



寻味最潮烟火气

上海小菜场「卷」出新花头



938平方米的巨鹿泰康市集成为外国游客探寻上海的新地标。外国旅行团特意走进这座社区菜场,感受上海最本土的一面

本报记者 刘歆 摄



高陵集市的上海石库门装修风格让人瞬间穿越回上世纪。复古招牌、怀旧灯饰等充满海派文化韵味。在这里,能够一站式吃遍老上海小吃

本报记者 张龙 摄



本报记者 肖茜颖

“爱卷”的上海菜场近日相继引来英伟达创始人黄仁勋、歌手胡彦斌等专程打卡,并引发全网持续关注。各区特色菜市场如今已成许多年轻人与外国游客争相围观的网红地,是什么,让逛菜市场变成一种享受?

为了“养胃”。点腻了外卖,厌倦了饭店里的预制菜,不少菜场近年新增的“代炒服务”成了“上班族”的福音。在金山区朱泾镇的万安里市场,各色加工方法明码标价:广式蒸15元起,椒盐18元起……邇上采买的食材就能把健

康美味轻松打包回家。而各家菜场还有自己的“宝藏”美食:想尝一口蒙西菜场的沪食光老羌饼或酥鱼坊的熏鱼,那排队是标配。徐汇区嘉陵菜市场的“碳水一条街”,10元就能吃个称心如意。“四大金刚”、生煎、锅贴、缙云烧饼,无一不让“碳水迷”的味蕾尽情撒欢。

为了“养眼”。巨鹿泰康市集的海派风味引来了外国游客的好奇。穿过石库门风格主入口,梦回老上海旧时光。流连于时光弄堂、七巧板休息区或怀旧电话亭,处处都能出片。若转场虹口区中广食集,扑面而来的是食物的艺术气息。横梁垂幔印有周邦彦、汪曾祺等关

于饮食的雅趣,顶棚彩绘有韩滉的《五牛图》、齐白石的《虾》等。热腾腾的烟火气氤氲出几分诗意,因地制宜的中式美学活色生香了起来。

还为了“养心”。00后同样“上头”菜场,鸿寿坊的打开方式是在绿植摇曳的室内花园里,点上咖啡、蛋糕,叫上三五好友谈天说地,好不惬意。网红菜场“鼻祖”乌中市集最近“卷”出新玩法——推出沉浸式餐桌戏剧《鱼煎熊掌》。原来,有美食作家将新书发布会开进了市集。现场摆放着的是蔬菜还是“书菜”?围观者是书迷还是“蔬迷”?不重要了,因为还有谁没被治愈到呢。

制造局路889弄的璟荟公园市集不仅填补了半淞园路街道滨江片区的“菜篮子”空白,更以2000平方米的双层空间、丰富业态和便民服务,为周边居民带来“精致+烟火气”的一站式购物体验

本报记者 刘歆 摄



乌中市集被网友称为上海“最时髦”“最出片”的菜市场。复古的绿色门头和马赛克砖充满文艺范儿

本报记者 刘歆 摄



石库门弄堂里藏着人间烟火,新潮业态兼具时尚质感,普陀区的鸿寿坊既温柔又时髦

本报记者 陈梦泽 摄



金山区朱泾镇“万安里”市场焕新升级,“便民代炒”摊位人气高涨,不少市民自带食材来此加工

本报记者 陶磊 摄