

会讲历史会拍照,会说英文会互动 “笨笨”当导游,靠谱!

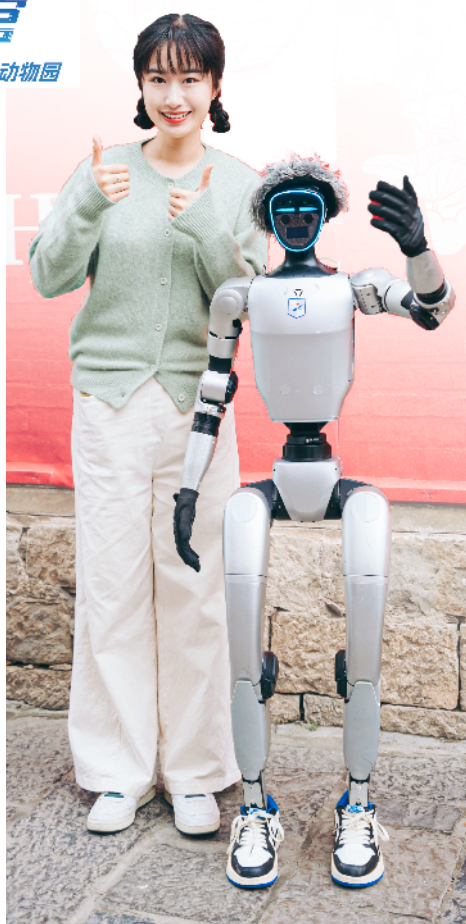
城市体验官
徐州九顶山野生动物园

本报记者 吴一凡

当人工智能邂逅彭城七里,会碰撞出怎样的火花?近日,《城市体验官》栏目记者一凡与江苏智娃机器人科技有限公司代理的宇树科技G1 EDU人形机器人“笨笨”结伴同行,在彭城七里展开了一场别开生面的沉浸式文旅体验,感受科技为传统文旅带来的全新可能。



扫码看视频



记者一凡与机器人「笨笨」同游彭城七里。

本报记者 邱抹然 摄

“这就是我们今天的主角?”我仔细打量着眼前这个身高1.3米的机器人,内心充满好奇与期待。当“笨笨”主动伸出机械手与我握手时,它流畅的动作和恰到好处的力度,让我瞬间感受到科技的温度。

不过,一个机器人真能胜任导游的工作吗?

进入徐州饮食文化博物馆后,我的疑虑很快消散——当“笨笨”流畅地讲解徐州饮食文化发展脉络时,我不禁为它的知识储备惊叹。更让我印象深刻的是,它不仅能准确回答游客提问,还能根据对方的年龄、兴趣调整讲解内容。这种智能化、个性化服务,让我切实感受到科技给文旅体验带来的质的飞跃。

在回龙窝历史文化街区,我亲身感受了科技与历史的完美融合。走在崎岖的青石路上,“笨笨”步伐稳健,让我几乎忘了它是个机器人。当它指着一段古城墙,详细解说其建筑特色与历史典故时,我才恍然意识到:科技正以全新的方式帮我们理解、传承历史文化。

戏马台前的场景更让我难忘。“笨笨”与一群大学生展开精彩互动,被问及项羽的故事时,它不仅能清晰地讲述

历史事实,还能引经据典,甚至即兴吟诵相关诗词。更令人惊喜的是,它还能用英语为外国游客同步讲解,展现出卓越的多语言服务能力。

到了户部山,银杏叶缓缓飘落,“笨笨”主动提出要帮我记录这美好瞬间:“这个角度能同时捕捉古建筑的韵味和银杏叶的金黄。”果不其然,拍出的照片效果格外好。透过它的镜头,我看到科技与人文交融的独特美感——既保留了传统文化的底蕴,又增添了现代科技的光彩。

最让我意外的是行程尾声,“笨笨”对我说:“今天与您共度的时光让我学到很多,感谢您的陪伴。”这一刻,我忽然发觉,人工智能不再是冷冰冰的机器,而是能同行的智能伙伴。

一天的体验结束后,我最大的感受是:智慧科技正在重新定义文旅体验,让人与历史的对话更深入。从“笨笨”身上,我看到科技赋能下的文旅产业,正朝着更智能、更人性化的方向迈进——这不仅是技术的进步,更是文化传承方式的创新。机器人带给我们的不仅仅是简单的信息传递,而是通过数据分析与人工智能,为每位游客打造独特的文化体验。

家乡味道·一味一故乡

香香的豆汁儿,浓浓的乡愁

◎墨鱼丸

在快节奏的当下,搅碎机、破壁机、榨汁机,甚至可自动加热的豆浆机等产品层出不穷,以满足不同群体的需求。但在我小时候,榨豆汁儿是个漫长的过程,想喝上一碗豆汁儿,更是要耐着性子等。

初中时,每到周末或节假日,奶奶总会招待姑姑、叔叔等亲戚来家里团聚,大家一起吃吃饭、聊聊天。满桌饭菜里,一锅香喷喷的豆汁儿总最受欢迎,往往最先被一扫而空。

做豆汁儿,得从黄豆开始。奶奶会提前一天晚上,把干黄豆泡在清水里。经过一夜浸润,原本小小的黄豆粒变得饱满又鲜亮。第二天一早,奶奶戴上老花镜,把带烂痕的黄豆一颗颗挑出去,留下一盆好豆子。接着把豆子捞进罩簋(方言,指用于滤水的竹制容器)里控干水分,再盖上一层纱布。

等午后的阳光洒进小院,奶奶就准备出门打豆汁儿了。她骑上三轮车,车上载着泡好的黄豆和一口大铝锅,朝着街巷里的榨豆汁儿摊点驶去。我特别喜欢看黄豆变成豆汁儿的过程,常常跟着奶奶一同前去。

那种老式榨汁机的工序

略复杂。摊主插上电线,先把泡好的黄豆兑着清水灌进榨汁口。电机嗡嗡震动着,黄豆们蹦蹦跳跳地分成两种形态——乳白的浆汁和粗糙的豆渣。

奶奶早把铝锅摆在出汁口下,看着乳白的浆汁汩汩淌进锅里;另一侧,粗糙的豆渣正簌簌落下。榨第二遍时,摊主会把第一遍的豆渣兑上清水,搅成浆糊状再灌进榨汁口,就这么循环。至于一斤豆子能榨出多少豆汁儿,全看个人需求,调整好水量和榨制遍数就行。

刚榨好的豆汁儿,浮着一层绵密的泡沫,还带着淡淡的生豆味。终于接满一锅后,奶奶满意地把锅搬上三轮车,急着回家准备接下来的重头戏——熬豆汁儿。

奶奶先舀出一碗生豆汁儿留着备用,接着淘两把大米倒进生豆汁儿里,再把锅端到煤球炉子上熬制。

熬豆汁儿最费耐心,从开始到结束得一个多小时左右,还得全神贯注——一不留神,可能就“鬻”(方言,指液体沸腾溢出)了半锅。小时候,不知道有多少孩子因为“看锅”不

专心被家长批评。

奶奶很少让我帮着看锅,她总搬个小板凳坐在炉子边,时不时用勺子搅搅锅底,防止大米粘锅。凭着积累的经验,她能根据泡沫的状态,精准判断豆汁儿啥时候快沸腾。

等豆汁儿第一次滚开,奶奶会掀开锅盖,用勺子搅动浮沫,让豆沫儿渐渐消除。然后把炉门半掩着,转成小火继续熬——这一步要熬掉多余水分,把大米熬熟,更要把豆香熬出来。

熬制的间隙,奶奶会用之前预留的生豆汁儿调面水。往豆汁儿里加面粉时,容易结出不少面疙瘩,她就捏着一双筷子,用巧劲不停地搅,直到面水变得丝滑无颗粒。

大概熬了半个多小时,豆汁儿变成淡淡的鹅黄色,豆香味也飘了出来。这时,奶奶便把调好的面水倒进锅里,小心翼翼地等着豆汁儿再次翻滚。

加了面水的豆汁儿,更容易“鬻”出来。奶奶紧盯着锅沿,时不时用勺子沿着锅底搅动,防止糊锅。一旦察觉锅里快沸腾了,她就立刻用勺子止沸,让豆汁儿多翻滚几次。等豆汁儿反复滚

透,闻不到生面水的气味,满屋子都是豆汁儿的香气时,这一锅豆汁儿才算真正熬成。

熬好的豆汁儿,混着豆香、面香和米香,用勺子挑起还带着黏稠感。喝一口,浓稠香滑的浆液瞬间裹住舌尖,暖意顺着喉咙直抵心底。记忆里,每次喝奶奶熬的豆汁儿,一碗根本不解馋,总要喝上三碗才够。

后来我离开家乡,去外地上学、工作,就再也没喝过奶奶熬的豆汁儿了。

再后来奶奶年纪大了,也不再熬豆汁儿了。当年那辆三轮车早已锈得不成样子,那口大铝锅也不知丢到了哪儿。现在的厨房里,用破壁机十分钟就能做出豆汁儿,可怎么也复刻不出记忆里的味道——奶奶熬的豆汁儿里,不只有黄豆、大米和面粉,还有清晨的阳光、午后的微风、煤炉的暖意,更有她一点点倾注进去的时光与爱。

有时候,我总想去找找那份熟悉的味道,后来才明白:有些味道一旦成了记忆,就再也无法复制;有些爱一旦尝过,就会记一辈子。其实记忆里的豆汁儿,根本不用刻意模仿,因为它本就是独一无二的念想。



熬豆汁儿。

关于对6·30诈骗案进行集资人员核对登记的公告

6·30诈骗案(公司名称:徐州结伴同行信息科技有限公司,地点:鼓楼区云创科技园B3-9)由鼓楼公安分局立案侦查,经鼓楼区人民检察院审查认为犯罪嫌疑人李贺涉嫌非法吸收公众存款罪,现对有关集资人员及金额进行核对登记,凡通过“欢剧时代App平台”(又名火剧)购买该平台推广套餐

尚未在公安机关登记的人员,请于2025年11月10日前持本人身份证、付款凭证、银行打款记录等材料以及复印件,到指定地点核对登记,望相互转告;逾期未登记者,视为自动放弃受偿权利。

登记地点:鼓楼公安分局经侦大队
联系人员:蔡斌 0516-67880738

分享你的“家乡味道”

为了让市民更直观地感受乡土风味,徐州报业传媒集团重磅推出“家乡味道”徐州农特产品征集推广行动,通过线上线下活动打通优质农产品从田间到舌尖的“最后一公里”,让徐州好物走进千家万户。登录徐报集团自主创办的“彭橙GO”线上商城(扫描左侧二维码),更多好物一键到家!

