

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时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，还将化作一道道家常菜：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季菜，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，而且还很接地气。”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；广东广州江楠荔盟市场的汤料铺，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道滋味，品的是岁月积淀的人间烟火。

## 智慧化 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，朝内菜市场见证着全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，易轸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，智慧菜场市场规模预计将由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

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，既要有美学赋形的“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）



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）