



■責任編輯：張健 版面設計：萬丹

**中國第一家擁有蟲草菌、桑黃菌、華褐孔菌、黃金菇等十大系列高檔食用菌優良品種河南省發改委、省科技廳、省科學院、省農科院等5部門確認的「最具创新型示範企業」，企業女掌門蘇大軍被授予「科技型巾幗企業家」**

她是一個懷揣理想、做着英雄夢的人，她身上「總有一種不可思議的統一性」，一切看似不可能和對立，卻都被她成功地融為一體。她曾經與外界保持一定的距離，但現在，她在思考：「取勢」和「明道」究竟是不是一個很衝突的問題。

蘇大軍，54歲，她溫柔與鐵腕並存的特質使其成為中國食用菌領域的一個「傳奇」。

■香港文匯報記者 楊宏偉

# 蘇大軍的菌菇寶貝 撩動舌尖更觸動心坎

## 一個女企業家的理想

【打造從菇房到廚房的精緻產業鏈，讓每一個環節都透明、安全。】



「黃昏，風軟。星子，偶見。不遠處有犬吠若隱，蛙鳴在耳畔。」晚10點，在位於河南省南陽市廣武鎮的形瑞菌菇馴化總部基地，已經輸了3個小時液體的蘇大軍自行拔掉針頭，換上輕便鞋走出房間。她鑽進菇房仔細巡視了一遍再有兩三天就該採收的杏鮑菇後，開始圍着一排排廠房在星夜下轉。

第二天下午3點，送走最後一撥兒客商，蘇大軍直奔河南省農科院。

「康老，成了！」據蘇大軍稱，成了，是說她的形瑞已經擁有蟲草菌、桑黃菌、華褐孔

菌、茶樹菇、黃金菇等十大系列高檔食用菌優良品種，這在中國，她是第一家；成了，是指她的形瑞被河南省發改委、省科技廳、省科學院、省農科院等5部門確認為「最具创新型示範企業」；成了，是說形瑞跟河南不少高校、科研機構成了戰略合作夥伴；成了，是說剛給上海、廣州兩家商業機構簽了一個供鮮菇大單；成了，是驚喜連一向被視為對食品安全最為苛責的香港也相中了她的菌菇寶貝麵……

「康老」是河南省農業科學院食用菌開發中心主任、研究員。

蘇大軍說，自己育種，自己生產，自己加工，「我的理想就是打造從菇房到廚房的精緻產業鏈，讓每一個環節都透明、安全。」

從菌種瓶搖搖開始到液體菌種罐育成功，形瑞在中國食用菌多個領域的創新技術排名第一；用大比例新鮮菇蕾液與優質麵粉採合生產高檔菌菇掛麵，高難度工藝的顛覆性突破，形瑞的100%菌菇蕾汁掛麵技術工藝研發水平在國內同行業是NO.1。

## 天生就是個幹大事兒的人

【「菌菇寶貝麵」成為河南教育界、科技界、金融界、醫學界「寵兒」。】

出生於1963年的康源春事實上比蘇大軍小三歲。被稱呼「康老」源自蘇對他的情感。蘇大軍原本在園林景觀領域做得風生水起，後來轉行食用菌。因不諳微生物嬌貴之道，她的菌菇遭遇雜菌感染一個月就賠了50多萬元。她打聽到康源春是河南食用菌領域的「腕兒」後便直奔康位於中牟的綜合試驗站……

兩人結識正值SARS橫行，看着眼前的蘇大軍滿眼淚水，康源春未及停歇便決定去蘇的基地查看。病毒肆虐，全民防疫，三步一崗五步一哨，所有村莊把口堵截的都是一身生化服。「中牟縣距離廣武鎮60公里，居然走了5個小時。」據康源春說，第一眼的景象使他頓時呆掉：眼前的一包包病菇毒蛇紫嫣紅。他腦子飛快掠過一組數據：以當時的成本一包2元計算，8000包病菇一天蘇大軍就要仍出去1.6萬，攤誰都想死啊。

使出渾身解數平息了病菇氾濫後，康源春只說了三個字：深加工。

自那時起至今的9年，先是一系列嬌艷欲滴的鮮菇備受市場追捧，之後，100%菌菇蕾汁和麵，不加一滴水的「菌菇寶貝麵」相繼成為河南教育界、科技界、金融界、醫學界的「寵兒」。在形瑞銷售觸角未能觸及的北上廣，業界精英們靠「走私」獲享菌菇寶貝麵。

所謂「菌菇寶貝麵」是蘇大軍針對嬰幼



■杏鮑菇、金針菇、茶樹菇、蟲草、銀耳……菌菇寶貝麵目前有11個品類。



■菌菇寶貝麵獲學院派和國學專家「力挺」。

兒、孕婦、老人研發的高蛋白掛麵，目前有木耳、蟲草、金針菇、杏鮑菇、茶樹菇等11個菌種，商標名稱「菌道」。

不足1.6米，渾圓肉感。沙灘膚色，有張歐式臉。康源春眼裡的蘇大軍有遠見有魄力有責任有擔當，「天生就是個幹大事兒的人。」

蘇大軍祖籍河南南陽廣武，姊妹4人中，她排行老大。母親早逝，少年蘇大軍命途多舛，16歲離開廣武走進鄭州，挖泥搬磚扛麻袋，像牛一樣吃草擠奶，像男人一樣出力流汗。

這個「轉」的核心，是思維模式的轉變。這個轉變正像自己拿着一把利刃把自己的盔甲一層一層地剝去。她認為，疼痛之後，失去的會是枷鎖，孕育的一定是春天。

## 4小時「光照」，7小時「古典音樂」

【蘇大軍有個小眾粉絲團，77名粉絲有43名吃的是她的「麵條頭」。】

5月23日，記者來到南陽廣武鎮河南形瑞公司。企業不大，精緻典雅。

車間的空氣裡飄着麥香味兒，深吸一口，還能嗅出茶樹菇的味道，當日生產線流淌着的正是茶樹菇寶貝麵。

形瑞的拌麵室屬無菌操作，隔着玻璃往裡看，一袋袋優質麵粉倒入拌麵箱。隨着機器低鳴，被擠壓出的茶樹菇汁正呈線狀均勻地滴入麵池。「人家掛麵加水，我們加

菇蕾汁，別人100斤麵需加27斤水，而菌菇麵需要37~40斤菇蕾汁。100多斤鮮菇蕾才能榨這麼一丁點菇汁。」技術總監吳立君對記者說，「菌道」寶貝麵所用麵粉全部是「30粉」。30粉是科學提取的麥芯精華，粉質白，蛋白質含量高。

食用菌被營養專家稱為「蔬菜牛排」。據農業部門提供的數據顯示：食用菌的蛋白質含量遠遠超過其他任何蔬菜，人類必需的無法自身合成的18種氨基酸，都能在食用菌中找到。

30分鐘後，人們眼前剛剛還呈現出白色的麵粉，經由反覆攪拌後神奇地變為乳酪色。緊接着，一個個麵團緩緩上機進入壓片設備。一字排開的9輾壓片機內有6~7個

小格，轉速極慢，接近人工手擀。

透過窗外射入的陽光，綿延不斷的麵片沒有一絲雜質，晶瑩剔透，如溫潤的玉。麵片很快變成麵條，掛杆自動挑起尚散着菌香的濕麵條緩緩升起，婀娜搖曳着款款進入烘乾房。菌菇寶貝麵的烘乾時間是5~6個小時，比傳統掛麵的烘乾時間整整多出一倍，接近自然風乾。「其他品牌的掛麵煮過後如果不及時撈出會濃爛在鍋裡，但菌菇寶貝麵永遠不會，即便放置一宿第二天加熱後仍然根根筋道。」工藝的精緻即便國內知名掛麵企業目前也無法實現。

菌道殊秀，款款「洞天」。記者查閱菌菇寶貝麵的營養成分表發現，其蛋白質含量高達21%。菌菇寶貝麵所用鮮菇生長期間每天要有4個小時的光照，要聽7個小時的古典音樂。

河南境內，蘇大軍有個小眾粉絲團，內有銀行行長、大學校長、醫生護士、話劇演員、專家教授、報社總編……77名粉絲有43名吃的卻是她的「麵條頭」。多數掛麵企業的「麵條頭」浸泡、採合後會重新回爐生產，但蘇大軍的「麵條頭」都贈送給親朋好友吃了。



■4小時「光照」，7小時「古典音樂」鮮菇生長環境很奢華。

## 外國Baby也吃菌菇寶貝麵

【口感、營養均超過了外國寶貝麵，我們經常買來送給外國朋友。】

記者從河南省科技廳獲悉：蘇大軍擁有黃金傘菇、金頂菇、珍珠菇、鮑魚菇、灰樹花、阿魏菇等多種珍稀食用菌母種，其液體菌種培養器有國家專利，母種分離、液體菌種製作技術，已躋身國際水平。

2012年4月，河南省科技廳將「食用菌液態發酵工程技術研究中心」的牌子頒給了河南形瑞。據記者了解，不少科研機構和大學院校都未能拿到，河南省農科院連續中報兩年都沒能通過。

形瑞公司成立有河南首家農源生物工程技術研究院。據查新證實：這是中國境內民營企業第一家「研究院」。將食用菌原液引入麵食，河南形瑞是第一家，而蘇大軍則是中國菌菇養生麵食的首創者。

5月22日上午，位於鄭州未來路上的「兩岸早教」曼哈頓店。年輕的媽媽陳晉買斷了當日貨架陳列的57盒菌菇寶貝麵。29歲的陳晉三年前剛懷孕時偶然發現了菌菇寶貝麵，想嘗嘗卻遭到丈夫反對。

陳晉丈夫羅森曼是智利人，在北京一家

建築公司做工程監理。陳晉孕期所需食物和用具羅森曼都是從國外往回帶。「他認為一個人一生的智商和情商在嬰幼兒早期甚至在母腹裡就已經奠定，如果不注重從食物中攝取能量和營養，會影響孩子大腦發育。」於是，羅森曼寧可自己先煮着試吃。「有天晚上，他突然用很奇怪的眼神看着我，說，晉，這個麵很奇怪，和別的麵不一樣。」至於如何不一樣，他自稱說不清楚。返回北京時，羅森曼帶走了剩餘的兩小把菌菇寶貝麵。周末的晚上，他打來電話很興奮地說：「晉，你買的那個寶貝麵是個好東西。」原來，羅森曼把他未下鍋的菌菇寶貝麵委託北京大學的朋友做了檢測，麵中所含的能量、蛋白質、碳水化合物等營養超出智利、韓國、德國麵很多，個別項目甚至略高於日本的同類麵，但脂肪的含量卻很低，鈉的含量更低。

陳晉說，女兒Carolina已經快兩歲了，一直以菌菇寶貝麵為主食。「我們還經常買來送給羅森曼的朋友。」



■接種後的母種，在這裡「擴繁」可使菌菇提前20天獻蕾。



■菌菇寶貝麵通透、溫潤，就像玉。

## 菌菇是一種「智慧」食物

【在談食品安全色變的當下，她來到世上或許就是為了拯救一部分人類的後代。】

2003年蘇大軍轉做食用菌，2008年研發成功嬰幼兒菌菇掛麵。蘇大軍80歲的老父親曾是河南省知名的園林大師，原以為女兒會承父業在園林景觀上走出很遠，不料竟兀自轉行做起了小孩菌菇麵。「她說園林景觀屬於精神層麵的享受，大人也就罷了，如果連小孩子都沒有安全的東西可吃，我們的民族還會不會存在？」老人一邊向記者展示手機裡女兒的幼時照片，一邊說「她是對的。」

老人家對「菌道」商標滿心讚賞。「道，在中國哲學中，是一個重要概念，是真理是道路是方向是方法是道德，是「終極真理」。

老父親眼裡，女兒是一個「專注的理想主義者」，「她會掙錢，但她不愛錢，身上有『貴族氣質』」。貴族氣質就是寬厚的愛心、悲憫的情懷以及人性的良知，不媚、不嬌、不乞、不憐。

菌道菌菇麵只針對孩子和老人。中國命理學和位理學上有種說法：7歲以前的孩子和70歲以後的老人，他們不是人是神。欺虐他們會人神共怒，遭天譴。故，幾千年的有道商人便崇尚「童叟無欺」。

國內知名的食用菌技術專家，教授級高級工程師張振喜先生給了蘇大軍和她的「菌菇寶貝麵」極高評價。「菌菇是一種「智慧」食

物，先拯救小孩子就能保住民族的未來。」

河南工業大學劉啟雲教授說，在日本，嬰幼兒的食品裡麵都有食用菌，動物蛋白性熱，植物蛋白涼，唯有微生物蛋白是平的，吸收快，金針菇在日本叫「增智」。「嬰幼兒時期是大腦發育的黃金期，糖類只能提供能量，無法保證營養。」

國學專家任曉林先生站在人類發展層麵上評介蘇大軍說，姓氏圖騰是中華文化的DNA，自先秦以來蘇姓就是有責任有擔當的名門望族，「在談食品安全色變的當下，她來到世上或許就是為了拯救一部分人類的後代。」

