



竹农下山

2020 海曙横街第四届“竹农下山”文旅节

情暖竹乡 云上品鲜

活动时间 | 2020年 4月3日—4月9日

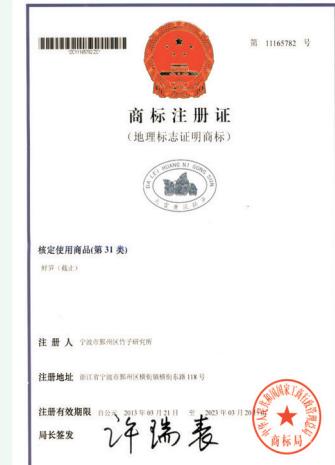


海曙区横街镇，位于海曙区的西部，镇内良田肥沃，竹林茂密，辖区内拥有竹林面积5.32万亩，是全国单片竹林面积最大的乡镇，素有“中国竹笋之乡”的美誉，先后获得“浙江省级生态镇”“国家级生态镇”“国家社区教育示范镇”等称号。该镇竹笋的年产量达1.2万吨，尤其是“大雷黄泥拱”被评为“国家地理标志”，远近闻名。

竹是横街的宝，是百姓的根，为广大勤劳善良的横街人带来了实实在在的收益。为推广横街竹乡文化，自2017年起的每年4月，该镇通过举办“竹农下山”文旅节，聚集旅游人气，拉动乡村旅游消费，增加竹乡农民收入。

今年，受新冠肺炎疫情影响，横街镇同期的游客锐减，竹农产品滞销。为此，该镇立足新的起点，创新办节模式，推出

“线上办节、线下增效”的思路，通过采取“线上文旅推广、线下物流配送”等方式，对竹乡文化及竹农产品销售进行以网络为主的文旅活动。4月3日，2020年疫情下的特殊“竹农下山”文旅节将拉开帷幕，持续一周的时间。本次“竹农下山”文旅节将结合公益、线上销售、云上游等方式，将竹乡的人情味、风土味通过网络传达给广大的宁波市民。



慰问

系列活动一 慰问一线 共抗疫情

自疫情发生以来，横街镇全体党员干部及全镇广大奋战在一线的医护人员、基层群众、公安民警和村居工作者等，团结一心共克时艰，共同构筑起了海曙区抗击疫情的坚固防线。为了向抗击新冠疫情的一线工作人员致敬，竹乡人用最纯真的情怀和最淳朴的表达方式，向坚守一线的志愿者送去一份特殊的慰问。

横街大雷村的竹农主动要求加入爱心队伍，积极踊跃地献出自己的一分心意。3月26日开始，横街竹乡人计划将一批批新鲜出土



的“大雷黄泥拱”陆续送往宁波市第一医院等抗疫一线食堂餐厅，希望能通过鲜甜可口的“大雷黄泥拱”，让大家在一天高强度的工作后，能够吃上一口地道的家乡美味。

镇内的3A景区——浙东大竹海在得知慰问一线的活动后，主动提出面向全国医务系统工作人员，凭工作证全年免景区门票的活动。

2020年

是格外特殊的一年，突发的疫情，打乱了我们传统的节奏，历经千百年岁月的积淀，横街，饱含独特的千年古韵，让这方底蕴深厚的土地，透出别样的味道。

没有一个冬天不可逾越，
没有一个春天不会来临！

加油，宁波！加油，横街！

助农

系列活动三 助农助产 风雨同行

“今年，为了举办长达一周的线上‘竹农下山’文旅节活动，我们邀请了30个直播团队来到横街镇大雷村。”该镇主要领导说，这次邀请的直播团队有一个共同的特点就是“直播+销售”。前期通过主播介绍、商贸团队采购，后期进行全国线上预约销售。“今年的线上活动本是试水，没想到市民反响还不错，之后会考虑将线上直播的新形式融入当地传统的‘竹农下山’文旅节中。”



在疫情影响下，今年传统的销售模式遇冷，“竹海农庄”作为当地农家乐的代表，负责人汪宏良考虑到竹农产品滞销问题，发挥自身优势，想方设法协助当地政府为竹农拓展销路，搭建产销平台。一方面利用个人人脉联系各大饭店进行销售，另一方面，将“大雷黄泥拱”洗净、去壳、切块，装入玻璃罐中密封包装，包装后通过公众号线上售卖。“从去年开始，我们就在尝试用罐头的形式密封保存笋体，结果很成功，经过这样保存的笋，保质期可长达十二个月。”汪宏良说，有了保质期的保障，后续还将开通“淘宝”等线上电商平台在全国范围内进行销售。

情源

系列活动二 开源拓路 情系竹农

作为远近闻名的竹乡，受今年疫情的影响，线下传统竹产品销售遭遇困境。进入横街镇传统的毛笋销售旺季，该镇上下积极应对，广开思路。从竹笋的传统销售到线上的新销售模式，从竹笋的传统加工到深加工长时间保鲜技术研究，广大的干部群众动足了脑筋。

大雷村“80后”村党总支书记汪斌带着新的合作伙伴——近20多位网红，正在直播卖笋。来自黑龙江的“80后”男主播“胜哥”携手“新宁波人”女主播“点姐”，为线上的观众带来现场直播挖笋。因为“黄泥拱”的特点在于笋体深埋黄土层里，要是笋尖出土，那就说明笋体已经“老了”，所以寻找的任务并不轻松。不过经过当地竹农指点，十分钟后，他们终于找到一个微微上拱的小土包。找到目标，两位主播就分工上岗，“胜哥”负责抄起锄头挖，“点姐”负责现场介绍，历经一个多小时奋战，整只笋体终于“现身”土外。“真的太辛苦了，就挖一株笋就把我的体力消耗殆尽了，不得不佩服当地的竹农师傅。”这位来自黑龙江的“80后”男主播筋疲力尽地分享了自



己的现场感想。

“大雷黄泥拱”作为笋中翘楚，一直被地道的宁波人视为“笋中精品”。“大雷黄泥拱”的口感比任何毛笋都更为鲜香爽脆，还带着一丝清甜。无论是红烧、盐烤、清煮还是煲汤，均鲜嫩清香。其中，“红烧毛笋烤肉”就是当地的一道特色菜。

带上刚收获的“大雷黄泥拱”，直播团队还来到了大雷村民汪师傅的家里，现场直播这舌尖上的美食。只见汪师傅熟练地将五花肉切成小块，在姜、蒜等调料的作用下，肉香扑鼻，然后将用高压锅煮熟的“大雷黄泥拱”倒进锅里，浇上老酒、酱油，盖上锅盖慢炖20分钟左右，一道“红烧毛笋烤肉”就出锅了。



征集

系列活动四

“四明古镇 醉美横街” 主题摄影大赛



关注 横街 二维码
及时了解活动最新进程

5、评选方式

本次主题摄影大赛本着公平、公正、公开的原则，对所有征集到的作品进行资格认定后，对符合征稿要求的作品进行逐一评选，挑选出200幅入围作品，发起微信投票。投票结果结合专家组评审意见，评选出最后的选用作品。

6、奖项设置

- 一等奖：1名，奖励现金5000元
- 二等奖：3名，奖励现金2000元
- 三等奖：5名，奖励现金1000元
- 入围奖：30名，奖励价值200元的竹乡产品大礼包一份

7、投稿方式

本次参赛的作品全部采用电子稿投稿的方式，不接受实物照片投稿，来稿请注明投稿题材和作者联系方式，一经采用，版权归海曙区横街镇大赛组委会所有。

投稿邮箱：23782406@qq.com