

逛多元市集，邂逅满城烟火

文/图 本报记者 周翔宇 于阅章

“这些泥塑真漂亮，我想买匹‘小马’。”“那边还有小马造型的香包，咱们也过去瞧瞧？”

热闹的交谈声回荡在中心商圈。国庆节假期，在彭城七里沿线及周边推出多业态的沉浸式市集活动。市集内容丰富，将汉风古韵、非遗匠心、市井烟火与夜间活力相融，市民、游客在沉浸式游览中感受彭城古今交融的魅力，城市文旅热度持续走高。

国风市集 让传统文化可触摸可体验

红墙黛瓦衬国风，礼乐流转庆佳节。文庙历史文化街区立足汉文化底蕴，打造沉浸式国风市集，集合传统演艺、非遗体验、饰品展销与互动项目，推动厚重历史文化走出展馆、走进大众。

古朴的文庙建筑群中，摊位错落排布，文创礼品、非遗手作、装饰雅物琳琅满目。汉式礼乐表演、古风舞蹈轮番上演，演员衣袂翩跹、古韵悠扬，吸引众多游客驻足观赏、拍照打卡，感受汉风雅韵。

市集中人气最高的项目，当然是非遗艺术体验。香包、面塑等手艺人现场展示技艺，游客可近距离观摩、亲手尝试，直观感受非遗魅力。

“以往接触非遗，大多是隔着玻璃观展，或是线上浏览视频。这次带孩子现场看制作、动手体验，孩子看得懂、玩得开心，真切感受到了徐州深厚的文化底蕴。”带孩子逛市集的市民王鑫说。

这场沉浸式非遗国风市集，把千年



夜猫子市集客流涌动，热闹非凡。

汉文化融入市井烟火，以非遗之美作点缀，用可参与、可感知的艺术体验拉近大众与传统文化的距离，让古老文脉在市集间延续生长。

美食市集 让烟火气弥漫城市街巷

如果说文庙历史文化街区的市集尽显汉风雅韵，丰储街的市集则盛满了老城烟火。

丰储街沿街举办的美食市集，深挖本土市井饮食文化，集结众多徐州特色风味小吃，以地道的家乡滋味，让老城街巷在假期焕发全新活力。

市集上，烧烤、地锅鸡、羊盘肠烧饼、烤肉筋卷饼等特色美食一应俱全。摊主忙碌有序，往来食客穿梭打卡，或就地品尝，或打包带走，松弛热闹的市

井气息扑面而来。

原汁原味的彭城风味、接地气的街巷氛围，让丰储街成为市民休闲觅食、游客感受徐州烟火气的优选之地。“丰储街是徐州有名的美食街，我做旅游攻略时就看到有人推荐，早就想来打卡。这次恰逢美食市集，吃得十分尽兴。你看，我们这还打包了几份，打算带回酒店接着品尝。”山东游客李向阳拎着几袋香气四溢的小吃，笑着说道。

美食市集立足老城烟火底色，主打本土、地道、亲民，以质朴的市井风味聚拢人气、温暖人心，成为假期文旅消费业态中浓墨重彩的一笔。

夜间市集 燃动城市夜活力

国庆节假期的魅力，不只在于时

长，更在于每日游玩体验的延伸和拓展。在徐州，丰富的文旅体验已融入了夜色之中。

彭城七里沿线，以全域联动为核心，通过街区氛围提档、商户福利联动，打造了夜猫子市集，全方位点亮节日夜间经济，让城市的千年文脉白日有景致、入夜有热闹。

该市集围绕汉风、家国情怀等主题精心布置，灯光亮化富有特色，精致的美陈布景和网红打卡装置遍布食博西街、户南巷，白天雅致清新、古韵十足，夜晚华灯辉映、氛围感拉满。

街区商户同步推出专属优惠，诚意让利游客。消费即可参与游园集章活动，集齐印章可兑换多款精美礼品，趣味玩法为游客的旅途增添满满仪式感，让人们沉浸式感受节庆乐趣。

夜幕降临，夜猫子市集准时开市，沿街灯火次第亮起，客流涌动。“出门旅游，自然想玩得尽兴。我们白天游览了云龙山与徐州博物馆，晚上回酒店的路上，没想到遇到了夜间市集，场景布置符合节庆主题，体验感很不错。可以拍照打卡、选购文创、品尝特色小吃，玩法很丰富，过节氛围感直接拉满。”在一处精美手链摊位前，游客张蕊笑语盈盈。

国风承文脉、老街聚烟火、夜色焕活力。多处市集错位布局、全域联动，将汉风古韵与市井烟火交织相融。雅俗共生的多元场景，让市民和游客在游览之中触摸彭城的古韵今风。这场贯穿假日的市集盛宴，既活化了城市资源，丰富业态供给，也持续释放文旅消费活力，让千年古城在节庆时光里，兼具文化厚度、旅游热度与民生温度。

“烙馍仙妮”沉浸式演绎徐州味道

文/图 本报记者 王思恒 周翔宇

“妈妈，你看有仙女！”

徐州饮食文化博物馆（以下简称“食博馆”）内，伴着阵阵惊呼，一袭典雅古装的王旭悬于威亚之上，循着索道，缓缓从半空落至实景舞台，手中的花瓣与烙馍片一同轻轻撒落，引得台下游客纷纷抬手承接，不少人还举着手机抓拍。

10月3日，食博馆中美食香气四溢，往来游人络绎不绝。演员王旭化身“烙馍仙妮”，在空中与地面交替带来精彩演绎，让游客沉浸式感受美食文化和艺术表演结合的独特魅力。

王旭的演出，是从每天10点半开始的，她会先穿戴好演出服饰，在3场地面演出之后，做好威亚安全检查，准备空中演出。

作为食博馆的主力演员，这个假期她坚守岗位，从晨光初露忙至夜晚8点，一天共计16场演出，其中包含3场吊威亚空中表演、13场地面互动，除去午饭及一段午休，其余休息时间都不固定，常常一场演出刚结束，就要迅速调整状态奔赴下一个点位。

“烙馍是徐州人刻在骨子里的味



“烙馍仙妮”王旭在演出。

道，‘烙馍仙妮’这个角色，就是想把这项饮食文化生动地展现给游客。”王旭告诉记者。为完成空中吊威亚表演，她专项训练了整整一周，反复练习升空、降落、撒花、抛烙馍的动作，找准平衡感，把控好节奏。

每次威亚落地之后，她不会立刻开口，而是先静静观察游客的反应，再用地道徐州话和大家搭话，瞬间拉近和观众的距离。“说徐州话，是一种反

差感，咱徐州话自带一股子爽朗接地气的劲儿。”清丽的扮相、姣好的面容，配上爽朗鲜活的乡音，一下子就能烘热场上的气氛。也因此，这个角色叫“烙馍仙妮”，而非“烙馍仙女”。

在和游客交谈之后，便到了演出的重头戏——卷烙馍互动环节，整场表演时长五六分钟。她邀请台下游客上前，手把手演示卷烙馍的手法，讲解烙馍的古法制作技艺，游客轮番上前体验，亲

手卷起一张热腾腾的烙馍，现场欢声笑语不断。

“烙馍薄薄一张，能卷万物，是咱徐州代代相传的美食。”王旭一边示范，一边向围拢过来的游客介绍。不少外地游客新奇地打量手中的烙馍，跟着她的动作卷起配菜，还有小朋友捧着烙馍，兴奋地和身边家人分享。

一场表演落幕，王旭整理衣衫，迅速转场开启地面场次。连续多场演出来，体力消耗不小，但只要看见游客沉浸其中的笑脸，她便觉得所有辛苦都值得。“有时候游客看完演出，会专门过来和我合影，说第一次这样近距离感受烙馍文化，听到这话心里特别满足。”

每一场演出接近尾声，王旭都会面向全场游客，笑着说出收尾台词：“各位客官，多多游览场馆，感受徐州非遗饮食文化魅力。”话音落下，掌声四起。从凌空飘落的“烙馍仙妮”，到近距离互动的实景演员，王旭在一次次升空落地、一轮轮现场互动中，以表演为载体，让八方来客在沉浸式体验里读懂徐州烟火，让非遗饮食文化在欢声笑语中持续传播。