



闵行区黎安集主打北欧式清新风，既有视觉上的统一，又赋予每家小特色。其中蔬果店多为原木风，青翠的新鲜蔬菜放在竹编篮子里，禽肉店则贴着白色瓷砖，统一安置半开放式冰柜，闪亮的霓虹灯在店主背后闪烁
本报记者 陈梦泽 摄



永年菜场内店招采用麻布作为主布面材料，根据不同品类的摊铺设计了专属的灯光 LOGO 图案，将“自然气息”植入菜场，展现了菜场最市井的生活本色
本报记者 王凯 摄



黄浦区小东门的万有全东江阴街菜市场内，一排排代客加工的鳗鲞、咸鱼、腊肉、灌肠、凤鹅等腌腊制品高高挂起，鳗鲞长廊与大红灯笼融为一体，年味十足
杨建正 摄



天山路海逸公寓门口一排整齐的智能柜看似快递柜，其实是小区门前的“智慧微菜场”。网上下单小区取菜、二维码追溯来源、产销基地对接……为弥补一些小小区附近菜场少的缺口，上海一些社区以“互联网+菜篮子”的模式推出了社区“智慧微菜场”
首席记者 刘歆 摄



精致烟火气

本报记者 张钰芸

民以食为天，菜市场永远是城市中最接地气的存在。鲜活的鱼、翠绿的菜、肌理清晰的肉，还有黄澄澄红彤彤的水果，原生态的农产品中，藏着老百姓日常生活中最鲜活的一面。

但是，你有多久没去过小菜场了？当超市里的生鲜区足够大，电商平台的快速速度足够快的时候，小菜场却有着“脏乱差”的固有印象：地上有污水，空气中弥漫着腥臭，入目是油腻腻的环境……

小菜场能不能变美？当然可以。莫兰蒂配色、卡通霓虹灯、专属 LOGO，用麦穗、松果和松木设计成自然朴实的装饰……你能想到吗？这里不是网红咖啡馆或餐厅，而是小菜场。这些小清新的设计元素让菜场成为网红打卡点，融入咖啡店、早餐店、花店乃至舞蹈教室等功能板块，变成社区社交中心。当新一代小菜场一改“脏乱差”，变得小资文艺范十足时，“最美”两个字当之无愧。

黎安集，一个听名字就很诗意的菜场。菜场的门头用原木色和浅绿色混搭，巨大的天棚遮住雨水和骄阳。走进长达 230 米的通道里，中间第一个摊位就是花铺，俨然是中式建筑中的影壁，不能一眼看到底，而要慢慢发掘惊喜。往里走，青翠的新鲜蔬菜放在竹编篮子里，禽肉店则贴着白色瓷砖，统一安置半开放式冰柜，闪亮的霓虹灯在店主背后闪烁。

永年菜场则是市中心的“网红打卡地”。粉橙色调的马克墙和“壁笼”墙是最红的打卡点。其中，壁笼墙内松果、麦穗、松木、卵石相互融合，仿佛拼合出一组“断层地质图”，上面还公示着商铺、店家等工作牌，各种管理信息一目了然；店招也是统一设计的，黄色麻布打底，图文并茂的专属 LOGO 形象地标注在上头，打上灯光，仿佛一顶顶轻盈的“帐篷”。

开了 20 年的高陵路菜市场，曾被市民誉为“上海最好吃的菜市场”，从米饭饼、油墩子等小时候的味道，到酱鸭、走油肉、糖醋小排等浓油赤酱的家常菜，都能在这里买到。去年 3 月，高陵路菜市场启动改造，在周边居民的期盼下，年底终于重新开幕。焕然一新的高陵路菜市场除了环境格局改造外，还引入了与进博会同款的“上海特色小吃馆”，保持“好吃”的特点。

九华·邻里中心的二楼是 1700 平方米的美天凯顺菜场，这里的格局更像是超市，生鲜产品既有散装供市民挑选，也有小包装放在冷柜中，统一在收银台结账，更加方便。一层则设有咖啡烘焙、书吧、场景厨房、烹饪教学、鲜花花艺、洗衣、修理等综合社区服务，赋予小菜场更多的社交功能。

临近春节，生活中的烟火气也更多出现在菜场。小东门万有全东江阴街菜市场里，1000 平方米的空中长廊悄然成了腌腊年货“新天地”。一排排风鸡、风鸭、腊肠高高挂起，还有鳗鲞、青鱼鳃薰在上空，迎面扑来一阵阵鲜香味，这就是年的味道。

新型的“小菜场”甚至走入了手机，走进了社区。手机 APP 上点一点，隔天就能到社区智慧微菜场的柜子里取货，或者等待“骑手”送货上门。

在上海买菜，是一件幸福的事。

新民印象
目录

xmsyb@xmwb.com.cn



扫码看视频



上海弄堂

普陀区真如·高陵集市汇入老上海元素，把弄堂、石库门建筑风格搬到菜场内，当年十里洋场的店招在这里复原，展示着上海最亲民的场景，情怀满满
本报记者 张龙 摄



城市乡野

黄浦区蒙西菜场使用野竹篱打造“城市乡野”的旋律，表现“老上海”的法式浪漫。菜场内的档口招牌成 60 度角，每根竹节的顿点被自然放大，产生了奇妙的视觉感受。沿街外立面原本“一”字状的栏杆扶手改造成野竹篱波浪曲线，凹凸形成一个个小空间安放坐凳，供买菜或路人坐下休息，成为一个市民公共开放空间
本报记者 周馨 摄

