

藏着 一处『国家级生态农场』 上海水源涵养林里

为了与上海这座超大城市的气质和需求相匹配,上海的农旅项目已惯于在自己的一亩三分地里“精耕细作”,在细节上“精雕细琢”,把体验做到极致。

跟随记者的脚步,探访拥有“国家级生态农场”称号的“蘑幻森林”,去林间撒欢吧!



青浦区“‘蘑幻森林’林下生态食用菌农旅项目”,依托有“菌菇王国”之称的彭世菇业,充分利用练塘镇丰富的水源涵养林资源,瞄准长三角旺盛的亲子游需求,探索形成集新品种研发、菌菇加工、乡村旅游为一体的“一二三产深度融合发展模式”。

“蘑幻森林”,这个隐匿在

青浦区练塘镇东庄村的小小天地,拥有一个网红身份:上海本地玩乐平台推出的“青浦采摘排行榜”榜首。

时隔一年,当记者再次来到这里,不由得感叹此处翻天覆地的变化。

步入林间,空气中夹杂着菇类特有的清香,林下铺设

整洁的休闲绿地,蘑菇学院、蘑菇花园等自创招牌将整个“蘑幻森林”划分成林下采摘区、科普教育区、农事体验区、休闲游乐区、林间观光区和菌菇美食品鉴区等功能区域,为前来开展亲子采摘、企业团建、家庭聚会、生态研学、休闲观光的群体提供了一处“森林蘑幻秘境”。

发展林下经济 荒林焕发新生

在有着多年菌菇种植经验的彭氏菇业基础上,拓展三产融合项目,首创“‘蘑幻森林’林下生态食用菌农旅项目”是项目创始人苏慧敏的“慧眼独具”。

去年年底,彭世菇业荣获“国家级生态农场”称号,“蘑幻森林”林下生态食用菌农旅项目功不可没。苏慧敏坦言,公司能获此殊荣不外乎三个因素:一是食用菌产业的原材料取自于农业生产“下脚料”,如废弃的茭白秸秆、稻草秸秆等;

二是在食用菌生长周期结束后,将废弃的菌棒回收,制作成蘑菇有机肥,成为苗菜的“养料”,变废为宝;三是充分利用练塘水源涵养林资源,实现林下种植,挖掘林下空间,盘活并发展了林下经济。

“一开始,这里真的是一片荒林。”苏慧敏告诉记者,2020年,在与东庄村签下土地流转合同后,她就开始一心一意盘算如何让这片260多亩涵养森林焕发新生。

在“蘑幻森林”,苏慧敏有

自己的规划。利用青浦练塘水源涵养林资源,开展林下菌菇种植,充分发挥闲置涵养林地,不仅带动了当地农民就业增收,同时让这片林地有了更高的生态价值和经济价值。

为了给孩子们更多在树林里探索的乐趣,她会尽量在适宜的季节选择适合林下生长的菌菇进行种植,羊肚菌、赤松茸、黄金菇、小白灵……各类菌菇陆续点缀着林下原本黑漆漆的泥土,给前来采摘的游客们带来惊喜。

在细节上“精雕细琢” 把体验做到极致

为了与上海这座超大城市的气质和需求相匹配,上海的农旅项目已惯于在自己的一亩三分地里“精耕细作”,无论是硬件还是服务,都擅长在细节上“精雕细琢”,把口碑放在第一位,把体验做到极致。

90后的苏慧敏身上有一股冲劲,凭着年轻人特有的创业激情,敢想敢做。“蘑幻森林”活动策划小组由8位年轻人组成,他们在简陋的小木屋里,萌发创造出许多有趣新奇的好点子。“大家都是年轻人,每当空下来就会进行头脑风暴,一有好的点子就去执行、去落实。”提到和小伙伴做策划,苏慧敏眼中有光。

除了森林里随处可见的贴心设计,每周末,“蘑幻森林”为前来采摘的游客设计了丰富的

“森林奇遇记”蘑菇主题亲子趣味研学活动。工作人员会向亲子家庭进行蘑菇科普,从介绍蘑菇家族成员、到如何辨别蘑菇是否有毒、再到带领大家走进森林近距离观察菌丝在大自然中的生长状态。

敲打菌菇棒制成肥料,亲手种下一朵蘑菇,采摘菌菇、再给自己制作一道菌菇美食,半天的活动带给游客的是收获满满的体验感,孩子们也学到了书本上不曾接触过的知识。几位原本“对美食DIY项目没什么期待”的游客,却在品尝了炸平菇后啧啧称赞,被这道酥脆鲜美的菌菇料理所折服,直呼“菌菇吃出了肉味”。

据介绍,目前“蘑幻森林”每个周末的日均游客量在千余人,为村集体创造林地租金收

入的同时,还带动67户周边农户就业增收,走出了一条特大城市突破农业用地紧张瓶颈、高效发展林农文旅生态有机结合的乡村振兴之路。



文字:记者 许怡彬
供图:魏端端