

老菜场，逛出新花样——

“给生活加菜，也要给快乐加料”

严冰 梅钿梓 张力凯

北京市兆军盛菜市场历经3次蝶变，如今拱形门头 清水砖墙，再现老北京菜市场的模样，老商户悉数保留，熟悉的烟火气从未远去；江苏省南通市“竹行市集”引入农贸市场智慧管理系统，智慧大屏上实时显示农产品来源与农药检测数据结果；浙江省义乌市东洲菜市场联合东洲社区举办“放‘粽’一夏”端午节主题活动，包粽子、制香囊的节令仪式感与知识问答的趣味互动，吸引了不少年轻人参与……如今老菜场，也逛出了新花样。

2024年末，商务部等9部门印发的《关于完善现代商贸流通体系推动批发零售业高质量发展的行动计划》提出，“支持菜市场标准化改造，丰富便民服务等多种业态，提升设施环境，扩大净菜销售”。眼下，全国各地菜市场纷纷做出新尝试，掀起菜市场“焕新潮”。从老商户一声声熟悉的吆喝，到智慧系统带来的便捷体验，再到潮流标语传递的情绪价值；从烟火气的延续不息，到数字化的持续推进，再到年轻化的转型升级，菜市场不仅唤起人们“逛菜市”的热情，也成为社区更新和文旅融合的新支点，为服务民生与推动经济高质量发展注入新动能。

老街坊 老味道

近日走进北京东单菜市场，浓浓的烟火气扑面而来，此起彼伏的吆喝声交织在空气中，带点泥土的新鲜蔬菜整齐地排列在菜摊上，老字号糕点铺前排起了长队，柜台上的老北京芝麻酱散发着醇香，听着摊主们与顾客畅快的交谈声，笔者仿佛又回到了老北京的市井生活。

作为东单、朝内、崇文门菜市场的负责人，北京市东方奥天资产经营有限公司副总经理庄大雷向笔者介绍，东单菜市场始建于1902年，最初名为“东菜市”，位于东长安街东单路口西北角，后来交由法国商人管理，设英文名称“East Market”（东市场），与西单、崇文门、朝内菜市场合称“京城四大菜市”。

资深媒体人高雪回忆，在以前，东单菜市场烟火气最浓的时候是临近春节期间，菜市场里面人声鼎沸，许多顾客从四面八方赶过来选购过年要用到的各种蔬菜和肉鱼蛋奶。“我印象最深的是，以前小时候快到过年的时候，一家人要到东单菜市场集中采购食材，队伍很长，人挨着人，可热闹了！”

时过境迁，东单菜市场的位置在变，从东单二条搬迁至和平里西街69号，但菜市场中的人间烟火和市井气息始终如一。“每天深夜12点出发去密云农场进货，早上5点到菜市场，瓜果蔬菜都是产地直供，当日采摘。”东单菜市场的摊主阿宝站在摊位前，弯腰整理面前的瓜果蔬菜，他告诉笔者，东单菜市场一直坚持“专注于服务百姓所需”的经营理念，比如今年4月，北京遭遇大风天气，但东单菜市场内部蔬菜价格仍保持稳定。“保供应、稳秩序，是我们的责任。”

庄大雷向笔者介绍，近年来，人们愈发怀念过去那种“货比三家、讨价还价”的购物乐趣和情绪价值，在这种怀旧心理的推动下，越来越多的顾客喜欢上了逛早市、赶大集，菜市场成了他们感受烟火气的好去处。

除了东单菜市场，位于前门西大街、距离天安门广场约2公里的和平门菜市场也同样充满浓浓的烟火气息，正值芒种时节，菜市场里更增添了一份夏日的繁忙与生机。

在这里，各种新鲜的时令蔬菜竞相上市，清脆消暑的黄瓜、酸甜可口的西红柿、清热降火的苦瓜、鲜嫩饱满的卷心菜等商品摆满摊位，不仅让人目不暇接，还将化作一道道当家菜：凉拌黄瓜、西红柿炒鸡蛋、苦瓜排骨汤、手撕包菜等，让烟火气在夏日里袅袅升腾。

除了这些时令菜和当家菜，管理人员还向笔者介绍，和平门菜市场一直供应“酱菜”“芥末油”“虾油”等特色食品，“这些在外面超市都买不到，周围居民有需要，我们不能断了货，一定要让老街坊买到老味道。”

“在我的印象里，菜市场都是湿漉漉的地板，混杂着腥味的空气，没想到现在完全翻新了，而且很接地气。”笔者见到石女士时，她正吃着刚在和平门菜市场买的酱香煎饼卷带鱼，她告诉笔者，和平门菜市场是很多老北京人的回忆，虽然翻修过几次，但里面的煎饼还是她上小学时的味道，菜市场的烟火气一直没变。

庄大雷说，以前北京每到入冬时节，家家户户在菜市场买冬储大白菜的情景历历在目，如今冬天蔬菜丰富多了，不用储存大白菜了，可每到这个时节，总有顾客还要走进菜市场买上几棵大白菜，向过往的岁月致敬。

菜市场是城市记忆的鲜活载体，近年来，全国多地保留菜市场的自身特色，展现出热腾腾的烟火气，不仅折射出美好生活的新图景，也让城市留住记忆，让人们记住乡愁。黑龙江哈尔滨道里菜市场的酸菜缸，弥漫着“酸而不辣”的风味；广东广州江楠荔园市场的汤料铺，飘荡着各种药材的独特芬芳；四川成都青羊小区菜市场的深巷小店，香辣过瘾的红油海椒令人回味无穷。

一蔬一菜、一城一味，一秤砣一吆喝，在喧闹的方言叫卖声与讨价还价声中，城市记忆与市井气息在大大小小的菜市场里交汇，新老顾客行走其间，尝的是时间酿就的地地道滋味，品的是岁月积淀的人间烟火。

智能化 更方便

5月14日，笔者穿过东四北大街，来到

位于北京市东城区的朝内菜市场，入口处采用独特的木纤维板和深灰色铝板，搭建起坡屋顶结构，屋檐下两头威武的石狮静静地守候，临街橱窗里整齐地摆放着“朝内菜市场”的老木匾和各种老物件，仿佛无声讲述着“买好菜，到朝菜”的故事，吸引了不少顾客驻足拍照。

“欢迎刚进直播间的家人们，今天直播给大家准备了洗衣液、卫生纸、消毒水等各种居家用品，全是折扣价，有需要的可以立马下单！”笔者走进朝内菜市场，一名工作人员正在开启抖音电商直播，对着手机屏幕向直播间的网友们热情地介绍。庄大雷告诉笔者，目前朝内菜市场通过数字化、智能化焕新升级，已经打通了抖音、淘宝、京东等多个电商平台，顾客无需线下来到菜市场，就能享受“足不出户，线上比价，买到好菜”的全新购物体验。

“直播间里的主播会耐心地介绍每一款产品，就像以前的导购一样，顾客还能看到其他网友的‘弹幕’，直观了解商品的口碑，也方便自己货比三家！”金先生推着购物车，里面装满了不同口味的粽子，他告诉笔者，对于易坏食物，自己会亲自线下采购，但对于碗筷锅勺等厨房用具，自己会在各大电商平台的“云超市”里下单。在他看来，这种“特价团购，全城配送”的线上购物模式更便宜也更方便，最快当天就能送达，高效又省心。

除了在线上打通电商平台，进行实时直播，朝内菜市场还积极开展线下的智能化实践，为消费者带来科技感十足的购物体验。据庄大雷介绍，朝内菜市场正逐步引入智能购物车。购物车“把手”自带智能摄像头，自动扫码识别商品信息，车筐内的电子显示屏实时显示购物金额，顾客只需刷脸就能完成快速支付。“自动识别，即刻结算，智能购物车就像是一个时刻跟着顾客走的收银台，省时又省力，能有效提高客流量。”庄大雷告诉笔者，最近朝内菜市场每天的来客数有七到八千人，每年的营销额可达1亿元。

2月25日，北京市地方标准《菜市场智慧系统建设与应用规范》顺利通过专家审查，标志着北京市菜市场智慧化建设迈出了重要一步。从20世纪80年代的柜台式经营，到如今的智慧农贸市场模式，朝内菜市场见证着中国菜市场发展的日新月异，眼下，全国多地涌现出越来越多的智慧菜市场。

在湖南衡阳，易衡街智慧农贸市场利用AI算法精准分析消费数据，为顾客定制“选品推荐”“满减促销”等智慧营销方案；在浙江台州，月湖农贸市场的智慧大屏上，当日商品种类、菜价、客流量一览无余，让“菜篮子”越拎越舒心；在四川成都，菜东家智慧农贸市场采用智慧溯源管理系统，让菜品抽检合格信息、客流信息同步实现“云端”管理。

在数字化浪潮和消费升级双重背景下，菜市场数字化转型已成必然趋势。据《中国智慧菜场行业研究报告》预测，智慧菜市场规模预计 will by 2020 年的 138 亿元快速增加至 2025 年的 6000 多亿元。从年轻态转型到智能化管理，各地的智慧菜市场用科技赋能传统业态。菜市场的“智”变之路，不仅让百姓拎稳了“菜篮子”，更托起了城市生活的幸福感与获得感，成为新时代美好生活的生动注脚。

年轻态 新玩法

今年年初，作为“京城四大菜市场”之一的崇文门菜市场原址回归，整体空间在保留老北京市井风貌的基础上融入潮流美学。温暖的黄色基调、传统的柜台式经营、“老式灯箱”的分区标识以及“给生活加菜，也要给快乐加料”的趣味标语，为前来采购的顾客带来丰富的视觉呈现与怀旧氛围，让不少年轻人直呼“拍照停不下来”。

不只是空间设计引人驻足，在崇文门菜市场旁边，咖啡奶茶、花艺小馆、文创店铺一应俱全，进一步延展了菜市场的生活半径，打造出集购物、休闲、社交于一体的复合型消费场景。90后常客小宋表示：“买菜的同时还能拍照打卡，与朋友喝杯咖啡聊聊天，一次性满足多种生活需求，一坐一上午。”

“年轻人是当下菜市场转型的重要目标群体。”庄大雷表示，“他们关注国潮文化，注



图①：在浙江省金华市婺城区曙光菜市场里，顾客在选购西瓜。胡肖飞摄（人民视觉）
图②：北京市东单菜市场。资料图片
图③：北京市朝内菜市场。林嘉凯摄
图④：北京市崇文门菜市场。梅钿梓摄
图⑤：近年来，陕西省西安市对老菜场进行改造升级，打造菜市场市井文化创意街区。张成摄（人民视觉）

重体验感和情绪价值，我们也会顺势打造更多新玩法，比如像‘张北蔬菜节’、‘平谷大桃节’，等主题快闪活动，最近还推出了‘同日升’、‘二八酱冰棍’等老字号创意产品，用年轻人喜欢的方式，把传统味道带回生活中。”

今年3月，中共中央办公厅、国务院办公厅印发的《提振消费专项行动方案》明确指出，“加强服务供给能力建设，支持服务消费场景创新、业态融合、产业集聚。”曾经被贴上“脏、乱、差”标签的传统菜市场，如今正通过空间创新、业态升级、文化融合等转型方式圈粉年轻人，为城市消费升级与发展注入新活力。老场景承载新体验，既要有关美赋能的“面子”，更离不开内容赋能的“里子”。

在北京市朝阳印迹卖菜场，“福春菜场火锅”借助“开在菜市场”的优势，发展“现买现吃”的餐饮新模式，成为年轻人喜爱的打卡地。顾客可在市场内任选蔬果海鲜，交由店员现场加工，每100克只收取1元加工

费。没有预制菜，只有原汁原味的鲜食体验，这份“自己买菜、自己下锅”的参与感，不仅满足了味蕾，也让人重拾生活的仪式感。

“食材安全有保障，又省去了洗菜做饭的麻烦，让我安心又放松。”00后大学生十吉表示，“在快节奏和碎片化的生活中，挑菜的过程像是一种疗愈，菜市场成了我享受慢生活的小角落。”

在云南昆明，新迎东华农贸市场通过功能拓展与跨界融合，将“读书日”活动搬进菜市场，成为今年“五一”假期的新热点。活动现场既有集章打卡、《云南味道》阅读挑战等趣味互动，也有“出摊”作家与顾客面对面交流的文化体验，让原本日常的买菜场景焕发出不一样的文化气息。95后马晓专程从北京赶来参加，她笑着说：“这样的活动既新颖又有趣，把逛菜市场变成一场鲜活的民间食材探索课。边走边逛、边吃边聊，不知不觉就沉浸在当地的风味里，也读懂了藏在烟火气中的人情味。”

这样的跨界创意合作正在全国多地开展。无论是浙江杭州文二市集举办盘纸艺术体验工坊、江苏苏州柴米多农场联合人类学研究者开展在菜市场做调研的活动，还是海南海口金贸文华菜市场举办“非遗生活周”，各地菜市场都在用“新鲜感”吸引注意力，用“参与感”留住年轻人，成为城市文化与消费升级融合的新场景。

数据显示，“爱逛菜市场”的词条在社交平台的浏览量已超过4000万次，而“年轻人旅游不逛菜市场等于白来”的话题也收获了超800万次阅读，菜市场在年轻人中的热度持续升温，也为文旅产业的多元化发展开辟新路径，不少地方政府与文旅机构纷纷加大对菜市场的改造和宣传力度，将特色菜市场纳入城市旅游线路。

借助空间设计、文化融合与业态升级，传统菜市场正从“单一买菜场所”变身“城市新地标”。它不仅承载着本地生活的烟火气，也回应着年轻一代多元化、体验式的消费需求，以更鲜活、更开放的姿态融入城市发展脉络。（郭晗参与采写）