

脱贫攻坚第一线

梁忠茂:中国大果山楂产业王国的缔造者

□ 本报记者 何宗威

广西靖西市是全国典型的壮族人口聚居地,壮族人口占总人口99.4%。这里气候宜人,素有气候“小昆明”之称,山清水秀,又有山水“小桂林”之誉,良好的生态环境,诞生了中国农产品地理标志产品“靖西大果山楂”。

靖西大果山楂药食同源,被誉为“长寿之果”,不仅具有多种营养成分,而且具有增强心肌收缩力、降低血清胆固醇和甘油酯、降低血压等作用。千百年来,居住在靖西的壮族先民,用它酿酒、泡茶、做糕,一代接一代人繁衍生息。

然而,由于大果山楂没有得到产业化发展,一直以来它在靖西的地位处于边缘化,更无法带动世代居住在这里的壮族人民过美好富裕的生活。

20世纪80年代末,一个人的出现改变了大果山楂的命运。他矢志不改,力推大果山楂成为靖西支柱产业,并逐步打造集大果山楂培育种植、加工酿制、文化展示、观光旅游于一体的中国大果山楂产业王国。

他就是梁忠茂,在广西壮族自治区成立60周年大庆期间,以百色市道德模范代表的身份,受到了中央代表团团长汪洋的亲切接见。



▲梁忠茂在“中国大果山楂博物院”前憧憬着未来。

呱呱坠地,即与大果山楂缘定终身

梁忠茂生于20世纪60年代末,呱呱坠地时,母亲用大果山楂树叶煮茶为他洗身擦体,以祛寒邪,从此,他与大果山楂缘定终身。

童年时代,为了贴补家用,他爬上数米高的大果山楂树摘果酿酒,摘叶制茶;中学毕业时,他选择报读农校,学习果蔬加工,爱上了发酵酿制专业;走出校门后,他进入靖西大果山楂厂工作;在国企酒厂干了两年后,1997年梁忠茂辞职创业,白手起家创办广西靖西梁鹏食品厂。

始创业之初,梁忠茂以山楂酸嘢、萝卜酸嘢生产为主,后来才逐步增加山楂糕和山楂酒生产,生意做到了行业前列。

承传祖业,大果山楂酒投入批量生产

童年时代,梁忠茂伴随着爷爷酿制大果山楂酒长大,爷爷酿制的山楂酒醇香酸甜,远近闻名。在长期的耳濡目染中,他幼小的心灵中便有一个愿望,就是要把爷爷酿制的山楂酒卖到很远很远的地方,赚到很多很多钱。

为了实现童年的愿望,2001年梁忠茂把做酸嘢和山楂糕赚来的钱全部投入到山楂酒的生产 and 推广中。

当记者走进偌大的“道百岁”山楂酒酿制车间时,他说:“酿制大果山楂酒饼是关键,时间保质量。酒饼不好,酿制多久的酒品质都不会好;酒饼好,酿制不够天数的酒品质一样不好。只有酒饼好、酿制时间久,大果山楂酒才会醇香、品质上乘。”

记者禁不住问:“这些大果山楂酒的酿造技术,是拜师学艺得来的还是自己摸索出来的?”

“是爷爷从小教会的,一代传承一代,到我这一代已经是第五代了。”记者话音未落,他便脱口而出。

从2011年秋开始,广西靖西梁鹏公司旗下道百生物科技发展有限公司在遵循祖传的酿酒工艺的基础上,采用现代化设备开始批量酿造道百岁大果山楂酒,2015年春天正式面向市场销售。

发扬光大,大果山楂酒“道百岁”走俏日本

家族沿袭数百年的传统酿酒法,酿制出来的酒虽然口感纯正,但美中不足是大果山楂里的营养和药用成分没有得到完全释放。经过广西靖西道百岁生物科技发展有限公司十年的研究,攻克了大果山楂原酒传统工艺纯发酵不足的技术难关,使大果山楂的总黄酮等物质被完全释放、提高药性,填补了国际空白,获得了三项原始发明专利。

梁忠茂说:“现在市面上很多常见的几块钱到几十块钱一瓶的山楂酒多是采用白酒勾兑浸泡的方法制作,从原料进厂调配、泡制,再到封装出厂销往市场,慢要三周,快的只需要三天!而我们做的酒一年只有一酿,初期发酵就需要三个月到半年的时间,等到来年的春天开始榨酒、澄清、封缸、陈化。优质的酿制山楂果酒需要放置在三到五年之后方可开坛品饮。”

由于大果山楂具有得天独厚的药食同源品质,以及独特的精工酿制,使得大果山楂酒馥郁芬芳、醇和优雅,梁忠茂生产出来的道百岁牌大果山楂酒远销国外,并走俏长寿国度日本市场。

靠山吃山,大果山楂成为脱贫助推器

靖西是中国大果山楂的原产地,各乡镇均有分布,其中以西北方乡镇较为密集,群众有种植和加工大果山楂的悠久历史。由于过去长期处于自然繁衍状态,大果山楂栽培面积不大,产量很低。

随着梁忠茂大果山楂酒的销量不断增长,当地大果山楂已经供不应求。为了持续保证原材料供应,梁忠茂圈地进行大果山楂苗培育,

请来中国科学院、广西植物研究所、广西林业科学院和广西农业科学院的专家,用野生大果山楂母本进行嫁接繁殖,大量培育大果山楂果苗,并对贫困户免费发放种植。

为了帮扶靖西市大果山楂种植贫困户,从2016年起,梁忠茂先后派出技术人员,为村民免费培训山楂护理技术3000多人次,建立了“民企联系卡”,总计为村民提供当

面咨询和电话信息咨询多达1.2万多人次。

与此同时,梁忠茂建立“龙头企业+合作社+农户”的产业化经营模式,与农户达成购销协议,并保底回收山楂果,按品质不同,最低价每公斤3元,100年以上树龄最高价达到每公斤30元。先后帮助1000多户农户脱贫致富,实现贫困户户均增收3.6万元以上。

得天独厚,力推大果山楂成支柱产业

靖西空气负氧离子含量高,地下微碱性水源丰富,土壤富含硒、锶、锗等长寿微量元素,大果山楂长期吸收土壤的微量元素,使果实中高含黄酮素、有机酸、多酚类化合物,成为抗癌防癌的中草药和预防和治疗冠心病的良药。

梁忠茂介绍,靖西大果山楂全身是宝,一棵树带动一条产业链,完全可以成为地方的支柱产业。

在他办公室的茶台上,常常用养生壶煮着一壶大果山楂茶,他说大果山楂树叶、树干、树根和果实均可制茶,而且很耐泡,抓一把丢

进壶里,就可以泡一整天,味如熟普,久泡不淡。

大果山楂果实营养丰富,酿出的美酒既有甜酒的醇香,又有葡萄酒的酸甜,口感好、食药价值高。

靖西大果山楂果实大,果肉厚,除了是酿酒的上乘材料,还可加工成多种制品,如蜜饯类的山楂果脯、山楂蜜等,还可以制成山楂果酱、果汁、果酒,山楂糕、山楂干片、山楂角、酸山楂果、山楂茶等。

大果山楂以其果大、营养成分高、药用价值大而成为中国地理标

志农产品,并于2017年荣获农业农村部颁发中国农产品地理标志证书。这对于靖西市乃至百色市来说,都是一件非常难能可贵的事。

梁忠茂与记者驱车在靖西市著名的绣球大道上,当一杆杆绣球路灯,或者一个个绣球标志掠过眼帘时,他不禁叹道:“如果这些能换成大果山楂该有多好啊!”

梁忠茂深信,随着靖西旅游业的发展,大果山楂产品系列必将成为热销的旅游商品,大果山楂产业将成为靖西的一大支柱产业。

文化助推,中国大果山楂博物院雏形初现

走进梁忠茂的办公室,企业文化宣传墙上,赫然展示着一张“山楂老人”照片,这位长寿老人106岁,目前健在,一生泡山楂茶,吃山楂糕,喝山楂酒。搜索一下互联网,你不难发现,关于靖西长寿老人、长寿村的新闻报道、调查报告比比皆是,这些长寿老人聚居地正是野生大果山楂的分布区域。

“大果山楂被誉为长寿果,大果山楂药食同源,能防癌抗癌,大果

山楂能降低血压、血脂,大果山楂能制茶、做糕、酿酒,曾经在清代远销国内及东南亚市场,大果山楂获中国农产品地理标志称号,大果山楂大可为靖西支柱产业……然而,所有这些很少有人知道!”梁忠茂如数家珍,向记者娓娓道来。

为了改变大果山楂的现状,梁忠茂决定建立一座“中国大果山楂博物院”向世人展示、介绍和推广,博物院将分为“古树观赏”“本草纲目”“历史沿革”“酿造车间”

“文化长廊”“产品展示”“脱贫致富”“旅游观光”“道百岁之家”等9部分,并在离靖西市30多公里外的著名景区渠洋湖边立项、征地、建设,目前雏形初具,不久即向游人开放。

竣工后的“中国大果山楂博物院”,将与渠洋湖景区相映生辉、相得益彰,并成为靖西市一处旅游新亮点,为建设中国大果山楂产品王国提供有力的文化和品牌助推。