



年味新消费

荠菜、蚕豆、香椿芽……时令食材丰富节日餐桌

春鲜上市 市民抢尝春日滋味

菜场时令春菜走俏

二十四节气中“雨水”的到来,意味着天气回暖,降雨增多,各种鲜香味美的春菜也纷纷上市。记者走访市场发现,申城各大菜市场早已被春菜点缀得“春意盎然”。翠绿的荠菜、饱满的蚕豆、嫩红的香椿芽整齐码放,新鲜的气息扑面而来,吸引着往来市民驻足挑选。

“蚕豆5.5元一斤,小豌豆7.5元一斤,都是新进的货,新鲜得很,炒肉、清煮都好吃!”在杨浦区双阳路上的一家菜市场里,摊主一边整理着摊位上的春菜,一边热情招呼着老顾客,“这两天来买春菜的人特别多,都是过年吃腻了大鱼大肉,想来点清爽的解解腻”。

附近的一家菜店里,香椿已悄然上架,虽数量不多,但几盒整齐摆放的嫩芽格外惹眼。“这些香椿产自云南,价格比前两周刚上市的时候便宜了不少。”摊主介绍道,一盒香椿售价12元,大概有二两,“要是炒鸡蛋,买一盒就足够一家人吃了”。

家住附近的陈阿姨正蹲在摊位前仔细挑选荠菜,还不忘询问摊主冬笋的价格:“荠菜冬笋炒蘑菇,鲜得不得了。前两天在饭店里吃了这道菜,今天自己家里也准备做一次,过

马年新春踏着暖意而来,让申城餐桌多了一抹春意。这两天上海气温稳步回升,春风拂过田间地头,也催熟了第一波时令春鲜。荠菜、春笋、香椿、蚕豆、枸杞头等各类春菜陆续“抢鲜”登场,带着露水的清甜与泥土的芬芳,为家家户户的团圆餐桌,注入了鲜爽滋味。



康定菜场里市民在选购时鲜蔬菜 本报记者 刘歆 摄

年天天吃荤腥,吃点春菜清爽又解腻。”

严控物流新鲜直达

除了菜市场,申城各大商超也同步开启了“春菜模式”。走进联华超市,春意扑面而来,货架上已整齐陈列着今春首批时令蔬菜——鲜蚕豆、红香椿芽、马兰头等10余个品种,供市民随心挑选。

“围绕整个春节周期,我们制定了为期15天的专项供应计划,总备货量近百吨。”联华相关负责人表示,针对“春节+春菜上市”

双节点供应需求,联华提前锁定多个合作基地,采用“长短供应链结合+供应商直送”模式,大幅缩短物流环节,确保春菜从田间到门店的新鲜度。门店还严格执行“日清”制度,全方位保障每份春菜都安全鲜嫩。

线上平台同样不甘示弱,叮咚买菜集结了一批“春日限定选手”,把各地春鲜直送市民餐桌。云南芦蒿尖掐取茎秆最嫩部位,自带淡淡的草本清香,清炒、凉拌皆可;云南高原青蒜则以辛辣中带着回甘的独特风味,成为蒜苗炒腊肉、春笋炒肉的灵魂配角。更值

得一提的是早春带花矮脚青菜,每年仅售3个月,植株矮小紧凑,顶端缀着星星点点的小白花,口感脆嫩无渣,是江南人家心中“春菜第一鲜”的代表。此外,“头茬”春菜更是懂吃老饕的春日必追美味,一年仅割一茬的头茬昌乐太白韭菜、头茬大理新苗蒜薹,一上线便成为“抢手货”。

为最大程度保留春菜的春日风味,叮咚买菜的所有春菜均采用“产地直采+冷链锁鲜”模式运输,从田间到餐桌最快仅需24小时,让市民在家就能尝到一口来自田间的新鲜。

快手美食方便市民

除了各类春菜,水产区也同步上新了春鲜惊喜,上架了三种不同规格的春鲜拼盘,涵盖海鲜、河鲜、湖鲜等多种品类。其中,冰鲜骆驼湖一网鲜组合最受市民欢迎,每份包含3—6种湖鱼,白条、鲫鱼、黄尾鲮鱼、青梢、鳊鱼随机发货,且提前做好去鳃去鳞处理,市民买回家简单红烧,就能焗出地道的农家烟火味。

想吃“一口鲜”,却是厨房小白?春日限定的快手美食可以解决这一问题。叮咚买菜已上线香椿鲜肉灌汤烧卖、宁波雪菜笋丝毛豆、荠菜黑猪肉手作腐衣包、马兰头香干等特色点心,融入不同种类的春菜,让市民在新春佳节随时随地都能尝到春日的鲜爽滋味。

本报记者 张钰芸

「一江一河」年味浓 游船航班人气爆棚

新春佳节,上海“一江一河”成了市民游客最爱打卡的好去处。浦江游览、悠游苏州河双双换上“马年新装”,推出各式特色游船与新春活动,水上灯火映照着岸边年味,成为这个春节最有氛围感的出游方式之一。

浦江游览的新春航班格外热闹。“骏马踏春·江宴聚福”年夜饭游船、“马跃福至·舌尖之旅”水晶公主自助餐,让游客可以边看江景边吃饭,性价比高、年味十足,一上线就深受大家欢迎。不只好吃好看,玩法也更有新意。徐汇滨江航线和西岸梦中心新春集市水岸联动,“声动浦江·马年乐章”演艺航班开航,游客坐船游江,还能沉浸式欣赏现场演出。金陵东路码头还布置了马年主题打卡点,不少人专程来拍照留念,成了春节网红打卡地。

据统计,2月15日至19日,浦江游览新春主题航班合计开班499班,共接待游客101379人次,人气一路高涨。

“一江一河”的另一端,苏州河水上旅游同样年味十足。悠游苏州河为市民游客量身定制了新春特别活动,不仅推出专属马年文创挂件,还打造了多款特色主题航班。全新上线的“Horse发生”主题航班为新春出游注入新鲜活力,而专为萌宠家庭准备的“爱宠同行·福至萌趣”主题航班,更是填补了萌宠家庭水上出游的空白,让宠物也能与主人一同感受新春的欢乐。优质的体验带来了良好的市场反馈,悠游苏州河新春主题航班整体预订情况向好,2月15日至19日合计开班222班,接待游客2675人次,较去年春节客流数同比增加30.5%,人气稳步攀升。

浦江游览与悠游苏州河双河联动,各有特色,既丰富了市民与游客的新春文旅体验,也助力沪上水上文旅业态创新升级,让上海水上文旅在新春迎来热闹又精彩的开局。

本报记者 杨玉红

边吃边看、打卡互动,十二楼音乐剧之城打造“一站式体验”

音乐剧焕新态 新空间聚人气

新春走基层

春节期间,在小红书、微博等社交平台上,各地剧迷分享着赴沪看音乐剧的感受,字里行间满是新鲜与喜爱。今年1月刚刚开启试运营的十二楼音乐剧之城,正是常常出现在剧迷打卡照中的热门地点。这个坐落于南京东路新世界城的演艺新空间,不仅是一个全新的观剧空间,更是让音乐剧融入日常的“音乐剧之家”,让不同层次的观众都能在此找到属于自己的音乐剧体验。

不仅仅是剧场

十二楼音乐剧之城总面积近7000平方米,汇聚8个小剧场演出空间,最小的可容纳118人,最大的能接待388名观众。此外,还有录音棚、排练厅、官方SD(“Stage Door”,即演出结束后剧场后门与表演者近距离接触)粉丝空间SD Hub“台口小栈”、音乐剧探知博物馆、衍生品快闪店、十二夜俱乐部等。这个一站式音乐剧体验空间,打破了传统剧场的单一模式,打造出沉浸式剧场、演员互动、打卡场景与轻量级演出、餐饮等融合的演艺新生态。

目前“十二楼”已有多部作品驻演,实现工作日晚间、周末全天的高频次演出。每个剧场均为驻场剧目量身打造,如演出音乐剧《小说》的剧场就以旋转舞台还原主角的书房场景,连观众席背后也摆满了书架,打造沉浸式体验。本土化升级的《厨神秀·海纳百川》则将剧场打造成后厨,红袍、绿袍主厨开启厨艺擂台赛,B-box口技、街舞肢体与美声高音跨界碰撞,鸡汤面、咸肉菜饭等地道本帮菜也在剧中亮相,搭配上海话报菜名,亲切感拉满。

餐秀主打音乐剧经典片段演唱,圈粉无数,有团体观众预订了年初五的包场体验。观众可在餐桌旁观演边吃饭、拍照、聊天,

打破传统剧场观剧礼仪的束缚,让看音乐剧成为更加轻松的文化体验。

将于元宵节开启的嘉年华活动是“十二楼”新春文化活动的亮点。活动以长安十二时辰上元节灯会为主题,设置打卡、灯谜、演员互动等环节,邀请行业内众多演员与观众共度佳节,让音乐剧的欢乐融合进传统节日之中。

3月,这里还将迎来更多新剧:黑塞文学作品改编的《德米安》已正式开票,治愈系列《无人岛》《幸存者》也将同步亮相。八个小剧场将逐步开放,实现一部剧目对应一个专属空间的布局。

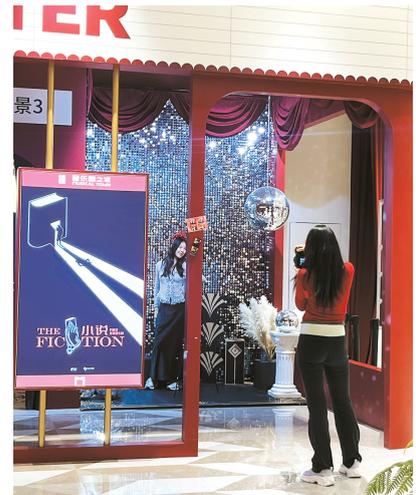
文旅新打卡地

作为上海全新的文旅打卡点,十二楼音乐剧之城已被纳入市区两级文旅规划,与多家旅行社建立深度合作,成为上海文化旅游的新名片。这里不仅服务资深剧迷,更致力于吸引对音乐剧好奇却尚未涉足的普通观众,尤其是包括春节在内节假日来沪旅游的人群。不同于传统剧场仅演出时段开放的模式,这里在商场营业时间内全时段开放,前台可提供团建包场、剧目体验等咨询,游客还可在此喝咖啡、打卡拍照。

新春假期,不少外地游客将这里列入旅行清单,感受上海音乐剧文化的魅力;剧迷则在等待演出的过程中拍拍合照,去餐秀边享用美食边听几首喜爱的音乐剧歌曲,获得集观剧、社交、打卡于一体的综合体验。这种“文旅+音乐剧”的模式,让“十二楼”成为上海文旅的一个新晋热门打卡地,也为音乐剧培养了大量潜在消费群体,实现了文化与旅游的双向赋能。

孵化新生力量

十二楼音乐剧之城的落地,根植于上海浓厚的音乐剧氛围。今年的东方卫视春晚就以音乐剧为主题,印证了上海音乐剧的文化影响力。“来上海看剧”已经成为全国剧迷



观众在拍照 吴旭颖 摄

的节假日首选,凌晨从北京出发、上午抵达上海的高铁线路甚至被许多剧迷戏称为“剧迷专列”。新春假期,上海各大剧场更是座无虚席。

缪时客创始人、十二楼音乐剧之城合伙人张志林表示,“十二楼”的沉浸式小剧场长期驻场模式,不仅为剧目打磨提供了空间,更成为年轻演员的成长平台,并将成为上海音乐剧作品和人才的“孵化器”。新人演员可在小剧场积累演出经验,在与观众的近距离互动中打磨演技,逐步具备登上大剧场的的能力,这种孵化模式为音乐剧行业持续输送新鲜血液。

从专业剧场到生活空间,从资深剧迷到普通游客,从剧目演出到产业孵化,十二楼音乐剧之城以多元形态诠释着音乐剧的无限可能。在上海打造国际文化大都市的进程中,这座音乐剧之城正以鲜活的实践,让音乐剧成为大众文化生活的一部分,也让上海的音乐剧文化绽放出更耀眼的光彩。

本报记者 吴旭颖