

有机肥产业 让农业循环起来

●“只有放错地方的资源,没有废弃物,这是循环农业最为重要的特点之一。”

●北京市土肥站先后研发出商品有机肥生产技术及工艺、设施蔬菜和露地蔬菜废弃物循环利用、蚯蚓处理蔬菜废弃物等多种农业废弃物循环利用技术。

●商品有机肥生产技术及工艺的研发成功,使有机肥成为一项产业。

——土肥专家、推广研究员北京市土肥站站长赵永志

■ 齐 悦 高启臣

北京房山区阎村镇后十三里村种田大户陈华青,在今年小麦播种时已是连续六年施用商品有机肥了。但他却没有想到的是,他所使用的有机肥生产原料很有可能来自他家。

带着这个疑问,记者来到房山区的一家大型食用菌生产基地——北京英良农业发展有限公司一探究竟。

资源利用,变废为宝

在公司总经理周永强的陪同下,记者来到蘑菇生产“车间”,工人们正在忙碌着拌料,给栽培袋装料、消毒、接种……之后,把栽培袋搬运到栽培车间,并按要求将栽培袋码放成一排排的“料墙”;有的蘑菇刚刚露头,有的已长得层层叠叠,煞是好看!周永强用手指着大棚内的蘑菇说,这些蘑菇都是以玉米芯、棉籽皮、木屑等为原料生产的。

玉米芯,是玉米脱粒后留下的穗轴,不可能在玉米收获过程中随同秸秆粉碎还田。玉米芯,现已成为农村中的一大难题。陪同记者采访的土肥专家、房山区土肥站副站长朱文说,过去玉米芯多作为燃料烧火做饭,现在已很少这么做了,有的农户则将其作为垃圾堆放在村边、路旁。时间久了就会

发霉腐烂,特别是在夏天的雨季里会产生大量的废气和废液,对生态环境、村容村貌和卫生状况产生影响。

“别看让农民头疼的玉米芯,对我们公司来说却是宝贵的资源。”周永强说,早前栽培食用菌主要以木屑为原料,随着食用菌产业的快速发展,木材厂等行业产生的木屑已远远不能满足需要了,以玉米芯、棉籽皮等农业废弃物为原料栽培食用菌不仅解决了食用菌生产原料紧张的问题,还帮助农民解决了处理玉米芯难题。

周永强介绍说,玉米芯可以栽培平菇、金针菇、香菇和真姬菇等多种食用菌。栽培平菇,每百公斤(干料)可产鲜菇120公斤左右,质量、色泽、口感及风味均为上乘。他们的公司是房山区大型食用菌生产基地之一,主要以生产档次较高的真姬菇为主,每年生产鲜菇1500多吨,收入1800多万元。为确保蘑菇的正常产量,每年需要购进2000多吨的玉米芯、棉籽皮等生产原料。

随着食用菌产业的快速发展,玉米芯的价格也一路走高,最初到村头拉走就行,后来象征性地收点钱,到现在每吨800多元。他还特意强调,近几年公司都要尽可能地从房山附近多收购一些玉米芯,以帮助附近农民解决处理玉米芯的难题,并增加收入。

当我们来到了蘑菇渣处理和存放厂房前时,只见一辆大型半密封式运输货车停放在蘑菇渣出口处附近,司机正熟练地用铲车给货车装载蘑菇渣。装满后,司机从铲车驾驶室内跳出,进入货车驾驶室内将车开走。

“多亏了有机肥生产企业的收购,解决了公司处理蘑菇渣的难题。”周永强用手指着刚刚开走的车辆感慨地说,他们公司每年产生1200多吨的蘑菇渣,如果直接抛弃到野外,会对环境造成污染;委托环保部门处理,每年要交纳不菲的垃圾处理费用。幸运的是,2007年公司成立时,在土肥部门的帮助下,公司与商品有机肥生产厂家——北京

市鑫兴翰尧农林生物技术有限责任公司订下了收购蘑菇渣的协议,在投产之前就帮助我们解决了处理蘑菇渣的难题。协议约定,鑫兴翰尧农林生物技术有限责任公司以每立方米22元的价格上门收购蘑菇渣,不仅解决了公司处理蘑菇渣的难题,还意外不到地带来了一笔收入。计算下来一立方米的蘑菇渣,增加收入几十元。

循环利用,资源榨干用尽

玉米芯、棉籽皮硬度较高,要对其进行腐熟处理才能作为肥料使用。在去往北京市鑫兴翰尧农林生物技术有限责任公司的路上朱文介绍说,在制作蘑菇生产原料的过程中,玉米芯在蘑菇生长发育过程中粗蛋白、纤维素、木质素等经过蘑菇菌丝体的分解成为易于吸收的营养成分,但蘑菇渣的质地轻,直接施用会四处飞扬,风天时更为严重。

转眼间我们来到了鑫兴翰尧农林生物技术有限责任公司。公司总经理张淑慧带着记者来到了肥料储存仓库附近,仓库外面工人们正在进行包装作业。灰黑色的粒状肥料很是干净利落,没有了畜禽粪便的独有气味。包装好的肥料码放得整整齐齐,肥料商品名称、养分含量、肥料登记证号、执行质量标准、生产厂家名称等信息在包装袋的正面标注得清清楚楚。张淑慧介绍说,商品有机肥绝不是将几种原料混合在一起,晒干后装入袋内那样简单,要按照农业部制定的质量标准,要经过原料预处理、发酵、干燥等多道工序的加工,最后才能生产出合格的有机肥料。每道工序都有严格的技术标准和质量要求,且不可缺少,缺少任何一道工序都会对肥料质量产生影响。

她说,发酵池外表看似非常平静,里面却发生着非常复杂和激烈的生物化学反应,不同种群的微生物在不间断地繁殖、死亡,再繁殖、再死亡……有益微生物与有害生物之间的相互厮杀,不亚于一场战争。在这一

过程中,微生物为了生长和繁殖的对养分的需要,对原料中的纤维素和木质素进行分解,使之转化成为易于吸收的营养,以及优质的有机质和腐殖质,并产生大量的热量。所产生的热量可使发酵池内的温度达到60—70摄氏度,保持3天的时间,就可将残留在里面的寄生虫卵、病原菌和杂草种子全部杀灭,再经过干燥和造粒等工序后就可以生产出高品质的商品有机肥。

有机肥产业的发展,把一直作为垃圾处理的蘑菇渣变成了香饽饽。张淑慧说,公司每年生产的3万多吨商品有机肥料,每年消化和处理蘑菇渣、牛粪、猪粪共计14万多吨,其中,蘑菇渣6万多吨。她们的公司是最早以蘑菇渣为原料生产有机肥的厂家之一,开始时蘑菇种植基地不要钱,后来象征性给些钱,现在有的蘑菇基地每立方米要价三四十元。

没有废物,只有资源

对于农民来说,使用商品有机肥最大的实惠莫过于经济效益。

陈华清购买商品有机肥时,账算得很清楚。由于有政府的财政补贴,600元一吨的商品有机肥他能以120元拿到,比买鸡粪还便宜,利用机械施用,省工省力,索性连年施用,增加一下地力。谈到对地力的影响,目前还很难在感官上体现出来。但陈华清却注意到了,近三年每亩少施化肥10多公斤,小麦亩产始终保持在500公斤上下,比5年前增加了近50多公斤,今年更是创下了最高纪录,亩产达到540公斤。

农民算的主要是经济效益账,而政府算的更多的则是社会效益账。土肥专家、推广研究员北京市土肥站站长赵永志说,“只有放错地方的资源,没有废弃物,这是循环农业最为重要的特点之一。”食用菌产业、有机肥产业,对玉米芯、棉籽皮等进行再利用,最后又把这些废弃物用于农业生产,彻底做到

林锡新谈铁皮石斛与中医养生

■ 齐 悦

林锡新,乐清龙凤山生物科技有限公司总经理,是集珍稀濒危名贵药材铁皮石斛选种、种苗培养、种植,生物研究、产品研发、经营销售于一体的综合型企业的掌门人。

乐清龙凤山生物科技有限公司以中医宝库中最珍贵的滋阴圣品——铁皮石斛为产业核心,基地设在雁荡山北麓的全国首批被评为生态之乡的四都陈坦村,这里风景秀丽气候宜人,完好的原生态环境,是天然珍贵动植物生长发育的风水宝地,更为我们规模化种植提供了天然保障。公司与浙江农林大学合作建立铁皮石斛种苗培育示范基地,运用仿野生规范化、标准化种植技术,并通过国家有机认证、国家GAP认证,种植出的铁皮石斛有效成份达到并超越国家相关标准规定。

林锡新一直为造福人类健康的事业而努力着,铁皮石斛让他倾注了太多心血。据他介绍,千百年来,在南方民间,有这样的说法,当有危重病人处于生命垂危之时,人们会想方设法冒着生命危险从悬崖峭壁上采来“仙草”,将其汁液喂入病人口中,令病人起死回生。这种说法虽然有其传奇色彩,但据载,民间确实存在着这种被称为“救命仙草”的药材,它的学名叫做“铁皮石斛”。

“铁皮石斛”是兰科植物,常年生长在悬崖峭壁的背阴之处,受天地之灵气,吸日月之精华,药效非同寻常。中医讲究养生之道,认为人生在自然万物之间,受到天地阴阳平衡运动的影响,要维持健康也必须做到阴阳平衡。其认为人体的生命活动依赖于气、血、精、津液的循环往复运行,要养生就要维持好这四项。在这里,气又被称为阳,血、精、津液则是阴。通常情况下,血、精、津液容易匮乏,就是阴虚,如果人体阴虚,就会出现诸如精神萎靡、面色无光、眼干神滞、腰膝酸软、头昏乏力、口干舌燥、心悸失眠、大便秘结等症状。因此,阴液是维持人体生命活动的物质基础,滋阴补虚是调理人体、养生保健的重要准则。

上下五千年,中医文化传承至今,过去一直被国际上认为是旁门左道。改革开放30年来,经过几代人的研究改进完善,结合西医认识,这一国粹也逐渐发扬光大起来,它的功绩开始被世人所认同。

如今的社会讲究和谐,和谐中包含养生,中医养生讲求阴阳和谐。在当今的中医药界,铁皮石斛也由古代的千金难求之“仙草”成为人工养殖利用的对象,走进平常百姓的生活。相信不久的将来,大家都可以认识到它的功用和价值,正如《本草纲目》中所说的:“强阴益精、厚肠胃、补内绝不足、平胃气、益智除惊、轻身延年。”



龙凤山生物科技成功栽培的方法:

首先,公司坚持在铁皮石斛的生产基地打造铁皮石斛的原生状态,运用仿生学的方法,将铁皮石斛生长所需要的环境、条件移植到了浙江省乐清市雁荡山北麓的龙凤山。龙凤山环境秀丽气候宜人,属海洋性温带季风气候。适合铁皮石斛的生长。龙凤山人把铁皮石斛的生产基地搬到这里,然后依山傍水地进行仿生改造。而今,当你走进龙凤山生物科技铁皮石斛生产基地,一幅源于自然、浑如天成的铁皮石斛生长的原始地貌展现在你眼前。

其次,龙凤山生物科技在种植技术上坚持科技创新。多年来,在这个方面取得了多项突破。

最后,杜绝使用任何带有化学性的肥料、农药和其它物质,保持铁皮石斛的纯天然性,完全按照有机生产标准进行生产。所有这些,都是公司人工栽培铁皮石斛取得成功的重要原因。

目前,公司已开发出铁皮枫斗、铁皮石斛鲜品、铁皮石斛超微粉、铁皮石斛养生茶、铁皮石斛片剂、软胶囊等等五大系列数十款产品,深受广大消费者青睐。林锡新再三强调,坚持以“传承发扬传统中华养生之道、弘扬中医药文化的养生事业”为事业使命与宗旨,在此,也期盼“龙凤山”品牌做强、做大、做正,使之成为健康产业内具有实力的百年品牌。

肖鸿,广州肖鸿茶业有限公司创始人,中国著名茶人。肖鸿先生在湖南安化黑茶最低迷时期携手黑茶龙头企业白沙溪,并首次将整合营销模式运用到白沙溪及安化黑茶的市场推广当中,通过短短的一年时间便为白沙溪打开市场局面,白沙溪现已成为中国百强茶叶品牌。在随后的四年中,肖鸿先生又陆续成功打造了高家山、金峰、久扬三大安化黑茶品牌,这些品牌都已成为安化黑茶的主力军。肖鸿先生也因此获得了“安化黑茶市场化第一人”的美称。

2010年,肖鸿先生再出重拳,将中国非物质文化遗产——千两茶制作技艺传人,黑茶国宝李华堂先生成功推向市场,引起黑茶市场的极大震动。施兆鹏、陈国本、刘仲华、朱旗、谢宜宙、蔡正安等国内顶级茶叶专家均对此举给予了极高的

黑茶市场化第一人——肖鸿

评价;李华堂品牌首发仪式还吸引了国内外数百个媒体的报道,中央电视台、南方卫视、上海电视台等陆续为李华堂老人拍摄了“黑茶之王”等纪录片;2010年10月,李华堂花卷茶被评为“广州亚运会指定接待用茶”;2011年5月,李华堂花卷茶在广州国际茶博会勇夺最高的“茶王奖”;2011年9月,李华堂花卷茶获得“东北亚投资贸易博览会”“茶王”奖及“唯一接待用茶”;2011年10月,中国

著名茶人刘秋萍撰文高度评价李华堂花卷茶,得到了全国二十几家媒体的倾力转载。2011年11月,在新疆首届国际茶博会上,李华堂花卷茶再次获得了最高奖项“茶王”奖。“李华堂”品牌的推出不仅填补了安化黑茶高端品牌的空白,更让千年黑茶传统工艺得到了完整的传承和演绎。2012中国茶业博览会茶

叶质量评比大赛——“茶王”奖

肖鸿先生为安化黑茶做出的巨大贡献在收藏市场同样有着完美的诠释。由肖鸿先生点评推荐的“99千两茶”“天字一号黑砖茶”“金关公茯砖茶”“荷香茯砖”等黑茶产品,现已成为安化黑茶中的收藏珍品。

如今,肖鸿先生仍旧不遗余力的向国内外消费者推广安化黑茶,先后在参考消息、广州日报、南方都市报、南方日报、大河报、楚天都市报、广东电视台、广州电视台、广东电台等媒体开设专栏专题,为广大消费者讲述安化黑茶的历史、文化、保健。而肖鸿茶业有限公司也成为安化黑茶领域当之无愧的领袖企业之一,并成功收购安化优秀的茶叶企业——安化县云松茶叶有限公司,经销商遍布全国。

(齐悦)

周昌辉倾情“凝香茶业”

云南勐海凝香茶业有限公司总经理周昌辉提及“凝香茶业”就象品味凝香茶一样多滋多味,神清气爽。“凝香产品,普洱天下”,“凝香茶业”是集茶叶种植、加工、销售为一体,有茶园12万亩,1个省级企业技术中心、3个茶叶初制加工车间,是目前国内经营茶园面积最大的茶叶企业,是中国最尊贵的品牌茶叶之一。

“喝凝香茶叶,享健康人生”。12万亩无公害生态有机茶园,全部分布于北回归线海拔1350米至1650米澜沧江畔的普洱茶核心产区,得天独厚的地理位置,阳光照射充足,远离闹市区,断绝污染,纯有机肥料和农家肥栽培,被称为世上最健康、最生态的茶园。原始手工采摘,更健康,更天然,更放心。

“凝香茶业”主要产品包括绿茶、普洱茶、茉莉花茶、乌龙茶、红茶在内的各类茶叶产品,拥有“茶叶种植——茶叶加工——茶叶销售”完整产业链。“凝香茶业”凭借突出的资源优势,运用经过多年生产实践积累和总结形成的一套完备、成熟的茶园管理标准和茶园生产管理体系,有效地控制生产成本,全过程保证产品质量,形成了企业的核心竞争力,其中一批名优茶屡获殊荣。

“因为用心,所以专业”。凝香严把



普洱茶的工序,杀青、揉捻、晒干、分拣、拼配、蒸压,做好每个环节每个细节,全程实施严格的品质控制管理体系。高品质的原料和精湛的工艺,现代先进科技融入凝香传统工艺,尽善尽美。“岁月流转,茶香依旧”凝香茶叶易武茶山古茶树基地,古老的茶树林,曾是享誉盛名的贡茶,历经岁月沧桑,留下了飘散千年的普

洱茶香。静默的老茶树一遍遍诉说着古道茶马的传说。古茶树茶叶叶芽肥硕,内含物质丰富,茶汤金黄明亮,香高馥郁,滋味浓厚,微苦甘爽,茶气持久,是不可多得,最为高贵的茶饮珍品。品茶品味人生,品茶品味梦想,品茶品味中国文化,周昌辉和“凝香茶业”在品茶之茶道上与您期遇。

(齐悦 毛国兵)