

■“挺进新丽水 共富看变迁”特别报道

# 云和梅源:昔日香菇屯 今朝景区村

阅读提示

沿着梅源古道进村,街面上见不到垃圾,空中各色灯笼迎风飘动,家家户户办民宿,亭间院落处处种花,一幅新时代美丽乡村的画卷,在梅源村徐徐展开。



扫一扫  
更精彩



梅源新气象。 记者 戴昕律 摄

□ 记者 杨敏 陈雅雯 通讯员 林慧丽

8月9日下午一点,被儿子催促了好几次之后,63岁的叶佳华终于停下了手里的活接受采访。早年间,他西出江西打工、种香菇,东进温州乐清办餐馆,也曾和村民一起在村里种植花菇,兜兜转转走了小半个中国。

2016年,他带着30余万元的积蓄和50余万元的贷款回村,办起了村里第一批民宿。疫情前,一个国庆假期就能为一家人带来14万余元的毛利润,村支书杨恒平评价:“叶佳华的奋斗史,就是我们梅源村的发展简史。”

## 新气象:村子就是景区

叶佳华开办的民宿,取名“云舒客栈”,位于云和崇头镇梅源村村口,正对面就是新投入使用的景区游客接待中心。

这天中午,他看到一辆衢州牌照的车停在门口,赶忙上前招呼。烧菜的时候,他也特地交代儿子:“多放点辣椒,人家就喜欢这个。”这是他创业多年总结出来的经验,用他自己的话来说,叫“看人下菜”。果不其然,这桌菜的口味深受这批游客的喜欢,表示下次还要再来。

叶佳华个头不高,常年的劳作让他皮肤黝黑。走南闯北的经历既增长了他的见识,也让他话语间透着一股自信。

“在家里,我绝对是说一不二的人。”叶佳华回忆,2016年4月份,他在没有和家人商量的情况下,回乡租下这栋民宅并加以装修,9月份即投入营业。当时正逢G20杭州峰会,刚开业的民宿吸引了很多外地游客,“我也不跟他们讲价,200元一间,天天爆满。”很快,家人也被他从乐清叫了回来共同经营,他还把自家的房子也装修起来,客房从12间扩展到了21间。

“怕,那时候当然怕,就怕这么多钱砸进去,回不来本。”叶佳华的妻子脸上堆着笑意,这些年民宿的稳步发展,早已把当年抱怨、不理解这样复杂的情绪一扫而空,取而代之的是对美好生活的向往。

沿着梅源古道进村,街面上见不到垃圾,空中各色灯笼迎风飘动,家家户户办民宿,亭间院落处处种花,一幅新时代美丽乡村的画卷,在梅源村徐徐展开:村子中心原本有一处连片的灰寮、旱厕,经过改造成了“共富广场”,茶余饭后,村民们三三两两散步拉家常;破败老屋翻修之后,成了农家书屋,里面还陈列着各式厨具,不少“老古董”更让游客感叹精美的制作技艺;“古村觅得清幽巷,一叶多肉开满墙”,村子外侧的一处石墙也摇身一变成了网红打卡点之一。

不久前,全市花园乡村建设现场推进会在云和召开,梅源村就是考察点之一,“村子美、村民

富”,进一步提高了梅源村的美誉度和知名度。

## 老故事:村子就是菇棚

梅源村地处云和西南部,毗邻“中国最美梯田”——云和梯田,四周群山环抱,小溪倚村而过,依山傍水,风景秀丽,距今已有600多年历史。历史上,村民长期过着传统的农耕生活。

1971年出生的杨恒平,没有叶佳华走南闯北的故事,他长年在村里居住,是梅源村发展的见证者、参与者之一。

在他的记忆里,上世纪八九十年代开始,梅源村除去外出打工者和上了年纪的老人,家家户户种香菇,如今的游客接待中心所在地,当年也是大小不一的菇棚。

香菇产业在梅源做大的那几年,房前屋后的空地,都被搭起菇棚。产业壮大之后,也吸引了外地客商前来收购,行情好的时候,每斤香菇可以卖到14元,差的时候每斤几角钱。“香菇是当时1000多位村民养家糊口的支柱。”杨恒平回忆,孩子读书、新建房子、结婚成家,都指着香菇。

然而,类似今年这样长时间干旱、少雨的气候,也曾让梅源人叫苦不迭。2003年夏天,梅源持续酷暑炎热,菇棚里的菌菇棒大量“烧”掉,很多村民采取了补救措施,但收效甚微。

这一年,云和相关政府部门和崇头镇多次派出专家,前往梅源村,指导农民瞄准市场需求,并配套食用菌种制、栽培、菇棚管理、病虫害防治等技术培训和指导服务,有效提高了食用菌产业质效。

梅源村还配合崇头镇政府建起了食用菌产业园,落地建成菌棒生产点、产品加工点、烘干设备、冷藏冷库等配套设施,巅峰时期发展食用菌种植户309户、相关产业经营户34户,年均种植规模达803万段。为拓宽食用菌销售渠道,梅源村还连同邻村共建食用菌交易市场。在食用菌采收季节,每天来自福建、江西等地的大货车络绎不绝,年均交易食用菌970万吨,成交额达2410万元,梅源村也因此成为了当时浙西南最大的食用菌贸易基地。

梅源村还通过组织村干部、种植户、群众代表到食用菌种植示范户进行实地观摩学习、参加县乡食用菌种植培训等方式,推动菇农栽培管理水平不断提升。依托“云和师傅”素质提升工程、“十百千”帮培工程等平台,通过多年专业学习和种植实践,梅源村培育出“云和师傅”58名,并以名师带高徒、订单培训等方式,推动梅源食用菌产业做大做强,带动广大村民脱贫致富。

## 转折点:村子就是“战场”

随着全国各地食用菌同质化发展,梅源村食

用菌产业的竞争优势逐渐弱化,粗放型的种植方式衍生了环境“脏乱差”问题,废弃的香菇棚、丢弃的香菇段严重影响了村容村貌。

梅源还能不能发展?梅源的出路在哪?这样的问题,曾经深深困扰着村民。经过多次调研和讨论,梅源村发展思路逐渐清晰。

农村的根子在产业。梅源村利用“层磴横削”“叠石相次、包土成田”“褥土而种、蹶坎而耘”等方法修筑梯田,延续原生态梯田耕种方法,通过水稻秸秆还田、畜禽粪便发酵等模式提高土地肥力,并探索开发稻鱼共生、稻螺共生等生产新模式,既保护了梯田原生风貌,又守住了耕地保护红线,同步提高了农业生产效益。

“后进村”也是“后劲村”。依托万名农民下山转移、“大搬快拆解危清零”等工程,梅源村精准帮扶农民下山转移,能搬则搬,积极引导有意愿农民采用自建房屋、公寓安置、资金补助等方式进城集聚。按照“下得来、稳得住、能致富”要求,梅源村积极组织村民参加县乡来料加工、水电技术、厨艺技能等方面职业培训,并在县乡有关部门的帮助下开展就业指导、工作介绍,先后推动800余人下山进城、转产就业。

“跳出梅源也能发展梅源。”这在发展中进一步成为梅源人的共识。梅源村依托木玩企业用工需求库和下山移民求职数据库,通过加强村企对接、村民“传帮带”等途径,大力引导村富余劳动力向木玩产业转移。目前,全村从事木制玩具生产、销售等相关产业500余人,人均年收入增加1.8万余元,更有30余户村民实现自主创业,开办木制玩具生产加工、电商销售等企业50余家,云和木玩也成为下山移民就业增收的“第一功臣”。

2017年,云和提出将梯田景区创建为5A级景区的目标,梅源主动靠前,扛起了景区村的责任担当,大力推进环境卫生综合整治,推动乡村净起来、绿起来、美起来。

2021年,观云索道等项目相继投入使用,这为梅源村带来了源源不断的游客资源,梅源村也在梯田的辐射带动下走上了发展快车道。不少村民在景区卖门票、做保洁、当技术工人,“旅游饭”也吃出了新形式。与此同时,以叶佳华为代表的民宿人也抢抓机遇壮大产业,截至2021年底,梅源村农家乐民宿增至30家,形成了农家乐民宿一条街,年营业额达400余万元,村民真正在家门口吃上了“旅游饭”。

杨恒平粗略估计,如今,村民的人均年收入已突破两万元。

**奋进新征程 建功新时代**  
——贯彻党代会精神 喜迎二十大召开