



周建军为村里骨干传授酵素的制作方法。



制作好的酵素。



喷洒蔬菜。

变有机肥料 变环保驱虫剂 变洗护用品 看厨余垃圾的“变变变”

本报记者 陈冬菊



配制酵素。



用大蒜等制成的酵素还有驱虫的作用。



坏水果发酵成为环保酵素。

烂菜叶、臭辣椒、坏果子……原本已经沦为厨余垃圾的各种废物，却神奇地变成了有机肥料、环保驱虫剂和洗护用品，厨余垃圾也不再称为垃圾，而被起了一个非常时髦的名字——环保酵素。

每天，在绿蜻蜓农业合作社，都要产生大量的烂菜、坏果等厨余垃圾。但在这个约有40亩地的合作社内，却几乎用不着厨余垃圾桶，因为这些厨余垃圾被充分地“再生产”、再利用了，形成了一条完整的厨余垃圾“再生链”。

“再生产”是这条厨余垃圾“再生链”的第一步。厨余垃圾还能当生产的原材料？没错，而且还能“唱主角”，而由它制成的“产品”就是环保酵素。

在绿蜻蜓农业合作社，记者看到了大大小小的瓶装、桶装环保酵素，颜色深浅略有不同，上面都贴着标签，主要记录制作的时间。

“这个制作起来很容易，我们这儿的员工都会做，日常产生的厨余垃圾，我们会随手做成环保酵素，而每年七八月份，像黄瓜、豆角、西红柿这些换季的蔬菜有约20亩，会产生大量菜秧、坏掉的果蔬，我们都会做成环保酵素。”周建军是该园区的环保酵素“讲师”，在制作环保酵素方面最为资深，他边介绍边演示了环保酵素的制作过程。

首先是准备材料：果蔬菜叶、红糖、水和一个塑料容器，然后依次将红糖、果蔬菜叶和水放入容器中，比例按照1:3:10，最后将容器盖上盖子，放置保存即可。

“在第一个月，因为会有大量气体产生，所以需要每天打开盖子放气并搅拌。我们为此特别设计了这种有放气阀的盖子，就可以省去放气的过程。等到3个月，基本就发酵完成了。”周建军说。

由厨余垃圾“再生产”出来的环保酵素有何用处呢？别说，在该园区内，它还真颇有武之地。“我们园区用的基肥、叶面肥都是自己做的环保酵素，替代了化肥。”该合作社理事长刘红介绍，她们制作环保酵素的初衷一方面是想从源头上减少园区厨余垃圾量，另一方面也是为了改良土壤。最初，该园区内土地板结情况明显，在长时间使用环保酵素后，土质逐渐转好，农作物的生长情况也随之得到改善。

同时，由蒜、辣椒制成的有刺激性气味的环保酵素还有驱虫的作用，使用在农田中，避免了像使用化学杀虫剂那样容易产生农药残留，确保农作物绿色无公害。

除此之外，他们还将制成的环保酵素按照一定比例添加到洗涤剂、洗衣液等洗护用品中，既提升其清洁效果，又节省了使用成本。

如今，随着垃圾分类的实施，为了倡导从源头实现垃圾减量，该合作社还将这条厨余垃圾“再生链”尽量延展。很多来该合作社采购购买果蔬的会员看到他们的环保酵素后，都十分好奇，想买走几瓶，但都会被刘红“拒绝”，“因为这个制作起来特别简单，我们一般会的制作方法教给会员，鼓励他们自己回去做，这样既让他们省了钱，也可以帮助他们减少家庭厨余垃圾。”

此外，园区“讲师”周建军的环保酵素“小课堂”也从园区内拓展到了园区外，不少社区、村、企业等会邀请他去“授课”，也有人专门来到园区求教。现在，“周老师”会将更多垃圾分类的知识融合进自己的“授课”中，将环保的理念通过环保酵素传递出去。



酵素渣可以作为农田肥料。



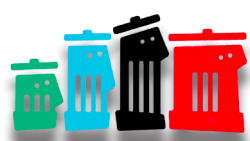
用特制酵素喷洒蔬菜，可以起到驱虫的作用。



装瓶储存。



滤出酵素液。



本版摄影 记者 唐建
本版制图 鲍丽萍