

尝美味 挑好物 看龙舟 民俗文化大集端午节举行

本报讯(记者 王思恒)为传承弘扬端午民俗文化,深挖本土乡村特色资源,赋能乡村产业发展,6月19日(端午节),由徐州市农业农村局主办,徐州报业传媒有限公司承办的“乡聚端午,好物出村”2026徐州端午民俗文化大集将在大龙湖旅游度假区北岸举行。

本次端午民俗文化大集在保留传统市集热闹烟火气的基础上,巧妙地将淳朴浓郁的乡土风情引入城市核心区域,以市集为窗口,全方位、立体化展现新时代徐州乡村的新风貌、新变化、新活力,让广大市民游客近距离感受本土端午民俗文化的独特魅力。

为充分展示徐州乡村特色物产,让市民游客在尽享地道乡土风味,端午民俗文化大集集结徐州全域乡村优质资源,汇聚各县(市、区)特色力



在市集上,商家向市民推荐食品。 资料图

量,择优邀约优质涉农经营主体、非遗传承人、特色餐饮商户齐聚现场参展。活动集结了50余个本土优质特

色品牌,沛县张庄牛肉酱、油坊村小磨香油等好物集中亮相。市民游客可一站式逛市集、品美味、选好物,沉浸

式体验原汁原味的乡村特色物产,直观感受徐州乡村产业蓬勃发展的风貌与活力。

佳节盛会,好戏连台。市民游客在沉浸式品鉴徐州乡村风味、挑选优质乡土好物的同时,还能现场观赏精彩的龙舟赛事,在动感热烈的氛围中,感受端午民俗的独特底蕴,解锁端午新体验。

“此次端午民俗文化大集既是一场传承传统节日文化、展现徐州乡土风貌的文旅盛会,更是助力乡村振兴、拓宽农特产品销路的重要实践。”活动主办方相关负责人表示,将以本次活动为契机,持续深挖传统节日与乡村资源的融合潜力,常态化搭建城乡交流、好物推介平台,不断丰富文旅助农形式、创新民俗传播载体,持续激活乡村文旅活力,助力徐州乡村振兴与文旅产业深度融合、高质量发展。

咨询电话:13913458613。

外籍友人报名推介徐州美食

本报讯(记者 王思恒)为传承弘扬伏羊传统民俗文化,深度挖掘伏羊文化背后的历史底蕴与人文内涵,进一步擦亮本土特色美食文旅品牌,近日,由徐州报业传媒有限公司、汉风号主办的徐州“伏羊文化使者”推选活动正式启动。

凭借新颖的传播形式,本次推选活动自启动以来热度居高不下,吸引各行各业优秀人才踊跃报名。目前,驻徐高校外籍教师、本土资深文旅博主、青年文化爱好者等众多人士已报名参选。多元的传播力量齐聚,以全新视角解读传统民俗,打破固有边界,为徐州伏羊文化的年轻化传播、全域推广注入活力。

作为徐州独有的经典民俗IP,伏羊民俗历经千年传承,早已深深扎根于彭城大

地,融入千家万户,成为徐州夏日极具辨识度的专属文化符号,也是对外展示城市风貌、风土人情与烟火气息的重要文化窗口。漫长的岁月,孕育了丰富多样的伏羊美食体系,从焦香四溢、外酥里嫩的烤羊腿、烤羊排,到清爽解腻、口感绝佳的凉拌羊肚,再到醇厚入味的红烧羊肉、料足菜丰的羊杂拼盘,数十款匠心烹制的羊肉特色菜品各具风味,兼顾不同年龄段、不同口味食客的需求,构成了徐州伏羊文化最鲜活、最诱人的烟火底色。

“作为土生土长的徐州人,伏天吃伏羊,是我们从小到大的记忆,羊肉不仅美味还滋补。”徐州本地美食博主胖圈表示,如今徐州伏羊相关活动不断创新升级,内容愈发丰富,不再局限于地

道羊肉美食品鉴,而是深度融合文旅资源。胖圈希望以“伏羊文化使者”的身份,让更多外地游客感受徐州的美食魅力、读懂徐州的风土人情。

除了本土达人,外籍友人的加入也为徐州伏羊文化的对外传播搭建了国际化桥梁。来自芬兰的徐州工程学院外籍教师罗伯特表示,今年是他来到中国生活的第十年,十年间,他深度感受徐州风土人情与饮食文化,早已深深爱上这座城市,也决定定居徐州。他希望以“伏羊文化使者”的身份,向海外友人推介徐州特色美食。

为了让各位文化使者深耕伏羊文化、做好传播推介,主办方精心规划了系列配套主题活动。据了解,所有成功入选的伏羊

文化使者,后续将参与“寻味徐州”联合探店系列活动,实地走访徐州各大特色伏羊餐饮店,沉浸式体验伏羊食材甄选、匠心烹制的完整工序,近距离感受地道彭城伏羊饮食风味,体悟本土美食手艺人坚守传承的匠人精神,为后续多角度、立体化传播伏羊文化、推介特色美食积累真实鲜活、有温度、有细节的原创内容素材。

目前,活动报名通道已全面开启,招募工作持续推进中,报名截止时间为6月18日。有意向的市民、网友,可提前准备300字以内的个人简介,发送至指定邮箱fx11112025@163.com完成报名。如需了解活动规则、参选要求、后续活动安排等相关细节,可拨打咨询电话:13913458613。



徐州城宠

[tiè]
徐州城宠
就是我 餐仔



扫码关注抖音号



扫码关注小红书