

一张英文菜单映射文化自信

本报讯（记者 曲美慧 张雯）“Xuzhou Lamb Skewers! 烧烤！”5月3日，在徐州大张烙馍村新城花园里店，摩洛哥留学生李雅思在点餐时惊喜地发现，所有菜品都有了一份英文菜单。羊肉串、地锅鸡、烙馍卷馓子……一道道徐州地方特色菜，通过这一张小小的英文菜单，跨越语言障碍，让外国顾客得以轻松点餐。

随着中国免签政策持续优化，“China Travel”热度攀升，越来越多的国际友人来到中国，美食成为他们深度体验中华文化、感知当代中国的重要纽带。作为全国交通枢纽和旅游

热门城市，徐州已连续三年入选“亚洲100必打卡目的地”，2024年全市接待入境过夜游客5.3万人次，同比增长82.3%，2025年入境市场继续保持高位运行。

外国顾客多了，点菜时语言不通怎么办？一些本土餐馆开始自发配置英文菜单。作为徐州菜品牌代表的大张烙馍村就专门请人帮他们进行了菜单翻译。“最难翻译的是‘烙馍’和‘馓子’，英文里没有对应词。我们决定直接用拼音译为‘luomo’和‘sanzi’，也想通过这种方式告诉外国朋友，这是徐州独有的东西，无可替代。”饭店经理朱媛媛对此

感到很自豪。

“其实，直接以中文发音对应英文表达的词还有不少，比如功夫、麻将、白酒等。”中国矿业大学外国语言文学学院教授王翔敏认为，“烙馍和馓子本就是中国特色美食，直接以拼音进行翻译，是一种文化自信的体现——我们有底气让世界来主动了解一个原汁原味的中国。”

“烙馍卷馓子恰好是外国顾客们最爱点的一道菜。”朱媛媛介绍，“不仅仅是因为好吃。我们会给他们介绍烙馍起源于楚汉争霸时期，距今已有2000多年历史，这让很多外国人都对背后的中国

文化感兴趣。”

李雅思几乎每次来都会点这道菜。把烙馍叠成两层，掰一块酥脆金黄的馓子放上去，依次加入嫩葱、盐豆子和小咸菜，用筷子配合着轻轻一卷——这手法比很多徐州人还娴熟地道。

英文菜单也让本地市民感到新奇与自豪。“看到服务员在给外国游客展示英文菜单，当时的感受就是，徐州越来越有‘国际范儿’了！”市民张立强说。

一张小小的英文菜单，照见的不仅是徐州走向世界的脚步，更是中国文化与世界握手的一个缩影。

告别“特种兵”，在彭城七里“慢慢行”

本报记者 彭家一

“一步踏下七朝砖不惊尘埃，谁在城下城，把时间走成青苔……”最近，一首由徐州“城宠”饕仔深情演唱的《彭城七里·慢慢行》刷屏了许多徐州人的朋友圈。婉转的曲调，也与当下最流行的“慢充式旅游”不谋而合，唱出了无数游客的心声。

曾经，“起最早的床，走最长的路，打最多的卡”的特种兵式旅游热风靡一时，人们奔波于各个景区之间，只顾拍照打卡，却无暇感受其历史内涵与人文底蕴。

如今这股热潮已悄然退去，越来越多年轻人告别走马观花、疲于奔命的赶行程模式，不再执着于奔赴网红景点扎堆打卡，转而青睐松弛自在的出游方式，选择来一场“慢充式旅游”，用悠然从容的脚步滋养身心、治愈自我。

这种“慢充式旅游”的核心价值在于能提供情绪放松的空间。没有赶行程的压迫感，大脑得以从紧张的任务模式



“慢游”彭城七里，留下最美的身影。本报记者 许晨 摄

切换到休息模式，身心卸下重担，紧绷的情绪慢慢舒缓。人们不再追求出行的速度与景点的数量，更看重旅途的体验感与内心的获得感。

这些深层需求，恰恰被彭城七里稳稳接住了。漫步其间，每一处停留都在悄悄治愈着身心。在回龙窝的老城墙下静坐片刻，看青砖灰瓦间光影流转，一

种与历史共鸣的归属感油然而生；在黄楼的石阶上闲憩，看故黄河穿城而过；在户部山古民居的院落里，任阳光洒满一身……慢下来，才有了机会反思生活、重新认识自己，这种“向内探索”本身就是一种疗愈。

在这条城市文脉上，“慢”不是刻意营造的概念，而是千年底色自带的节奏，而这份从容不止于彭城七里——乐园狂欢、文旅市集、乡村漫游，140场文旅活动在“五一”期间轮番上演，徐州正织就一张沉浸式“慢游”之网。

数据显示，假日首日徐州市A级旅游景区、乡村旅游重点村、夜间消费集聚区、文博场馆、休闲街区、度假区就接待游客达54.94万人次，同比增长10.30%。文旅热潮背后，是“慢充式旅游”的悄然崛起，也让徐州文旅在慢节奏中绽放出更持久的魅力。

这个假期，徐州的历史厚度与人文底蕴成了最珍贵的旅游资源。从“特种兵”到“慢充式”，改变的不仅是脚步的节奏，更是人们对美好生活的理解。



徐州城宠

[tiè]
徐州城宠
就是我 饕仔



扫码关注抖音号



扫码关注小红书