



职工面对丰收的猴头菇，露出幸福的笑容



标准化管理



大棚种植基地



科学灭菌



罐装“蒙字标”黑木耳



采摘赤松茸



采摘黑木耳



严格按照标准对木耳进行挑选、分类



晾晒黑木耳

## 转型求发展 致富“菌”向前

□ 侯广安

眼下，正是黑木耳采摘的季节，笔者走进满归森工公司白马林场黑木耳种植基地，只见棚内棚外，吊袋木耳、地摆木耳竞相“绽放”，黑黝黝、肥嘟嘟，十分喜人；洁白如玉的猴头菇从一朵朵菌棒的小孔里争先“挤”出头来，职工们正在娴熟地采摘、晾晒成熟的黑木耳，看得出，这又是一个丰收的好年景。

白马林场食用菌基地始建于2012年，开始小面积试验栽培黑木耳，后又经过大量的论证研究，以及对黑木耳产业发展前景的探究，加之自治区、森工集团的政策支持，一步步确定了以食用菌为主产业的发展格局，黑木耳脱颖而出成为主打产品。基地扩建于2017年，目前基地占地约120亩，在册职工93人，具备年产200万袋制菌能力，一次性可困菌100万袋，每年可培养反季菌袋40万

袋，拥有日接菌2万袋液态接种生产线一条，蒸汽灭菌锅4口，日灭菌2万袋，生产车间1040平方米，三级菌培养车间3200平方米，加工车间420平方米，食用菌种植大棚45架，晾晒大棚4架。2019年9月，基地的冷源牌罐装木耳获得第十六届中国林产品交易会金奖，2023年3月食用菌基地产品通过“蒙字标”认证。

在转型发展过程中，满归森工公司大力发展种植业，并把白马林场确定为木耳种植示范基地。白马林场充分发挥党组织政治核心和引领作用，聚焦中心工作提出“党建强、经济强”的工作思路，以“促绿色发展、争转型先锋”为载体，把党支部建在产业链上，把党员凝聚在绿色发展中，努力实现“党旗下成为发展标兵，转型路上使产业更兴职工更富”的奋斗目标。

2023年，按照满归森工公司对食用菌产业的发展要求，白马林场食用菌基地计划生产三级菌袋黑木耳100万袋，蘑菇40万袋，预计产出黑木耳等干品8000斤，预计产值360万元。增加中型粉碎机、烘干机等生产设备扩大生产规模，加快“百万袋”生产基地建设，规范生产流程，使产品结构和产品布局进一步优化，产业功能进一步发挥和拓展，科技创新、转化、推广和服务能力进一步完善，实现产业功能多元化、结构生态化、技术高新化、栽培标准化、生产集约化、质量安全化、产业发展持续化。

截至目前，白马林场黑木耳干品以市场批发、摊点零售、超市零售、电商销售等“线上”“线下”形式进行销售，已经销往哈尔滨、秦皇岛、青岛等国内多个城市。

本版图片均由麻艳摄