

从春菜到春宴 “春日经济” 带动多领域消费升温

2026年03月09日 11:33 来源：中国新闻网



春意渐浓，全国各地兴起以尝春菜、品春味、享时令美食为核心的“吃春”民俗，并带动餐饮、生鲜、文旅等多领域消费升温。

在长沙某连锁商超的蔬菜货架上，枸杞芽、草头、地皮菜、香椿芽、马兰头等时令春菜整齐码放。“今年我们在长沙上架的春菜达30余种，销量同比上涨50%。价格亲民的板蓝根青菜被消费者制作成饺子、包点馅料。”该商超春菜采购负责人彭嘉诚介绍。

彭嘉诚说，为满足“吃春”多元化需求，商超今年还推出芥菜腊肉“冬去春来饭”、香干马兰头拌面、云南香椿拌米线等即食春菜菜品，板蓝根青菜果蔬汁、蔬菜粉、糍粑等创新产品也在研发中。

餐饮业更是掀起“春菜大战”。“90后”刘箐在长沙雨花区经营的餐厅，因创新春菜菜品生意火爆。“今年低糖、低盐的春菜点心格外走俏。上海、杭州一些餐厅推出春菜创意料理，吸引大批年轻人打卡。”刘箐观察到，相比往年，“更奇、更特、更鲜、更嫩”的小众春菜更受消费者青睐。

“春日经济”已不止于餐桌，正延伸至电商、文旅、研学等领域。常在线上采购食材的刘箐发现，多家生鲜电商开设“春日寻鲜·春菜记”专区，民众足不出户就能尝遍南北春味；部分零售企业通过科技赋能打造“赛博菜场”，将春菜嫩度把控到“厘米级”。

各大景区也纷纷上新春日文旅消费新场景。3月8日，长沙世界之窗打造百人春宴，直径一米二的巨型春饼吸引游客排队品尝。

“开春吃春饼俗称‘咬春’，咬的是春日鲜味，讨的是全年顺遂安康的好彩头。我们将巨型春饼和青团免费分发给游客，让大家感受舌尖上的春日美好，共享浪漫食趣。”景区负责宣传的工作人员邓婷介绍，3月，景区将深度融合国风浪漫与春日食趣，打造集沉浸式十二花神演艺、春日美食于一体的特色文旅活动。

“单一赏花的春日文旅已不再是主流，游客更偏爱沉浸式、体验式、互动式的春季游玩，推动各地不断解锁春日新玩法。”湖南某旅行社销售经理郭丽

举例称，安徽黄山推出春笋宴与竹林采摘，浙江余杭以春茶为核心打造“寻鲜季”，联动骑行、茶家乐、农事体验；四川金堂将油菜花海与火锅、露营结合，“限时花田火锅”成为爆款。

郭丽说，“春日经济”升温，年轻人是当之无愧的主力军，并挖掘出新的春日消费场景。“社交平台上，‘和宠物一起过春天’等帖子的互动量居高不下，春日宠物写真需求明显增加，‘春日经济’消费场景更丰富、业态更多元。”

单词:	mǎfàng 码放	xiānqǐ 掀起	zǒuqiào 走俏	chuàngyì 创意
	yánshēn 延伸	fùnéng 赋能	shùnsuì 顺遂	ānkāng 安康
	dǎzào 打造	súchēng 俗称	jiěsuǒ 解锁	wājué 挖掘

讨论：1. “季节性饮食”对你最大的吸引力是什么？是味道本身，还是那种“仪式感”或与自然连接的感觉？

2. 如果让你用一个瞬间或一种感觉来形容春天，你脑海中首先浮现的是什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/cj/2026/03-09/10583826.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202603091773037347.mp3>