



更新，东山肉菜市场也获得了改造升级。东山肉菜市场总经营面积约1800平方米、档口约100户，改造后菜场不仅卖菜，更增加了邻里社交的功能。

改造后的东山肉菜市场，菜市场的主入口处增加了醒目的雨棚，远远就能看到菜场的招牌。沿街外立面加建了拱廊形态的骑楼空间，室内装点了艺术装置。

广州艳阳下，走进菜场就像走进了七彩的食材星球。菜肉摊位上摆满琳琅满目的食材，食材与透光顶棚、地上的彩砖相呼应，刺激着人们的食欲，也召唤着人们对生活的热情。

苏州双塔市集

苏州，中国又一个美食圣地，最有情调的江南水乡，天生网红体质。这些年不少游客到苏州不是看园林，而是打卡书店、咖啡馆，如今双塔市集也成为年轻人苏州游的目的地之一。

身处市中心黄金地段的双塔市集，过去叫双塔菜场，是姑苏区的老菜场之一。改造前双塔菜场和很多老城菜场一样环境脏乱，2019年经过大刀阔斧的改造后，颜值焕然一新。

现在双塔菜场主要的功能还是买菜，但吸睛的地方却远远不是买菜。市集里有工艺品小摊，可以吃到传统的海棠糕、桂花糕、小圆子、鸡头米甜汤、苏式汤面，也有咖啡厅、鲜花店、奶茶店，传统生活方式与年轻人们新的需求都可以在这里得以满足。

从某点评平台上看，刚刚过去的中秋节里，不少游客或是无意发现或是有意寻找双塔市集，在市集里不仅畅享口服，还满足了大家对江南繁华集市的所有想象。

北京三源里菜市场

三源里菜市场的走红，并非因为改造，而是菜市场里的“艺术”。

从外观看，三源里菜市场质朴的门头保持着北方城市“大市场”固有的气质，若换掉上面的名字，也像五金市场、汽配市场。菜市场内全长200多米，南北只有一条通道，130多个摊位整齐分列在两侧。

2013年，三源里菜市场承办了一场公共空间艺术展，艺术

家们为每个商贩拍了照片，把蔬果放进画框里，将艺术家名字对应颜色的购物袋放在门口供取用，每个进菜场的人都自然地参与了这场艺术展览。

从此起，三源里菜市场每年和艺术家合作，策划艺术展览和艺术活动。2021年五一假期，艺术家邱志杰在三源里举办了“民以食为天”书法展，艺术家们在剁肉刀上写“对不起”，让人回味。

厦门八市

也有一些菜场，并不改造，以原汁原味吸引着四面八方的顾客，不仅让你想逛，更会让你吃不停。厦门八市就是这样的地方。

厦门八市全称是厦门第八菜市场。因为临近轮渡第一码头，八市菜市场一直都是厦门人购买海鲜的地方，也是很多酒楼进货的来源，刚刚捞出的渔货立马被送到菜场，等待顾客的挑选。在这里，看中海鲜不一定非要带回家，老板可以立马为你烹饪，即刻享用美食。

即便不爱吃海鲜，走到小吃摊的位置也保证让你走不动路。厦门传统的发糕、年糕、春卷皮、土笋冻、油炸面包都能在八市菜场找到。因为某位明星的推介，阿杰五香卷出圈，五香卷用薄如蝉翼的豆皮包裹肉馅、洋葱、马蹄等油炸而成，是老福建人的家常美味。

厦门八市，可能不如一些新改造的菜市场那么整洁，但空气中的香味和略显杂乱的环境，反而成了它最有特色的地方。

福建省厦门八市鱼市。

