

[异域传真]

食物、服装、电子等再利用

以色列、日本等国倡导绿色回收

从各种电子电器产品到服装、果蔬和食品，都有再回收利用的可能和价值，既有效减少垃圾废弃物的产生，也有利于资源节约和环境的可持续发展。



以色列流行“食物回收”

尤西·奥海恩是以色列一名卡车司机，也是“食物回收”运动的一员。每天，他满载着从农民手中收来的蔬果，到城市各处进行分发。在以色列许多城市，有许多和奥海恩一样身着统一服装的志愿者。他们有人负责到农场、市场、超市、餐厅把未能及时出售但尚可食用的蔬果、粮食打包带走，有人负责把食物送到有需求的民众手中。

粮食浪费是许多国家面临的共同问题。据《以色列时报》报道，该国平均每年约有250万吨的食物被浪费，价值约55亿美元，约占食物产量的35%。报道还指出：“一些可以食用的蔬果，可能仅仅是外观上达不到销售商的要求，便在采摘、包装的过程中被销毁。这不仅浪费了种植资源，也变相地推高了成本和农产品的最终价格。”与此同时，政府每年不得不花费9.57亿美元来解决粮食短缺和营养不良问题。

参与“食物回收”运动的一家非营利组织“拉泰特”总裁兼创始人吉勒斯·达尔蒙表示，许多商家或单位其实都有捐赠剩余食物的意愿，但缺少人力物力去执行。此外，由于担心捐赠过程中处理不当可能导致食品安全问题进而引发法律纠纷，他们只能把食物扔进垃圾桶。

为鼓励食物回收行动，以色列议会于2018年10月通过《食品捐赠法》，为捐赠者、非营利机构等处理符合安全标准食品的实体提供法律

保障。环保部、劳工部等相继制定政策，为食物捐赠的相关活动提供支持。随后，“食物回收”倡议迅速获得广泛响应，影响力逐步扩大。大量非营利机构通过网络、电话、线下等渠道将过剩食物的供应方和需求方有效对接起来，并与提供后勤、运输等服务的机构合作，组织食物回收与分发。

另一家非营利组织“勒克特”发布的报告显示，该组织在2019年回收了220万份熟食及1.57万吨农产品，通过与约200家机构合作，将食物分发到了17.5万人手中。达尔蒙指出，除了节约粮食、减少饥饿，这样的做法还有多重益处，例如生产销售主体不再需要考虑过剩食物的后续销毁问题，厨余垃圾处理压力减小，因填埋废弃食物引发的土壤污染问题也能得到缓解。

以色列i24news网站报道说，疫情期间，一方面许多人的生计受到影响，另一方面封锁政策让许多新鲜蔬果滞销，在此情形下，“食物回收”运动发挥了积极作用。

欧盟力推电器“维修代替购买”

在欧洲，电子电器设备维修价格高于购买一台新设备的情况并不鲜见。有报道称，一名消费者想修理一部手机，维修点报价249欧元，而购买同款新手机只要220欧元。维修成本高主要有两方面原因：对于维修企业而言，电器出现的问题各异，很难采取流水线式劳动，一些大件家电还需要上门服务，人力成

本较高；对于生产企业来说，电器设计时更倾向于追求时尚紧凑而非维修便利性。于是，直接购买新设备成了很多消费者的无奈之选。一项针对欧洲消费者的调查研究显示，如果维修价格超过新设备价格的30%，消费者很可能会放弃维修。

“购买代替维修”给环境资源带来负面影响。瑞典废弃物管理与回收协会公布的数据显示，生产一台新的笔记本电脑和手机分别会导致210千克和110千克的碳排放。此外，电器内部含有不少重金属，随意丢弃会造成严重的环境污染。“购买代替维修”给环境资源带来负面影响。瑞典废弃物管理与回收协会公布的数据显示，生产一台新的笔记本电脑和手机分别会导致210千克和110千克的碳排放。此外，电器内部含有不少重金属，随意丢弃会造成严重的环境污染。

为了推动“维修代替购买”，2019年10月，欧盟委员会通过了关于10类电器设备的环保设计实施条例。该条例对电冰箱、洗衣机、洗碗机、显示器等电器的设计、生产及维修做出了详细规定。条例规定了这些电器的最低使用时间，如冰箱7年，洗衣机、洗碗机10年，要求生产厂家在产品设计时，要充分考虑维修的便利性，并在产品使用期限内确保及时提供合适的配件。欧盟委员会估计，到2030年，该措施每年将节省167太瓦时的能源。

去年11月，欧洲议会通过了一项支持手机、笔记本电脑等电子产品维修的报告，计划未来在欧盟境内为电子产品设立标签系统，以告知消费者相关产品的可维修指数。除了法律规定，欧盟将开展大范围的环保宣传，告知民众不同电器的安全使用年限，鼓励“维修代替购买”。

与此同时，欧盟还计划增加对维修企业的财政支持，并给予一部分税收优惠。在比利时，一些大型电器销售商在2020年底推出了修理服务包，消费者每月支付十几欧元，就可以在一定时间内享受无限次免费维修电器的服务。

日本年轻人爱淘旧衣物

在日本，无论是在跳蚤市场，还是二手物品店，总能发现年轻人在旧衣物区“淘宝”的身影。记者询问原因，有不少人是出于环保目的。

随着人们的资源节约和环境保护意识的明显提高，如何回收再利用旧衣物成为一个热门话题。日本各地的垃圾分类体系中都设置了衣物类别，居民既可以在每周规定时间将旧衣服投入自家所属的回收箱，也可以在任意时间把旧衣物带到固定回收点。很多地方政府明确规定，长霉、虫蛀、脏污、潮湿、有异味的衣物不可以回收，必须作为可燃垃圾进行焚烧处理。

被回收的衣物由专业公司进行分拣，经过清洗、消毒等处理后，可重新流入日本国内或其他国家的市场。严格的处理程序让人们无需担心健康和卫生问题，这使得淘旧衣物受到不少日本人的欢迎。日本二手商品交易网站Mercari上有各式各样的旧衣物供选购，网上也有不少专门介绍各地旧衣物店的攻略，比如“东京原宿10大旧衣物店”“中目黑祐天寺旧衣物店25选”等。日本作家青树明子此前撰文称，日本回收和贩卖旧物的商店比比皆是，销售的很多旧衣物，状态毫不亚于新品，保存和修理情况都非常出色。

近年来，日本一些大型服装企业也日趋重视旧衣物的循环再利用。良品计划公司几年前开始回收日本品牌无印良品的旧衣物，把其中还能穿的衣物进行处理后二次销售，其余衣物则利用酵素和微生物进行分解，将衣物中的棉纤维变为乙醇，将涤纶纤维融化成可做原料的涤纶树脂。日本服饰品牌优衣库的母公司迅销集团自2006年起开始回收二手闲置衣物，将其分发给世界各地有需要的人或者进行原料再提取。

有分析认为，“大量生产、大量消费、大量废弃”的生产消费模式是旧衣物数量不断增多的原因之一，若要彻底改善这一情况，减少资源浪费，商家必须改变经营模式，消费者也应减少购买不必要的衣物。

日本秋刀鱼渔获量再度减少

日本秋刀鱼捕捞季已结束，去年的捕捞量是有史以来的最低值。今年7—11月末，秋刀鱼渔获量16643吨，同比减少36%，7月的渔获量为零，在捕捞高峰的8—11月的4个月内，渔获量不足预期的2万吨。

截至12月中旬，秋刀鱼主要以棍网捕捞方式进行作业，过去的几年间以此捕获的秋刀鱼数量分别为：2018年1723吨，2019年2802吨，2020年2369吨。2019年至2014年间，超过20万吨的情况并不少见，而今的渔获量大约是7年前的十分之一。

[新主体·人物]

广西荔浦县因为一种芋头而出名，这种芋头个头很大，通常有二三斤重，名字就叫荔浦芋头。这芋头口感软糯香甜，油炸煮焖火锅，怎么做都好吃，乾隆时期就成了广西每年上贡的贡品。

跟很多荔浦农民一样，荔浦人王仁生2018年投身芋头产业。

不过，红极一时的荔浦芋头虽然种植面积发展得很大，农户中的种植意愿却越来越小。原来，种植荔浦芋头有个让人很头疼的问题：芋头种植需要吸收大量土壤中的营养元素，等到第二年再种时，土壤里已经没有足够的元素供给芋头生长，还把病原体留在了土里，必须轮作，这导致农民种植荔浦芋头的效益很难保障。很多农户改种好管理、利润更高的砂糖橘。可王仁生认为，荔浦芋头味道好，替代性低，

王仁生：把荔浦芋头变成稀缺的奢侈品

可复制性也低。倘若解决了土壤问题，就一定能赚钱。

通过向有经验的芋头种植户和专家请教，王仁生找到了解决办法。一、高效轮作。用水稻轮作，防控土传病害。王仁生用50亩地种植芋头，另外50亩种植水稻。第二年交替轮作，既可以很好地利用和保持土壤中的养分，又不至于让荔浦芋头的产出一年有一年无。

二、减少密度。别人一亩种2000多株芋头，王仁生只种1500株左右。密度小，空间大了，更有利光照通风，而且土壤下面的根系也会长得比原来更远，吸收的养分也会更充足。

三、增加施肥。王仁生把村里废弃的甘蔗渣和牛粪收集起来发酵，用作种植芋头的肥料。还在每亩水稻田里养了10只鸭子，鸭子的粪便是很好的有机肥，水稻田土壤肥沃了，

第二年轮作荔浦芋头时，也有利于芋头的生长。

2019年3月，王仁生投入所有的积蓄90多万元，开始大规模种植荔浦芋头。11月底，荔浦芋头丰收了，一亩收了4000—5000斤芋头，其中大多数是3斤以上的，品相也好。王仁生满心欢喜。芋头卖得很顺利，让王仁生看到了财富的希望。

逢年过节，走亲访友，当地人喜欢买芋头送礼。王仁生意识到大个头的荔浦芋头会是一个商机。两个月后，王仁生找亲戚朋友借了150多万元钱，将规模又扩大了100多亩，王仁生对土壤悉心照料，增加施肥量，每亩地投入更多成本，只为种出大个芋头来。

2020年11月，大个芋头终于种出来了，最大的能有八九斤重。不少人听说王仁生种出了大个芋头，

纷纷慕名而来，买回去送礼。可对于亩产5000多斤的荔浦芋头来说，靠送礼是销不掉的。怎么大批量把大芋头卖出去，是个问题。

别人种的芋头在市场上的卖价是6—8元一斤，王仁生种的芋头因成本高，他定价25元一斤。但当他去超市和农贸市场推销大个芋头时，均因价格高惨遭拒绝。

大芋头丰收了，却卖不出理想的价格，王仁生很着急。但王仁生对荔浦芋头很自信，他觉得荔浦芋头曾凭借美味的口感俘虏了乾隆的心，就一定也会俘虏如今消费者的。

于是他调整消费市场，请来了厨师，研究起荔浦芋头的菜肴，让大个芋头卖出好价格。

荔浦芋头在当地的吃法一般是清蒸、涮火锅、做成荔浦芋头扣肉等，王仁生觉得太单调，他要让芋头有更

多的吃法，适合更多的消费者口味，这样有利于芋头的终端销售。王仁生研发出了全芋宴。尔后，他把目光投向了距离荔浦市100多公里的桂林市。

王仁生邀请了桂林市一些中高档酒店、餐厅的经理来芋头种植园参观，并请他们品尝全芋宴。尝过之后大家都很满意，并且主动跟王仁生达成合作。

除此之外，王仁生还主动找中高端领域做农产品的经销商联系，线上销售荔浦芋头，终于打响了自己的品牌知名度，让他的荔浦芋头卖到全国20多个省市。

2020年，王仁生的荔浦芋头、水稻以及鸭子合计年销售额达700多万元，他还给当地的农户提供芋头种、肥料、免费教技术，帮助销售，带动了60多户村民种荔浦芋头增收致富。

小经