

盐山县东孙村村民冯金鹏种蘑菇，和别人不一样。蘑菇只有“六成熟”，就都被他采了下来——

他种的蘑菇，为啥这么“小”

本报记者 李昕也 本报通讯员 付瑞枝 张文娟 摄影报道

1月10日，在盐山县常庄乡大卢村的平菇大棚内，阵阵菇香扑鼻而来，一簇簇鲜嫩的平菇破膜而出，长势喜人，工人们正忙着采摘、装箱。

大棚负责人冯金鹏目前拥有43个平菇棚，1个900立方米的保鲜库，是当地小有名气的“种菇大户”。

小小的平菇看起来不起眼，却蕴藏着致富“蘑力”。“最近每天都能采1万斤，按照每斤1.4元的批发价，一天的销售额就能过万元。”看着大棚里忙碌的场景，冯金鹏喜不自禁。



冯金鹏查看平菇品质。

种菌龄抗老化，能达60天，而且成本低。“种植平菇一年需要使用10吨的雪糕棒，比用传统玉米芯或棉渣要节省两万多元。”

除了在培养菌种上做文章，冯金鹏还打起了菌棒原材料的主意。“菌棒的主要原料是玉米芯、豆粕、麸皮。去年，常庄乡大面积种植了棉花，如果用棉花秸秆代替玉米芯，每吨能省70元—80元。”

两个多月前，冯金鹏用两万斤的棉秆作配料用于试验。他给记者算了一笔账：玉米芯的用量每年能达到1000吨，如用棉花秸秆代替成功，一年能省7万元。另外，棉花秸秆的营养成分比玉米芯要高，这样既可以减少麸皮的用量，又能降低成本。

3

小平菇撑开“致富伞” 幸福生活有“蘑力”

“平菇从当年的8月到来年的5月都能持续产出，现在我家光卖平菇一年就能纯收入七八万元。”常庄乡东孙村村民王玉华，是冯金鹏的忠实“追随者”。

王玉华以前种玉米、小麦等传统农作物。2018年冯金鹏回村后，王玉华就开始跟着他种植平菇，如今已有4个种菇大棚。

“冯哥种植经验丰富，给我们提供技术支持，跟着他干不仅放心，还省心。”王玉华告诉记者，种植平菇风险小、门槛低，平时种植户只负责浇水、采摘就可以。“我们这种小规模种植户自己不配料、装袋，那样人工成本高，从冯哥那直接买菌棒，每袋可节省0.2元至0.3元，品质也更有保障。”

现年54岁的村民王凤俊，在冯金鹏的平菇大棚已工作了5年多，每天负责浇水、通风、采菇。她说：“工资按天计酬，每天七八十元，时间灵活也不累，还能补贴家用。”

“平常过来装袋、采菇，一天能挣100多元，不耽误在家干农活，一举两得。”一位正在采菇的村民说道。

如今，在东孙村和冯金鹏学习种菇的种植户已有5家，都有了不错的经济效益。冯金鹏的大棚长期工有20多人，在制作菌棒和采摘平菇繁忙时，临时工多达100余人，实现了村民在家门口就业。

1

返乡后重拾老本行 采菇以“小”取胜

今年53岁的冯金鹏，是盐山县常庄乡东孙村人。1993年，22岁的冯金鹏举家去了黑龙江。在那里，他学习了种植平菇和黑木耳，之后一干就是18年。2011年，冯金鹏夫妻随女儿到天津务工，7年后，两人回到了老家盐山。

“在黑龙江种菇忙习惯了，到天津后闲了下来，总感觉少点啥。看着孩子们都已成家立业，我和妻子一商量，还是回老家找点事干才充实。”冯金鹏说。

当时，冯金鹏发现本村没有种植平菇的农户，大都种植玉米、小麦等传统农作物，而他拥有近20年的平菇种植经验，平菇的经济效益又远远高于其他农作物。考虑到盐山的气候不宜黑木耳的生长，但对平菇影响不大，冯金鹏决定重操旧业，继续种平菇。

虽然冯金鹏种植经验丰富，仍然不敢冒进。第一年，谨慎的他只建了1个大棚

进行种植，当年纯收益两万多元。

“我种植的平菇不仅肉厚柄短，而且味道鲜美。当天采摘当天销售，确保新鲜，批发商都是回头客。”说着，他娴熟地用手掐住菇根，轻轻一扭，整朵平菇轻松采摘下来，不一会儿就采满一筐。

其实，冯金鹏的“掘金密码”不仅仅是因为平菇种得好，而是他会打差异化营销——以“小”取胜。

“菌棒长出菇蕾后，很多农户五六天后采摘，就是常见的大叶菇。而我种的平菇三四天后采，也就是六成熟时摘。这时候的平菇个头小，虽然没有大叶菇占分量，但品相好、口感嫩，价格每斤也比大叶菇高出0.5元。”

蘑菇种得好，当然不愁卖，旺季时甚至供不应求。冯金鹏及时与周边县市的大型商超、蔬菜批发市场建立了合作关系。

2022年，冯金鹏的平菇种植规模实现了跨越式发展。除了东孙村的13个棚，他又在常庄乡大卢村建了30个大棚，成为了当地小有名气的“种菇大户”。

“1个大棚能放两万多个菌棒，这些大棚年产量在900多吨。平菇批发价每斤在1.4元—2.5元，产量少时还能卖到三四元1斤，每年的纯收益近60万元。”冯金鹏说。

2

打好种植“小算盘” “双管齐下”降成本

在平菇种植大棚里，一排排一尺长的白色菌棒摆得整整齐齐，菌棒两端开口处伸出一朵朵“蘑菇伞”，鲜嫩肥厚。

“你看看，这些马上可以摘了，那边的还得等几天。种平菇主要是掌握好湿度和温度，再有就是通风……”说起种平菇，冯金鹏打开了“话匣子”。他告诉记者，平时除了采菇，也要做好疏蕾，这样才能保证平菇的生长质量。

“蘑菇种植是个精细活，从配料、养菌到出菇，每一个环节都要严格把控。”冯金鹏说着，小心翼翼地打开塑料薄膜，展示袋里长出的纤细菌丝。“你看，这些菌袋是浓白色的，说明菌丝正在萌发。菌丝越密、颜色越白，说明菌袋发得越好，到时候平菇长势也就越好，过不了几天小平菇就会破巢而出。”

冯金鹏说，当地多用玉米芯或棉渣培养菌种，但培养出的菌种菌龄只有40天，出菇数量受限，而使用雪糕棒培养出的菌

不放烟花爆竹
安全文明过节