

新消费 申活力

既草根又鲜活的民营经济中,小菜场是贴近生活的载体

申城“菜场+”开启别样烟火生活

本报记者 张钰芸 通讯员 闫锦

人间烟火气,还数小菜场。既草根又鲜活的民营经济中,小菜场是贴近生活的载体。店摊内外,一头连着百姓家庭三餐四季,一头连着在上海奋斗着的众多经营者靠头脑和双手创造出美好未来。

四时蔬果、鱼虾肉蛋、油盐酱醋,摊位与摊位间紧密相连,熟人的交谈声此起彼伏,洋溢着最真实的市井气息。在商业渠道日益丰富的今天,菜市场始终留在我们身边,却也在悄然发生改变。如今,上海的一些菜市场还能做许多事:用餐、理发、买花、办画展……“菜场+”多元模式下,小菜场成为功能丰富的社交中心,菜摊小铺的老板们与时俱进做好生意。

花香果香里看画展
菜市场的“文艺范儿”

忙碌的工作日,南京西路的打工人们需要一个逃离喧嚣的角落。午休时段,走入后街小巷,焕新开业的大沽·静邻市集里,多巴胺配色仿佛打碎了大自然的调色盘,随手一拍就是大片。

“去年重新装修后,来逛菜市场的年轻人多了起来,特别是女孩子,来了这里就忍不住拍照。”大沽·静邻市集经理孟徐俊说,开业约20年的大沽路菜市场经过改造升级后,提升的不仅是环境,还有业态的进化。

围绕“为城市上色,给生活更多可能”的主题,大沽·静邻市集以鲜艳、明亮、富有活力的色块,组成全新的公共空间,让每一位走进来的顾客都感受到视觉冲击,就连在此工作的摊主们也被点亮心情。

“吃肉,让焦虑安分一点”“做一颗很阳光的蛋,每天同你道声早安”“姜最好的都留给你”……穿梭在生鲜摊位间,俏皮的话语让人会心一笑。还有新鲜切面上的透明罩、五谷杂粮上的七彩标签,都是摊主从细节出发的巧思。

有趣的设计让大沽·静邻市集的颜值升高,让更多年轻人愿意走进充满生活艺术感的菜市场。而为了激发他们的购买欲,调改



大沽·静邻市集的水果店

宁家·黄山市集的早餐店

后的菜场引入了鲜花店、鲜奶铺和鲜果店,也为周边居民的品质生活带来新供给。“我们希望在周边工作生活的市民走进来,闻到的是花香果香。”孟徐俊说。

“阿姨,红肉菠萝蜜尝一尝吗?刚剥出来,很甜的。”最近,一楼服务台变身鲜果快闪区,白草莓、翡翠柚、花香蓝莓、荔枝香葡萄,还有猫山王、恐龙蛋等传统菜场看不到的高品质鲜果正在展销,价格比附近的高档超市低了不少。

楼上的“花依鲜花”则占据了入口处的最佳位置,为每一位走进菜场的市民送来盎然春意。主理人吴海兰告诉记者,这是她第一次在菜市场里开出花店。“来买花的顾客中90%是老人,他们在买菜的时候会顺手带一束花回去。”

开在菜市场里的花店有什么不同?“老人路过街边或商场的花店,可能不敢走进去,怕太贵。但开在菜市场里,他们就不会有压力。”她说,菜场花店主打亲民,以香水百合为例,每枝售价7元,是市场价的一半还不到。

价格不高,花材却紧跟潮流,审美在线。“弗洛伊德玫瑰搭配郁金香、栀子叶、黄色非洲菊等,是网络上正火的‘广志送给美伢的花’,因为整体风格温馨浪漫,老年人也很喜欢。”吴海兰说,小店还会定期组织活动,制作永生花、多肉微景观等,成为菜市场里的美术小课堂。

大沽·静邻市集的艺术氛围还在于墙角的小画展。笔触稚嫩的儿童画里,是一家人吃团圆饭的场景,是一串串晶莹剔透的糖葫芦,还有呆萌可爱的蔬菜宝宝……“我们还摆上了一张桌子和画笔纸张,希望亲子家庭能看看画展、逛逛菜场、画画感受,体验三餐四时的美好。”

热乎乎的蛋饼和馄饨
菜市场里吃出幸福感

“阿姨,方便拼个桌吗?”早八点,位于平型关路上的宁家·黄山市集一楼共享休息区已座无虚席,来得稍晚些的市民“一桌难求”,只能端着豆腐花和煎包商量拼桌。自从去年12月开业后,这样的场景几乎天天上演。

记者在宁家·黄山市集看到,和传统菜市场以生鲜食材为主不同,这里分为一楼和二楼,一楼主打餐饮服务,开出了14家早点、熟食、炒菜、面点店,二楼则主打生鲜购物。

大眼包子、老上海馅饼、牛肉煎包、豆腐花,满足周边居民的早餐需求;小卤儿面馆、“好再来”现烧现卖、山林熟食、“爆鱼”现杀现炸,免去居民加工食材的辛苦,既可以打包回家,也能在旁边的共享休息区直接用餐。

“这是鲈鱼,我从楼上水产摊位买的,然后自己切片浆好,客人来了直接下锅。”在“好再来”现烧现卖的摊位,30元一份的酸菜鱼、水煮鱼是“爆款”,只要几分钟就能吃上一份热腾腾、火辣辣的重庆味道。再去隔壁的炒菜店打包两份蔬菜,或者在山林熟食里买上一份凉拌菜,三两同事就能吃上实惠美味的工作餐。买着菜、吃着饭,顺便理个发,这里的快剪只要15元/人,55岁以上还有10元优惠价。

“新菜市场开业后,我们始终在收集周边居民的需求,不断调整业态。”宁家·黄山市集负责人钱万华告诉记者,居民提出想买面包,我们就引入了牛奶棚。还有一家福建小吃正在装修,并在考虑开出咖啡馆,让餐饮业态更加丰富。

有了一楼的“制胜关键”,宁家·黄山市

集的人气始终很旺。“普通菜市场的人流最高峰是早上8—9时,下午4—5时会再迎来一波消费者,其他时段则显得冷冷清清。但宁家·黄山市集的经营时间从早6时到晚10时,由于多业态引流,几乎从早到晚的客流都不错,早午餐时段更是熙熙攘攘。”钱万华说。

长宁区的美天天山菜市场更像是一个社区服务综合商业体。商业业态不仅包含生鲜菜场,还增加了早餐工程、社区餐厅、慈善超市、老字号熟食、各类网红美食餐饮,并设置了便民服务站,融入修表、配钥匙、补衣服、家电维修、上门开锁、家政服务等众多与居民日常生活息息相关的“小修小补”服务。

“我们这个菜市场整体面积接近1400平方米,社区商业综合区占了500平方米左右,大约有18个摊位,占到总摊位数的40%,一进门就是共享餐厅区域,四周是社区餐厅、火锅自助、老上海馅饼和软蛋饼等餐饮商,再往里走还有日式简餐、炸串、港式烧腊等特色美食,还能提供开锁、改衣、小家电维修、修配老花镜等便民服务。”上海美天副食品有限公司市场管理科朱望元告诉记者,社区商业的融入给菜场带来了新的生机与活力。

记者看到,社区餐厅开在天山菜市场的入口处,既有临街档口售卖早餐,又有明厨亮灶的炒菜备餐区和干净整洁的点菜堂食区,柜台玻璃上清晰标注着大荤、小荤、蒸菜类菜品的价格,台面上摆满了黄豆猪脚、红烧肉、干扁豆角、韭黄炒肉等十余种香喷喷的菜,不到11点便迎来了好多顾客。一对住在附近的老夫妻打包了一份清炒虾仁和白米饭,“家里已经炖好了鱼汤,我们买回去马上就能吃,特别方便”。社区餐厅店长宁致远说,店里的食材全部由美天天山菜市场每日新鲜供应,饭菜全部现炒,杜绝使用预制菜。

这里还能看到不少年轻食客的身影。朱望元告诉记者,好几家餐饮商户已经成为小有名气的“网红店”,化身附近白领和大学生们的“第二食堂”,49元/位的“呼伦掌柜火锅自助”“叁福食堂”地道招牌的咖喱蛋包饭、油香美味的“串门儿炸串”、正宗四川手搓冰粉都是他们的“心头好”。

菜市场不仅是居民日常选购食材之地,也将成为传递饮食文化的载体,连接新社区生活的纽带,与这座城市同呼吸、共成长。当上海的菜市场大批量更新,菜场+展览、菜场+咖啡馆、菜场+花店、菜场+社区图书馆、菜场+餐厅的非典型功能逐渐成为常态,同时为草根民营经济的发展开拓出一片新蓝海,市民安居,老板乐业。

府院联动更好促进法治政府建设

龚正调研市高院,详细了解上海数字法院建设成效

本报讯 市委副书记、市长龚正昨天在调研市高级人民法院时指出,法治是城市软实力和核心竞争力的重要标志,加强府院联动是深化法治政府建设、提升依法行政水平和行政效能的有效举措。希望全市法院系统按照最高人民法院要求,在市委的坚强领导下,更好发挥司法专业权威优势,为大局服务、为人民司法、为法治担当,推动府院联动走深走实,更好促进法治政府建设,积极助力上海现代化建设和高质量发展。

下午,龚正一行来到市高院,详细了解上海数字法院建设成效。市高院有关负责人

说,在数字法院建设方面,已建立起覆盖立案、审判、执行、诉讼服务等领域的数百个智能辅助场景模型。龚正说,政府部门要支持法院数字赋能审判,在安全有序前提下,推动更多部门和单位的数据在司法场景建设中共享使用。同时,要推动司法数据价值挖掘,促进经济社会发展,提升城市治理效能,实现双向赋能。

在随后召开的座谈会上,市政府相关部门与市高院围绕府院联动工作进行交流讨论。龚正代表市委、市政府,向全市法院系统长期以来为上海经济社会发展作出的贡献表

示衷心感谢。他说,希望全市法院系统同政府系统进一步强化沟通协作,推动府院联动从个案协调向制度集成升级,深化完善工作机制,进一步凝聚起府院联动的工作合力,共同推动法治政府建设再上新台阶。希望全市法院系统更好地服务国家重大战略任务实施,促进城市治理现代化水平提升,保障国际一流营商环境打造。全市政府系统领导干部及工作人员,要坚决支持法院依法独立公正行使职权,并自觉主动接受司法监督。

市委常委、常务副市长吴伟,市高院院长贾宇参加调研。

上海广告业营收
首次突破3000亿元

本报讯 (记者 金旻旻)2024年,上海广告业营收首次突破3000亿元,达3351亿元,同比增长8.4%。昨天,由上海市市场监督管理局主办的“投资上海”广告产业推介会在沪举行。作为2025上海全球投资促进大会暨活动周核心主题活动之一,本次推介会展示了上海广告产业的硬核实力与发展潜力,向全球广告业发出投资上海、共赢未来的强劲邀约。

今年一季度,上海广告业继续呈现良好发展势头,广告业营收达556.29亿元,同比增长10.3%。全国四分之一龙头广告企业来自上海,上海连续多年被列为全国广告业发展先导地区。