



区交流空间和活动场景。

高陵集市运营管理方瀚立商业公共事务负责人沈彦倩告诉记者，整个集市的定位，就是让周边的居民在买菜的同时，感觉到社区本身的文化韵味和特色纯真。

像乌中市集和高陵集市这样的上海菜场，以集餐饮休闲娱乐和文化于一身的新形态“博出位”，成为菜场探索转型的“内卷”样板。

迈入智慧化升级新阶段

上海的菜场历史久矣。提及上海最早的现代化小菜场，老上海人肯定会想起虹口的三角地菜场。19世纪90年代，租界当局在“三角地”搭建起室内菜场，即虹口菜场，又称“三角地菜场”，这是上海滩第一个室内菜场。

三角地，是上海地名，也一度是菜市场的代名词。100多年前，三角地菜场在虹口荣荣滋长，其占地面积大，经营品种全，有“远东第一菜场”之名。直到上世纪80年代，三角地菜场依然是上海最大的室内菜场，排在上海四大菜场之首。因市政改造，三角地菜场于1994年拆除，“三角地”也化为了上海三角地总公司旗下各家菜场的“中华老字号”品牌。

菜市场是一座城市烟火人间的生动名片，这里关系着千家万户的“菜篮子”，更是城市文明形象的“镜子”。人们传统印象里的菜市场，往往是污水满地、气味难闻，可以用“脏、乱、差”三个字来形容，然而上海菜场建设这些年不断的迭代升级，早已经与这种形象“拜拜”。

从2005年起，上海用十多年时间基本完成了标准化菜市场1.0版的硬件改造，告别了马路菜场和不规范的小菜场；而从2015年开始，“超市化管理模式和商场化购物环境”的2.0版新模式，逐渐走入百姓的生活。如今，上海已经完成了菜场建设“三级跳”，16个区830多家标准化菜场，成为保供稳价的主力军。

自去年4月起，上海启动标准化菜场智慧化升级试点，将其作为加快生活数字化转型的一项重要内容，让菜场这一最具“烟火气”的地方，紧跟上海城市数字化转型步伐。今年，智慧菜场试点正在不断扩大。

在虹口区虹湾路菜场记者看到，每个摊位前都有一台双面电子秤，屏幕正面面向顾客，亮有摊主的营业执照，空白处用来显示商品名称、单价、称重结果以及最后结算价格；屏幕反面供摊主用，上面每一个“方框”对应在售商品名称和单价。



上海市虹口区虹湾路菜场。

顾客选好菜，摊主按下按键，不到1秒钟，一张销售小票就打印出来，每件商品都能扫码追溯。在菜场的后台电脑中，有一个智慧平台系统，双面秤记录下的每一笔交易都会被自动录入，数据经过汇总、分析，结果会在菜场的大屏显示。

在高陵集市经营蔬菜的倪老板告诉记者，自己用一个小秤称完不同商品，要一个个地去加，用手机加用计算机算总价，现在直接点电子秤上面的图片，总价就出来了，每天收入总额也能自动汇总。

智慧系统平台的建立，让顾客买菜、公司管理都比过去更有“谱”，不过这只是智慧菜场的一部分，各家菜场都在利用数字化技术为“买菜”更多赋能。比如黄浦区巨鹿食品（集团）有限公司下辖的江南菜场，为了满足顾客网订店取或者网订店送的消费需求，还开发了“江南买菜”小程序和会员体系，并把入驻菜场的早餐工程、小修小补等便民生活服务业态以及周边的社区食堂等为老服务设施也一起植入，打造线上“一刻钟便民生活圈”。

今年7月4日，上海市商务委下发了《关于本市开展智慧菜场创建工作的通知》，提出智慧菜场创建工作在前期试点基础上，进一步聚焦“市场管理提效、商户降本增收、政府调控有力、消费体验升级”建设要求，优化经营方式、优化场地布局、优化作业流程。推动菜市场从业人员、商品经营、营业场所等方面的管理智慧化、标准化、规范化。

“菜场在一点点升级，但升级的同时，我们仍然要保留那些能‘拢’住老顾客、能带给老百姓方便的传统元素。”新菜市场场长张景坤说。上海的“小菜场”随着时代不断在发生着改变，但不变的是量足价稳、优质安全、便利惠民。■