

大佳何：厨余垃圾不出镇

『农村生活垃圾消纳』系列报道之一

编者按：近年来，我市积极推进农村生活垃圾减量化、资源化、无害化处理。一些未纳入城市一体化处理体系的垃圾分类村，则采取“一村一建”或“多村合建”方式，通过建设资源化站点，实现厨余垃圾就近就地消纳，以此不断改善农村人居环境，提升农村生态环境质量。从本期起本版推出“农村生活垃圾消纳”系列报道，分享一批镇、村生活垃圾源头减量、变废为宝的做法和经验。



厨余垃圾处理站。（孙吉晶 蒋攀 摄）

记者 孙吉晶
宁海县委报道组 蒋攀
通讯员 陈敏华

家家户户配备一只垃圾桶，村庄道路干净整洁，垃圾“不落地”……近日，笔者来到宁海大佳何镇滨海村，这里的村容村貌令人印象深刻。

收集：一户一只垃圾桶

走进村民王亚萍的家，庭院大门口摆放的垃圾桶十分醒目。打开垃圾桶，里面还有绿色和黑色两个小桶，分别放置厨余垃圾和其他垃圾。王亚萍说，以前垃圾随处丢，现在习惯了，不同垃圾分得一清二楚，各归各位。

“每150到200户配备1名收运员，由收运员挨家挨户上门收运厨余垃圾和其他垃圾。”滨海村党支部书记吴明辉告诉笔者，每天上午8点到10点、下午4点到8点各定时收运一次，实现日产日清。

尤敏敏是滨海吴家自然村的垃圾收运员。她说，在收集每一户人家的厨余垃圾后，首先是对垃圾称重，然后按分类情况进行打分，再运送到就近的厨余垃圾处理站进行生化处理。

去年8月以来，大佳何围绕“生态宜居”要求，以“物联网+”模式打造农村生活垃圾“智

分类”特色小镇。该镇探索政企合作方式，经过专家论证和公开招标，将垃圾分类、环卫保洁和镇村环境卫生长效整治统一打包，由一家公司专业运营。

在硬件配置上，每家都配备了户内分类垃圾桶，并采用“身份采集”“数据入档”等信息化手段，每只垃圾桶均张贴了户主信息识别芯片。

经过一年多的实践，该镇垃圾智分类面上工作基本完成。据该镇社会事务办杨敏介绍，目前7000余户户内分类垃圾桶已发放到户，实现全覆盖，村民垃圾分类参与率达到93%。

垃圾分类改变了村民的生活习惯，也给乡村环境带来了很大的变化。如今的葛家村鲜花环绕、藤蔓爬墙。而原先村庄的环境并不理想，村内有很多卫生死角，村民没有垃圾分类意识，那些生活垃圾根本没有办法处理。“以前出门干农活就随手把垃圾一丢。垃圾多了就点火烧掉，气味特别难闻。”村民葛万永说，现在村庄整洁、美丽，成了网红打卡地。

消纳：因地制宜选建处理终端

在距离滨海村几百米远的一处山岙里，一座造型古朴的建筑引人注目。这里就是滨海村的厨余垃圾处理站，站内安装了一台垃圾处理设备。

处理站工作人员王根五告诉笔者，每天上午7点到10点半为垃圾处理时间，处理完成后，再经过烘干，厨余垃圾就变成了肥料。

吴明辉说，滨海村共有900多户人家，每天产生的厨余垃圾都集中到这里进行生化处理、机械成肥，实现了全村厨余垃圾不出村。

综合村庄地理位置、人口数量、交通条件、垃圾产量和辐射范围等多种因素，大佳何镇因地制宜选建厨余垃圾处理终端，有的“一村一建”，有的“连片联建”。

笔者看到，设在镇垃圾中转站内的中心厨余垃圾处理站共有3台机器，承担大佳何、溪下王、民主3个村的厨余垃圾处理任务。据处理站工作人员储师傅介绍，3台机器日处理能力为4.6吨，每天制肥时间为8到12个小时。厨余垃圾处理后成了有机肥，有需要的农户或企业作为农业肥料，还田还山。

葛家村厨余垃圾处理站离镇区相对较远，为葛家、石门、团联3个村提供服务，厨余垃圾日平均处理量在2吨左右。

据了解，目前大佳何镇已在葛家村、涨坑村、和平村、滨海村建成4个厨余垃圾处理站，在镇垃圾中转站建成1个中心厨余垃圾处理站，共计配备8台厨余垃圾处理设备，厨余垃圾日处理能力达8.8吨。同时在26个自然村设立其他垃圾待运点，形成了“1个中心

4个片站26个网格”的全镇域垃圾分类体系网。

云平台：全流程跟踪监控

登录大佳何镇垃圾智分类数据管理云平台，垃圾收运、处理等数据一目了然。

大佳何镇采用智能化信息手段，将村民垃圾分类参与率、分类准确率、垃圾减量数等纳入“云平台”管理，实现垃圾分类信息化、设备智能化、分类效果可追溯、垃圾处置可跟踪的管理模式。

杨敏告诉笔者，除了利用“云平台”对垃圾分类进行全流程跟踪监控，每月还重点对村民参与率、分类准确率和垃圾减量率进行分析研判。数据显示，目前全镇垃圾资源化利用率达85%，生活垃圾月均减量率达到35%。

今年以来，大佳何镇开展垃圾分类提质增效专项行动，统筹推进“智能+X”，利用数据共享特性，将垃圾“智分类”体系与村民e点通、“智慧城管”等“无缝对接”，积极回应处置村民有关垃圾分类和环境整治的上传事件，高效协同地推进清洁家园建设。

大佳何镇党委书记李文斌表示，今后将有步骤地推进“镇-村-企”职责分工、“云平台”结果运用，力求形成“大佳何范本”。

赵彩：跨越千里追梦好茶

记者 朱军备

近期，正是熟茶渥堆的季节。赵彩带着团队从宁波飞到西双版纳的勐海傣乡茶厂将贮藏在那里的春茶渥堆发酵，开始制作普洱茶。

2012年，平时喜欢品茶的赵彩从网上联系到云南茶商刘杨，于是坐飞机来到西双版纳景洪市，与他一起进古茶山去找古茶树，从此与普洱茶结下不解之缘。

西双版纳属热带季风气候，雨量充沛，阳光充足，年降雨量1136毫米至1513毫米，年平均气温18.9℃至22.6℃之间，是大叶茶种的原生地 and 普洱茶的故乡。

云南之行，让爱茶的赵彩看到了商机，他辞去工作，与刘杨合作开始收购鲜叶、制作普洱、销售茶叶，转型成为一名茶商。制茶习茶的过程充满了乐趣，使他更热爱和专注于好茶的制作。为茶友们提供安全高品质的普洱茶，成了他的人生追求。

但茶商之路充满艰辛。“以前从景洪市区到老班章村，全是弯弯曲曲的泥泞山路，走一趟需要四个小时。住在山上茶农家里，蟑螂、老鼠遍地跑，蚊子、跳蚤时常咬得人睡不着。更麻烦的是手机没有信号，联络极不方便。”赵彩说，为了寻找老茶树，这几年他跑遍了西双版纳的布朗山、贺开、南糯山等“新六大茶山”，以及倚邦山、蛮砖、易武等“古六大茶山”。用脚步丈量茶山，可以得到第一手资料，才能更好地制作出优质的普洱茶。他每到一山一寨一户，就去了解当地的民俗风情，与茶农们建立了深厚的感情。

老班章村的古茶树，高大挺拔，其中两棵茶树王据说有800年历史。赵彩与老班章村127号的主人门左结下了茶缘，与他的女儿小芳、女婿龙资二也成了好朋友，每年都从他家收购古茶树鲜叶，安排员工制作完成后运入仓库等待加工。

为了提高茶叶的品质，必须从茶叶的源头上把关。每当春秋两季采茶时节，赵彩团队必定要赶到茶山，巡视茶园管理状况，现场监督茶农采摘，确保采下来的都是古树茶叶。同时，想方设法提高制茶工艺水平，重金聘请当地制茶能手指导、监督制茶。

普洱熟茶的发酵需要大量用水，而水质好坏直接关系到茶的品质。为了寻找水源，赵彩和西双版纳制茶团队四处奔波，取样检测，最终在西双版纳最高峰的滑竹梁子找到了泉水，检测后PH酸碱度为中性、弱碱，是制茶的好水。而这一处水源海拔1700多米，进山的道路狭窄。为了取水，他们将泉水装桶后，用皮卡车将水运到半山腰，再转装上大巴，开车1个多小时运到茶厂。

而普洱熟茶在制作过程中，每隔七天至九天需要洒水、补水一次，这样需连续补水四五次。打水、运水的艰辛和成本之高，令人望而却步。“有一家企业看到我们用泉水制茶，也想试试，结果试一两次就坚持不下去了，说是成本太高了，过程太麻烦了。”赵彩说，用古树茶叶和山泉水制茶，成本高但制作出来的茶叶品质也高。

近年来，赵彩在西双版纳普洱茶原产区成立了专门的加工企业。

多年的打拼，赵彩的业务已拓展到全国各地，但每当收茶、制茶季节，他仍然飞越三千里，奔波在西双版纳的各座茶山，每年约有一半时间在“彩云之南”度过。赵彩说，用“笨办法”和“工匠精神”，才能制作出好茶。



赵彩在老班章村查看古茶树。（朱军备 摄）



蒋薛亮：玩转指尖上的老手艺



记者 陈章升
通讯员 陈思言 郑琳

今年国庆长假以来，蒋薛亮的竹制品店成了慈溪鸣鹤古镇客流聚集地之一。精致的小竹篓、素雅的竹编袋、实用的大竹篮……琳琅满目的竹制品让人仿佛置身于一座“竹器大观园”。“这个月，10元一个的花边小竹篮很畅销。这些竹制品虽然外表不华丽，却寄托了许多人浓浓的乡愁！”蒋薛亮说。

蒋薛亮今年29岁，是鸣鹤古镇的“竹编达人”。年少时，生活在农村的他经常背着竹篓下河摸鱼，提着菜篮子下地挖菜。“盛饭用的器具、睡觉用的凉席、休息用的竹凳，竹子的清香留在了我的童年记忆里。”蒋薛亮说，20年前，许多观海卫村民会制作竹器，其中不乏一些能工巧匠。“以前，我喜欢坐在竹凳上，看

外公外婆编竹篮。附近还有位擅长做扫帚、竹篮的阿婆。每次路过她家，我都会去瞧瞧她在编什么‘宝贝’。”

在长辈们的影响下，蒋薛亮对竹编有一种特殊情结。上大学时，他看到一篇关于“竹编大师”陈云华的报道后，萌发了学习传统竹编手工艺的想法。“陈云华视竹为知己，像他这样能将一根细篾条剥成24层‘纱’的老师傅已经不多见了。”蒋薛亮说，20多年来，一些竹制品逐渐被塑料、金属制品取代。由于工作辛苦、赚钱不多，许多年轻人不愿意学竹编，使这门老手艺遭受冷遇。“为了留住心中这抹乡愁，我在大学毕业后没有从事专业对口的工作，而是去寻访民间竹编高手，向他们拜师学艺，踏上了学徒之路。”

竹制品看似不起眼，要做好花费的精力可不小。一件品质上乘的竹器在完工前，通常要经过选竹、劈篾、编织等工序，功夫都在手上。“加工竹器的原材料分为毛竹、慈竹、水竹等，其中毛竹材质坚硬强韧，纹理清晰平直。我们将它加工成篾条后，可



▲蒋薛亮在编竹篮。
▲蒋薛亮店内的竹制品。（陈章升 罗重重 摄）

以编竹篮、竹篓等日用品。”蒋薛亮说，一根合格的篾条粗细均匀、青白分明。劈篾这一环节把握不好，会影响竹器的品质。“为了掌握劈篾编织技巧，我的手经常‘挂彩’。几年来，手掌已磨出一些老茧。”

2017年，学有小成的蒋薛亮在鸣鹤古镇开了家竹制品店。这家店既是他的工作室，也是当地竹编高手切磋技艺的舞台。为了

提升店里人气，他尝试将一些时尚流行元素融入传统竹编，推出了心形小竹筐、圆筒形插花篓等竹制品，受到许多年轻游客欢迎。“从砍毛竹、削竹片、制篾片，再到起底、撬底、占筐……每一道工序都认真仔细。”蒋薛亮说，有了扎实的基本功，制作者还要将不同竹编手法融会贯通。“比如农村常见的背篋，就要用到绞纹、梭形两种绞编法。如果有一种没学

会，这种背篋就做不成。”

除了展销竹制品，有时蒋薛亮会在店里向游客展示竹编技艺。经过他指尖的灵巧舞动，一根根篾条被“唤醒”，变身为精美竹器。“传承竹编技艺将其发扬光大，是我多年来的心愿。”蒋薛亮说，今后，他想将竹编进一步融入现代家居设计，推出更多环保时尚的家居饰品，让这门老手艺焕发新活力。