



春日味道

走俏市民餐桌

记者 贾佳 文/摄

3月28日一早，正值买菜高峰，城郊农贸市场十多个摊位前人头攒动。顺应时令变化，不少摊主特地把应季春菜摆在显眼处，前来问价和选购的市民络绎不绝。

家住朝阳新村的市民王春燕边挑选着新鲜春菜，边同记者分享自己的春日食谱：“这些荠菜，用来包春卷和水饺是最好吃的，还有马兰头，开水焯一下再拌上豆腐，也特别爽口——春菜营养价值高，味道也好，一年只有这一季，肯定要买点尝尝鲜的。”

入春以来，随着气温逐渐回暖，台城各大市场、商超迎来春菜集中上市的热潮。春笋、香椿、荠菜、豌豆尖、草头、红苋等时令春菜纷纷亮相，为市民餐桌增添“春日味道”的同时，也为东台的“春日经济”带来了浓浓暖意。“春菜销量特别好，尤其荠菜、茼蒿、蚕豆和菜薹，有时等不到中午收摊就会被销售一空。”金海路菜市场的商户吴巧华介绍。

实际上，不仅荠菜这些东台人餐桌上的“老面孔”热销，黄瓜花、枸杞头、羽衣甘蓝还有板蓝根青菜等小众春菜也是今春蔬菜市场的“流量巨头”。“新需求引领新供给。”市区某商超蔬菜区管理人介绍，今年市场上销售的春菜种类多、价格低，呈现出“鲜”“丰”“惠”三大特征，深受消费者喜爱，各类春菜销量都极其可观。

从菜场到厨房，各式各样的春菜正以独特的风



味成为百姓餐桌上的新宠。不少地方特色餐馆也以时令春菜、特色海鲜为原材料，推出了春日限定菜单，吸引着食客前来一品“春鲜”。

“最近客人点得比较多的有油泼蚕豆、豌豆苗烧肉、韭菜炒螺蛳，还有菜花欢子滚豆腐、蒜苗烧‘小眼睛’等，都是春日限定的特色菜肴。”某海鲜馆负责人直言，为了让“春天的味道”持续走俏，在保留食材本鲜的基础上，餐厅还结合本地人口味需求改良传统做法，确保消费者能吃得新鲜、吃到美观、吃出趣味。



东台尝鲜师

千年古镇春色浓 衣袂翩跹映花红

——天仙缘汉服馆解锁春日游园浪漫

记者 唐雅 王苏婷 文/摄

春意渐浓，百花竟放。随着气温回暖，西溪景区内开设的天仙缘汉服馆成为游客打卡热点，身着传统汉服的游客漫步于亭台楼阁间，与烂漫春花相映成趣，勾勒出一幅流动的古典画卷。这座藏在景区里的汉服馆正以独特的方式激活千年历史古镇，成为春日游园新亮点。

一走进天仙缘汉服馆，古风韵味扑面而来。精雕细刻的门窗、轻盈素雅的帷幔，每一处都弥漫着历史的厚重与深沉。馆内陈列着精致汉服百余套，涵盖唐制齐胸襦裙、宋制褙子、明制马面裙等经典形制，并推出各类主题服饰，情侣套装低调奢华，亲子套装童趣盎然。

为贴合不同需求，馆内还提供团扇、纸伞等古风道具租售服务。值得一提的

是，该馆专门为游客提供一站式传统服饰体验服务，除了有专人帮忙挑选合适的汉服外，还配备专业妆造团队，从发型设计到珠钗点缀，不到半小时即可完成“古风变身”。

当游客身着汉服推门而出，即可步入青石板街巷，一场穿越时空的春日之约便悄然上演。作为一座集历史、文化、生态于一体的千年古镇，西溪景区复原了汉唐至明清的多元建筑风格，景区内有海春塔苑、犁木古街等景点，青砖黛瓦、曲径通幽的景致，与春日盛放的山桃花、玉兰花、梅花等相映生辉。漫步景区，游客可实现“换装即入画”的时空穿越体验。

春阳暖，罗衣轻。这个春天，不妨走进千年古镇，让翩跹衣袂与满园春色共舞，在传统与现代的交织中，邂逅独属东方的浪漫诗意。

