

发展板栗 大有作为

□ 胡利娟

又到一年栗飘香,虽说即将迎来板栗的收获季节,可对于栗农来讲,心里就像十五只吊桶打水,七上八下,惴惴不安。

而板栗面积、株数和产量均居安徽省之首,且在全国排名“前三甲”的金寨县,已出现栗贱伤农,或转产,或弃之不管,究竟是什么原因所导致?

板栗成“鸡肋”

位于安徽省西部的金寨县,地处大别山腹地,鄂、豫、皖三省交界处,总面积为583万亩,其中林业用地431万亩,是安徽省最大的山区县。

“八山半水半分田,一分道路和庄园”是金寨县的基本地貌特征。由于该县平均气温15.6摄氏度,无霜期在228天,土壤呈酸性和微酸性,pH值为5.5—6.5之间,自然条件特别适宜板栗的生长。

“自上世纪八十年代后期以来,板栗作为金寨县重要的支柱产业,先后出台了一系列鼓励发展政策,掀起了轰轰烈烈的板栗种植热潮。”金寨县板栗办公室主任张俊说,当时,板栗作为全县的支柱产业来抓,涌现出了大批板栗万元户,许多农户通过板栗脱贫致富。近年来,由于劳动力成本快速上升,加之板栗深加工产品不足,附加值低,导致整个板栗市场萧条,板栗产业走入了低谷。

如今,随着社会的快速发展,人们在注重饮食健康的同时,生活方式也发生了悄然转变,而板栗则已成为“鸡肋”,砍之可惜,留之,本高利低。

对此,家住金寨县油坊店乡元冲村毛岑组的杨正明,深有体会。今年58岁的他,家里9口人,共种植板栗17亩。

“二十年前,种植板栗收益高,大伙儿越干越有劲,剪枝、施肥,精心管护,一斤价格卖到5块钱,扣除每人每天10块钱的人工费用,以及其它杂七杂八后,差不多收入在13000—14000元。”杨正明掰着手指算道,可现在,同样是17亩板栗,收益仅有七八千元,一斤价格卖不到两块五,最低时才一块二。

“砍不完,宁可烂在树上,也不采”。杨正明苦恼地说,人工费用太高。现在请人收每人每天150元。“都不指望它了,顺其自然。”

有此同感的该村前任村支部书记杨正友,也颇为无奈地称,收益太低了,以前板栗年年丰收,最近两三年开始大小年,气候条件好加上管理精细产量还好,反之减产的厉害。“关键是板栗不易储存,常温下,一般2—3天就会自生自灭,不紧着卖,损失能达到70%—80%。要不就必须放冷库保鲜。”

而对于栗农来讲,个人花费大概几万块钱建个冷库,这是不可能的,造价太高,相当于他们三四年的板栗收入,况且板栗树有一部分也出现老化现象,导致产量低、品质差,病虫害严重。

“砍是不砍,大伙儿争议不断,犹豫不决。”杨正友讲,由于廉价和高种植成本,让很多栗农放弃种植,转而栽种其他作物。“多为茶叶,收入比板栗高。”

作为伴随板栗“应运而生”的新型经纪人,胡代军插嘴说,刚开始,大家争抢着干,从中捣腾赚取差价,虽然不多,一斤利润有时才一角钱,但产量高,大伙儿多多少少都能分得一怀羹。

经过这么多年的摸索,胡代军也赚了个盆满钵满。尤其是在去年,刚有起色,就看到部分栗农在砍树,或转产,他很忧愁。“能体会他们的心态,可自个还要指望板栗呀!”

采访中,种植板栗的农民,也都殷殷期盼着“板栗能提高附加值,这样既可促进种植的积极性,也能满足企业深加工所需,达到双赢!”

“今年板栗价格指不定怎样呢。”杨正明希望,哪怕能比往年每斤能多卖出一块钱都行。

亟待解“三难”

褐红色、沉甸甸的板栗,承载了栗农太多的梦想。

针对栗农的呼声,多年来,对板栗发展颇有研究、来自清华大学的洪先生认为,金寨县板栗栽培历史悠久,品种资源丰富,从板栗产业本身来讲,该县的先天条件不错。“如今,关键需要解决的是提高板栗产品的附加值,进行产业链的延伸。”

洪先生表示,应引进适应市场抗病性

编者按:

板栗,曾经是安徽省金寨的农业支柱产业之一,曾有“农民取不完的绿色银行”、“不费力气”的“懒庄稼”之美誉的“铁杆庄稼”。

尤其是板栗的种植、引进和推广,还倾注了金寨籍、开国上将、原全国政协副主席洪学智将军的心血。

新中国成立初期,这位侠骨柔肠的将军,在帮助家乡人民解决温饱问题后,随着社会的快速发展,他又一心想着大伙儿能再借助这小小板栗,尽快奔上一条新的致富道路。为此,老将军曾为金寨板栗发展支招出力,并牵线搭桥,同时,还亲笔挥毫题词:发展板栗 大有作为。

强的板栗优良品种,通过新技术改良,在提高板栗产量的同时,建立板栗产业示范园以加快推动其快速发展。

据了解,在河北省等板栗种植生产地区,栗农们会和一些板栗加工企业直接对接,做成糕点、罐头、饮料、药材等产品,以提升其附加值。

“金寨正需要加强这种产业链的延伸。”张俊表示,当前,阻碍金寨板栗发展的主要原因是市场低迷;而内因则是管理水平下降、品种混杂,以及贮藏加工发展滞后这三大难题,亟待解决。

近年来,由于板栗市场不景气,生产成本低,销售价格低,经济效益差,严重影响了栗农生产积极性。

“尤其是农村,劳动力严重缺乏,留守人员大都是妇幼和老人,导致很多栗园长期粗放经营,不修剪,不施肥,病虫害严重,密度过大,产量低。”张俊担忧地说,就连曾经是丰产的栗园,现如今也开始逐步沦为低产林地。

由于未形成全面的生产、贮藏、加工、销售一体化发展格局,板栗价格受制于经销商,市场波动大。

张俊称,每年板栗集中上市时,由于深加工不足,难贮藏,须集中在短时间内销售,导致板栗销售季节价格急剧下跌。

据悉,全县每年约有7000吨小、嫩和轻微病虫栗,因无法销售和利用,造成经济损失达3000多万元。现在板栗加工企业主要以速冻板栗加工为主,且年加工能力仅占全县板栗产量的1/3,远远不能满足全县乃至区域内板栗发展的需求。“必须大力扶持深加工企业开发新品种,提高板栗的附加值,从而带动板栗产业发展。”

据统计,目前,金寨县现有栗园50万亩,板栗株数达1600万株,年产板栗3万多吨。

多举措“加码”

有着“全国经济林板栗之乡”之称的金寨县,板栗一度成当地农民最主要的经济来源。但经过20余年的发展,现在,板栗的道路已越走越窄,甚至到了“砍”的地步。

据调查,金寨已有个别乡村存在砍树之举。

那么,该如何重新调动栗农的积极性,加快板栗的发展?政府又有哪些优惠政策?具体措施是什么?

对此,2013年,金寨县委县政府出台了《全县板栗产业发展实施方案》,去冬今春又引进适合本县生长、抗病虫能力强的外省优良板栗品种2个,同时,依托板栗加工企业通过高校择优计划完成良种改造1万余亩,为重振板栗产业奠定了基础。

板栗良种改造是从湖北等地引进的优良品种,以企业为主体进行改造,政策通过以奖代补进行支持。并大力扶持企业研发新产品,对获得省级或国家级认证的,分别给予5万元或10万元的奖励。

据了解,今年县财政已安排50万元用于对企业良种改造的补贴;另外,又投入50万元用于板栗的宣传、科研和其他方面的奖励。

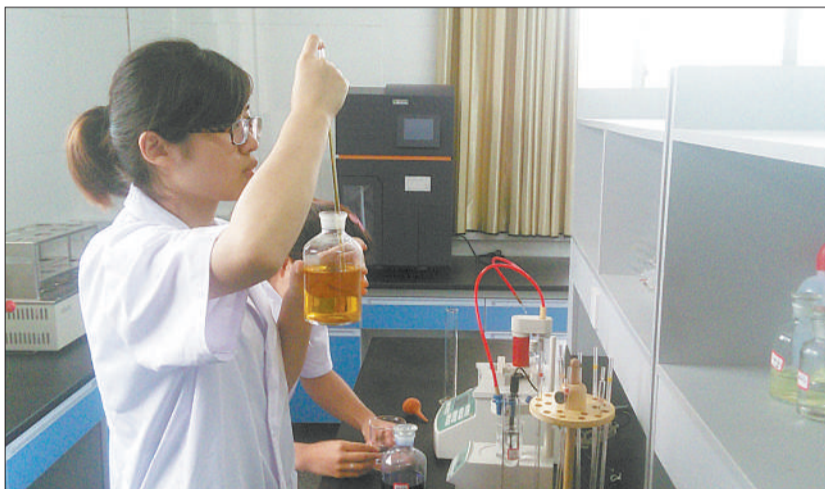
不仅如此,金寨还建有一条4公里长的板栗集散地,是华东地区最大的板栗交易市场,吸引了二十多个省市数以千计的客商和栗农前来交易。

据统计,2013年,金寨冲板栗市场板栗交易数量达2万余吨。

另外,金寨县正计划对板栗采取分类经营,对于立地条件好、农民改良积极性高的,大力扶持。而对于立地条件差、品质低下、树木老化等无培育前途的板栗园,进行封山育林。

“特别是已划为国家公益林的板栗园退出板栗经营,实行封山育林,充分发挥其生态效益。”

为使板栗减少损失、降低病虫害,金寨县还与国内大专院校建立合作关系,以帮



助金寨提供板栗病虫害防治的相关方法和措施,以保证产品质量安全。

板栗属于一年生多年受益。一般是种植后的六年开始采摘。盛果期可达二三十年。如果板栗树老化或低产,需进行改良嫁接或重新栽植。

“金寨县在发展板栗之初,政府对板栗基地发展进行补贴,每亩补贴有5元到几十元不等。”张俊介绍说,全县还建立了十余家板栗专业合作社,以集散收购等经营方式。

而祝光生,就是金寨县元冲板栗专业合作社负责人,该社成立于2012年,主要是推广板栗脱壳机,目前,全县仅此一家。

“按前几年看,单卖板栗仁价格相对可观,一斤收购价格约8元,折合鲜板栗约每斤4元。”祝光生说,这样可以使栗农多增加

点收入。

令祝光生欣喜的是,今年金寨县为了做好板栗脱壳服务,计划投入20—30万元用于政府采购板栗脱壳机,这对他来讲,无疑是好消息。

张俊告诉他,只要产品质量达标,可按程序参加政府采购。

为帮助指导栗农科学种植和管理板栗,金寨县建立了上下贯通、纵横相连的板栗科技服务网络,县、乡成立了板栗生产领导小组和办公室,组建了县、乡板栗产业协会、板栗科技服务中心。

据了解,全县林业系统拥有技术人员一百余人,均具有多年板栗生产实践经验和生产技能。板栗经纪人也有近2000人。

张俊称,当前工作重点是“两手抓”,即一手抓优良品种,另一手抓深加工企业。

插上创新“翅膀”

多年来,金寨县板栗生产加工企业一直沿用传统方法,仅是简单的加工生产成速冻栗仁、板栗罐头等产品,附加值不高,严重制约了板栗生产发展,影响栗农种植的积极性。

为突破“瓶颈”,经过多方考察、探索,金寨县明确了“用高科技推动板栗发展”,并相继出台政策并发布文件。

正因有这诸多举措,才为今天的金寨,招来了一只“金凤凰”,让板栗插上高科技“翅膀”,创新产品,使小板栗撬起大产业。

千里之缘一线牵,这只“金凤凰”能够“栖息”金寨,缘于金寨金栗源生物技术有限公司(以下简称金栗源)与陕西天宝大豆食品研究所的强强联手。

说到这里,不得不提洪先进,这位“金栗源”的掌舵者。而促使他下定决心要在板栗行业中“大干一场”,起因之一便是“铭记嘱托不辱使命,敢为人先做强板栗。”

这十六个字,悬挂于“金栗源”办公楼的大厅,每次经过,洪先进都会驻足细读一遍,时刻牢记,自己不仅仅是在做大一个企业,而是要将这种精神传承。“不能前人栽树后人砍树,是要让后人致富。”

洪先进回忆道,去年金秋时节,自己还乡。“品尝着口中美味的板栗,却看到有栗农要砍伐栗树。当时,那一刻他的心口隐隐作痛。”

为何会这样?连续多天,疑问始终萦绕其心头,苦思冥想。“板栗保鲜冷藏,做罐头出口现已无法挽救板栗的颓势,那么,是否可以考虑研发板栗富含淀粉特点的饮品呢?”

恰在此时,洪先进从朋友那得知陕西天宝大豆食品研究所所长郭凯教授,多年钻研从大豆中提取肽营养高蛋白,并荣获多项专利。

众所周知,大豆和板栗均为优质植物蛋白源,已成世界的共识。“大豆可以提取肽,那么板栗呢?”带着疑惑,洪先进在朋友的帮助下,与郭教授取得联系,并得到其慷慨援手。

功夫不负有心人。多次实验后,以板栗为原料,从中提取并开发出板栗肽营养系列产品,终获成功。

经行业专家鉴定,全板栗肽营养品作为优质的植物蛋白肽,可以直接且完全吸收,已成为人类未来蛋白食品产业发展极其重要的方向之一。全板栗肽营养口服液、板栗肽乳酸菌饮品、板栗肽全营养酒这三种产品均属世界首创,填补国内外空白项目。该项目作为生物高科技的前沿,研究难度较大,属于高新技术范畴,产品和技术均达到国内外同类研究的领先水平。

一听到金寨板栗获“新生”的好消息,今年已96岁高龄的老红军、金寨籍开国上将洪学智将军的夫人张文女士感到很欣慰。

随之而来,好评如潮。就连洪先进自己也不曾想到,“还没开始正式批量生产投放市场,就已经赢得不少客户。”

据了解,目前,“金栗源”已成功研制的除了板栗肽口服液之外,还有板栗肽乳酸菌饮品和板栗肽全营养酒,而这三项现已获得国家发明专利,并被北京、上海等多家医院预订订购一批。

作为国家十二部委确定的“全国青少年儿童食品安全科技示范创新实验(金寨)基地”,成立于2013年11月的“金栗源”,计划总投资1.7亿元,用于安装板栗肽口服液、板栗肽乳酸菌饮品、板栗肽全营养酒等7条生产线,计划年加工板栗2万吨,年产板栗肽口服液1500吨,板栗肽乳酸菌饮品1.8万吨,板栗肽全营养酒5000吨,届时,将实现销售收入5.74亿元,利税达8000万元以上。

洪先进称,目前,板栗肽口服液,板栗肽乳酸菌饮品两条生产线已安装调试,预计将于8月下旬正式投产。

引领营养新时尚

近30年来,在不知不觉中,我国食物结构发生重大变化,人们已逐渐完成由原来从动物中摄取蛋白质转变为以植物为主的“食物革命”。

那么,该如何有效地从食品中摄取蛋白质,以满足人们正常生理机能、生长发育、美容和健康的需要,是大家普遍关心的问题。

不少人认为,多摄取豆腐等植物蛋白为好,使“豆腐宴”等饮食掀起“发烧”热潮,但是,由于其抗营养性、致甲状腺肿大、胃肠不适恶心、胀气等现象,如今已“退烧”。

另外,我国营养专家表示,每日摄取15%至16%的动物蛋白,就可能启动癌症,促进肿瘤发生,而来自大豆等植物蛋白,就算摄取高单位也不会致癌,并可减少肿瘤发生。还有,人们接触环境中的有毒化学物质,90%以上是因为吃了动物性产品。与动物蛋白相比,植物蛋白含量较多,取材来源广泛,日常摄入量较大。且在加工过程中,其成本和工艺相对容易和廉价。

郭凯教授说,运用高新技术进行深加工,则可大幅提高植物性食品的营养价值。以大豆、板栗为例,如果简单粗加工后食用,所含蛋白质的吸收率仅60%,而制成大豆肽、板栗肽等营养食品,则蛋白质的吸收率几乎可达到100%。

有院士表示,通过高新科学技术来挖掘玉米、林、水等各类土地空间区域的生产潜力,可有效统筹生态、食品安全和就业,创造较高的产值。

而洪先进带领团队利用高新技术,以板栗为原料成功研发的板栗肽系列营养产品,不仅实现了板栗传统生产工艺的乘方式升级,让一度失宠的板栗重现勃勃生机,还让数十万栗农重拾种植信心,这将成为引领营养健康食品的新时尚,使人们生活方式发生转变。

“更为重要的是,它实现了洪学智将军的遗愿,切实帮助栗农增收致富,奔向小康,过上幸福生活。”洪先进铿锵有力地讲道,人生于天地之间,得做一点事业。财富是属于全社会的,有了钱就要回报社会。

接下来,洪先进计划成立植物果实提取肽系列产品研究所,同时,也着手开发利用“林、草、菌、沼”来发展循环经济,在不占用基本农田的前提下,以扩大植物蛋白来源,积极探索植物蛋白发展的新路子。并通过建立植物蛋白产业集群区,来发展植物蛋白肽、化妆品、生物肥等产品。

从他的讲话中,不难看出,“金栗源”正凭借它引进的先进设备和高科技人才团队,让金寨乃至整个大别山区的丰富资源,物尽其用,让红军摇篮、将军故里,再现辉煌!

链接

全板栗肽口服液是运用现代生物工程的组织蛋白工程技术和现代物理学纳米技术研制而成,这一发明填补了国内外板栗深加工技术的空白。被国际食品专家誉为“未来食品”。

最新科技研究成果表明,人体摄入蛋白质主要以肽的形式吸收。行业专家表示,该科技成果从根本上颠覆了人们一直以来认为蛋白质的摄入是胃和小肠内多种蛋白酶作用完全水解后,以氨基酸小分子形式为人体缓慢地部分吸收的观念和认识,从而将引发人体对蛋白质吸收上的革命,产生了直接吸收的新理念。不仅对平衡营养战胜人类“第一杀手”心脑血管疾病和糖尿病等富贵病,实现健康长寿具有积极作用,还有助于老年人、婴幼儿各类体弱病人迅速补充营养和运动员、手术后病人、产后妇女的体力恢复。

而板栗肽乳酸菌饮品,除了富含多种益生菌、蛋白质及钙等微量元素和维生素之外,还易为人体所吸收利用,同时,也有利于破坏和抑制肠道中腐败菌和毒素的滋生,调整菌群平衡,使人体免受或减轻有害物质的侵害。对老年人、儿童、患乳糖不适应症及缺乏胃酸者尤为适应。

与牛奶等动物乳类乳酸菌饮品相比,其无胆固醇、无动物脂肪(即无饱和脂肪酸)、无乳糖,富含天然双歧因子、直接为人体吸收的肽、黄酮类物质、膳食纤维等十大优势,并且成本低,只有牛奶的20%。被世界粮棉卫生组织称为健康食品的主流和人体肠道的“小护士”。

