

定海“双桥F4”真酷

七旬大爷“花式”代言乡村文旅

□记者 洪思源 刘祖豪

在定海区双桥街道，有这样四位年过七旬的老人，他们头发花白却精神矍铄，用乐观的心态和热情的表演为家乡的乡村文旅“代言”。他们自称“双桥F4”，用短视频和接地气的演绎，将双桥的温泉、年糕、草莓等特色文旅资源推广出去，成为当地乡村振兴的一道亮丽风景线。

近年来，乡村文旅发展势头强劲，一个个新项目、一处处打卡点成为岛城文旅的新发现。在定海区双桥街道，乡村文旅的宣传同样别出心裁。四位七旬老人——郑良国、郑松岳、沈世科和叶搬发，组成了“双桥F4”，用他们的方式为家乡代言。

“我叫郑良国，双桥街道人。”“我郑松岳，以前是做小工的，后来跨行了。”“我是双桥街道狭门村的沈世科，沈家门的沈，科学的科，世界的世。”“树叶的叶，搬运东西的搬，发展的发，今年71岁。”四位老人用简短的话语介绍自己，随后齐声喊道：“我们是双桥F4！”这一幕，成为他们短视频中的经典开场。

别看四位老人年过七旬，他们的精神头丝毫不输年轻人。无论是务农、比力气，还是演绎短视频，他们样样拿手。一次偶然的机会，舟山景译文化传媒有限公司负责人侯景译发现了他们的潜力，在双桥街道政府的支持下，成立了“双桥F4”。

“契机是福泉村刚刚打造完，需要向外推广。”侯景译回忆道，“当时并没有想到会往这个方向走，灵感的来源是‘温泉’这个词。舟山话里有个词叫‘炮铳’，翻译过来就是‘泡冲’，泡澡的泡，冲澡的冲。我们想呼吁大家来泡温泉，所以就有了这个创意。”



四位老人乐观的心态、热情的表演和开朗的笑容，很快赢得了大家的喜爱。福泉村的温泉、草莓园、葡萄园等乡村文旅资源通过他们的短视频被更多人知晓，“双桥F4”的名气也逐渐传开。

春节前夕，“双桥F4”也搞了新创意。他们身穿潮衫、戴着墨镜，披上厚厚的军大衣，在年糕作坊里比力气、比技艺，在福泉村的大树下送祝福。这些短视频不仅展现了双桥的特色，也传递了乡村共富的美好愿景。

“他们没有表演技巧，但正是这种生硬感，反而成了增色的点。”侯景译说，“他们在自己的村子里，讲自己家乡的故事，更加自如。”

对于四位老人来说，年过七旬还能成为网红，为家乡的发展发光发热，是他们从未

设想过的晚年生活。但正是这种不经意间的惊喜，让他们的生活更加丰富多彩。

“蛮有意思的，我儿子说让我多拍拍短视频，现在拍惯了。”沈世科笑着说，“我觉得我们为双桥推荐年糕、青饼、温泉，挺好的。”

叶搬发也表示：“我比较随便，有些东西实事求是地讲出来就行。现在温泉的知名度也慢慢上来了，原来没那么多游客，现在车子都排队。”

“双桥F4”用他们的方式，为家乡的乡村文旅注入了新的活力。他们不仅是乡村文旅的代言人，更是乡村振兴的见证者和参与者。未来，“双桥F4”将继续用他们的热情和创意，为家乡的乡村振兴贡献力量。



扫一扫 看视频

衢山东谷源共富工坊负责人郑海洋：

匠心传承流干面，共绘乡村致富路

在岱山县衢山镇东岙村的东谷源共富工坊，红薯不仅是村民们餐桌上的美味，更是他们就业和增收致富的“金疙瘩”。这里制作的流干面，传承古法工艺，口感细腻爽滑，成为当地特色农产品中的一颗璀璨明珠。

最近，正是流干面加工制作的旺季。走进东谷源共富工坊，映入眼帘的是一片热火朝天的忙碌景象：工人们有的在磨粉，有的在炒芡，空气中弥漫着红薯的香甜气息。工坊负责人郑海洋正娴熟地摆弄着漏勺，将粉糊滑入沸水中，瞬间变成一根根筋道的粉条。经过晾晒后，这些粉条便成了远近闻名的流干面。

“这个是我们村里种的红薯，挖出来洗干净，用机子把红薯打碎，再用水沉淀，最后就有这个粉，晒干加水后再揉碎。”工人张小玲一边忙碌一边介绍道。从田间地头到工坊车间，红薯不仅是村民们辛勤劳作的成果，更是他们增收致富的希望。

流干面的制作工艺复杂，需要极高的技术和耐心。郑海洋告诉记者，制作流干面的关键在于“揉”和“流”。“20斤淀粉要揉半个小时，揉好以后再去锅里‘流’，把它甩下来。”他解释道，“我们的流干面是纯手工制作的，不添加任何添加剂，完全依靠红薯粉的自然特性。”

为了保证流干面的品质，郑海洋多次向当地的老师傅请教，不断摸索实践。“粗细、能不能‘流’、会不会断，这些都需要掌握技术。我们揉起来一捏，就可以知道这面可不可以‘流’。”他说。正是这种精益求精的匠心精神，让东谷源流干面在市场上赢得了良好的口碑。

流干面的制作过程几乎全部依赖手



工，因此需要大量的人力。这也为东岙村的村民们提供了就业机会。每年10月到次年1月，是流干面制作的旺季，工坊里多的时候有十几个村民一起工作，少的时候也有八九个。张小玲和她的亲戚朋友每年都会来工坊做工，每天能赚200多元，补贴家用。通过流干面制作，村民们不仅增加了收入，还学到了传统手艺，为乡村振兴注入了新的活力。

流干面的制作对红薯的品质要求极高。东谷源共富工坊每年都会统一收购村民们种植的红薯，像去年就收购了数千公斤。

然而，工坊的发展并非一帆风顺。两年前，衢山种植的红薯大面积患病，产量骤减，流干面加工缺少足够的原材料。为了解决这一问题，政府部门四处奔走，邀请省农科院的专家下乡指导，终于把病虫害问题都解决了。

随着红薯种植的规模化、科学化，流干面已经成为东岙村的一张特色名片。如今，东谷源共富工坊不仅专注于流干面的生产，还将这一传统农产品与文化、旅游融合在一起，打造了一条完整的产业链。游客们可以亲身体验流干面的制作过程，感受传统手工艺的魅力。

“每一根流干面都寄托着村民们对美好生活的向往与追求。”郑海洋说。他和团队用匠心传承流干面制作工艺，不仅带动了村民就业，还为乡村振兴探索出了一条特色发展之路。未来，东谷源流干面将继续承载着村民们的希望，走向更广阔的市场，书写更加美好的乡村致富故事。

(据岱山台) 扫一扫 看视频

