

湖北药姑山生态产品有限公司董事长李华良

楠竹“染”出绿经济

咸宁日报全媒体记者
 查生辉
 朱亚平

情定一桶竹酒

早就听说，在茂密的大坪乡药姑山竹林里，藏着一片“酒林”。10日，游客周宇从武汉一路驱车慕名而来，跟随李华良的脚步一探究竟。李华良拿出随身携带的小铁锤，轻轻敲击着一根比胳膊还粗的竹子，将一根竹子从底部砍下，再用锯子锯成小段，从中间挑出一节楠竹，用小尖锤锤开一个小洞。

金黄色的酒从竹筒内倾泻而出，一股浓郁的酒香扑面而来。“入口绵柔，口感醇爽，回味甘甜，还有竹香味。”品尝过后，周宇直竖大拇指。这么美味的楠竹仙酒是如何制成的？还得从李华良的创业故事开始说起。

2010年，在建筑行业干得风声水起的李华良回到家乡药姑山。他瞄准了楠竹市场，准备发展竹加工产业。药姑山是瑶文化的发源地，在李华良小时候，就听老人们讲，瑶族人会从竹子中取酒喝的传说。那带着竹子清香的美酒，在李华良的心里深深扎根。

李华良一回到家乡，便寻访了居住在药姑山上的老人们，将老人们叙说竹酒的每一个字每一句话，都细心记录下来。

造就一个品牌

通过一年的精心酝酿，第一批楠竹仙酒终于正式推向市场，收获好评如潮。这让李华良看到了希望，也让他帮助家乡父老致富的梦想变得触手可及。

2014年，李华良注册了湖北药姑山生态产品有限公司，全面运营“楠竹仙”这个品牌。酿酒成功后，李华良每天马不停蹄地四处奔波，一边筹集发展资金，扩大种酒面积，一边请品酒专家，举办各种营销活动，打响楠竹仙酒品牌。

一时间，从北京、广东等地远道而来的商客，挤满了黄袍山，竹酒的香味也随之越飘越远。“竹酒清奇浓郁，色泽淡雅，口感柔和，香味纯正。”“有一股淡淡的竹香，这酒是我喝过最清爽的酒，香！”“把酒种在楠竹里面，现取现

带富一方乡亲

生产车间内，黎振国、黄振娥两夫妻正在将一瓶瓶真空包装好的楠竹仙酒，装进礼品盒子里。

八年前，黎振国、黄振娥两夫妻来到公司工作。“比外出打工强多了。公司离家近，也能照顾家里的老人和孩子，每年还能拿到10万多元的收入，生活富足又快活。”黎振国说。

“每个月4000多元的工资，公司还租了我家的林地，更主要的是在公司里还能学到不少东西。”大坪村村民李达金说。

公司在扩容扩产时，采用流转、租赁、合作的方式，从当地村民手中中和村集体里流转楠竹林制酒、制茶，付租金的同时，也最大程度为当地村民提供就业岗位。

“忙的时候，公司有100多人，都是当地村民。”李华良说，回家乡创业，就是想着能为日渐衰败的农村做些什么，能给父老乡亲谋出一条新路。

去年一年，楠竹仙酒从咸宁销往北京、上海、广州、深圳等多个地方，销量比2021年增加了30%，这让李华良的创业信心更加充足了。除了做楠竹仙酒，李华良与省市众多农

喝，制酒工艺别具一格，妙！”在第二届中国武汉绿色产品交易会上，在首届中国(宜宾)国际竹产业峰会暨竹产品交易会上，楠竹仙酒代表咸宁出战，获得众多赞誉，一举拿下两场交易会的“金奖”。

李华良的“楠竹仙酒”得到了越来越多人的认可，也得到了咸宁市委、市政府的大力支持，还作为精准扶贫项目被引进至赤壁市。

为了保证楠竹仙酒的纯正，在市林业局的支持下，李华良专门开发了酒体研发基地。

2016年，公司被湖北省林业厅授予“林业产业化省级重点龙头企业”，2019年，获准进入“咸宁优品”名单目录。“楠竹仙酒”为全球外交官中国文化之夜指定品牌，2019年5月“楠竹仙”荣登CCTV-7上榜品牌。

业、林业专家探讨后，又开始马不停蹄地着手“楠竹山茶”的试验和茶工艺品的制作工作。

去年6月，李华良开始研发楠竹山茶，试种高山野茶，扩建竹茶加工厂；随后又启动了黄精竹酒的研发工作。

李华良使用咸宁本地出产的高山野茶，通过几次茶叶加工再压紧至竹筒中，存放至发酵车间，自然发酵，让茶叶饱吸天然竹汁。冲泡出来的“楠竹山茶”，茶汤诱人，口感醇爽，有降火消炎、美容养颜的功效。

李华良使用通城本地出的黄精，制作黄精酒；制酒过程中产生的竹子废弃物，觉得可惜，又开始研制竹枕头、竹篓等工艺品；春天来了，竹笋萌发，又想着可以加工出竹笋粉条……

李华良将一根楠竹加工到了极致，将楠竹仙酒、楠竹山茶最好的口感、最纯的清香呈现在世人面前，造福着当地的父老乡亲，也造福更多的爱酒、品茶的人。

“未来我们会把楠竹产业做得更好，充分发挥楠竹的优势，留住绿色的同时也让青山增值，使绿水青山真正成为乡亲们的致富靠山。”李华良信心满满地说。

咸宁“创新达人”董孝元

传承创新塑品质



黄鹤楼酒业(咸宁)有限公司技术研发部经理董孝元，2013年7月毕业于湖北工业大学生物工程与食品学院食品科学专业，硕士研究生，2015年4月加入黄鹤楼酒业，担任技术研发经理，负责黄鹤楼酒业的技术研发、项目申报、科技公司运营等工作。

10年时间里，董孝元匠心匠艺酿佳酿，传承创新塑品质。

众所周知，在白酒生产过程中，酿造工艺极其重要。近年来，董孝元带领他的技术研发团队，秉承更上层楼的匠心精神，坚持科技创新，不断传承与革新酿造技艺，酿造了口感香醇，滋

味绵长，适合现代人口味的黄鹤楼美酒。

近三年来，黄鹤楼酒业技术研发工作主要围绕基酒品质提升和品牌宣传两个方面开展，董孝元负责的部门先后开展产品研发、工艺研发、技术改进项目10余项。

分别为《黄鹤楼酒健康成分与微生物发酵机理的研究》《生态洞酿提高浓香基酒己酯含量研究及应用》《橡木桶储存清香型基酒风格特点剖析》《发酵型利口酒的研发》《产酚类微生物的筛选及应用研究》《黄鹤楼大清香白酒生产中微生物群落结构解析与功能菌资源挖掘》《酱香型白酒工艺研究》《麸曲白酒工艺研究》《黄鹤楼大清香固态发酵关键技术研究》《陈雅浓香白酒现代品质提升关键技术及应用》《黄鹤楼陈香风味物质研究》等项目研究。

近三年，董孝元创造了三个首次的传奇。他所负责的部门申报湖北省、武汉市、咸宁市、汉阳区等科技类、技术改造类、科研平台类、人才类项目共36项，首次获申请武汉市科技局专

项科技项目资助，资助资金50万元，首次完成湖北省重大研发项目申报2项，其中1项已通过专家评审，首次完成湖北省科学技术奖申报，已完成形式审查，三年来共计申请资金补助874.43万元。

在科技公司运营上，经过1年半的筹划和申报，武汉雅仕博科技有限公司2018年12月成功申报为高新技术企业，2018年至今累计节约税收约180万元。

在科研平台申报上，目前成功申报的科研平台有“湖北省院士专家工作站”“博士后创新实践基地”“咸宁市校企合作共建研发中心”“产学研示范基地”“实践教学基地”，湖北省科技特派员工作站、武汉市科技特派员工作站，湖北省纯粮固态微生物发酵企业联合创新中心和湖北省果露酒中试研究基地已完成答辩。

董孝元在专利撰写、论文发表、科技成果转化上取得丰硕成果，授权发明专利4项，授权实用新型专利7项，发表论文26篇。先后完成《白酒生态洞酿及基酒品质提升关键技术》《黄鹤

楼酒特色健康成分与洞酿微生物发酵机理的研究》《陈雅浓香白酒品质提升现代制造关键技术及应用》项目研究等5个项目的成果鉴定，3个项目经湖北省科技厅鉴定达到国际领先水平，其中《陈雅浓香白酒品质提升现代制造关键技术及应用》获湖北省技术发明奖三等奖、《白酒生态洞酿及基酒品质提升关键技术》获中国食品工业协会科学技术一等奖、《黄鹤楼酒特色健康成分与洞酿微生物发酵机理的研究》获中国食品工业协会科学技术二等奖、《己酸菌的筛选及发酵特性研究》获第三届多菌种纯种微生物论文大赛优秀奖。

董孝元获得国家二级品酒师、发酵工程工程师、轻工技术操作类工程师等技术职称，荣获第二届咸宁高层次人才、第四届“汉阳知音英才计划”，第二届“古井工匠”、古井集团优秀共产党员等荣誉称号，入选第四届古井后备人才管理班。

（咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理）



生财有道

通山县清高酿酒坊成呈祥：

山水之间酿美酒

人物名片：38岁的成呈祥，2006年开始，与哥哥成麟趾一起去往广东省云浮市做物流生意。经历11年的打拼，虽然完成了创业梦，也赚到了人生中的第一桶金，但兄弟俩却在此时毅然选择回到家乡创业。

采访时间：2月14日

采访地点：通山县城

口述实录：

农村人的根在哪里？在农村。所以我们兄弟俩毅然决然选择回乡创业，不管困难多少，也要回来。

2017年，我们兄弟俩带着浓浓乡愁和在外打拼多年的积蓄，回到家乡通山县厦铺镇宋家村创业，先是建设了一个高标准有机蔬菜种植基地。

蔬菜种植基地里，我们种的是村民们自留的葫芦种，去年，遭遇大旱天气，蔬菜基地损失惨重，收获不及原来的十分之一。

一边推进种植基地的工作，我们兄弟还一边寻找其他商机。

去年1月份，我们兄弟俩偶遇一位川派酿酒师傅，相较村里的传统酿酒工艺，兄弟俩果断背上行囊，一路奔波，来到四川拜

师，学习川派清香型酿酒工艺。川派清香型酿酒工艺对水、微环境等有很高的要求，我们俩经过两个月的选址，最后将酿酒坊选在宋家村4组杨狮洞，为解决用水问题，我们花了两个月，在坳尾尖山上找到了泉眼，并引泉水下山1公里，为酿酒所用。

经过不断的工艺改进，去年5月份，酒坊里的第一批酒被生产出来。

送到湖北易安检测技术服务有限公司检测，结果酒的品质远远超出我们想象中的好。我们的酒甲醇含量是万分之一点三二，优于国际45.5倍。

我们走线下销售路线，根据酒品的高醇度、小众化等特点，我们采取定制式销售方式，将酒推向市场。

几条生产线路同时上马的话，年产量可以达到120万吨。

下一步，我们准备开拓县里的商超销售市场，面对高端客户开设存酒业务。目前，正在跟宋家村村委和村民谈合作，计划流转800亩荒山，种高粱制酒，带领村民们共同富裕。

（咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理）

养殖场老板胡栩：

圆桶之中养鲈鱼

人物名片：胡栩自2010年从水产院校毕业后，一直从事水产行业。通过“圆桶”来养鱼，探索出致富新路子。

采访时间：2月13日

采访地点：咸安区官埠桥镇紫潭村7组

口述实录：

传统水产养殖离不开鱼塘，而我通过“圆桶”来养鱼。

2010年，我从水产院校毕业后，一直从事水产行业。因传统养殖效益低，管理麻烦，我决心前往广东和四川地区学习工厂化循环水养殖技术。

回乡后，我建设这批抗风险能力更强、更稳定的“圆桶”，通过智能化温控系统、水净化系统、进排水系统、供氧系统、反生化手段，创造适宜鱼类生活的环境，节约土地、水源和资金成本。

这种被称为“高密度、高围池内循环流水养鱼技术”的养殖新模式有效提高了产值。

一个直径6米，深1.5米的巨型“圆桶”里放养3000尾鲈鱼，人通过对设备进行日常维护，便能实现定时定量投喂。

鱼的品质可控是实现高产能的保障。为了保障鲈鱼的健康生长，“圆桶”采取活水养殖，

安装的排灌系统24小时不间断地把山水抽入到消毒池中，山水经沉淀、杀菌、净化后再回到“圆桶”内。养鱼过程中产生的饲料废渣、鱼粪也会经过沉淀过滤后，作为肥料用于莲藕、瓜果种植，达到环保养殖、资源循环再利用的目的。

这种高密度、高围池养殖模式，最主要是节约了土地。养殖场内，经过6个月时间养殖出来的成鱼大概有一斤重，按现在鱼类市价每斤12至13元，经济收益比鱼塘养殖更好一点。而且有一优势是，高围池养殖的鱼类没有泥味、腥味，肉质更为鲜美。

去年腊月二十七，“大圆桶”第一批成鱼推出市场，当时的市价大约15元每斤，每个桶的利润有1万余元。

对未来我充满了信心，也让当地村民们看到了发展新希望。

今年，养殖场准备引进鳊鱼等新的养殖品种，进一步扩大养殖规模，逐步完善“高密度、高围池内循环流水养鱼技术”这一养殖新模式，并把养殖经验推广给周边村民，带着有养殖兴趣的村民们一起奔小康。

（咸宁日报全媒体记者 朱亚平 整理）

果蔬种植户何玲：

泥巴地里掘商机

人物名片：43岁的何玲，选择了跟乡亲们一起，回家乡与土地结缘，通过发展果蔬种植，踏踏实实增收致富。

采访时间：2月15日

采访地点：咸安区横沟桥镇果蔬园

口述实录：

我一直靠种植西瓜、柑橘等果蔬赚钱。现在大家都喜欢吃草莓，我就动了种植的心思。尤其奶油草莓，要是种植成功，吸引周边的人来采摘，不失为一条致富好路子。

2021年，我拿出一些积蓄，投入到草莓试种中。万事开头难，对于没有经验的我来说，不仅要闯技术关、投入关，还要闯市场关。

我通过书本学习，向周边农户取经，由于技术不到位，部分草莓苗枯死。

于是我从网络上查询草莓、桑椹等水果的生长期、日常管理，随后又联络浙江一带的水果种植大户，学习种植管理技术。

我多次请教农业技术推广中心专家，从南方水果品种选取、土壤改良、水肥管理、温湿度光照调节等方面进行全程指导。还给草莓安上了大棚，大棚

设施投入大，但草莓种植园具有一定的观赏性，所以我家草莓大棚很快就成了网红打卡地。

最主要的是大棚种植病虫害较少，种出的果蔬几乎不打农药，来我这里的游客有一些是外地的，来后还会订购果蔬。

吃过我们家果蔬的顾客都说，我家的草莓口感最好，来你们家采摘，钱花的值，来采摘草莓很开心。

因为一开始果蔬园名气不大，销路一直打不开。通过不断地宣传和试吃，慢慢的得到越来越多的游客的认可，如今产量供不应求。

为了打响品牌，我的果蔬都是有有机种植。在打开市场的同时，我也意识到口碑的重要性，在健康种植的基础上，我选择性进行控产，以确保良好的口感。果蔬品质越来越好，市场行情也水涨船高。

我计划把果蔬种植和旅游观光结合起来，同时推出更多品种丰富的果蔬，争取带动更多村民从事集采摘、餐饮、娱乐为一体的乡村旅游，大家共同将小日子过得更好。

（咸宁日报全媒体记者 陈希子 整理）