20250604建瓯410

准备与到达竹林
概要：团队准备去挖竹笋，到达地点，并讨论初步步骤和所需工具。

三二一走
我们往前面走啊
这首歌这里
yeah
好录三二一走
一次一般上去能买多少
GO321走
山山已经到了
啊
我们到了
现在开始开始挖笋哈
要用什么样的工具呢
我们这里有个石头比较方便的
嗯哼比较灵活
这个是吧
嗯那这些不需要吗
啊
那个那个那个刀工等一下吧
等一下还要
我们已经已经走了

____

挑选与挖掘竹笋
概要：团队识别并开始挖掘竹笋，讨论挖掘技巧、深度以及竹笋类型（如黄芽和白笋）。

我们怎么选
这里有一个这里也有一个啊啊
看得出来看得出来
这是这是黄芽吧
嗯嗯就这芽刚出来的就是
hmm
这里面是很深的吗
嗯很深
怪不得你现在围着它了嗯
这有三四十公分深的
10公分是吧
三四十公分吧
30 对
40多公分 40多
我这有个皮厚
that's it另外一个
那不是啊
这是朱斌啊啊
那那个呢
玩一个还不容易呢
还需要很多东西
开头的还好挖一点嗯
这结尾的都啊比较难挖吧
是因为它很深
还是
因为这边会有很多乱七八糟的东西
你到那边
它背后的就比较深
嗯
开头的会会更浅一点
嗯
而且一定要挖到最底

是吧挖到根才根上把它给挖起来
这样把它拔出来
或者嗯
如果你没挖到嗯
就是就是一个尾巴带上来
嗯哼
那就坏了哦
可惜掉哦这不

____

挖掘过程与挑战
概要：团队积极挖掘竹笋，遇到深根和障碍物等挑战，同时记录过程并讨论竹笋质量。

HELLO321走
hey挖完之后把那个坑土提一下吧
啊
还要处理这个是吧
我把那坑给钉住了是吧
小鬼那台机子帮我盯一下
shatter
一样的
OK吗
另外一个哎呦
这个更美哈哈
像这种的就是算白笋了
嗯算白笋嗯
他还是全部都在土里
嗯没出出出来
321走
这里有一个这一个这有一个
这个就也比较小
比较小是吧
快挖起来

这里一个
我来挖吧
这个这个好看好
那我来把它挖出来
哇这个很深啊这个有点难挖了
没事我试试我试试能不能挖
嗯那试一下吧好嗯let's go
oh
oh不要靠太近了啊靠太近了等下啊OK
挖破掉挖伤掉OK
小鬼
让开一下前面吧
对前面的土对前面的土先把它
a vision
啊辛辛苦了
好稍等一下谁帮我录 321走啊
这这个前面有一个有个有个根
有个树根
还是竹林树啊
左边挡住了啊往后面啊后面
往后面那边去啊
对对好往那个尾巴这往往哪边好
哪边歪
就底下的头也差不多在哪个位置
我的妈呀
操真脏了
哈哈哈
see see oh
wow

哇哈哈哈这个太太嫩了这个锻炼了
哎断断掉了
没事啊没事我们再去反正是我挖的

哈哈哈
没事我们再照一个也很好也很好
也是我的作品啊哈哈哈好

____

庆祝收获与初步品尝
概要：团队庆祝成功收获竹笋，展示成果，并开始品尝竹笋，讨论其甜度和口感。

去吧停一下吧
啊就这样子
行好
来了来了我来了
潘总哎我手机累了累了
哎这个这里还有个光呢
下来
你就真的像是那种胜利归来的英雄
满载而归
拍一下嘛
等一下等一下等一下啊等一下好好
大家等一下
好呀等呀
我的手机
来了来了
拍一下好我们能退再往后退一点吗
刚好那边有光吃

wow

好好来准备
321走
来拿
下嗯
你的战利品战
利品满载而归
满载而归耶

哪个是你的
这个是我挖的
好像好像小牛的脚
你看昨天这里有厕所还可以
我看你你
因为我们糖分这样是吧
糖分很高
这里面也很高
看一下会氧化
吗
小p我快抓拍
你你你你安排啊
哇这个这么大哦
你看哦呦哦
你没拍上去是吧
没事你也可以拍嘛
是不是有点微甜
有点有点啊
正常的笋的话是很麻的
我们的笋其实是有点像白地瓜那种
清甜
很很嫩嗯
再给他吃个嫩笋
好到位啊

____

讨论竹笋的准备与烹饪
概要：团队讨论竹笋的准备和烹饪方法，包括生吃、煮食等，并计划去厨房或农家乐体验。

你要你要
结工没那么白一点
哦我们就刚好
这里接一句

那你说我带你去吃
嗯
我我带你去哈
我呃
你说我我开个农家乐
或者说我老婆手艺很好
嗯我带你回去吃
我我我老婆
嗯煮的笋很好吃
嗯好我带你去
好走
哈哈哈
好羞涩啊难受
被我这里都挖掉了
哦这很甜哈
这很甜吧
这真的很像白地瓜
我觉得啊
你你尝一下就会甜的
嗯

____

下山与打包
概要：团队准备离开竹林，打包收获的竹笋，并讨论运输和数量等物流问题。

喝酒喝酒喝酒喝酒喝酒
回家回家
你还是把裤子再放下来一点吧妹妹
但是我裤子
因为你裤子实在是真好吃
这好吃
吗
你你怎么回事

你中午没吃饱啊
小馋猫小馋猫
哎
哎这个好吃
这个比那个小的好吃
真的假的
真的
真的假的
极端大风
那你航班会取消吗
会在空上盘旋盘旋盘旋盘旋盘旋
不会
这种关于笋竹这种高峰论坛
我们什么要注意的他们来
就这个下面挖下来就行了
很快很快
这个没挖到太深了
像一个小孩一样
alright
要得明天哪里
那小孩叫什么
不行这个
这个稍等这个稍等
不行他已经很崩溃了你还在身体上
你先带他
你们你们先带他下去
那个那个那个
先上车吧
我
也是啊
去底下找个地方蹭掉去吧
呃都齐了

□□□□□□
□
□□□□□
□□□
□□□□□□□□□□□□
□□□□□□20□□□
□□□□□□□□□□
□□□□□□
CC□□□□
□□□□□□
□□□□
□□□□
hey that's so you're not in my□□
□
□□ □□□□□□
DD□□
□□□□□□□□□□
oh
you got them
3□□□□Siri□□□□
□□□□□□□OK
□□□□□□□20□□
20□ 20□□□□
□□□□□□□
□
□□□□□□
□□□□
now□□□□□□
five five
□
_____

处理与剥皮竹笋
概要：团队展示如何剥皮和清洁竹笋，讨论准备烹饪或储存的技巧。

三来三二一开始
再拨一下
放在这放在这个上面
一刀砍先这样嗯
这样啊OK好
不要砍太深了就哎
不是嗯直接砍下去吧
嗯
你要按住按住这样这样手这边转
继续嗯按住
OK
然后再来一个
来大哥
我们可以先示范一下哈嗯
这样这样这样这样这样这样来吧
这样就好了
再削一刀
这里吗平平的
啊你的平平的
这样这就好了这就好了
这个就好了
把这把这底下的土削掉底下的啊
这样吗啊
对削干净吧
哎你你呃
王大哥你先给我介绍一下
呃这个原地的泥土
您您这个竹笋就是可以生吃吧
嗯可以生吃
嗯嗯

____

讨论竹笋特性和生长条件
概要：团队讨论竹笋的独特品质，如甜度和口感，以及雨水和海拔等环境因素对生长的影响。

还有什么其他的特点吗
呃特点就是或者品种
有有有什么样的品种哦
这里就是下下雨
嗯他雨天就有雾吧
嗯带带雾的嗯
他就嗯
所以这这里的笋就嗯好就好在这里
嗯
那那那
那春春剪的这个竹笋有什么好处呢
春天长出来的这个竹笋
它有什么好处
它就是就是
这个季节它就就长长春笋它有特点吗
这个季节长竹笋有有特点吗
或者好处吗
好处
更好吃
我再我再摆一个
我我自己来拍一个
我感觉现在可以哎
这个这个直接直接用刀啊这里
啊
就这样吧
就这样好了
哈哈哈哎
这里有有哎

也会影响吗
海拔如果太高了
他就他可能会笋会更嗯更硬更硬哦
在跟什么样的海拔
我们就可以玩好的
就是一般400到到500之间吧
400到500之间
好老师看一下
可以讲来录三二
一开始就是头年
头一年的11月份
11月份之后如果雨季会多
嗯就来临的时候嗯就就到了
来临的时候
他就产量就就肯定也就也就更多更高
就会更高一些
嗯所以你的质量也会更好
这是冰挖笋
一般挖笋的天气大多都是下雨
下雨都是下雨雨季的时候吧
嗯不过雨雨多了笋就质量就更好
雨越多
质量就拔出来的时候质量会更好一些
这如果是太旱了
嗯它产量会不会影响到
产量会影响
那会不会影响到质量
质量这会不会影响
好我先看一下
来来继续
干旱的天气除了会影响到这个产量
会不会影响到这个品质呢

会品质就会
嗯你说这树啊
嗯下雨它就长得快
啊有湿度它就长得快
嗯没下雨它这个土地旱了
嗯长得没那么快
冲完了
会影响空气吗
嗯会产量也会下来也会影响
一年哪几个月产量最多呢
哪哪个
什么时候产量最多就是封顶了
嗯3嗯就是4月份吧3月份到4月份
3月份到4月份
对4月份那个嗯
比如说3月到清明节
清明节一般都是4月4号
进行这个清明清明前后
水质质量最好

____

竹笋产品与市场讨论
概要：团队讨论竹笋产品，如晒干笋的制备、储存和市场定价，包括本地和电商销售渠道。

有没有还要问的问题
有点事做
你们这在不在招人了
招不招人
招不招人
好你说吧
嗯金牛就是
嗯呃紫笋之乡吧
嗯然后品质最好的也就是林地啊

这个生生吃的
也有也有啊
拿来做干的
晒干的像
像我们我们这里就有晒
晒干的可以吃纯的
好看 32一开始
我们这这里也有晒干的
嗯晒干的可以储存
嗯可以放起来吃很久哈
嗯比如说放个一两年都都可以
像这个还没还没干
嗯晒干了就
那晒干了以后怎么用呢
怎么吃呢
呃呃就是拿拿去水
清水拿去泡
嗯泡开了之后
嗯就直接直接修改来
嗯炒来吃就可以了
嗯再炒
这个笋干的吃法也也是也是很好很好
口感很好的
嗯
321走
这个还有这个差不多干了
嗯嗯这个还有
晒个两三天应该也可以
也干了吧
可以收吃了
嗯嗯这个就不是
这就拿来拿来煮来吃的

平常嗯
来煮
也还口感很好
嗯好
看一下还有粉的
啊这个在这问吗还是
过来跟我吃饭好
来
哦我等他开始过来一两层吧
可以可以
我等他开始来来
321开始啊
先过来个两三两三层在这
嗯啊从
从这边来从这边来啊
OK OK好
再来一次
还有啊啊
我找到它是一层一层包住的对
够了嗯
够了啊再来一次
可以可以
再来一次
啊好give me
从
从那尾巴砍砍进来这里这样
用刀砍下去
砍砍轻点
再再砍一刀
好好好坐坐这样子
就这样
这个看掉

嗯嗯有带带泥土的
带泥土的
看脏的地方弄掉
这个小品就行
嗯好
可以吗
好了
好我放那里
你拍一下
好来录
321丢
放
21 走

____

烹饪与最终品尝
概要：团队前往厨房烹饪竹笋，讨论食谱，并品尝成品，比较味道和口感。

我们来到厨房去啊开始
做

sure

有没有投资生啊
你开个生格吗
还是就可以了
谢谢
hey hey
好了没有声音
我忘了把这个给他
给他拔了
好的老师
稳住镜头也有
啥时候开工你要跟我说一下啊好
大家好

太高了
因为要找你去挖
笋
炒一个辣的放点辣
嗯
好等等等等等我等我等我来录321 走
嗯好
321开始
老师你邀请他去
先先我们舀舀一点汤
老师嗯尝一下我林立白水的味道
好好
好
oh
oh
how can i say how
哎小伙子先闻闻
尝一下尝一下我们白水的味道
好
我先我先我我先问你一个问题
你先喝吧
你不用这么专注
边喝他边问好不好
你边喝我边问
不用这么那个
我想我想我想知道
呃你说啊
年历白水的价格在市面上OK OK
嗯
我现在年历呃
我想知道点
100分的价格

跟其他市面上的这个水的价格
有什么区别呢
这几年政府也给我们绿色啊
做做一些推销方面的引导
嗯然后价格就这上去以后
比平常的笋价格呢
一般都是会贵一半翻
翻一倍翻一倍
哦这人家吃了口感嗯好了
嗯价格也就现在白色的
一般的销售的
这个量很大
价格大概多少
现在因为我们是从那个小程序里面
还有政府帮我们推销
嗯因为我们的价格是要政府里面
是我们自己本人
也没有那么贵
但是政府帮我们推销出去
嗯其实这个白水是吃的
是跟别的乡村是不一样嗯
所以说我们价格是比较高
那年的笋的价格大概
笋的价格大概多少
到省外的话就是8块9块都有卖
但是本本省的话就没有
因为我们本省就是五六块钱
五六块钱
东东笋就不一样了
普通的笋多少钱
普通的笋
我们卖是卖到卖到

那你看你的
嗯就是要买多少
这里面PC你们PC
我们平常都是在一半
一半
在在我们这里就就办一半啊
我们可以一半
一半啊线上和线下差不多一半
差不多一半啊
线上和线下差不多一半
因为我们每天都在挖笋
对这些还还是没有去了解
嗯我们我们到绵阳去玩水
嗯
像外国的朋友
嗯如果要要买到笋笋干
笋干
可以买得到啊
那新笋新笋
这这方面可能
哈哈哈哎
那新笋和笋干的价格有什么区别呢
笋干是新鲜
和干有区别吗
有区别因为我们做笋干
要要很很多才能做一斤
就是你做一斤干的干的时候
嗯
我们要20多斤才才能做做的起
20多斤才能做
做一斤嗯
才能做到一一斤的那个

但是还要工人嘛
对对对什么东西都要加进去
你是要开在外边去让它干啊
对像我们刚才我们外面也晒
对是我们自己做的
那是我们自己做的话就要晒
这样子也很麻烦
用火用火也行啊用火烤
像我下雨天我们就放在锅里用烧烧水
用火
嗯这样子做起来
我们自己做
的是嗯好
我们自己做的也是自己吃
嗯平常没有卖
因为我们在厂里面
他们都大量做
他们去销售的话更多
嗯好的
我老公就是每一次很嫩的笋都拿回家
嗯他说做来自己吃
就这样子的
哈哈哈平常我我们也很爱吃的
爱吃笋
爱吃笋
像你查一下
这个是生手
有有没有没有问到的问题
差不多
其实就这几个问题看一下
LOOK321开始
hello棒冰

嗯
好OK
我们再哦来 321开始
hello大漠骆驼
OK二一开始
好这是春笋的味道
好来
我们再来一个
okay
好录
32一开始
这是春天的味道
大的就看在市场上看到是很小的
其实很小的
其实就就这么很细的
到底有什么区别
20岁
在在山上
山上的我们大的小的都销售
嗯只要买山
他是要大的
就给他大的
啊你买山只要看买山定的大小
买山定
菜市场看到那个笋更小
他是在
比如他
有的海拔高的
自动的他就
我们我们就现在这个位置
嗯可能
500500差不多

好来准备录321 走啊
好这昨天下雨了啊
啊今今天路比较滑
还湿湿的
太阳也刚出来
对
不到一个多小时吧
嗯但这个天气很凉快
我们往前面走
好直走是吧
这里有个坡好
走的时候要小心一点哈
好有
有点滑
这路有点滑
一般是上午去挖这个笋
还下午还是一般
呃要停下
王老师嗯嗯
待会我问你
就是你
你一般是一天是上午还是中午
还是下午去啊
大家挖笋还是
王大哥你一般
几点起来去挖笋呢
早上天亮的时候就起来吃饭
吃饭吧嗯然后就是这个时候
笋很多啊就要早点
嗯我们都是很早吃饭
很早是吧
啊一次一般上去能挖多少呢一天

这个也要看路
嗯如果笋好挖的话
嗯哼比较方便的路比较方便的就会多
嗯挖个1,000多斤这样子
嗯嗯主要是看路远不远吧
嗯笋产量也要多
哈哈
这很快再上去
快到了快到了二三十米就到了可以
i'm拿着这个哇好重嗯
前两天天气好了
我拖拉机还可以开上来
今天不行
今天因为路太湿了
到了我们我们的山到了到了啊就这里
这都是这都是好这一大片吧就好嗯

____

教授挖掘技巧与总结
概要：团队继续挖掘，一名成员教导另一人如何正确挖掘竹笋，并总结此次活动，分享体验。

上来
你再挖一两个然后你教他挖一两个
然后教他挖笋的诀窍
这
录321走好一起
山是山已经到了
啊我们我们的那个竹山已经到了
就在这里是吧
这呃这这一大片嘛这一大片
都都是是都可以挖笋的是吧
啊好都是我都是我们的好
uh然后我们从那开始

我们到了现在开始开始挖笋哈
要用什么样的工具呢
我们
我们这里有个石头比较方便的嗯哼
哦比较灵活的
请放下这个是吧
no嗯那这些不需要吗
啊那个那个那个刀
不等一下吧等一下还要砍那个笋根吗
哦我们已经已经找到了我们怎么选啊
这里有一个这里也有一个
啊啊看得出来看得出来
这是这是黄芽吧
刚刚出出土的黄芽
这豆芽刚出来的就是
hmm
它到底边是很深的吗
嗯是很深
怪不得你是在围着它嗯
所以我们三四十公分深吧
10公分是吧
三四十公分吧
30 不对
40多公分 40多
我看有些石头
呃那是另外一个是吧
不不是
那不是啊
那是朱斌嘛
啊OK OK
那那个呢嗯
嗯

这玩一个还不容易呢
还需要很那么多事呢

so

开头的还好挖一点
嗯这结尾的都啊比较难挖吧
是因为它很深
还是因为
周边会有很多乱七八糟的东西啊
它背后的就比较深
嗯开头的会会更浅一点吧
嗯
而且一定要挖到最底是吧
对挖到根台根上
把它给挖起来吧才能把它拔出来
或者嗯如果你没挖到
嗯就是就是
一个尾巴带上来
嗯哼
那就坏了啊
可惜掉哦
站在这边一点
这边哎出来了
来一下丢
稍等稍等稍等稍等
好先放地上
先放地上
哎对
好来
录好321走
嗯哎出来了
还挖完之后把那个坑土填一下吧
还很吵啊

还要处理这个是吧
好把那坑给填出来是吧
嗯这有一一个
像沙尘一样的
okay吗
你okay了吗
这个
可以可以
挖起来了
另外一个哎给我这个更美哈哈
像这种的就是算白笋吧
嗯算白笋是吧
它还分种类呢
它还是全部都在土里
嗯还没出出出来
好稍等一下啊
来那个呃我们再找一个
然后你挖几下
以后你体验一下
那你你让他给你提出就哎
我能不能给我试一下
行我来挖一下
你这个有办法跟过来
在这边啊在这边啊
那那边也那边也一个
直接上来
定在这里就好了
抓的我来抓
好吧好对
你定定在那个位置
你稍微广一点
定在那个位置

好可以吗
啊可以来
准备321走
嗯我们继续找
这里有一个哦
这一个
这里有一个这个就这个就比较小嘛
比较小是吧
yeah那挖起来
this is小这个很小
嗯哦
这里一个
OK过来挖吧
哦这个
这个好看
好那我来把它挖出来
哇这个很深哦
啊这个有点难挖了
没事我试试
我试试能不能挖啊
那试一下吧
好啊let's go
oh oh
不要不要
靠太近了啊
靠太近了
等下啊OK
给挖破掉
挖伤掉OK
往前面吧
往前面的土
对

前面的土
先把它扒开好
他歪着了
嗯
哎亲亲我来
这真不好玩
哈哈哈等我等我
那个他在
他在来
来旁边再出两下
行好的
谁跟我录
录录录机子
怎么用力啊
谁按到我这个机子呢
啊啊啊
来等一下嗯
过个肩啊
好录 3二一
走啊啊
这这个前面有一个有个有个根
有个树根
还是还是竹林树啊
左边挡住了好
往后面啊
后面往后面那边是吧
啊对对好
往那个尾巴这往往哪边好
哪边歪
就底下的头也差不多在哪个位置
我的妈呀
站站站站这边来吧

站这里是吧
嗯站这边好
往这边去吧
对先把这这这边的土好哎
把它把它松开好
uh uh
脚挪开一点
等下鞋子脏了
哎呀没事
已经脏了
哈哈哈
oh oh
好
oh wow
这这个这个太太嫩了
这个断掉了
呃断断掉了
没事啊没事
我们再去
反正是我挖的啊
是是没事哈哈哈这也我们再照一个
也很好也很好
也是我的作品啊
哈哈哈先把图停一下吧啊好
就这样子行
好那你你来
我操we victory
哈哈哈来来来
那个哎
哎再来一下哈迪
再举一下123走
哈哈哈哦你真棒

哈哈哈
OK
来来
航拍航拍
咳咳
还还是在这一片啊
哦对
上面上面都是上面都都都是
这就是这个没
没什么草的
这这一大片都是
这也一个这里也有是吧
OK OK
好的好的
我有活路啊
你靠近这边
问我在干什么
哦
他就说是你
你找到一个哈
你也找到一个
you want howdy
在干在哪里
在干什么
竹笋这里找到了一个
来体验一下
我的妈呀
先把笋旁边的土把把它把它松开来啊
这里是吧
不是靠近一点啊
靠近一点吧
不要刮破到它就就行了啊

OK啊
都在抖啊都已经在抖动啊
不是这这上面的上面这个啊
对对对啊
请请把它松开吧好
oh
this
还有
就直直接把上面一层的土你拿掉
上面的土
嗯拿这个是吧
嗯嗯
没事可以可以靠到笋笋的旁边啊
先先把它扒开吧啊
也就到了到了到了
那这里还有一个啊
那不是啊
这直接可以挖起来了
可以挖出来
人往人往这边
我站这里是吧
对对对然后呢
然后从这个位置吧
直接直接把它砍掉
哎哎一直头挖下去
这样的啊
一次性的
嗯不要不要太用力好
差不多就行
这样啊啊啊好
再来一下
啊没没没

打没打上哎
好好好我到了哎完美了
哈哈哈这个有点小
这有点小像冬笋一样
哈哈哈这个本来也就这么大对
哦嗯这应该是才才叫没多久吧
嗯这个就是
嗯好好了图给你
这样子
好
我们再接着照接着照
这这里头
this is hot
this
我都没发现呢嗯
这边这边都没有
这没有哎那不是吗
这哦不这个哦那不是哦
嗯不是
我们到到这边来吧好
还真不不容易找呀不容易发现
嗯
要是早早几天来就这
如果早上来的话就发现更多是吧嗯
oh
真真的还找不到
我们再往那边上去找一下啊好吧
oh
这里这里哎这里有一个
这个也是小的
这个也不大啊
你这个也是小的啊

你就看你爱做你爱吃哪那样子的
哪一个做法好吃我就哪一个做法呀
清水煮的比较好吃啊
就切成薄片啊
薄片那种就放那个那个清水吧
嗯然后煮开
一般煮开了就可以吃了嗯好
嗯现在我我带你去哈我呃
你说我我开一个农家乐啊
我老婆手艺很好
嗯
我带你去
我我我老婆煮的准很好吃
嗯好我带你去
好走
哈哈哈
这个带走吗
带走嗯我们挖出来的
当然带走
这上面几个带下来吧
这个好嫩哦
神经病
sixteen minutes
吃了3个蒜
那你吃这么多
胃不舒服啊
more more like good
是啊阿拉伯语
要不要我送你一个
哈哈哈我拿个纸巾
还要讲中文
纸巾纸巾纸巾

let me let me let me let me let me let me let me let me

____

杂谈与结束
概要：团队进行轻松的对话，讨论运输等物流禁止
物流问题，并以轻松的交流结束活动。

我的回家得从北京回去没法改
主要你可以坐动车到北京
如果你不嫌累的话
坐多长时间
太久了
武昌往那边过去
对过去就浙江了
很快
嗯像一个小孩一样
alright
we家的小孩叫丹雅
丹雅孩子
丹雅好走
来3
21放进来
去底下找个地方蹭掉去吧
这两个是
上次爬山我也不运动
我也久坐
过牢肥啊
是的
想我们下山
我的肚子就是过牢肥出来的
那个side of Arabian business 阿迪鞋一边走比较安全
脚脚是斜的

因为他这个左边有点那个软
容易
为什么说下山难
因为下山危险
哈哈
呃
这是一点
还有一点就是你上山爬顶多就是累了
嗯然后如果你下山快的话
大腿这边容易肌肉梗硬
哦对
那个楼梯一走一颤一颤一颤
就放在你面前哈
对啊就放在这个位置
好来三二一搬
来录三二一放
抱走
okay
好物今天还要不要转要4件
这个绿绿的袋子也会装车吗
可以
我们摆摆拍一个好不好
好
把作业交来
4箱啊
32一贴
稍等一下稍等一下先拿下去一下
对来321 放
二一放
二楼
哎这个农业银行是20家的
money
前面一个房子

来吧来大哥们坐
嗯
哎现在我们来
嗯来准备pose啊
嗯哎我们说话要小声一点哦
我们这边才那个录下声音啊谢谢
哎你你也你也拿一个来
我拿一个啊
可以先先用啊
先先剥了一两层吧拿在手上吧
行啊先剥一两层啊
啊再剥一层再剥一层啊哦好
放在放在这放在放在这个上面啊
啊这这个凳子用刀砍
好先这样子嗯这样砍过来啊OK
好啊不要砍太深了啊就哎不是
嗯直接砍下去吧
这样吗对这样这样啊OK啊
可以啊你要按住按住
这样手这边拽OK啊啊啊
拽住继续不
不要啊按住OK
然后再来一个啊
这样子按着吧
我们可以先示范一下
哈
啊嗯
这样啊这样这样这样这样这样啊
你来吧
可以可以可以啊啊
啊
这样就好了
再削一刀

哪里这里吗
平平的好
你来平平的这样
这就好了
好的这就好了
啊啊这个就好了
这把这把这底下的土削掉吧给削掉OK
啊
这样吗啊啊对
削干净吧削干净
哎你
你的王大哥
你先给我介绍一下呃
这个连地的竹笋啊
连连地的竹笋就就是可以生吃吧
可以生吃
嗯嗯
还有什么其他的特点吗
哦特点就是或者品种
有有有什么样的品种
哦这里就是嗯
下雨嗯他雨天就有雾吧
嗯好
带带雾的嗯
他就是嗯
所以这这里的笋就嗯好
就好在这里嗯啊
那那
那那春春天的这个竹笋有什么好处呢
春天长出来的这个竹笋它有什么好处
它就是就是这个季节
它就这个就长长春笋了嗯
它有特点吗

这个季节长的笋有有特点吗
或者好处吗
呃好好处
嗯
好处就是嗯
反正这个
就这样子就行了嗯
hey
这干净
我再我再拔一个我我自己来拔一个我
我感觉我现在可以这个这个啊
这个直接直接用刀划这里啊啊
对啊拽拽
就这样吧就这样好了
哈哈哈哎
这里有有削
削掉哎那领地的这个竹笋
它跟其他的地方有什么区别呢
这里你们这里长出的这个竹笋
跟跟别的地方有区别吗
就是区别在哪里
就是它甜好
脆啊更更糯
嗯是这样子那它品种从这个好
从质量从这个品质的来讲
它它分分一些种类吗
还是只是一个品种
嗯种嗯一般就是它这个
嗯地理位置比较好吧嗯嗯就是这里的
嗯嗯下一般都下雨
他都已经他也带雾的
啊哈他有如果你海拔就是刚好吧
啊哈也也不

不是说什么
呃天那个湿度嗯很很适适中的这样
嗯那海海拔
还有这个下不下雨天
这些都是影响它长出吧
是啊
下雨天它损雨天就更更好吧更好
如果有下雨
当然是更好啊
所以说下雨当天
我们挖出来的笋会更好一些
嗯那海拔的高度呢
也会影响吗
海拔如果太高了
他就他可能会笋会更嗯更硬啊更硬
哦更硬那大概平均什么呢
大概什么样
平均什么样的海拔
我们可以挖出好的笋呢
就是一般400到到五五百之间吧
400到500之间
嗯之间比较好嗯
等他关门
嗯好再再给我一个好然后我们继续
然后老师你可以跟他说
比如说雨多代表什么代表产量比较大
哦是啊你可以像年底年底雨量
稍等稍等稍等呃你稍等
然后还有春笋跟冬笋的区别都可以讲
来
录三二一开始就是头年啊
头一年的10月份啊十月份之后
嗯如果雨季会多啊就来临的时候

那晒干了以后怎么用呢怎么吃呢
呃就是拿拿去水里
清水拿去泡
嗯泡水泡开了之后嗯就直接直接切
切刀
哎炒来吃就可以了
嗯再炒
这个笋干的吃法有也是也是很好很好
口感很好的是啊嗯
好的好
那我再再拿一下哈
嗯就拿这个吧就晒得
晒得稍微干一点点的
嗯嗯嗯
nice
这个还有这个差不多干了
嗯嗯这个还有
晒个两三天应应该也可以也干了吧
就可以收吃了
嗯嗯这个就不是这就拿来拿来煮来吃
平常嗯嗯出来吃也还口感很好啊
好
的
看一下还有什么问题啊还
有就是价格
好吧
跟跟个镜头
嗯跟跟个镜头
跟好
这个我们就拿去煮
好好稍等稍等
先剥了个两三两三层在那
嗯啊从

从这边来从这边来啊OK OK好
再来一次
还有啊啊找到它是一层一层包住的
对
好先够了嗯够了再来一次
可以可以再来一次
好好给我嗯
从从那尾巴砍砍进来这里
这样啊用刀砍下去砍吧
啊轻点啊再再砍一刀
啊好好坐坐这样子坐
好就这样
这个砍掉
嗯嗯有带带泥土的带泥土的
肮脏的地方弄掉吧好好
oh
嗯这里削平来就行嗯好换过来换一把
一头这里可以吗
嗯嗯嗯好了好我放那里你拍一下
嗯好先丢进来
丢进来拍一下
嗯
稍等一下
啊王大哥稍等一下
那个老师
要不你坐来录321 丢
好现在现在我们拿去煮吧
我们我们后面一个个来哎录321走好
我们拿到厨房去煮好再来吃
去做啊
嗯
阿姨好要要不要开灯
好

□□□

□321□

sending jiang qi Shi

□□□□□

Bobby i don't know that i don't

know

that i don't

know

□□□□□□

to

be

at home

□□□□□□□□

□□□

□□□□□□□

□□□□□□

□□□□□□□□□

□□□□□

□□□□

□□□□□□□

□□□□□□□

□□□□□□

□□□□□□□□□

uh uh

□□□□□□□□

□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□

□□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□

□□□

□□

□□□□□

你哪一天要呢
我不知道
这个这个我真不知道
因为我们
我们电视台
可能跟GPN公司是不一样的明白吗
所以
你就你就看水波
1,000他是什么费用
就差不多应该在那个范围内
明白吗
我得我得
我得回去
我得回去找我的朋友的这边公司去
去办理手续
脑炎
脑油脑炎
会拍照
会做饭
导演导游
导演会拍照
会拍照
然后那
个
快做个实验
导演
导演导演
小鬼没拍照
okay relax
a Lima diamond a chewed that i like to some have damage i'm Sudan and shitty who had the fuck with the fifth man on them set me at million dollar
and so don't remember that as me how did you die

差不多好了
就可以把泥巴放进去
现在还不要放
稍微一点点
这个是换行
你就稍微
来一把香菜
可以了
搅拌
啊味道就出来了
你看香菜的味道
鸡蛋白粉汤
现在什么东西都不要放
哈嗯
那就就起锅了走
三二一走
when i was young
i didn't show my
来录32 一开始
老师你要什么酒啊
先先我们摇摇一摇
哈老师嗯
尝一下我林地白水的味道
好
好好帮他摇一摇风闻的
blue water hmm blue water 好谢谢
来好的
先我们尝一下
尝一下我们白水的味道
好我先
我先我先
我你我先问

你一个问题啊
你先喝嘛不用这么专注
边喝咖啡边问
你边喝我边问
嗯就是我想我想我想知道
uh第一个问题什么来着
呃联地产的价格跟市面上OK
OK OK
嗯
我真的联地产
呃我想知道
连地百分的价格
跟其他市面上的
这个笋的价格有什么区别呢
嗯这几年政府也给我们连地笋哈
做做一些推销方面的引导啊
然后价格就这是上去以后
比平常的笋价格一般都是会贵一半
翻翻一倍吧
翻一倍
哦这人家吃的口感嗯好了
嗯价格也也就现在白笋的
一般的销售都这个
量很大嗯价格大概多少现在
因为我们是从那个小程序里面
还有政府帮我们推销
嗯因为我们的价格是要政府里面
是我们自己本人
也没有那么贵
但是政府帮我们推销出去
嗯其实这个白水是吃的
是跟别的乡村是不一样
嗯所以说我们价格是比较高

那连着的连着笋的价格大概
笋的价格大概多少
到省外的话就是8块9块都有卖
但是我们本地就是五六块钱
五六块钱5块6块
嗯那普通的普通的笋多少钱
普通的笋我们卖卖到1块多
普通的笋就是一一一块
一块五一块都有诶两块三块都有
嗯是吧像我们非常白的都是三块
嗯那你刚才提到提到提到外地
那如果是外地人或者身在国外的人
他们怎么样能够买到廉价的蒜呢
通过什么渠道买得到
就是就生活小程序
小程序直接到你们乡村那里
嗯上上这个网你要把那个订单下了
嗯他就小小程序的啊
通过电商
通过电商
通过小程序直接到你们那边啊
也就说也就说
现在年底的笋
是通过电商买到其他外地的
地方政府
政府的小小程序
嗯
通过手机上和微信上的小程序也可以
也可以下单买得到
下单就可以买得到
买得到是吧
这个PC多还是市市场上买的多
哪一个多

是这个网上买的多
还是市场中国市场买的多
还是通过这个电商买的多
平时那你看你的
嗯就是要买多少
就你们平时你们平时
我们平常都是在
在在我们这里这个这个嗯
100万我们一天100万
哦线上跟线下差不多一半
差不多一半哦
线上跟线下差不多一半
差不多一半哦
因为我们每天都在挖笋
对这些还还是没有去了解很多
嗯
我们
我们都一定要去挖笋
嗯
像外国的朋友
如果要
要买到笋笋干笋干可以买得到啊
笋干新笋新笋
这这方面可能
哈哈哈哎
那新笋和笋干的价格有什么区别呢
笋干是新鲜
和干有区别吗
有区别因为我们做笋干
要要很很多才能做一斤
就是你做一斤干的干的爽
嗯我们要20多斤才才能做做的起来
20多斤才能做一斤

你是要晒在外边去去让它干啊
对像我们
刚才我们外面也有晒啊
对对是我们自己做的
那是我们自己做的话就要撒好多盐
对这样子也很麻烦
用火用火烤也行
然后用火烤
让它干的更快
像我下雨天我们就放在锅里用烧烧水
用火嗯
这样子做起来
我们自己做的就是更嫩
嗯好我们自己做的也是自己吃
嗯平常没有卖
因为我们在厂里面他们都大量做
他们去销售的话更多
嗯好的
我老公就是每一次很嫩的笋都拿回家
嗯他说做来自己吃
就这样子的
哈哈哈
平常我们我们也很爱吃很爱吃笋
嗯白笋青笋
嗯
像你尝一下嗯
真的真的有
有没有没有问到的问题
差不多落三二一开始
hello
巴莫罗比亚嗯
好OK
我们再来落入来 321开始

hello i'm Robert
okay
look 321开始
啊
这是春天的味道
好来
我们再来录3
二一开始
这是春天的味道
32一开始
我们今天挖到的这个笋是比较大的
我今天在市场上看了一些很小的
其实很小的一些笋就就这么很细的
但是有什么区别呢
那个是对的
在在山上
山上的
我们买山只要是看买山定的好大小
有买三锭的
然后我们就就这样一个
一
那么粗的一根
那可能是别不是
是不是它叫甜笋
其实是甜笋
不是是不是我们这边的也是这样的
嗯我在那个菜市场哦
菜市场里看到哈
就那个笋更小哈
更小对
嗯对小的那有有背有的
我们这里海拔大概多多少哦应该是
六百六六

六百以内啊
600以内 6百以内
6百以内
我们高山上呢就就有六六百多一点
6百我们可能就现在这个位置
嗯可能是500500
差不多差不多这样子哈哈哈
嗯
好的

Revision #1
Created 5 June 2025 03:14:52 by 繁星之子卡萨蒂亚 Updated 5 June 2025 03:15:31 by 繁星之子卡萨蒂亚