

林海深处有蟾声

——永胜林场转型记

张刚 本报记者 徐文君

八月的舒兰,林海叠翠,万物勃发。在永胜林场辖区内,4.2公顷的土地上正孕育着一场悄然的变革——从守护绿水青山到探索“林下生金”,林业人以蟾蜍养殖为支点,在林业转型的赛道上迈出坚实步伐。

这片承载着转型希望的土地上,基础设施已具雏形。越冬池静卧林间,承接雨露,为蟾蜍安然越冬储备能量;蜿蜒的水渠如银色丝带,串联起各个功能区域,滋养着每一寸养殖空间;400平方米的精养大棚矗立其间,与周边的散养区域形成巧妙呼应,“精养+散养”的模式既保证养殖规模,又顺应蟾蜍的生长习性。围栏圈定的不仅是养殖范围,更是林场人对标准化生产的追求;简朴的管护房里,承载着守护者对这份事业的专注与期待。每一处设施都透着精心规划的巧思,在林海的映衬下,勾勒出一幅生态与产业共生的画卷。

种蛙的选择与驯化,是养殖成功的关键。林场人秉持对品质的坚守,筛选优质蟾蜍种源,耐心进行人工驯化。在精养大棚里,这些“宝贝疙瘩”在适宜的温湿度环境中舒展跳跃,仿佛也在适应从野生到规模化养殖的转变。副场长王震、工人姚德山和徐岩时常穿梭于大棚与散养区之间,观察蟾蜍的生长状态,记录它们的饮食作息,每个细微的变化都牵动着大家的心。今年,林场预计收获成蛙2万只左右,这串数字背后,是汗水浇灌出的初步成果,更预示着转型之路的光明前景。

为何选择蟾蜍养殖?答案藏在这

片林海对“绿水青山就是金山银山”的深刻践行里。蟾蜍全身是宝,其分泌的蟾酥是我国传统名贵药材,蕴含着蟾蜍毒素、精氨酸等多种有效成分,兼具强心镇痛、利尿解毒、抗癌等功效,是六神丸、梅花点舌丸等十几种中成药的核心原料;蜕下的蟾衣,在《本草纲目》中便有记载,能清热解毒、利水消肿,对一些肿瘤和疑难杂症有治疗作用。如今,蟾酥与蟾衣在国际医疗市场备受青睐,需求量逐年攀升,只要提取加工,便能与制药厂签订收购合同,而提取蟾酥后的活体蟾蜍仍有价值,形成“一次投资,多年受益”的良性循环。这份产业的独特性,让林场看到了可持续发展的广阔空间。

更令人期待的是,林场计划在年底前成立蟾蜍养殖合作社,吸收职工入股,让更多人参与到这场转型中来。这不仅是产业规模的扩大,更是“共同养殖、共同致富”理念的生动实践——从单打独斗到抱团发展,从守护山林到激活林下经济,永胜林场工人正以主人翁的姿态,在熟悉的林海间开辟新的增收渠道。

八月的风穿过林海,带着松涛的低语,也带着转型的希望。永胜林场的蟾蜍养殖项目,如同一颗播撒在林间的种子,借着林业改革的春风扎根生长。它不仅为林场带来了产业升级的可能,更诠释了生态保护与经济发展的辩证之道——当林海的馈赠与人工的智慧相遇,便奏响一曲林业转型的和谐乐章,让绿水青山真正成为滋养民生的幸福靠山。



肉葫芦铺就“金色”坦途

张志强 本报记者 徐文君

夏日的舒兰市法特镇魏家村,田野间涌动着蓬勃绿意。肉葫芦肥硕的叶片下,饱满的果实正悄然生长,承载着村民对美好生活的向往。这看似平凡的“甜葫芦”,正以独特的方式撬动乡村振兴,铺就一条通往富裕的“金色”坦途。

魏家村的致富密钥,藏在肉葫芦从田间到车间的价值跃迁中。去皮、切条、晾晒、烘干、硫磺,一道道精细工序让鲜葫芦蜕变为洁白柔韧的干瓢珍品,成为远销日本、韩国的腌制佳品。

村党支部书记雷秀梅算起收益账,字字真切:“全村7亩葫芦地,年产干瓢6000多斤,经大连外贸企业收购,按每斤15元计算,年收益稳稳超9万元。”这串数字背后,是村民在田间地头的精耕细作——从掐除侧蔓到采摘加工,每个环节都凝结着汗水与智慧。“支部引领、农户参与”的模式,让村民在家门口就能捧起“金饭碗”,年人均收入增

长约5000元,钱袋子实实在在鼓了起来。

法特镇临江而居,松花江的滋养赋予这片土地平坦的地势、丰沛的水源与肥沃的土壤,恰是肉葫芦生长的天然温床。镇政府立足这份资源禀赋精准施策,在魏家村培育出特色种植的鲜活样板。如今,“小葫芦转动大产业”的经验正蓄势辐射,计划在全镇推广。配套服务持续完善,标准化种植水平稳步提升,只为让更多村民搭上特色农业的快车,在共同富裕的道路上稳步前行。

魏家村的实践,为乡村振兴写下生动注脚:发展市场前景广阔、附加值高的特色农业,正是激活乡村活力的核心引擎。当乡土大地与国际市场紧密相连,小小的肉葫芦便释放出惊人能量——它不仅登上了海外餐桌,更在村民家门口扎下致富的根基,勾勒出一条可复制、可持续发展的富民兴村路径,让乡村振兴的蓝图在田野间徐徐展开。

