

“一场两市”24小时运转 充实千家万户“菜篮子”

蔬菜部经理朱铮：
市场既要保证供应，
也要保证食材的安全，
老百姓“舌尖上的安全”
不容忽视。



▲ 江杨批发市场绿油油、水嫩嫩的时令菜惹人喜爱

▲ 新鲜上市的茭白

“菜篮子”“米袋子”“果盘子”，事关千家万户，是最基本的民生。寒潮来袭，气温走低，上海江杨农产品市场里，运输车辆依旧来回穿梭，开始了一天的忙碌。

清晨6时，很多人还在做着好梦，江杨市场的郊菜交易区已经开始交易了。来自南汇、青浦、太仓、南通、常熟、海门等地的绿叶菜摆得整整齐齐，等待客户前来，把它们带走。

“郊菜交易区做的是‘一场两市’，24小时运转。早市是6:00到18:00，主要是餐饮企业和菜场、菜店经营户来

采购；晚市是18:00到次日6:00，一般是单位食堂、配餐公司来采购。”江杨农产品市场蔬菜部经理朱铮告诉记者，郊菜以上海人爱吃的绿叶菜为主，每天都有30余个品种，日销量达到1300吨，占到全市批发市场郊菜供应量的60%左右。

青菜、生菜、水芹、芥菜、蓬蒿、豌豆苗……记者在市场里兜了一圈，绿油油、水嫩嫩的时令菜惹人喜爱。“天气冷了，青菜吃口糯了，这几天销量增加了不少。”在“80后”小马的摊位上，有青菜、卷心菜、番茄等六七个品种，他说，

这些都是“南汇货”，前一天晚上采摘下来，凌晨四五时运抵市场，摆上摊位开售。“每天都要忙十一二个小时，才能回家休息。”

“春节临近，今年怎么安排假期，是不是错峰回家？苏通大桥、G20最近畅通吗？当地天气如何，有没有影响生产？”站在一个批发摊位前，朱铮和批发商们边聊边问。他说，这有助于及时掌握供应动态，调配供应资源，确保市民吃上优质优价的新鲜蔬菜。

“市场既要保证供应，也要保证食材的安全，老百姓‘舌尖上的安全’不容

忽视。”他告诉记者，进入市场的蔬菜“每车必检”，比方说一车上有10大包裹，从中选一包，挑两棵菜送去市场检测室，进行农残等项目检测，合格后方可销售。

走出郊菜批发区，来到去年新开的进口牛肉专区。别看这里只入驻了60家牛肉批发商，却占据了全市60%以上的进口牛肉份额，几乎每一家批发商都是年贸易额超过1亿元的“大户”。沪诚商贸有限公司负责人王建灵捧起一块澳大利亚安格斯牛肉，让记者看看上面的雪花纹路。“我们和澳大利亚最大的牛肉企业之一203厂合作，拿到一手货源，供应国内市场。”

2024年上半年，我国冰鲜牛肉进口量为3.7万吨，其中上海口岸的进口量为2.2万吨，占全国进口量的59.5%，上海成了中国最大的进口牛肉消费地。从西冷、眼肉、菲力，到安格斯牛、和牛，上海消费者对进口牛肉的选择也更加专业。

江杨农产品市场营销部主管张婷说，今年8月，市场首发“江杨牛肉价格行情”，应用大数据赋能上海“菜篮子”建设，用“买全球”的思路丰富上海人的“饭桌子”。“越是充分竞争的平台，越能让终端消费者受益。通过拓展牛肉贸易‘朋友圈’，上海乃至全国的牛肉市场都将迎来品质化迭代，让消费者吃到更多优质的高蛋白牛肉。”

近30个品种平价菜实惠多多 代客加工更贴心更有人情味

菜市场负责人戴俊仑：
自营平价菜，采取
基地直供和批发直采模
式，减少了中间环节，最
大幅度降低了成本。

作为2024年上海市政府为民办实事项目之一，80家标准化菜市场的升级改造工作进入尾声。如今，兜菜场、逛市集，不仅是阿姨爷叔的人生乐趣，也成为年轻人喜爱的生活方式。

阳普国和菜市场是杨浦区面积最大的国营菜市场，足有2000平方米，也是杨浦区第一家示范性智慧菜市场。早晨七八时，各个摊位前涌动着熙熙攘攘的客流，而最受顾客欢迎的当数“平价菜”专柜。由于价格低于市场价，吸引了大批回头客。

“国和菜市场的平价菜和别家有点区别，一是品种比较多，有近30个品种；二是菜场管理员做‘摊主’，保证从早到晚都有菜。”阳普国和菜市场负责人戴俊仑告诉记者，青菜、萝卜、大白菜、西红柿、土豆，是“平价菜”专柜的“常驻客”，其售价是市场价的一半。其他花色品种，如山药、南瓜、洋葱、卷心菜、西兰花、青椒、宁夏青菜等，则比市场价低了30%左右。“自营平价菜，采取基地直供和批发直采模式，减少了中间环节，最大程度降低了成本。目前，5个基本品种每天能卖三四百斤，其他品种也有一百多斤的销量。”

平价菜丰富了，会不会影响其他经营户的生意？戴俊仑说，一般蔬菜摊位上有五六十个品种，花色品种更多。同时，平价菜也能倒逼经营户合理定价，提升服务。“到我们菜市场来买小菜，很



▲ 阳普国和菜市场自营平价菜减少中间环节，最大程度降低了成本

▼ 新鲜肥美的大闸蟹

多居民的感受是品种多、服务好。比方说，称了一斤毛豆，摊主会叫你先去其他摊位兜一兜，一圈回来，毛豆子已经剥好了。”

这样的贴心服务可不是个例。小菜场里多是夫妻档，在牛肉摊位，摊主熟练地把一块牛里脊切成片，放在小篮子里递给老婆。她一把接过，放在水龙头下仔仔细细冲洗，甩干水分后放进不锈钢盆中，往里加入蚝油、生抽、胡

椒粉、糖等调味料，拌匀后倒入了保鲜袋，递到了顾客手中。“再去买点青椒茭白，回家都能直接炒了。”戴俊仑说，临近春节的时候，农产品代加工服务更加热门。“香肠、咸肉、风干鳗鱼等挂满了摊位，大部分都不另外收费，最多收点材料费。”

如果说，平价菜、代客加工和小修小补，体现了菜场的人情味、烟火气，那么入口处的一整块可视化多媒体大屏

则让智能化和“菜篮子”结合起来。在这里，今日菜价、食品检测结果、商品销售情况等数据都一目了然。“大屏幕上还有菜品农药检测结果等信息，每天都过来看一看，买菜省心，吃了也放心。”不少居民已经习惯买菜前大屏幕前“做功课”。此外，国和菜市场还整体入驻了“饿了么”，精选蔬菜、肉制品等品牌商户一起上线，服务更多年轻消费者，让老菜场焕发更多新活力。