

习大大说“长见识”、多项指标完爆橄榄油—— 牡丹籽油会成为下一个扶贫亮点吗

扫一扫
分享精彩



【编者按】12月22日至23日，湖南省委副书记乌兰在郴州调研精准扶贫工作时强调，要破解农民增收难题，以更扎实有效的措施，加大产业扶贫力度，确保精准脱贫不落一户不落一人。

近年来，湖南省通过产业扶贫直接帮助162万贫困人口脱贫，并探索出“四跟四走”产业扶贫模式，找到了贫困人口发展产业、实现脱贫的有效路径。选准产业，可谓产业扶贫真正落地的关键所在。在对精准扶贫、巾帼脱贫的长期关注中，本报一直在努力发现和推介适宜湖南本土发展的扶贫产业。比如本文所写到的这小小一粒牡丹籽，若开发利用得好，也能成长为扶贫致富的参天大树。



2013年11月26日，习近平来到山东省菏泽市尧舜牡丹产业园，走进展厅、车间了解牡丹开发情况。
图/新华社

今日女报/凤网记者 李立

据新华社报道，2013年11月26日，习近平总书记到山东省菏泽市尧舜牡丹产业园考察了解牡丹开发情况。得知牡丹不仅可观赏、药用，还炼出牡丹籽油，开发出茶、精油、食品、保健品，

总书记十分感兴趣。他拿起一瓶牡丹籽油，打开瓶盖闻了闻，询问定价、产销情况。习近平表示：今天长了见识，令人印象深刻。

这种连总书记见了都觉得是“长见识”、“印象深刻”的牡丹籽油到底是何方神圣？

牡丹籽油多项指标均超过橄榄油

在中国林业经济学会理事长、国家林业局原副局长李育才看来，就经济效益而言，牡丹的观赏价值与其巨大的食用价值之间没有可比性。

牡丹的食用价值，很重要的一部分，来自于那一颗颗黝黑的、比黄豆粒略大的牡丹籽。

除了山东菏泽、河南洛阳等牡丹大规模种植地之外，很少有人知道，牡丹花也会结籽。牡丹花完全凋谢之后，会结出一个宛若海星的牡丹角，牡丹角的每一个角落都像豌豆荚一样，盛满牡丹籽。

在过去，大量的牡丹籽都白白浪费。由于当时无法将牡丹籽的黑色外壳剥掉，只能带籽一起榨油。结果，这种利用原始方法榨取的牡丹籽毛油，味道又苦又涩。

如今，人们已经知道，这种又苦又涩的味道来自牡丹籽黑色的种皮里含有的皂苷，但在当时，这种让人难以接受的味道直接导致牡丹籽榨油活动停滞。

不过，也有固执地“吃螃蟹”的人。

今年68岁的赵孝庆是山东菏泽人。花农、教授、董事长……他的头衔很多。但赵孝庆最自豪的，是大家都尊称他为“中国牡丹油之父”。

出身牡丹世家的赵孝庆曾亲手参与选育出360多个牡丹新品

种。在与牡丹打交道的四十多个年头里，赵孝庆一直心念地想着一个问题——这皮黑壳厚味苦、比黄豆粒稍大的牡丹籽榨出来的油，有没有毒？能吃吗？

带着这些疑问，从2002年开始，赵孝庆与同伴一起到北京昌平租赁了300亩土地种植牡丹。辛勤劳作、授课之余，赵孝庆一直没有放下对牡丹籽的研究，甚至会剥上一粒咀嚼品味。吃1粒没事，吃3粒也没事，到后来，赵孝庆索性大把大把地将牡丹籽吃进肚里。再后来，赵孝庆干脆把脱壳后的牡丹籽掺到饭里煮着吃。吃完后，他告诉身边的女儿：老爸如果有异常，就叫救护车。

2004年8月，拿着压榨得到的牡丹籽油，赵孝庆找到中国林科院帮助分析，结果出来了：牡丹籽富含人体需要的氨基酸、维生素、优质蛋白、多糖和多种不饱和脂肪酸，极具开发价值。

2006年，赵孝庆把经过改良之后的牡丹籽油再次送到中国林科院，化验结果令人振奋：这种以牡丹籽仁为原料，经压榨、精制等工艺而成的金黄色透明油状液体，不饱和脂肪酸含量竟然高达92%以上，其中阿尔法亚麻酸占42%，多项指标超过被称为“液体黄金”的橄榄油。化验人员甚至惊叹“这是世界上最好的食用油”。

除了观赏和药用，牡丹的产业价值惊人

近年来，随着人们对健康的日益重视，富含亚麻酸的牡丹籽油逐渐显露了其价值。2011年3月，当时的国家卫生部将牡丹籽油列为新资源食品。2014年12月，国家将油用牡丹定为木本油料作物，鼓励推广种植，发展牡丹籽油。随后，陕西、山东等省份相应的发展规划也陆续面世。

李育才说，油用牡丹是中国独有的原生态灌木，广泛分

布于我国二十多个省区。“这种牡丹具有产量高、油质好、适应性广等特点，我认为牡丹籽油才是我国的国油。”

对于农户种植油料牡丹的收益，李育才心里也有本清晰的账。“按每亩每年结籽500斤、每斤籽10元（10元每斤是全国多个省区制定的政府保护价）计算，籽的收入每亩就达到5000元，比种植传统农作物每亩地多收入几千元。

由于牡丹籽油独特的保健功效，现在每斤市价达1000多元。每亩结籽按500斤计算，出油率按20%计算，每亩可出油100斤，每斤按1000元计算，就是10万元……”

李育才说，牡丹全身都是宝，从第二产业来讲，一亩油用牡丹加工出的高档食用油、高档化妆品、高档茶饮、高档日用品、高档药物和防辐射产品，综合价值达十几万元左右。

湖南多地适合发展牡丹籽油

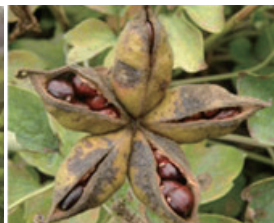
曾担任北京林业大学博士生导师的李嘉珏是中国牡丹协会副会长，年仅八旬的老先生是湖南省郴州市嘉禾县人，他告诉记者：长期以来，人们认为牡丹主要产自北方，其实湖南牡丹分布广泛，起源古老。不少古人的诗文以及史志，也反映出湖南从汉唐时期起，就开始栽培牡丹。

李嘉珏介绍，目前，湖南湘西、邵阳等地栽种有油料牡丹品种“凤丹白”，其最适宜的生长区是海拔400米-1000米之间的石灰岩山地，而这类土地资源在湘西、湘中、湘南等地相当丰富，湖南武陵山片区所涉及的7个市州的43个县市区，很多地方都适宜于栽种“凤丹白”。据了解，湘西、

怀化、邵阳、永州等地不少县区已开始了油料牡丹的种植。

“油用牡丹种下后，30~50年不用换茬，之后仅需要锄草、施肥等一般管理即可，省工、省时、节约成本，解放了大量劳动力。这也非常适合现在‘空心化’严重、劳动力匮乏的农村，农村妇女、留守老人也可以种植。”李嘉珏说。

目前市场普及度较低，价格较高



牡丹及牡丹籽。

相比较大豆油、茶油等食用油，牡丹籽油目前普及程度并不高，产能也不大，再加上加工技术限制，其生产成本和市场销售价格，都比较高。

记者在某购物网站上发现，某品牌375毫升的牡丹籽油售价为780元。这已经远远超过被称为“油中黄金”的橄榄油的价格。有业内人士称，牡丹籽油现在“应该是全世界最贵的食用油”。

中国农科院油料公布的数据显示，我国食用植物油年消费量超过3000万吨，60%以上依赖进口。

“油用牡丹是一种集生态效益、经济效益、社会效益于一身的高端作物，大力发展油用牡丹产业，对于促进我国油料生产、保障粮油安全、改善生态环境、增加农民收入、帮助贫困地区农民脱贫致富等都具有十分重要的意义。”为

了把油用牡丹推广到全国适合种植的大江南北，李育才几乎跑遍了除港澳台之外的省市。一部电脑、一支麦克风，这位操一口鲁南话的老人就是一个流动课堂。

“产能上去了，牡丹籽油才有望走进更多的家庭。”两鬓斑白的李育才说，他有一个梦想，“想让全国13.7亿各族同胞每人每年能吃上10斤牡丹籽油。”

相关链接

牡丹籽油被称“植物脑黄金”

2006年，中国林业科学研究院对牡丹籽油的检测结果显示：其阿尔法亚麻酸含量高达42%，是橄榄油的140倍。阿尔法亚麻酸是构成人体脑细胞和组织细胞的重要成分，有“血液营养素”、“维生素”和“植物脑黄金”之称。世界卫生组织（WHO）和联合国粮农组织（FAO）曾于1993年联合

发表声明，决定在全球范围内专项推广阿尔法亚麻酸。

使用普通食用油时，当油温超过了烟点，油及脂肪的化学结构就会发生变化产生易致癌物质。而牡丹籽油的烟点在240℃-270℃之间，远远高于其它常用食用油的烟点值，非常适合中国人喜欢煎炸爆炒的烹饪习惯。

除了食用，牡丹籽油还能抗皱、增白？

牡丹籽油含有丰富而独特的生物活性物质。比如，其含有丰富的维生素A、维生素E、尼克酸、胡萝卜素、不饱和脂肪酸等，对皮肤具有极好的营养护理作用，有抗皱、保湿、增白作用。