



九月的金黄的稻浪与乌黑的木耳在黔东大地交相辉映时,看到的不仅是丰收的喜悦,更是一个山区县通过农业现代化实现跨越发展的生动实践。

在印江土家族苗族自治县,一场创新“水稻+黑木耳”轮作体系,巧用土地与产业“加减乘除”四算法,正悄然改变着传统农耕模式。这套组合拳,帮助当地农民在土地效益、生态保护、劳动力价值和产业融合上书写了四本“致富账”,实现粮食安全与经济效益的双提升,共同谱写着新时代山乡巨变。

土地效益账 从“单季收”到“双季赚”,1+1>2 效益凸显

深秋时节,印江自治县合水镇兴旺坝区的稻田里,金黄的稻穗刚被收割完,黑色的木耳菌棒便整齐铺满田垄,勾勒出一幅“秋收秋种无缝衔接”的现代农业新图景。

这片曾因“一季水稻一季闲”而低效的土地,如今通过“稻+耳”的轮作模式,实现年均产值从数千元跃升至四万元,“1+1>2”的效益公式正在黔东大地书写答案。

“过去种一季水稻,扣除成本每亩只能赚500元左右。”卢华洋,这个与水稻打了大半辈子的土家汉子算起传统种稻的经济账时也不禁感慨,“现在上半年种水稻保障粮食安全,下半年利用稻茬空当期种黑木耳,每亩能产干耳1280斤,按市场价每斤30元算,仅木耳收入就超过3.84万元。”

“水稻+木耳”的轮作模式,是印江探索现代农业发展,实现“粮经”作物优势叠加的“加法题”。合水镇党委书记李坤表示,土地产出比不高,就易陷入“一方水土养不活一方人”的发展困局,再好的农田多年不轮种,也会导致土壤肥力下降、病虫害累积出现减产减收。

通过时空互补,可让土地“全年无休”,这是“稻耳轮作”的优势和胜势。每年4月至9月,稻田金穗摇曳;10月至

次年3月,同一地块变身黑木耳“温床”。水稻收割后的秸秆和残留有机质为木耳提供天然养分,木耳种植后的菌渣经发酵处理后反哺土壤,形成两种产业的互补闭环。可使土地利用效率提升10%,单位面积产出增长30%,真正实现“一地双收”。

为保障农民收益,当地还构建了“企业+合作社+农户”的利益联结机制。引进4家强村富民工坊为全镇兴旺、高寨等7个村40余户稻耳轮作种植大户提供菌种和技术指导,合作社组织生产管理,农户以土地或劳动力入股。目前,该镇已发展稻耳轮作基地700余亩,带动300多户农户年均增收700元以上。

“以前种地靠天吃饭,现在有了政策兜底,风险小了,收入稳了。”兴旺村村民卢江桃笑着说。她将自家1亩地入股合作社,每年除土地流转费外,还能通过务工获得1.8万余元收入。

实践证明,通过科学轮作与生态循环,低效农田可变身“聚宝盆”。这片稻田里的“时空接力”,很好破解了“单季收”的困局,更走出了一条粮食安全与经济效益兼顾共赢的现代农业新路。

作物利用,减少了养分流失。

传统农业中,冬季农田抛荒易滋生杂草、病虫害,导致来年农药化肥使用量激增。而稻耳轮作通过“水稻—木耳—菌渣还田”的闭环,将农业废弃物转化为有机肥料,每亩减少秸秆焚烧2吨,可有效降低二氧化碳排放。同时,木耳种植需保持田间湿润,无形中增加了冬季土壤含水量,减少扬尘污染。这笔生态账,不仅守护了“蓝天碧水”,更为碳汇交易、绿色认证铺平了道路。

“做减法,就是要砍掉低效环节,集中资源办大事。”分管食用菌产业的板溪镇副镇长付超坦言,过去分散种植、粗放管理导致农产品竞争力弱,必须通过“瘦身”实现轻装上阵。具体而言,当地从三方面切入:

——减成本:把过去破坏生态在当地砍伐木材加工木屑原料模式,改为从外引进低成本复合型木屑原料替代,并将每年回收的菌棒中优质原料进行再利用,每袋菌棒成本可降低0.1元。

——减风险:建立“公司+合作社+农户”风险共担机制,由公司统一提供菌种、技术指导 and 保底收购,农户只需负责田间管理,抗风险能力显著提升。

——减污染:推行菌棒集中回收再利用模式,把废原料加工成生物颗粒燃料,淘汰小作坊用煤烧锅炉蒸汽灭菌的低效模式。同时,废弃菌棒经粉碎后就地用于生产有机肥,形成闭环产业链。

从土壤板结到沃野千里,从面源污染到养分循环,从高碳排放到碳汇富集,在这场绿色变革中,印江正以“减法”思维,减去产业“负资产”,走出一条生态与经济效益双赢的可持续发展之路。

算清「四本账」 干出新天地

——印江「加减乘除」重塑稻耳轮作新法则

特约记者 王东 通讯员 邹雪庆

劳动价值账 从“季节闲”到“全年忙”,产业放大“乘数效应”

今年,板溪姑娘李江艳跨区域,与从浙江慕名而来的田善仓、周根弟等人,在合水镇高寨、官庄、三坪等村的稻田里种下近400亩黑木耳,雇用了上百名当地群众负责田间管理、稻耳采摘。这一模式并非简单的作物轮换,而是通过“水稻+木耳”的时空错位种植,让土地利用率和农民劳作时长实现双提升。

过去农民“种一季,闲半年”的冬季收入空白期,如今被黑木耳种植填补,田间地头从“闲田”变“热土”,农民身份从“靠天吃饭”的体力劳动者转型为“懂技术、会管理”的新农人。这条产业变迁之路不仅创造了数万个就业岗位,更通过科技赋能和品牌建设,释放出乡村产业发展的“乘数效应”。

“以前冬季最多就是管油菜,农闲时只能烤火消磨时间,现在一年四季都有活干。”官庄村村民杨姜芬的转变印证了这一变化。她通过技能培训掌握了木耳接种、挂袋、采收等全套技术,成为村里首批“职业农民”。

据统计,种植100亩稻耳轮作田,全程机械化种植夏季水稻管理仅需1到3人,而冬季木耳采摘需40至80人,按每人每天70元工资计算,仅冬季雇工支出就达数十上百万元。更关键的是,农民通过参与技术培训,从“体力型”劳动者升级为“技术型”人才,人均年增收4000元以上。

稻耳轮作模式的成功,离不开印江自治

县对全产业链的深度布局。在板溪、合水等种植大镇,产业已涵盖制棒、接种、采摘、加工、销售等全环节。农民既能通过土地流转获得稳定收入,又能“离土不离乡”就近务工。

零零后青年张颖回乡创办木耳加工企业,年加工黑木耳菌棒超200万棒。“家乡的产业有了奔头,我们回来也能大展拳脚。”张颖说。

稻耳轮作模式的推广,不仅解决了土地撂荒和农民增收问题,更通过产业聚人、科技育人、品牌留人,为乡村振兴注入持久动力。年轻人回流带来的创新活力,与中老年农民的技术沉淀形成互补,构建起老中青结合的人才梯队。

“村里以前很冷清,现在村播小分队也开始走村串户,赶场收卖‘土货’,卖货郎叫卖变成了收货郎的吆喝。”板溪镇副镇长吴敏敏锐观察到,农民主动学习电商、直播等新技能的热情高涨。这种内生动力,正是印江黑木耳等农特产品乘“云”上山好时机,也是乡村振兴最宝贵的财富密码。

乡村振兴,需以产业为基,科技为翼,品牌为魂。印江的稻耳轮作模式的“乘数效应”,实现从“季节闲”到“全年忙”,梵净山下的稻田里,“稻+耳”正书写着新时代“三农”工作的生动答卷。

产业融合账 从“卖原料”到“卖品牌”,链条延伸破除发展壁垒

“现在不仅要会种,还要会卖。”37岁的任江霞是印江乐趣电商直播孵化基地的一名主播,她道出了当地农民的转型心声。

过去,印江的黑木耳以干耳形式销售,附加值低,市场竞争力弱。如今,通过政府组织的“新农人”培训计划,传统农民逐渐掌握了现代种植技术和市场营销能力,成为既懂生产又懂销售的复合型人才。

这种转变吸引了大量年轻人回流。80后创业者杨康在印江经济开发区创立了乐趣电商,打造印江乐趣电商直播孵化基地,带动黑木耳、香菇等多种食用菌的销售。

在杨康的食用菌包装车间里,从板溪、合水等稻耳轮作基地运来的木耳,经过包装后,或独立成盒,或与香菇、鹿茸菇拼配成新品,身价倍增。杨康介绍:“过去只能卖干耳,现在我们食用菌有3个类别18个产品,成功打入粤港澳大湾区市场。”

“稻耳轮作模式要走得远,必须跳出‘卖原料’的低端循环。”印江自治县食用菌技术指导服务中心主任温良荣指出,产业升级需向科技和品牌要效益。在木黄镇,集菌种研发、生产加工、科普教育于一体的黑木耳产业园区已初具规模,通过标准化生产提升产品竞争力。

品牌建设更是成效显著。该县打造了

“梵净蘑菇”区域公用品牌和“梵净菇粮”“自然朵”等企业自有品牌,统一设计包装、制定质量标准。

“目前,‘印江黑木耳’已取得全国名优特新农产品证书,正在努力将‘印江黑木耳’培育成国家地理标志保护产品。”温良荣说。

品牌化打造,目的是进一步扩大印江黑木耳品牌影响力,让这款农特产品走出大山,走向世界。

产业融合的触角还延伸至文旅领域。木黄镇将黑木耳生产基地与红色文化、乡村旅游等资源结合,打造“农耕体验+”精品乡村旅游线路。游客可参与或观看木耳采摘、烹饪制作等环节,亲身感受“小木耳”背后的文化魅力。

目前,印江已形成木耳“种植—加工—销售—文旅”的完整产业链。数据显示,2024年,全县稻耳轮作黑木耳种植4000万棒,综合产值超2亿元。通过“梵净山珍”区域公用品牌建设,产品溢价率逐年上升,真正实现了从“卖原料”到“卖品牌”的跨越。

从田间地头到直播间,从干耳销售到品牌溢价,以稻耳轮作为基的黑木耳产业变革,是印江在山区探索产业融合、实现高质量发展的生动缩影。“小木耳”正书写着乡村振兴的大文章。

采访手记

土地不会说话,但数据会发声;产业不会算账,但市场会验证。印江“稻耳轮作”模式,用数据证明了“1+1>2”的农业新逻辑。它不仅是土地的高效利用,更是生态的保护、劳动的增值、产业的升级。但推广中仍存在技术门槛高、资金投入多、市场波动大等问题。对此,需要政府、企业、农户共同发力,算好这笔“大账”。

印江“稻耳轮作”的四本账,算的是经济账,更是民生账、生态账、未来账,目的是让每一寸土地都成为增收“金算盘”,让每一份劳动都收获“金果子”,共同绘就乡村振兴的壮美画卷。

