

民生上海 崇明篇

老杜鸭鸭, 孜孜矻矻

——一个很有意思的崇明人杜俊德印象记

世上事,怪,有时怪得自己都不信,作为动笔杆子的记者,采访农口系统包括跑崇明近20年,竟然没有写过他一个字。不是不认识,10多年前崇明农产品到香港展销,我们一见如故,很谈得来,以后就像老朋友一样,我有时会打电话给他,他逢年过节也会送老杜鸭鸭产品给我。我想写他了,他不是谦虚就是王顾左右而言他了。岁月如梭,一晃光阴就这么过去了。我熟悉他,但又好像有点陌生,那就是老杜,老杜鸭鸭产品的掌门人——杜俊德。

等到春节前拿到崇明绿联会推荐的“诚信企业”名单表格,看见第一行就是“老杜鸭鸭”。这次,我下决心去采访了。坐在办公室里,我仔细端详着我所认识的老杜,像、又不像,其实人还是那人,不过他的思想却越来越丰满了。老杜老杜,孜孜矻矻,一生都献给了“农”字事业。他的企业,诚信播四方,是崇明众多农产品企业中一个代表。他聪明、不乏幽默,睿智,却又大度,是崇明人的一个缩影。

一脸憨厚,说话实在,却极富哲理。说他是农民,长相是,谈吐像个哲学家,而且都是来自生活中的道理,你推不倒他的“立论”——

农业企业不能老嚷(上海方言:意为骄狂),做农业不是一个好产业(我知道他做得艰难),享受补贴,因为穷,所以要补。但补也是补一个窟窿。做农业思路要对,那样才是锦上添花。所以,企业一定要练好内功。上述大白话,就是老杜对我的开场



■ 河水清鸭更欢

白,好!

76届初中毕业,顶替到浦东商业公司,半年后就是金桥百货商店经理,再后来是公司团委书记。闲话少讲,1992年有一位伟人在南方巡视讲话后,当年的小杜不安分了,折腾来折腾去,有过成功也有过失败。跌打滚爬,一路走来,最终小杜变老杜。

老杜好,这个资格也明显老啦。其实,我这说的不是废话嘛!草创时代,老杜鸭鸭有养鸡场、孵化场、屠

宰场、种禽场、饲料场、食品加工场,当时六个部门都很小,但是形成了一个产业链。也算一条龙,有点抗风险能力。不能把所有的鸡蛋放进一个篮子里,老杜信这个,还说,东方不亮西方亮,只要有一块地方赚钱我就可以活起来了。

呵呵!我还在一愣一愣时,老杜话锋一转,说:你知道吗?我很喜欢做傻乎乎的东西,实打实,不打一点折扣。做食品,有的人会心动,用一点添加的东西附加值高,但多少总

会影响口感的,我不心动,甚至连这样的念头一闪都没有。企业最大问题是在内部建立标准化体系,质量才有保证,市场才有信誉。我现在的顾客都是回头客。

老杜不说话时,笑眯眯的,一开口,滔滔不绝,勿容置喙。我只能听——我对农业有很深的了解,农业是农民做的,企业很难做农业。还有,不创新永远找不到门路。我的六个小部门,现在变成了农民、合作社、公司、市场四大体系。我这里,农

民赚的是打工钱,合作社赚的是组织钱,公司赚的生产钱,开店赚的是商业钱。利益分离,各自为阵,我是标准的农工商。

完了,采访结束。老杜又像个农民,嘻嘻哈哈地拉我到食堂里去吃饭了。崇明的菜新鲜,这一顿饭,有滋有味,胜过我许多饭局宴席……饭毕,老杜说,不回办公室了,这儿的太阳好,就在这里坐吧。嘿!我也觉得,农民式的享受挺好的。

本报记者 朱全弟

明珠湖生态猪肉香飘市区

上海市「五一劳动」奖章获得者沈斌小记

数年前,本报搞了一个郊区边界行,行到江边,写过一篇“喝江风长大的猪”。如今,这一头“明珠湖生态猪”长得更壮实了,闯进了市区,“拱”上了老百姓的餐桌,深受青睐。

沈斌,当时看上去一个青年的模样,似乎也没有什么养殖经验,但执着的他认定了脚下的路,老老实实做事,在崇明这块生他养他的土地上竟然也干成了大事。崇明人喜欢吃自己养的猪,市区老百姓也认可了明珠湖生态猪肉。

不过,最有意思的是,松江的“松林”牌猪肉是当地的著名品牌,人家是主场,沈斌却敢于过江到松江去打客场,在“松林”猪肉边上也开了三家“明珠湖”生态猪肉店。沈斌说得真好:“我一是卖猪肉,二是卖崇明。”哈哈!崇明生态的照片高高挂,我的猪就是在这样的生态环境下养出来的,你买不买?结果不言而喻。做任何事,钻进去了,时间久了,人也一定会变得聪明的。沈斌如此,凡创业成功者莫不如此。

“安全猪肉,我从源头做起”。成功了!2008年以“公司加农户”的模式组建的上海明珠湖生态猪肉专业合作社,完全做到了子繁、自养、自宰、自销,一条生猪产业链由此形成。

沈斌做大了,自己投资2000万元的饲料厂,现代化的科学配方,除了必须增加的营养,其他添加剂一律不加,就这么简单,就这么养出了上等品位的猪。一个品牌的确立,靠的是老百姓的口口相传。2013年2月21日,“明珠湖”冷鲜肉被命名为“上海品牌”。法人代表沈斌荣获上海市“五一劳动”奖章获得者。 本报记者 朱全弟

崇明岛育“水果皇后”

用简单便宜的方法推广草莓生态种植

崇明假日岛的草莓,有人吃了,说最好。原来,今年的草莓栽培过程完全采用目前在日本和我国台湾已经行之多年的生态栽培概念,此技术也经由2013年第八届中国草莓文化节在北京发表,受到中国草莓协会的完全认可,并积极在全国推广施行。这一成果是上海的余进和台湾的黄一峰联手创造的杰作,为崇明和上海乃至全国的农业风景增添一抹亮色。

2012年,黄一峰在北京和来自上海的余进结缘。余进是湖北人,1986年毕业于江苏农学院(现为扬州大学)园艺系。两个种草人随后携手合作在崇明港西镇开始了种植生态草莓致富农民的事业。

在台湾大学的黄一峰的伯父35年前把休闲农业这一理念推广出来。黄一峰的父亲是农民,曾开辟了南台湾农村的第一个观光采摘草莓农场。原来台湾的草莓也因为打农药过多,当地人吃不

有机蔬菜可以种,生态草莓也应该能种,既然有细菌病害,我为什么不能用其他病菌来吃掉它?种草最可怕的是“二点叶螨”,俗称“红蜘蛛”,一旦染上就需要喷药,很毒,越喷越毒,一星期就能导致草莓秧死掉。黄一峰研究出利用捕食螨来吃掉“二点叶螨”的办法。

余进大学毕业回湖北老家三年后来到了崇明,他也是一位专家。他进一步说到了全封闭的基质育苗。他到美国、日本和我国的台湾去考察。用锯末(木屑)、稻壳(米糠)再加有机肥,工作人员要戴口罩进去,这样的环境下培育出来的先天种苗确保了有机无病,被称为“脱毒苗”,因为“根正苗红”健康,以后就可以少用药不用药。

推广生态种植方法,关键是成本,如果生物农药太贵农民都买不起,那么结果可想而知。黄一峰的理念,余进的办法,他们收集寻找崇明当地的微生物,如遍地都是的秸秆、芦秆、豆粕和水产品的下脚料可以作氨基酸肥,放在田里土中,然后生产出让人交口称赞的假日岛农庄的生态草莓,这就是被崇明县委高度认可的崇明家扶果蔬专业合作社的“杰作”。做农业很难赚钱,现在,除了合作社的农民,连港西镇附近的农民也“复制”了假日岛农庄的生态栽培法种草,长势特别好味道特别甜。夫妻两人种5亩地,每亩收入6万元,去掉10万元的成本,纯利润可达20万元。 本报记者 朱全弟



■ 采摘下来的草莓红艳诱人

本版照片 种楠 摄