

业态叠加打开产业迭代新赛道 山海观野奢营玩转“露营+”

记者视点

记者 赵雪雁 何腾涛

春和景明,阳光正好,露营的好时节已到来。河道旁、沙滩边、绿地上,一顶顶帐篷,搭配美食、微风,成为人们亲近大自然的“标配”。刚刚过去的清明假期,位于黄贤森林公园的山海观野奢营迎来了一波波年轻游客。

顺着蜿蜒的山路盘旋而上,抵达黄贤森林公园山顶,海上长城脚下,15顶白色帐篷错落点缀山间,眼前的象山港豁然开朗,海鸥点点,浪花朵朵,一艘艘渔船在海面上来回穿梭。背山面海的独特地理位置,让山海观野奢营天然就带一份“流量”,在社交媒体上被誉为“宁波露营天花板”。“第一次来到这里,我心想,就是这里了。”2021年,营地创始人黄权亮决定入局露营市场,在考察了宁波多处营地位置后,他被奉化这片山海

之间的开阔与旖旎“击中”了。

2022年的“五一”假期,经过近一年时间酝酿的山海观野奢营开启试营业,黄权亮的身份也从露营玩家转变成露营地主理人。“我自己很喜欢户外运动,开着车,带着帐篷四处去露营。”在兴趣和事业的双重驱动下,黄权亮干劲十足,在绝大多数露营地选择轻资产运营的情况下,山海观野奢营的定位是“拎包入住”“可过夜”,这就要求在露营基地的基础建设、餐饮服务等环节上,投入巨大的心力与成本。

走进山海观野奢营的帐篷,看似简单,实则内有乾坤——“一室一厅”的配置可谓豪华,床、茶几、休闲椅等一应俱全,还有空调、风扇、取暖器、电热毯等设备。在露营地下方,黄权亮耗费一年多的时间增设了餐厅、咖啡厅、茶室、浴室等室内空间,大大提高了露营的舒适度。营地的定位迎合了快速转变的旅游市场,在黄权亮看来,年轻人想要逃离城市压力的生活,又离不开便利的设施,五脏俱全的营地恰到好处地在山野与城市之间提供了一

方宁静休闲之所,让游客在轻松愉悦中享受旅程。

日可观山阅海,夜可赏月伴星,经过2年的运营,山海观野奢营成了越来越多年轻游客的向往地,宁波市及周边地区的游客络绎不绝。山海观野奢营也在《寻找中国最美营地》节目中被评选为华东区最美营地,黄权亮在2023首届营地主理人大会中获评年度十大新锐主理人。与此同时,露营行业却发生着深刻变化,用黄权亮的说法是“热潮正在退去”。2021年始,露营市场呈“狂飙式”发展后又经历了过山车般跌宕起伏,随着露营市场回归理性,网红打卡式露营热度正在消退。“我们营地的美景是优势,但内容才是区别于其他营地的竞争核心。”面对大浪淘沙,黄权亮对市场认知有着除却情怀之外的冷静。

自营业以来,黄权亮一直把“露营+”作为营地的经营理念。父子主题营、萌宠森友会、森林徒步、自然疗愈……通过融合社交、户外运动、休闲康养、戏剧演出等元素,营地以精

细化管理服务、定制化内容运营、多元化场景体验,持续扩充着“露营+”的广度和深度,逐渐积攒着口碑与回头客,拥有了属于自己的“流量”。“很松弛,能够静静感受大自然”“温暖而治愈,在山海中修行”“让我和孩子重新思考人与自然的环境”……来到营地的客人,纷纷给出了“露营原来不只是搭帐篷”的反馈与感慨。

“我们还在向着‘露营+餐饮’的方向努力。”对于营地“加”的内容,黄权亮的心中已有了初步规划。靠山吃山、靠海吃海,将奉化的山珍海味等土特产以西式料理的方式重新解构呈现,碰撞出新的火花。“相比露营旅游产业发达的国家,国内整体业态还是‘小荷才露尖尖角’。”基于这个判断,作为露营赛道从业者,黄权亮还在持续开发露营个性化定制和相关场景,让露营所能容纳的生活、娱乐品类越来越丰富,让游客的体验更加多元。面对即将到来的“五一”假期出游高峰,黄权亮正忙着在产品和内容上更新迭代,吸引更多游客走进营地,在山与海之间自在呼吸。

一芽一叶一抹香 匠心守护黄金茶

记者 郑连乔
通讯员 段凌云

春风伴雨茶飘香,清明时节,西坞街道四维村的利源茶场内一片葱茏。进入春茶采摘期,利源茶场负责人鄢武汉忙得脚不沾地,吃住都在茶场里,时刻关注着茶叶的生长与采摘、制作。

“要说我最挂心的,还是这个‘宝贝’!”鄢武汉告诉记者,茶场内有30余亩黄金芽,由于该品种需采用极为讲究的采摘、挑选、制作方式,要小心伺候着,每天都要好几次近距离查看长势及色泽情况。

黄金芽是绿茶中的黄色系白化茶,光照敏感,在阳光的直射下,茶树叶会呈现柔和的黄绿色,发出淡金色光泽。因黄金芽“三黄”即干茶亮黄、茶汤明黄、叶底纯黄特色,以及富含氨基酸,口感鲜爽、清香馥郁,饱受消费者欢迎。

黄金茶的制作要求极为讲究,一芽一叶,精挑细选。“芽叶要保持长度2厘米左右。”鄢武汉介绍,采摘时间也很关键,“一般选择在下午,晴天,在阳光直射下采摘的,口感、颜色最佳。”同时,采摘时不能用指甲掐断,需要用大拇指和食指夹住茶芽轻轻提起,否则茶根变黑,影

响茶的质量。

在摊青、杀青、揉捻、炒干环节,每道程序,鄢武汉都要亲自把关,“摊青时间的长短,取决气温和湿度,要看鲜茶的软化度和水分挥发情况。”在摊开的竹制席面上,鄢武汉不时翻看摊放的黄金芽,精挑细选,剔除杂质与不合标准的茶叶,并通过手指,细细感受,“这关键是度的把握,需要依赖长期经验的积累与反复实践。”

杀青、揉捻、炒干,每一步都检验“真功夫”,纯手工完成,全程依靠制茶者的双手,凭感觉和经验掌控火候,观察茶叶的炒制进程。鄢武汉将摊青后的茶叶放入生铁锅里,控制锅温在80℃至150℃,用双手不断旋转、翻炒,一气呵成,行云流水、干净利索。“既要用手感受温度,又要感受茶叶水分,待茶叶青气散尽,形成茶香时,杀青工序就完成了。”鄢武汉说。炒干最考验制茶技术,翻炒频率要根据锅温,过高易碎、过低会造成部分茶叶变老,影响口感。

黄金茶的制作来源于古老的手工制茶技艺。2021年,“黄金茶制作技艺”被列入第七批奉化区级非物质文化遗产,鄢武汉入选“黄金茶制作技艺”非遗代表性传承人。

遍布街巷的“春日限定” 油焖笋烤制正当时

本报讯(记者 郭怡灵 虞金辉 通讯员 江峰)几场春雨过后,鲜嫩的大地雷笋渐渐破土,大量上市。新鲜的雷笋肉质细腻,是制作油焖笋的上佳原料。这几天,溪口镇家家户户门口架起了柴火炉,烤起了油焖笋。

在溪口镇新一街,随处都能看到冒着热气的小炉,炉上慢慢熬煮着油焖笋。每一个炉前放了一把小板凳,居民坐在凳子上,耐心看管火候,他们时不时揭开锅盖,加入清水、酱油和糖,直至青嫩的雷笋烤制成橙褐的油焖笋。

“我们早上4点起床挖笋,接着剥壳、切块,大约6点将笋下锅,

烤到下午2点左右,差不多就能吃了。”居民王女士说道,“最近,我们几乎每天都会烤一锅油焖笋,除了家里人吃,还能送亲戚朋友。”

位于溪口镇六诏村的孙满龙笋加工坊也忙得热火朝天。工坊收购了村民们的雷笋,还雇用了部分村民加工油焖笋。师傅们凭借多年的经验,精准掌控火候和时间,确保每一批油焖笋的味道都达到最佳。工坊负责人李阿巧告诉记者:“每年这个时候,我们会收到大量订单,为了满足市场需求,工坊还得加班加点,确保每棵笋都能在最鲜嫩的时候被制作成油焖笋。”

零距离服务惠民生 “医社共建”项目重新启动

本报讯(记者 郑连乔 通讯员 马碧幸)昨天,区人民医院医生团队来到锦屏街道长岭社区,为周边居民送上家门口的义诊服务,这也是“医社共建”项目重新启动后的首次活动。

“老伯,您现在血糖有17,需要的话我立刻可以给您安排住院。”“这里直接就能帮我办好吗?我什么都不用管?”义诊现场,79岁的王老伯诊出血糖偏高,正不知该如何是好时,医生告知他可以走绿色通道,享受一站式就医服务。

据介绍,2019年,长岭社区与区人民医院合作开展了“医社共建”项目,每月9日安排专家至社区义诊。2020年受疫情影响,“医社共建”项目暂时中止。昨天,“医社共建”项目重新启动,并在社区设立健

康咨询工作室,每月9日上午为居民提供免费健康咨询服务。对于检查、化验报告异常的居民,可通过工作室医生开具的“免费复诊卡”前往区人民医院享受一次免挂号费的专科诊疗。

此外,区人民医院还为社区居民提供快速入院通道,通过基层全科门诊保障居民便捷就医。省肿瘤医院下派专家还将不定期到社区坐诊,提供疑难疾病的诊断和治疗服务。区人民医院每月将对困难居民开展针对性的医疗帮扶,并提供居家护理预约服务。“希望通过‘医社共建’项目,提升社区居民的健康意识和自我管理能力,减少社区居民的健康风险因素。”区人民医院副院长陈凯表示。

忽视工程车盲区酿事故 防撞系统紧急预警避免严重伤害

本报讯(记者 单晓峰 通讯员 骆平山)近日,尚田街道南临线与梅山路路口发生了危险一幕,一辆混凝土搅拌车在转弯时撞上了一辆电动自行车,所幸事发瞬间,车内的5G防撞系统发出紧急预警,引导司机紧急制动车辆,避免电动自行车驾驶员进一步受到伤害。

当天,司机林师傅驾驶混凝土搅拌车经过事发路口,当他向左侧转弯时,径直撞上了同样准备往左骑行的电动自行车驾驶人。“因为没有注意到前方右侧视线盲区,突然5G系统发出报警,提示正前方有人,我马上采取紧急制动,这才避免了一场更加严重的交通事故。”林师傅事后回忆起这场事故还心有余悸。

由于刹车及时,事故没有造成严重后果,电动自行车驾驶员腿部受伤,目前正在医院接受治疗。交警告诉记者,大型工程车辆由于车身大、底盘高,司机的视线会有较大的盲区,极易发生交通事故,此时,一套合格的防撞系统就显得至关重要。

交警部门建议,虽然目前没有硬性规定,但是为了行车安全,相关从业单位及个人还是要根据自己车辆选择合适的防撞系统,做到应装尽装。“在行车过程中,驾驶员也不要把这些系统当成万无一失的‘护身符’,要把安全掌握在自己的手里,提早预判,及时采取措施,避免重大事故发生。”尚田交警中队民警李欣表示。

画地为“己”?

记者 袁伟鑫



让老人告别“吃饭愁”的日子 莼湖“老年外卖”助餐服务暖胃暖心

记者 沈晓萍 王林威

昨天上午9时40分,莼湖街道兴化村的老年食堂已经准备好了中午的饭菜,油焖茄子、番茄蛋汤、菠菜炒肉……刚出锅的菜冒着热气,散发出阵阵香味。

“我们每天7点多就过来了,洗菜、切菜……要提前做好准备,确保上午10点准时送出。”兴化村村民郭素赞是食堂工作人员,她告诉记者,食堂结合老人特点,讲究荤素搭配、营养均衡,软烂易嚼。炒完菜后,几名工作人员把做好的

饭菜整齐地放在保温箱中。随后,再由送餐车将热乎乎的饭菜送到周边的服务中心取餐点。

“为了保障食品安全,每天的食材由宁波农副 products 物流中心统一配送。”莼湖街道社会事务办公室社会事务专员蒋旭雷告诉记者,食堂会根据老人需求和意见,不定期更新调整菜谱,让他们吃得放心、吃得安心、吃得开心。

上午10时20分,莼湖街道田央村的取餐点内,陆续有老人过来取餐。“年纪大了,自己做饭不方便,现在每天10点多来这里取就可以,4

元一餐,饭菜荤素搭配,真是太方便了。”田央村老人王亚明告诉记者,得知有订餐服务,她第一个就报名了。无论刮风下雨,餐品都会准时在上午10时20分和下午4时30分送到。

兴化村老年食堂建成之初,食堂的助餐对象主要为本村70周岁以上老人,以及不足70周岁的低保户、残疾人及独居老人等。考虑到兴化村周边的多个行政村有着不少独居、高龄老人,街道通过深入调研和排查,确定了服务对象和服务方式。今年3月初,街道利用

关注民生 服务群众 奉化城区民生商品价格监测信息						
采价日期:2024年4月9日						
分类	商品	规格	单位	三江超市	加贝超市	大润发超市
大米	东北大米	散装	元/500克	2.64	1.99	1.98
	苏北大米	散装	元/500克	2.35	-	1.88
	糯米	散装	元/500克	3.19	2.99	3.40
食用油	金龙鱼第二代调和油5L	桶装	元/5升	79.80	69.50	75.90
	金龙鱼第二代调和油2.5L	桶装	元/2.5升	-	-	21.95
	鲁花花生油	桶装	元/5升	149.00	169.00	169.90
	金龙鱼葵花原香调和油	桶装	元/5升	75.50	-	84.90
	荷兰乳牛多维营养奶粉	900克罐装	元/罐	-	-	-
奶制品	金领冠 幼儿配方奶粉12-36月	900克罐装	元/罐	-	-	178.00
	蒙牛纯牛奶	盒装	元/250毫升	2.06	2.60	3.30
	伊利纯牛奶	盒装	元/250毫升	2.39	3.20	3.20
	光明纯牛奶	盒装	元/250毫升	2.89	-	2.30
肉	猪肉	后腿肉	元/500克	10.90	10.90	13.80
		条肉	元/500克	15.90	14.90	17.80
	牛肉	无骨腿肉	元/500克	35.90	55.90	47.90
蛋	鸡蛋	新鲜完整	元/500克	4.79	4.49	3.99
煤气	瓶装液化气	14±0.2公斤	元/瓶	130.00	奉化煤气公司	

注:三江超市为南山路店,加贝超市为中山路店;以上价格均为采价时的价格,不作为其他时间购买依据。