



功成不必在我 功成必定有我

——记“全国劳动模范”什邡市湔氐镇食用菌协会理事长张文平



“全国劳动模范”张文平

“作为一名基层科技工作者,能够获得‘全国劳动模范’这一至高无上的荣誉,我很自豪。这是对我工作的肯定,同时也对我提出了更高的要求,肩上的担子更重了,身上的责任也更大了。”刚获得2020年“全国劳动模范”的什邡市湔氐镇食用菌协会理事长、高级农技师张文平倍感荣幸。

创新技术,成功培育黄背木耳;助农增收,技术服务惠及群众;精准帮扶,为喜德县脱贫注入强劲力量……30多年来,张文平在食用菌行业阔步前行、载誉归来。“作为四川农技协代表,能获此殊荣,是对全省农技协工作的肯定,他是我们农技协的骄傲。”省科协相关负责人告诉记者。

和品质极其不稳定,给产业带来了巨大的困扰。“只有选出优质、高产、抗逆性好的新品种,毛木耳产业才能实现可持续发展。”张文平介绍,2015年,协会与四川省食用菌创新团队开启了黄背木耳新品种的选育、试验、示范工作,现已筛选出适宜什邡市种植的黄背木耳新品种5个(43012、AP23、AY13、白木耳、川白一号)。今年,这几个新菌株在全镇示范种植了20万袋,长势、产量都非常不错。

让张文平意外的是,前段时间,他们种植的白木耳突然成了“网红产品”。“白木耳又叫玉木耳,因其长得与银耳很像,很多人误以为就是银耳。”张文平解释道,其实白木耳是一种颜色为白色的食用菌,是食用菌家族的新品种。这种食用菌对环境要求比较高,不容易种植,但它口感好、营养价值高,每公斤卖价也比黄背木耳高出16~18元,而且它还具有特别出色的保健功效,能提高人体抗病和抗衰老能力,深受消费者喜爱。

品种更新了,种植技术、种植材料也必须得跟上。于是,协会成立了科技示范小分队,大力推广新技术、新品种、新材料、新工艺。张文平介绍,这些年,协会研发了食用菌微喷技术、绿色防控技术、水源净化处理技术、煤改气灭菌方式等科研成果32项,不仅提升了食用菌品质,更重要的是节能环保,为保护生态环境起到了积极作用。“协会研发推广的新品种、新技术、新材料一直名列国内前茅,其中,协会主研的‘特色食用菌新品种及高效栽培技术研究’和‘毛木耳优良种质和新品选育及精准化栽培技术研究’成果获得了四川省科技进步二



张文平(前排左)在指导农户技术

等奖。”张文平自豪地说。

目前,协会的技术服务已辐射到德阳、成都、广元、宜宾以及贵州遵义、福建漳州、陕西宝鸡、河南西峡、江苏丰县、山东鱼台等地,吸引了全国各地的种植户前来“取经”,产品也远销越南、老挝等国家。

服务群众 实现就业增收致富

检验新品种、新技术的成效,最有效的方法就是实践。张文平介绍,协会基地建立了3亩标准棚架,出耳场和试验基地,专门供建档立卡贫困户、种植户实地观摩和学习,每年定期开展菌种知识、制袋技术、病虫害防治等线下技术培训班30余期。与此同时,协会在不同的生产季节还组织科技小分队,深入农家院落开展实用技术现场培训。

培养基水分干湿度要合适,灭菌

一定要彻底,发菌时要勤测温度……“培训中,我们把生产经验丰富的种植能手请上讲台,为大家讲解种植技术和经验,使大家在相互交流中共同提高技术水平。”张文平说,协会每年培训种植户3000余人次,发放各类技术资料1万余份。

近年来,协会创新培训方式,充分利用短信、微信等方式进行技术指导,引导建档立卡贫困户、种植户进行技术更新和病虫害防治。“现在,种植户只要一遇到问题,在微信群里一发,我们的技术人员立即就会对其进行解答。”张文平介绍,协会长期围绕木耳生产为种植户提供生产技术、病虫害防治、极端天气情况、生产资料价格、产品销售价格等信息,并随时进行关键技术指导,实时跟进使用效果。

此外,协会还积极吸引农户到基地务工,为其提供就业岗位。张文平介绍,目前协会为湔氐镇2万余人解决了就业问题。

通过张文平的不懈努力,协会先后获得了“德阳市先进农技协”“四川省百强农技协”“中国科协科普示范基地”“全国农业标准化示范区”等称号。在协会的助推下,湔氐镇也被国家质量技术监督局评为无公害农产品生产基地,被中国乡镇企业协会食用菌产业分会授予“中国黄背木耳之乡”称号。

“这些荣誉称号的获得是对协会的肯定,也推进了湔氐镇食用菌产业的发展,为建档立卡贫困户、种

植户通过产业脱贫致富奠定了坚实的基础。”张文平说道。

精准帮扶 为贫困地区脱贫尽力

2020年11月17日,四川传出好消息,省政府批准凉山州普格县、布拖县、金阳县、昭觉县、喜德县、越西县、美姑县7县退出贫困县序列,至此,我省88个贫困县全部清零。在凉山州的脱贫攻坚进程中,张文平带领协会也贡献了绵薄之力。

自2018年开始,张文平长期为喜德县提供食用菌种植技术指导,进行精准帮扶,促使当地农户增产增收。张文平介绍,喜德县是什邡市的对口帮扶县,受当地农业农村局的邀请,他通过考察发现,喜德县光明镇则果村的地理条件非常适合种植平菇,特别是姬菇。为此,张文平把湔氐镇成熟的技术引入喜德县,并带领技术人员赴大凉山示范推广,指导种植户栽培。通过精心培育,第一批姬菇出菇后令大家喜出望外,不仅品相好,而且味道更绝。“因喜德县日照充足、温度适宜,种植出的姬菇口感独特。做食用菌这么多年,我从没吃过这么香的姬菇。”张文平感叹道。

两年来,通过技术帮扶,协会为喜德县的农业发展、脱贫攻坚注入了源源不断的力量,使喜德县的食用菌种植规模和农户收入都发生了翻天覆地的变化。张文平告诉记者,今年,喜德县投资了200余万元,发展平菇、姬菇、黄背木耳50余万袋,农户增收致富的信心更足了。

助农、富农、亲农,张文平脱贫攻坚的事迹广受好评,他先后获评“德阳市劳动模范”“德阳市十大杰出青年农民”“德阳市农民拔尖人才”“四川省农村优秀人才”“四川省劳动模范”“全国科普惠农兴村带头人”等荣誉称号。“未来我要沿着‘十四五’的蓝图,以‘全国劳动模范’为鞭策,做大做强食用菌产业,助力乡村振兴,让黄背木耳成为四川的靓丽名片,让其搭上中欧班列享誉国内外。”张文平坚定地说。(本报记者 廖梅)

本版责编:肖小红 美编:乌梅

引进推广 年产值超7亿元

黄背木耳,又称毛木耳,因外面有较长绒毛而得名,是一种食药兼用的大型真菌,其耳片脆滑、清新爽口,有“树上垫皮”之美称。张文平介绍,与黑木耳相比,黄背木耳耳片大厚、质地粗韧,且易栽培、易管理,价格低廉,适合大众消费。

发现黄背木耳的价值后,张文平与父亲不断钻研技术,于1987年成功引进适合四川种植的黄背木耳品种,并进行示范种植。随后,张文平一边种植一边探索,通过反复试验、示范,成功掌握了黄背木耳的栽培技术。当年,张文平栽培的4000袋黄背木耳大获丰收,在当地引起了强烈的反响。

随着技术的成熟,1997年,在各级科协的指导下,张文平牵头成立了什邡市湔氐镇食用菌协会,他担任副理事长,负责技术的研发,推广工作。协会成立后,积极发展会员,带动种植户大力发展黄背木耳,种植规模也随之扩大。随着协会的发展,2012年,张文平担任协会理事长。

如今,协会会员达到2300余户,发展科技示范户15户,黄背木耳种植规模成倍增加。截至2019年,全镇种植黄背木耳达1.5亿袋,实现销售收入7.2亿元,去年全镇仅食用菌一项人均纯收入就达1.29万余元。

技术创新 做大做强食用菌产业

在张文平看来,产业要实现长足发展,技术创新很重要。为此,他一直注重新品种、新技术的研发。张文平介绍,协会坚持走产学研相结合的发展之路,先后聘请了中国农业大学、华中农业大学、四川农业大学、四川省食用菌创新团队等单位的20余位专家和教授担任常年顾问,市科协、市食用菌协会还邀请专家为协会发展出谋划策。谈到技术的重要性,张文平感慨地说:“科协真是科技工作者之家,要是没有科协的牵线搭桥,就得不到专家的技术支持,协会也不可能发展得这么快,我也更不会获得‘全国劳模’称号。”

张文平告诉记者,湔氐镇种植的黄背木耳一直沿用“上海一号”“781”“琥珀”等品种,近年来由于品种不断老化,抗病能力逐年下降,产量、品质



科技示范户



张文平(右)在检查食用菌生产管理情况

欢迎订阅2021年四川科技报

国内统一刊号:CN51-0046 邮发代号:61-71
全国公开发行 全国各地邮局均可订阅

全年订价:198元 每周三、五出版 彩色印刷 每期八版

《四川科技报》创刊于1957年,是四川省科学技术协会主管、主办的全省唯一的省级科技类报刊,报名由郭沫若先生题写。

该报秉持宣传全省科学技术成就、普及科学知识的办报宗旨,围绕四川科技、经济发展战略,解读最新政策,报道新闻热点,竭力为全省科技工作者和广大群众服务,积极推进四川高质量发展,推动治蜀兴川再上新台阶。

《四川科技报》已列入四川省委、省政府文化惠民扶贫项目,藏区六项民生工程计划,为全省贫困地区群众全面提供科技信息、致富门路等脱贫成功经验。

四川科技网: <http://www.sckjw.com.cn>

地址:成都市人民南路四段11号 省科协七楼 邮编:610041

订阅读热线:(028)65059825 新闻热线:(028)65059830