



扫码阅读



云南省南华县野生菌种类多、产量高、品质好，县域内已知野生食用菌种类达 290 多种，占全省种类总数的 43.3%、全国的 31.2%，素有“野生菌王国”的美誉。

近年来，南华县的野生食用菌从采挖、销售鲜菌逐渐向精深加工转型，充分挖掘野生食用菌的潜在价值，让它出现在全国乃至世界各地消费者的餐桌上。在这其中，由余跃先创立的南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司发挥了重要作用。在野生食用菌行业深耕多年，余跃先曾荣获 2012 年云南青年创业省长奖，公司成为云南省级农业产业化重点龙头企业。2021 年，公司产值达 1.1 亿元。

## 余跃先 深挖野生食用菌潜在价值

记者：请谈谈您和野生食用菌的渊源。

余跃先：我的老家在南华县马街镇的一个偏远山村，距离县城近 200 公里。小时候，家里经济条件不好，每年七八月我都会与小伙伴们成群结队地去山里找菌子。背着满满一背篓菌子回家后，就用腊肉炒熟后食用，那种味道至今难忘。

野生食用菌只有在夏天才能采挖到，且离开土壤后很难保存。家里老人会根据菌子的特点采用不同的保存方式，例如鸡枞会炸制成鸡枞油，到冬天都能吃到。这样的经历，让我从小对野生食用菌就有着特别的好感。

记者：您是如何走上创业之路的？

余跃先：2005 年，因为体制改革，我从供销社下岗。思前想后，带着对野生食用菌的那份情结，我开了一家餐馆，主要经营以野生食用菌为主的菜品。餐馆虽然不大，但油鸡枞、松茸刺身等一系列菜品很受消费者喜爱，常常被“打包”带走，这让我萌生了把野生食用菌转化为规模化商品进行售卖的想法。

有了开餐馆的经验，在创办公司之前，我就确定了未来的发展方向。取名“咪依噜”，是我们彝族地区的方言，有“美丽的小姑娘”的意思，也是群众平时使用率较高的一个词汇。注册“天然食品开发有限责任公司”，是因为我要做让人吃着放心的天然食品、良心食品。从公司创立伊始，我们就以南华本地的野生食用菌为原料，