27.52%。同城、异地、国际/港澳台快递业务量分别占全部快递业务量的7.61%、92.38%和0.01%。

此外，今年前两月，邮政行业业务收入（不包括邮政储蓄银行直接营业收入）累计完成28.88亿元，同比增长11.77%。其中，快递业务收入累计完成20.87亿元，同比增长11.87%。

贵阳市入选全国首批城域　“毫秒用算”专项行动实施城市

本报讯　（记者　**杨学安**）近日，工业和信息化部办公厅正式印发《关于组织做好2026年度城域“毫秒用算”专项行动的通知》，并公布了全国首批专项行动实施范围名单。贵阳市凭借在数字基础设施建设和算力网络布局方面的基础与规划，跻身首批入选城市行列。

此次城域“毫秒用算”专项行动的核心目标是构建低时延、高可靠的城域网络，旨在实现算力资源在城域范围内的毫秒级互联、便捷接入与高效可达。该行动将为人工智能、工业互联网、远程实时控制等对网络时延极为敏感的关键应用领域，提供坚实的高品质算力网络基础支撑，从而有力助推新质生产力的培育与发展。

根据部署，贵州省通信管理局将联合省工业和信息化厅，加强对贵阳市相关工作的调研与指导，组织相关部门及企业，加快推进专项行动的具体落地实施。重点工作方向包括：进一步优化城域网络架构与布局，着力提升毫秒级算力服务的供给能力与质量，并积极探索和丰富在本地特色产业及场景下的算力网络融合创新应用。

康命源跨界布局超高纯石墨粉　填补国内“卡脖子”技术空白

本报讯　（记者　**陈露**）近日，康命源（贵州）科技发展有限公司董事长王华透露，该公司子公司贵州九渊新材料有限公司聚焦的超高纯石墨粉项目已进入试生产阶段，该产品投产后将填补国内相关领域空白，打破国外技术垄断。

据了解，国内第三代半导体材料所需的超高纯碳粉长期以来90%依赖进口，国内企业缺乏稳定批量生产能力，成为制约相关产业高质量发展的“卡脖子”环节。

高纯石墨粉未来的应用前景与广阔的市场，则是企业毅然决然从管道行业跨界到新材料研发领域的重要考量。

“九渊新材料将分阶段推进碳化硅粉、人造钻石、人造金刚石及核工业用石墨材料等产品的研发与生产，持续完善‘材料-器件-应用’协同发展链条。”王华说。

此次跨界布局源于康命源扎实的科研底气。公司联合浙江大学、中科院贵州绿色建材研究院、贵州大学、华南理工大学等研发机构组建高分子材料研究院，持续提升科创实力，每年研发投入占公司销售额的6%左右。

作为国家级专精特新重点“小巨人”企业、国家级绿色工厂，康命源自2016年投资建厂、2017年建成投产后，发展势头强劲。自主研发的塑料管道产品解决了行业接头脱落、漏水难题，将埋地用管道寿命提升至50年以上，产品远销四川、江苏、湖南等地。

习水一品红公司　带动万户椒农增收

本报讯　（记者　**李政林**）3月19日，遵义市习水县一品红农业开发有限公司辣椒育苗基地里，农户们正忙着将辣椒种精准播撒进培植盘。自2017年入驻习水，一品红完成从单一收购加工到育苗、种植、深加工、销售全链掌控的蜕变，让小辣椒成了当地群众的“致富椒”。

找准品种“芯片”，是企业壮大发展的关键。近年来，一品红与科研院所深度合作，打造鲜食、发酵、干制全品种矩阵。生产端的提档升级，让辣椒价值实现倍增。现已建成各类生产线10余条，日处理辣椒能力达上百吨，开发油辣酱、泡辣椒等多系列12款单品，线上线下热销。

据了解，该公司依托200亩核心示范基地，推行“企业+基地+农户”模式，带动习水20余个乡镇发展5万余亩订单种植。同时，企业每年提供数千亩优质种苗，派驻技术员上门指导，进行标准化栽培。目前，项目累计带动约万户、4万余人增收，户均增收约1.1万元。此外，一品红还通过基地务工等多元机制，让群众深度共享产业红利。

逅唐拼配茶出口越南

本报讯　（记者　**徐春燕**）近日，贵州逅唐茶业生物科技有限公司一批157箱拼配茶，在上海港顺利完成拼箱装船，发往越南海防港。这是遵义综保区助力本地茶企在2026年实现的第二单茶叶出口业务。

据悉，贵州逅唐茶业是遵义引进的现代化茶饮企业，从事茶叶研发、拼配、生产及供应链服务，是国内新茶饮领域的核心供应商之一。此次出口的拼配茶风味贴合东南亚市场需求。

近年来，遵义综保区聚焦茶叶、白酒、辣椒、中药材等特色优势产业，不断完善外贸综合服务体系，打通“产地集货—综保服务—港口出运—海外清关”全链条通道，持续优化通关效率、降低物流成本、提升服务质效，切实当好企业“出海管家”。

据了解，2025年，遵义综保区外贸综合服务团队已开展政策宣讲36场，走访企业138家次，建立免费外贸综合服务机制，助力轮毂、刺梨、李子、白酒、茶叶等19类农特轻工产品出口，服务企业进出口货值达7.47亿元。

本版责编：胡卡妮　高　艳　版式设计：蔡桂莉　陈欢欢