

# 鼋头渚早樱初绽 预计本周末可赏第一波

本报讯（晚报记者 张颖/文、摄）2月22日，在鼋头渚樱花谷内，零星几朵河津樱初绽，隐在满树的花苞中显得格外娇嫩。记者从景区获悉，本周末市民游客来到鼋头渚可以欣赏到更多绽放的早樱。

“无锡太湖鼋头渚的早樱开了！”“早樱开放了？什么时候能有更好的观赏效果？”赏樱是众多市民春季出游的重头戏，早樱初绽也是近来市民游客尤为关注的消息。2月22日，记者来到鼋头渚进行了一番了解。漫步樱花谷内可以看到大部分樱花树已然是含苞待放的状态，有的花苞已经“露色”，只等阳光对气温的“加热”。在充山隐秀的翠湖边，也有樱花树上点缀着粉色的花朵。不少心急的市民已经来到景区内寻找樱花的身影，当发现开放的早樱，立刻围上前去轮番拍照。

“与去年相比，今年鼋头渚早樱的开放时间晚了一些。”鼋头渚园艺景观科科长丁国强解释，因为去年同期温度偏高，所以樱花开放较早。今年虽然早期温度较高，2月8日时报春的第一枝寒樱就已开放，寒樱之后的椿寒樱和河津樱“萌动”时间也早，花苞饱满，蓄势待发，但是由于后期天气乍暖还寒，阳光少、温度低，有效积温没有达到早樱开放的要求，所以早樱一直处于“将开未开”的状态。天气预报显示周四、周五天气都晴好，温度也在10摄氏度以上，阳光到位后即可“催开”早樱，预计本周末，市民游客来到景区即可赏到更多盛放的早樱。



据了解，今年鼋头渚内早樱的花期为2月下旬至3月初，中樱的花期是3月中下旬，而晚樱则将在3月底至4月中下旬绽放。近期可以欣赏到的早樱也有很多品种。如椿寒樱又叫“初美人”，属于最早开花的樱花品种之一，主要分布在景区的樱花谷、十里芳径、充山隐秀等处。樱花谷大门左手边的大片河津樱是景区近几年新引进的樱花品种，花朵较大，呈粉红色，花色比椿寒樱更为艳丽。“赏樱花最烂漫的时间一般以中樱为主。”记者了解到，长春桥、赏樱阁、樱花谷、十里芳堤、充山隐秀这几处都是观赏樱花较好的区域。

值得一提的是，今年鼋头渚景区内从充山隐秀开始，以游步道观光线为主，新增椿寒樱和飞寒樱两种早樱品种，作为樱花大道的延伸，拉长了整个赏樱游览路线。市民游客可以选择这条游览线路步行直达樱花谷深处。此外，未来一段时间，无锡可赏樱花的地方还有很多。如拈花湾的樱花盛开时间约为3月中旬；金匮公园樱花林内栽有染井吉野樱、福建山樱、东京樱花等多个品种；菱湖大道与吴都路十字路口附近、独月路、红沙湾、慧海湾生态公园、泰伯大道等地也都有樱花，届时，有心的市民游客不妨前往寻找一番。

## 酸奶、榴莲青团陆续登场 这些小“青”新你敢尝吗？

品一口软糯青团，感知江南惬意春天。在春暖花开的时节，时令青团也陆续登场。近日，记者采访锡城多家老字号和网红糕团店，在豆沙、黑芝麻等经典口味占据“C位”的同时，也有不少商家研发了如蟹粉青团等新式口味来争夺市场。无论是销售方式还是购买人群，今年的青团市场都有新变化。

### 传统口味依旧“能打”，线上团购成重要销售渠道

昨日上午，记者在南禅寺穆桂英总店看到，散发淡淡清香的青团在柜台上摆放整齐，色泽鲜亮诱人。店内工作人员介绍，从2月20日开始，店内销售第一批时令青团，采用麦青汁制作，口味有豆沙、芝麻花生、荠菜肉馅、香干马兰和蛋黄肉松，传统的口味依旧畅销。除了老顾客，来南禅寺旅游的游客也会买一些，豆沙馅是很受欢迎的。市民朱阿姨说：“这家青团做出来的味道是无锡传统口味，我们年纪大了，还是喜欢过去的味道。”

阳山晓福糕团销售人员表示，即便现在还不是销售高峰期，但他们在朝阳农贸市场的点位上一天可以卖上千个，“基本上都是豆沙、马兰香干、雪菜冬笋这样的老式口味，接受度很高。”

除了线下零售火热，线上团购

也成品牌重要销售阵地。无锡阳山小敏家深耕线上团购，让店内全年都有生意可做。“在时令糕点销售疲软的时候，我们会接定制和团购订单。今年，我们家应该是无锡比较早开售青团的，线上团购的团长、经销商都急着要货。”经开区金桥实验小学附近的团购群王团长从事团购6年，尝到了新零售方式带来的红利。“其实，现在的年轻人不会主动想到要买青团，很多新无锡人也不知道有这个点心，线上团购就像手机广告，主动推送到团友面前，很多人抱着试一试的心态下单购买。上周，我们开始团购青团，虽然覆盖的小区不多，但开团一次就可以卖6000个左右，退货率也很低。有一些在外地工作的无锡人还会让我寄快递过去，想尝尝家乡味道。”

### 蟹粉、榴莲等新式口味推出，更多年轻人爱上“江南味道”

近年来，青团的口味也越来越网红化，鲜花牛奶、糖渍樱花、芝士酸奶、海盐花生等新口味拉近了年轻消费者和传统点心的距离。开在南长街的花小蟹·江南餐厅今年就将店内特色招牌创新利用，推出蟹粉青团，尽管29.8元/3只的价格不算便宜，但是依旧受到不少顾客的青睞。“听说青团是江南一带的传统点心，里面的馅料也是平时不太常

见的，很想知道这样奇妙的组合会是什么味道，所以买回来尝尝鲜。”90后的小崔前几年从湖北来到无锡工作，平时很少吃点心，但看到店内的宣传后，尝试买了两盒。

“我们想把消费者群体打开，在保留豆沙、荠菜肉馅等传统口味的基础上，也一直在尝试研发年轻人喜欢的新口味，一方面可以留住老年顾客，另一方面也能跟上市场变化，让年轻的消费者认识我们的品牌。”阳山小敏家工作人员表示，芋泥和榴莲口味的青团都是近两年才推出。“坦白说，青团的颜值和口味是年轻人比较关注的。在性价比方面他们不是太在意，只要好吃，哪怕价格贵一点都可以接受，感觉现在来尝鲜的年轻人越来越多了。”

记者采访了解到，目前特色餐厅和网红店是推出新式口味青团的“主力军”，老牌糕点店和酒店仍以经典口味为主。醉月楼工作人员表示，今年只售卖红豆沙和咸蛋黄肉松两种口味，豆沙4元/只，咸蛋黄单价6元/只。无锡君来湖滨饭店也表示，今年只推出两种口味，68元的礼盒，内有红豆沙和咸蛋黄肉松各6只，需要至少提前一天预定。糕点老字号穆桂英市场部工作人员向记者透露，考虑到消费者需求变化，现在正在研发新的口味，预计清明前后推出。

（陈婧怡）

## 评论

### 平衡多与少 庙会“活起来”

庙会由最初的宗教性祭祀活动、愉悦神灵，发展到今天和集市交易融为一体，成为人们交流感情和贸易往来的综合性社会活动。这种民俗文化遗产千年之后，传统表演艺人逐渐流失，老一代人已踩不动高跷、甩不起火流星，年轻人也不再“有感”，庙会开始逐渐衰落，这应该引起我们的重视。（本报2月22日A4版报道）

随着互联网的普及，因为足不出户便可以看世界，“宅一代”年轻人参加集会的兴趣越来越低。传统的“爷爷奶奶辈”庙会形式很难吸引他们的注意力。庙会这种非物质的民间民俗文化，它的保护和继承只有依靠动态的方式，不断赋予新的内容，不断变换新的形式，不断适应群众的需求，才能使其既保持传统特色，又具有引流能力，在这个注意力稀缺的时代“活下去”。

解决庙会如何“活下去”的难题，平衡庙会形式的“多”与“少”，或许是把钥匙。少一点商业味，多一些文化味。庙会虽然无法排斥商业活动，但也不能完全变成集市。饮食一条街、游玩一条街、购物一条街的老一套做法，显然缺乏吸引年轻人的特色。庙会可以是商业的大汇集，但更应成为无锡传统文化的大展示。可喜的是，泰伯庙会已有成功尝试，推出的“三颂泰伯”礼祭活动吸引了5000多人参与，效果令人惊喜。无独有偶，今年深圳的元宵庙会以“国潮”“民艺”元素最为火热，古老传统融入现代元素焕发生机，也能创造商机。青年男女身着汉服国风巡游，引来路人频频回首拍照；古筝、琵琶等传统乐器奏响，大家纷纷驻足聆听。赶一圈庙会，看的、听的与众不同，“国潮”“民艺”成为新一代引流密码。

在物质文明和精神文明同步发展的今天，民间庙会迎来了转型期。是兴盛传承，还是风光不再，除了以上抛砖引玉之感，我们还需要创造出更多更好的形式与内容，这对传承庙会这一民间习俗起到积极的推进作用。

（薛亮）