

## ■余音

## 年轻人为何爱上逛菜市场？

曹怡晴

继“骑行游”“文博游”“赛事游”等等之后，“菜市场游”成为城市年轻群体中颇具人气的休闲旅游方式。

一段时间以来，“年轻人逛菜市场”成为社交平台的热门话题，各地政府和旅游机构也纷纷开始加大对菜市场的改造和宣传力度，一些特色突出的菜市场被纳入城市旅游线路，成为游客深入了解当地文化和历史的一扇窗口。

年轻人为何爱上逛菜市场？本与潮流和时尚毫不搭边的菜市场，咋就成了年轻人积极“打卡”的热门旅行地？

一城一味，一地一食，菜市场堪称一座城市的味觉博物馆，蕴藏着丰富的美食密码。在云南昆明，篆新农贸市场成了当地的旅游新名片，新鲜上市的各色菌子更是流量的重要保障；在四川成都，青羊小区菜市场里装满深藏不露的美味小馆，香辣过瘾的红油海椒透露了游人蜂拥的“独家秘方”。在本地方言热络的吆喝中、商贩们畅快的交谈里，城市记忆与人间烟火亦在菜市场中交汇。当年轻人行走其间，尝的是时间酿就的地道滋味，品的是岁月积淀的市井文化。

今天的菜市场，早已突破传统市场的范畴，不仅有“柴米油盐”，更添“诗与远方”。干净整洁的生鲜摊位旁，兼顾菜品、时间和成本的“代炒菜”档口为本地居住的上班族及远道而来的游客们提供了新选择，还有追求“复古风”的迷你咖啡厅、不惧“市井气”的小型艺术展，更让年轻人眼前一亮。随着美术馆、美妆店、手工坊等纷纷入驻，不少菜市场在更新改造时将艺术、文化、社交等元素有机融入，针对年轻人的消费偏好，塑造出更丰富的新场景，创设出更多元的新业态。

既保持生活供给便利性，也增强消费体验新鲜感，摆脱“脏乱差”标签的菜市场在留住回头客的同时，也让新客群源源不断。作为城市中极具烟火气的公共空间、满足居民日常需求的重要场所，菜市场的年轻态与新变化，折射出城市发展的新活力、美好生活的新图景。

## 逛菜市场 寻味、寻生活

# 城市旅游新体验



云南海南自过桥米线

## 一碗热汤 千般滋味

本报记者 叶传增

的女子携罐提篮带着鸡汤、肉片、米线等，到达再将食材放入汤中，因而得名“过桥米线”。

一碗热汤，千般滋味。蒙自市过桥米线协会会长刘雯介绍，近年来蒙自市深入挖掘过桥米线文化内涵，不断丰富过桥米线的形式和内容，推进对外美食交流和商贸往来，持续提升蒙自过桥米线的知名度。

据统计，蒙自市现有各类米线经营主体2000余家，从业人员约2万人。当前，蒙自市将过桥米线产业纳入全市重点发展项目，成立蒙自市特色产业发展中心，构建了多部门协作的工作机制，串起了一条集吃、住、游、玩于一体的产业链。据介绍，蒙自市将进一步挖掘美食文化资源，完善旅游配套设施，为游客提供更优质的“味蕾游”体验。

图①：上海“我家菜场”外观。

图②：上海“我家菜场”内，“一蔬果一句话”海报让市场环境更年轻态。

图③：浙江杭州“大马弄菜市场”的商户正在制作春卷。

本报记者 赛瀚洋摄

图④：黑龙江哈尔滨“道里菜市场”内的熟食摊位。

杜凯摄（影像中国）

图⑤：浙江杭州“大马弄菜市场”。

人民网记者 郭扬摄

图⑥：云南蒙自过桥米线的配菜生盆。

薛莹莹摄（影像中国）

本版责编

孟扬 唐中科 曹怡晴

版式设计

张丹峰

## 跟着味蕾去旅行

蛋，寓意圆满富贵；二烫鲜肉，寓意好运长久……”在王丽珠的指导下，食客按照“先生后熟、先荤后素”的顺序，将食材依次下入热汤。

米线是云南的日常美食。发源于云南红河哈尼族彝族自治州蒙自市的过桥米线，凭借精致的摆盘、丰富的配料、鲜美的汤底，吸引各地游客。蒙自市被誉为“中国过桥米线之乡”。2014年，蒙自过桥米线制作技艺列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

过桥米线过的是哪座桥？当地流传着一个动人的故事：相传数百年前，一位书生在蒙自的南湖苦读，他的妻子过南湖桥给他送饭。为了让饭菜送到后还是热腾腾的，这位聪明

“汤来喽，小心烫！”伴随着服务员的提醒，一大碗热汤端上餐桌。汤色金黄，汤的温度高达90摄氏度，氤氲的汤气散发出浓浓的香气。

“汤是过桥米线的灵魂”。云南蒙自过桥米线制作技艺代表性传承人王丽珠坚持每天凌晨起床熬煮食材四五个小时，只为一碗地道的汤。随着热汤上桌的除了米线，还有十几份配菜——鹌鹑蛋、鸡肉、豆皮……“一放鹌鹑



## ■视线

在休闲观念日益多元的当下，人们的旅游选择更为丰富，曾经受到本地居民青睐的菜市场，如今摇身一变，成为游客的热门打卡地。

在菜市场中穿梭，能收获哪些区别于传统景区的独特体验？面对大量涌入的游客，菜市场的基础设施能否

满足需求？让我们跟随记者的脚步走几家颇具特色的菜市场，开启不一样的城市漫游。

——编者

## 上海“我家菜场”探索跨界混搭 “老街坊”有了新模样

本报记者 季觉苏

当潮流街区遇上烟火气菜场，会发生成怎样的“化学反应”？

武夷路既是承载上海城市文化的“永不拓宽的64条马路”之一，也是时尚创意产业集聚区。早上八九点，上班族们从四面八方来到这里，拐进路边一间间“小而美”的公司，爷叔阿姨们则从附近的社区聚集而来，专门逛一家便民菜场——“我家菜场”。午休时间，菜场依旧热闹，上班族们吃完午餐，端着咖啡顺便逛个菜场去“班味”；慕名而来的游客们也喜爱这里，感受上海市井的烟火气与时尚范。

我家菜场所在的位置，原先是一处工业厂房，老工业退出市中心后，这里被改建为菜场。2022年，更新后的菜场正式开业，居民们熟悉的“老街坊”也有了新模样——工业厂房的结构被基本保留下来，菜

场的外观采用时下流行的混凝土风格，简约大气；内部装饰橙白相间、十分明亮。

菜场内的水产和肉类区，地面干净，空气流通顺畅。“改造时，我们花了大力气重组菜场排水系统，增加空调循环系统，夏天不闷热，冬天也不刮穿堂风了。”菜场运营主体上海长宁花园住宅置换有限公司董事长封汝瑛说：“此外，我们还加强了日常管理，督促商户保持摊位的干净整洁。这也是每年评估考核商户的重要指标。”

菜场内，每个商户都配备了统一的智慧电子秤，电子秤记录下每一笔交易后会录入智慧平台，数据经过分析汇总后，实时更新显示在菜场的大屏上，“当日菜价、供货渠道等数据公开透明。”封汝瑛说。菜场原先是一处工业厂房，因此整体

空间格局十分狭长，“是否可以作为走秀台？”

2023年上海设计周筹备期间，一个策展团队考察了菜场后，提出以菜场为秀场的跨界方案。活动主办方以我家菜场为场景蓝本，进行了一场数字走秀，虚拟的数字人走在充满生活气息的菜场里，将时尚与生活融合，让城市处处有设计。

菜场里也可以开美妆店。创意团队调研了菜场的布局和摊位的设置，想出了许多标语，例如“不要‘蕉’绿，脸会变黄”“下班后的‘石’间，‘榴’给自己”……每一个标语都贴在了相应的果蔬摊位，通过消费场景的混搭增添了趣味性。“我们的创意活动充分利用了菜场的特点，做到活动与场地融合，让年轻人发现，原来菜场也可以这么有趣。”武夷路城市更新项目相关负责人孙璟来说。

随着时代的变迁，“老底子”也酿出了新滋味。“以前学的是老底子味道，现在也要适应新杭州人的口味……”开了20多年酥鱼店的蒋纯福说，店里除了有传统做法的酥鱼，现在他还自制研发了刀鱼、白条等酥鱼新品。

“大马弄文化底蕴也十分深厚，其名可追溯至南宋军马司驻地。”杭州市上城区文广旅体局四级调研员潘守卫长期研究大马弄所在御街二十三坊片区，他介绍，该区域存在市级保护建筑30多处，居民中不乏非遗代表性传承人。

在杭州，除了大马弄，还有不少新式菜市场频频“出圈”。文二菜市场融入咖啡馆、花店等年轻人热爱的时髦业态，还计划举行创意市集、演出活动、农产品展会，近期又推出大厨“代炒”服务，顾客在市场里就能加工食材；采荷农贸市场

保留了许多知名老店，成为游客体验杭州特色美食的优选之一；政苑农贸市场将火锅店开进了菜场，顾客可以现挑现涮，品尝食材新鲜本味……

据统计，目前已有126家农贸市场入选2024年度浙江省三星级及以上文明规范市

场。这些市场为百姓提供了三餐四季、五谷六畜，兼具地方传统、时代特色、文化底蕴，留存下真实的人间烟火气。

摊位开进了市场。”

为了满足年轻人边走边吃的美食体验消费，尹晓宇一改油炸糕成盒卖的形式，开始单个销售，“年轻人喜欢啥都尝一口，多尝几样。”越来越多商户和尹晓宇一样，开始“拆零卖”，小份销售。

“老菜市场的精气神，就是紧盯市场求生存。”孙书才和市场的经营团队鼓励商户除了销售美食，有条件的还可以吸引年轻人来体验美食制作。借着哈尔滨文旅热的势头，道里菜市场正努力成为更有吸引力的城市漫游“打卡地”。

## 浙江杭州“大马弄菜市场”拥抱市井烟火

## “老底子”酿出新滋味

本报记者 窦瀚洋

清晨5点，杭州吴山脚下的大马弄逐渐“苏醒”，这是条长约230米的弄堂，也是杭州为数不多的马路菜市场。

伴随各种熟悉的叫卖声，各式早餐飘香，各色行人摩肩接踵，大马弄菜市场里充满了杭州“老底子”（杭州话“过去”）的市井烟火。

“一份6块，加素烧鹅10块”“甜酱多放一点，辣酱少放一点”……循声望去，大马弄的葱包桧摊前，已经排起了长龙。“毛落胃咧（杭州话‘很舒服’），吃得出是‘老底子’的味道……”杭州人汤大姐趁热咬

了一口刚出锅的葱包桧，另一只手里还拎着三四袋蔬果生鲜，队伍后面的小朋友等得心急。

逛菜场的不只是老杭州人，这五六年来，年轻面孔也不少，都是跟着短视频找来的，哪家价格实惠，哪家味道好，拎清得很。”在大马弄住了60多年的居民都有财感触颇多，去年底，他在大马弄所在的紫阳街道当上了“坊巷长”，自发参与旅游引导、市场管理等工作。相比本地居民日常买菜，他发现年轻人更热衷于品尝特色小吃，在老屋老巷间拍照打卡。

在杭州，除了大马弄，还有不少新式菜市场频频“出圈”。文二菜市场融入咖啡馆、花店等年轻人热爱的时髦业态，还计划举行创意市集、演出活动、农产品展会，近期又推出大厨“代炒”服务，顾客在市场里就能加工食材；采荷农贸市场

## 黑龙江哈尔滨“道里菜市场”丰富美食业态

## “老字号”打开新空间

本报记者 钱大伟

随着黑龙江哈尔滨文旅火出圈，带有“中华老字号”名头的道里菜市场，成了游客来哈尔滨旅游的热门打卡地之一。

“高峰期一天客流量达6万人次，菜市场不得不限流。”道里菜市场总经理孙书才介绍，道里菜市场前身是老哈尔滨人熟知的“八杂市”，始建于1902年。历经百年，老市场如何焕发生机、成为当地文旅的亮点？

道里菜市场距离哈尔滨索菲亚广场不远，随着城市样貌的变迁，菜市场所处的地段，已由过去的居民区发展成热门

文旅商圈。

走进道里菜市场，各色档口的招牌灯光明亮，地面由纯白的地砖铺就，各种食物的香味扑面而来。“好的美食体验，离不开亮丽干净的环境。从2024年开始，市场地面、通风系统、灯光牌匾等都进行了大幅升级。”孙书才说，除了硬件，菜市场优化网络支付环境，对销售大数据监控分析，便于调整业态。

为满足顾客需求，道里菜市场努力以最快速度引入热门新品。摊主尹晓宇从父亲手里学成“尹胖子油炸糕”的手艺，在早市上做出了名气，随即被引入市场。“我也看中市场档口能全天售卖以及

道里菜市场老品牌的新活力，便把早市



“汤来喽，小心烫！”伴随着服务员的提醒，一大碗热汤端上餐桌。汤色金黄，汤的温度高达90摄氏度，氤氲的汤气散发出浓浓的香气。

“汤是过桥米线的灵魂”。云南蒙自过桥米线制作技艺代表性传承人王丽珠坚持每天凌晨起床熬煮食材四五个小时，只为一碗地道的汤。随着热汤上桌的除了米线，还有十几份配菜——鹌鹑蛋、鸡肉、豆皮……“一放鹌鹑

蛋，寓意圆满富贵；二烫鲜肉，寓意好运长久……”在王丽珠的指导下，食客按照“先生后熟、先荤后素”的顺序，将食材依次下入热汤。

米线是云南的日常美食。发源于云南红河哈尼族彝族自治州蒙自市的过桥米线，凭借精致的摆盘、丰富的配料、鲜美的汤底，吸引各地游客。蒙自市被誉为“中国过桥米线之乡”。2014年，蒙自过桥米线制作技艺列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

过桥米线过的是哪座桥？当地流传着一个动人的故事：相传数百年前，一位书生在蒙自的南湖苦读，他的妻子过南湖桥给他送饭。为了让饭菜送到后还是热腾腾的，这位聪明

“汤来喽，小心烫！”伴随着服务员的提醒，一大碗热汤端上餐桌。汤色金黄，汤的温度高达90摄氏度，氤氲的汤气散发出浓浓的香气。

“汤是过桥米线的灵魂”。云南蒙自过桥米线制作技艺代表性传承人王丽珠坚持每天凌晨起床熬煮食材四五个小时，只为一碗地道的汤。随着热汤上桌的除了米线，还有十几份配菜——鹌鹑蛋、鸡肉、豆皮……“一放鹌鹑

蛋，寓意圆满富贵；二烫鲜肉，寓意好运长久……”在王丽珠的指导下，食客按照“先生后熟、先荤后素”的顺序，将食材依次下入热汤。

米线是云南的日常美食。发源于云南红河哈尼族彝族自治州蒙自市的过桥米线，凭借精致的摆盘、丰富的配料、鲜美的汤底，吸引各地游客。蒙自市被誉为“中国过桥米线之乡”。2014年，蒙自过桥米线制作技艺列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

过桥米线过的是哪座桥？当地流传着一个动人的故事：相传数百年前，一位书生在蒙自的南湖苦读，他的妻子过南湖桥给他送饭。为了让饭菜送到后还是热腾腾的，这位聪明

“汤来喽，小心烫！”伴随着服务员的提醒，一大碗热汤端上餐桌。汤色金黄，汤的温度高达90摄氏度，氤氲的汤气散发出浓浓的香气。

“汤是过桥米线的灵魂”。云南蒙自过桥米线制作技艺代表性传承人王丽珠坚持每天凌晨起床熬煮食材四五个小时，只为一碗地道的汤。随着热汤上桌的除了米线，还有十几份配菜——鹌鹑蛋、鸡肉、豆皮……“一放鹌鹑

蛋，寓意圆满富贵；二烫鲜肉，寓意好运长久……”在王丽珠的指导下，食客按照“先生后熟、先荤后素”的顺序，将食材依次下入热汤。

米线是云南的日常美食。发源于云南红河哈尼族彝族自治州蒙自市的过桥米线，凭借精致的摆盘、丰富的配料、鲜美的汤底，吸引各地游客。蒙自市被誉为“中国过桥米线之乡”。2014年，蒙自过桥米线制作技艺列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

过桥米线过的是哪座桥？当地流传着一个动人的故事：相传数百年前，一位书生在蒙自的南湖苦读，他的妻子过南湖桥给他送饭。为了让饭菜送到后还是热腾腾的，这位聪明