



瓜藤菜叶变废为肥

镇海出新招探索田园「净化之道」

「回哺」农田

本报记者 余建文

初冬时节，很多果园、城郊的农场在秋收的忙碌之后，进入修整期。葡萄、果树需要大面积剪枝疏叶，蔬菜大棚每天会产生不少的尾叶，大量的枯枝烂叶如何处理，成为都市型农业面临的一个共性问题。

“瓜藤、菜叶随手丢弃或一烧了之，会造成环境污染。能不能像麦田秸秆回收利用一样，通过技术手段，‘回哺’农田？”今年，镇海区农业局选择部分葡萄园和蔬菜基地为试点，探索解决瓜藤菜叶的再利用还田难题，变废为肥，助力都市型农业走好绿色、洁美的循环发展之路。

瓜藤粉碎 变松土好帮手

上周五早上，在镇海九龙湖镇滴翠园农场里，“哒哒”的马达声响起。农场主人韩善琪推着一台机器进了葡萄大棚。他将一捆剪下的葡萄枯枝塞进机器上方的斜斗，枯枝立即被碾压、粉碎成一片片碎屑，从机器下方喷出，均匀洒落到葡萄地里。

这种装有履带，能自行行走的机器叫作果蔬秸秆粉碎机，是今年镇海区合作社从韩国新购进的，这次第一回开进葡萄田试用。老韩又砍下3株准备清理的老葡萄，5厘米粗的枝干很硬，照样被机器“一口吞下”，变成了碎屑。随后，他又抱来一大捆新鲜的南瓜藤，也被机器连枝带叶压了个粉碎。

老韩种了近30年葡萄，虽然是第一次操作，却一下下就喜欢上了这机器，“机器操作不难，还解决了葡萄种植的大问题”。

他告诉记者，再过一周左右，葡萄叶子基本掉光，就要修枝了，每株葡萄要剪掉约四分之三的枝条。每年，他的农场要产生数量庞大的葡萄枯枝，烂又烂不掉，如果要剥碎，人工费可不得了。以往，农场要将这些枯枝装车扔到偏僻处，或者分小堆烧掉。

“机器软、硬通吃，产出的碎屑正好用来给葡萄松土，有利葡萄生长，还有助防虫害。”老韩说，葡萄容易招来透翅蛾，在一年生的葡萄上产卵，由此造成虫害。现在通过机器把枯枝吹打碎，叶上的虫卵也被打散入地，没法再为害了。

一旁观看试验的镇海区农业局相关负责人也很高兴。在农田产生的废弃物中，藤蔓的处理最为棘手，之前一直没有好办法。现在有了这机器，包括像桃树、蓝莓等果树以及西瓜、丝瓜等作物的藤叶处理，今后有了好“归宿”。

菜叶入“洞” 发酵成肥田宝

都市农业是镇海农业的最大特色，诸多果蔬基地每天为城市居民提供瓜果蔬菜。在生产和运销环节中，每天不可避免地会产生大量蔬菜尾叶，如何“安身”让基地颇为头痛。

最近，位于庄市街道万市徐村的繁荣蔬果基地，进行一项新的革新。一个多月前，基地在附近的林子里翻建两个大砖窖，随着中间泥土不断挖出来，砖窖慢慢“潜”入地下，地上只露出一个坑洞。基地负责人郑荣希告诉记者，这两个砖窖其实是沼液

池，能把烂菜叶变废为宝。

繁荣农场是一个宁波近郊主要的蔬菜供应基地。郑荣希说，每天农场要产出很多烂菜叶，又不能当作生活垃圾来处理。农场要专门辟出一块一亩大小的地，堆放清理出的杂草、菜叶等废弃物，不仅影响美观，又不能长期堆放腐败，每年要花钱请人一车车运出去，十分麻烦。

去年，郑荣希在外参观学习时，看到用沼液池处理烂菜叶的方法，决定一试，这与区农业局的设想正好不谋而合。目前，农场建成

的两个沼液池，每个容积约100立方米。农场员工吴师傅说，过阵子，就要把首批烂菜叶等废弃物投入池中，让其自然发酵。池子一头有进水，在夏天时，只需一两个月菜叶就完全发酵腐烂，变成沼液从另一头流出，是上好的液体肥。

郑荣希说，用这个办法，不仅消除了农田环境污染，每年少了废弃物清运、处理费不说，还能给农场省下一笔肥料钱，一举两得。经过测算，三四年就能拿回建沼液池的成本，“从长远看，还是划算的”。

示范推广 保护田园环境

一个粉碎，一个窖藏，使得农田废弃物变宝还田，这让镇海区农业局对下一步打造洁美田园信心倍增。

根据《浙江省大气污染防治行动计划（2013—2017年）》的要求，我省全面禁止露天焚烧秸秆，要求各地2016年的秸秆综合利用率不能低于88%，环境保护要求越来越高。同时，秸秆还田也是改良土壤，推进生态农业发展的要求之一。

据了解，在镇海全区5万余亩实际耕地中，水稻、小麦等大田作物有2万余亩，剩下的另一半便是各类果蔬基地和特色农场。在种植业环节，农田废弃物主要分为两类，一类是农药瓶、化肥包装袋等，现在通过供销社渠道实施回收；另一类便是秸秆。目前，水稻、小麦等大田作物在

收割阶段使用带秸秆切碎和抛撒功能的收割机，并通过政府补贴和推行秸秆快速腐熟全量还田技术，普遍实现了资源化利用。但在叶菜、藤蔓类作物上，相关废弃物的还田处理措施还比较欠缺，也没有政策补助，加上大棚设施无法实行大机械作业，成为秸秆还田环节一个难点。

“藤蔓、菜叶当作垃圾处理不合适，也不现实。我们认为，还是要以还田为原则，‘回哺’农业，这对都市型农业来说，意义尤为重要”，镇海区农业局相关负责人说。像九龙湖一个镇，葡萄园就有近4000亩，在修枝集中期，产生的藤蔓废物数量巨大。在很多农庄，像西瓜、草莓、番茄等作物，在每年夏秋和次年春天时，都要大面积换季种植，清理量同样非常大。

今年，该区在全市率先引进了三台韩国的果蔬秸秆粉碎机，试验之后，效果不错。眼下，要解决的是使用成本和效率的问题。一台粉碎机要8万元；建两个沼液池，需耗资20余万元，对于小型农庄来说，首先要考虑如何“用得起来”。

区农业局相关负责人说，计划再引进几台粉碎机，在大的蔬果基地增设示范点，可以通过农户购买服务方式进行推广。鼓励有条件的基地、农场兴建沼液池，帮助周边农户一起消化蔬菜尾叶。此外，监督机制也要跟上。对于偷倒或私自焚烧农田秸秆、废弃物的行为，要进行处罚。

“既要给出路还田，又要堵住焚烧、乱倒行为，如此形成良性循环，给秸秆全面资源化利用补上最后一块短板。”区农业部门同志说。



工人建造沼液池。（余建文 摄）

浙东大峡谷边有个民宿村

本报记者 何峰
通讯员 章建斌

在水碧山青的浙东大峡谷旁，有一个风景秀丽的村庄——宁海岔路天河村，这里山环水润、风光旖旎。走进村庄，便看见一家风格各异的民宿：有的透着唯美雅致的古典风，有的追求时尚简约。随便走进一家民宿，从细节处可感受主人的用心，用书画装饰的墙面，用

小伞点缀的空间……这里的每一间民宿，仿佛都是有故事的房子。

宁海岔路镇拥有“清清白溪水，悠悠王爱山”两大宝贵的生态资源，得天独厚的山水资源，让天河村不仅成为美丽宜居的天然氧吧，更为其发展民宿经济提供了良好的条件。浙东大峡谷的游客较多，但大多只是来去匆匆。天河村几个村民前几年嗅到

了其中的商机，在村里办起了农家乐和民宿。优美的自然景观和贴心的服务，使天河村民宿的生意越来越红火。星星之火，开始燎原，村民纷纷投身民宿产业。民宿由原先的几家发展到如今的49家，拥有床位800余张，成为一个名副其实的民宿集聚村。

有人把民宿比作“会说故事的房子”，一个民宿承载着一段历史、一段故事、一段文化。天河村在发展民宿的过程中，非常注重和本土文化元素的融合。每年农历四月初八，天河村都会举办具有浓厚乡土味的“浴佛节”。这一天民宿主人会邀请客人参加“捣麻糍”等民俗活动，进一步加深客人对岔路文化的认知。好客的天河村民以美食待客、以茶留宿，和客人进行友好的互动和交流，使客人真正有种宾至如归的感觉。住在这里，游客可以体验有温度的住宿、有灵魂的生活。

美景少不了美食的陪伴。近些年，岔路镇在打造“葛洪养生小镇”的同时，整合岔路地产食材，创新烹饪技艺，把民宿经济和葛洪文化、饮食文化有机结合，推出了具有养生保健功能的“葛洪养生宴”。10月中旬，30多名由上海各大旅游公司、旅行社老总组成的考



村民和游客一起在打麻糍

察团到岔路镇开展旅游线路考察，他们在天河村品尝了色香味营养俱全的“葛洪养生宴”后，大为赞赏。这些当地美食成了客人必点的“名菜”。

乡土、乡俗、乡情、乡风和乡土文化等要素在天河村串联与融合，满足了游客吃农家菜、住农家屋、听农家话、干农家活、享农家文化的需求。目前，结合天河风土

人情、山水资源精心设计打造的“碧水畔客栈”“山居小栈”“古溪民居”等民宿，在背包客中已经有了一定知名度。



小贴士

路线：甬台温高速宁海南出口左转沿414县道（大约3公里）

——天河村

美食：家烧葛家老柴鸡、天河鱼头、赤岩茶炒虾仁、红烧黑猪肉（客虫装类似东坡肉）、仙溪溪坑鱼、葛根粉芥菜羹、枫斗虫草花炖排骨汤、枫湖老鸭煲、葛洪四季养生煲、岔路麦饼、葛洪飞饼、手工麻糍



周衍平 何峰 摄

精彩推荐

10 张家潭：
昔日名臣故里 今朝文化名村



11 小港
基层党建“特色群”缤纷靓丽



12 环湖酒店群
助力东钱湖旅游上台阶

乡下头，
带你寻找
有意思的乡村

