

600亩生态农庄奉行“露地种植”

——青浦区朱家角镇大千农庄探秘

虽然时节进入肃杀的寒冬，走进青浦朱家角的大千农庄，却依然让人感受到了生态农业的勃勃生机。原来以大千美食林而名噪一时的黄海伯，13年前转而到这里干起了农活，躬耕田亩。在瑟瑟冷风中，他领着记者巡视600亩庄园的农田、湖泊、特种养殖场，感叹岁月如梭，多年耕耘终于结出累累硕果。

退出餐饮从源头做起

黄海伯的名片不以董事长自居，而用“首席农夫”示人。说起萌生务农的念头，还是源于10多年前从事餐饮业时受到的刺激。市面上买的一盆黑木耳，下面是铅粉，阴干后增加了分量，够“黑”的。买的鱼，鱼肚子里有一把铁钉，也是为了增加分量多获利。还有龙虾，放在案板上，所有的虾脚都是瘫软的——被

注水太多所致。这怎么得了？这是吃的东西啊？

知难而退，黄海伯要从源头做起，让人吃的安全放心健康美味的农产品。于是，没有任何张扬，大千农庄默默诞生，苦心经营13年之久，终于建成一个以青浦为始发地，辐射长三角、华东地区和远涉内蒙古的一套完整齐备的生态农业基地。

奉行“露地种植”理念

在设施农业蓬勃兴起的今天，大千农庄依然奉行露地种植的理念——承天地之阳光雨露，这是上苍赐予人类的。国家农业部近年颁布了不少限制使用化肥、农药的规定，而这里却率先或者说早就实施了不用化肥和农药的耕作方法。

13年来，大千在600亩庄园里，采用经过熟沤的禽畜类粪便及杂草落叶作为有机肥料，不仅滋润了土地、肥了庄稼，还维护了园内整个生态环境。对于病虫害，只以生石灰、辣椒水、黑光灯、“波尔多”液等对病虫害进行有限防治，保证出产的农产品符合有机食品标准。更重要的是，保护全程循环的有机生态系统。

在大千农庄，可以生吃的蔬菜多多。尝过这些蔬菜的客户，都说“小时候吃的味道”回来了，过去这些味道被化肥农药破坏了，现在用真正的生态复原方法，又把它找了回来。

守护生态善待环境

做农业，照样可以精彩无比。昨天在庄园，黄海伯非常自豪地指着水面上的白鹭灰鹭说，它们晚上栖息在庄园的湖上，早晨飞到

淀山湖上去吃鱼。青蛙、蟋蟀、知了、蜘蛛、蜥蜴、刺猬、鼯鼠等等许多在城市中消失的动物，如今群聚于庄园内的珍禽岛、异兽圈。正是得之于生态的修复和喂养，上海郊区“失联”二三十年的萤火虫也回来了。

十多年来守护生态、善待环境，换来了绿色回归、环境友好：小草丛生，杂树横陈，四时水清木华。黄海伯还告诉记者，上千个黑天鹅家庭在园天鹅湖畔生息繁衍，这里是世界上最大的天鹅基地。记者核实无误，唯有致敬。

如今，能玩能住的大千生态庄园与东南的朱家角古镇、西南的东方绿舟，构成了青浦水乡旅游的金三角。此外，大千农庄的生态模式不断向外延伸，在浙江临安饲养杂交野猪，在江西租下了1万多亩地种植有机食品，还远到内蒙古包地种苜蓿草。 本报记者 朱全弟



崇明西沙湿地芦苇荡

浅黄色的芦苇茫茫无边，增加了冬天的萧索和凄美。崇明西沙湿地芦苇荡，其原始生态景观成为上海市民冬季出游的好去处。

种楠 摄影报道

蔬菜专业合作社解崇明瓜农烦恼

金瓜多产不愁 卖到厂里加工

本报讯（记者 朱全弟 通讯员 朱敏欢）金瓜好吃但难以储存，如何寻找销路成了金瓜种植户的一桩愁事。立足崇明的农本蔬菜专业合作社，积极解决村民销售难题，为村民解除了后顾之忧。

记者日前在联益村金瓜收购现场，村民把一个金灿灿的大金瓜搬到磅上称重。倪小芳阿婆告诉记者，她今年种了半亩金瓜，由于气温适宜，金瓜获得了大丰收。因为前期收购价每斤只有9角，就没舍得卖。可存放久了，非但价格没上去，金瓜还开始腐烂，

急煞人了。另一位村民在接受采访时说：今年金瓜多了，卖不掉，去年种半亩换到4000元，今年不行了。原来卖得早价钱便宜，卖得晚价钱高，今年倒过来了。

与倪阿婆面临一样难题的，还有陆松涛老伯等村民。陆老伯今年种了2亩金瓜，往年亩产值可达6000元左右，但今年连销路都成问题。无奈之下，他们找了农本蔬菜专业合作社，希望合作社能够帮助他们解决销路。

农本蔬菜专业合作社的俞建荣告诉记者：我每年从农民那里收5万多公斤的金

瓜，今年本来收购期已经结束了，结果江口联益村的农民找到我们厂里，说家里还有金瓜。我说行，把它收下来吧，不然后要烂掉了。刚好我们也需要，互惠互利。

走进农本蔬菜专业合作社，地上堆放着大量的金瓜，合作社内一派忙碌：工人们正忙着给金瓜去皮、切开、去籽、腌制。这些收购回来的金瓜，通过前期初加工以及后期深加工，将生产成开袋即食的包装制品。目前，合作社已经陆续收购了2.5万公斤金瓜。这几天，一位工人平均每天要加工1500只金瓜。

金瓜作为崇明一大特产，因其口感清脆，营养丰富而深受广大消费者喜爱。农本蔬菜专业合作社自成立以来，通过对金瓜进行深加工，提高了农产品的经济附加值，又切实解决了农户的销售难题。

“长江口水域违法倾废”市海洋局举行公开听证

本报讯（记者 朱全弟）昨天上午，一起在长江口水域实施违法倾废废弃物的案件在上海市海洋局召开案件公开听证会。

2014年10月9日，上海市海洋局执法人员在执法巡查中发现，某公司的倾废作业船只在长江口水域实施违法倾废，经立案调查，认定某公司违法倾废的事实属实，并决定予以罚款6万元的处罚。在按规定将处罚意见告知某公司后，应其申请，昨天下午，市海洋局就此案处罚决定举行了公开听证会。

听证会上，市海洋局海监上海总队案件承办人介绍了案件调查基本情况、执法程序及处理意见；该公司代表就案件事实认定及处理发表了申辩意见；双方展开辩论。根据《行政处罚法》的有关规定，市海洋局将根据案件事实，在充分听取并考量听证申请人提出的意见和主张后作出最终行政处罚决定。

本报讯 来自中国著名的“长寿之乡”的江苏省如皋市农副产品，连续3天在江杨农产品批发市场展销，上周日圆满结束。展销的成功，最终促使如皋市下决心“落户”江杨批发市场，通过经销商将如皋农产品进行长期批发。

市民李先生夫妇几年前曾到如皋游览，购买过两种酱菜：脆爽萝卜片、酱香洋葱片，感到十分可口。未曾想在这次展销会上，他又意外见到了这两样酱菜，便不由分说地各买

展销尝甜头 长期摆摊头

如皋农副产品将落户上海江杨市场

了一大包，打算回去后分给子女和邻居们，让他们尝尝味道。如皋市农委负责人见到这情景，不禁面露喜色。据介绍，“如皋脆爽萝卜片”相传已有900多年的生产历史，其色泽黄橙，芳香独特，咸中带甜，具有香、甜、嫩、脆的

特色，远销日本、韩国、欧美等国家和地区。”

如皋是全国著名的长寿之乡，如皋的许多农副产品皆为绿色产品。如皋黑塌菜是当地国家“地理标志证明商标”产品之一，它的所有叶子一圈圈叠起，平平地摊开，吃口比上

海本地菜更胜一筹。它从9月20日开始播种，10月中旬开始移植，等第一遍霜打以后才大规模上市，而霜打以后的黑塌菜尤为香糯，入口后咀嚼无渣，回味清新。如皋芋头也与众不同，此外，如皋的白萝卜、白蒲黄酒、猪肉和禽类产品，也都借助当地的水土和种植、养殖、加工优势，成为闻名遐迩的“绿色佳品”。如皋市副市长杜永红表示，通过与江杨市场对接，今后将采取多种渠道，让上海市民吃到如皋优质农产品。

特约通讯员 赵荣发 本报记者 朱全弟