

菜市場變身藝廊

畫展 文學展 食玩買

他山之石

舊街市大改造 攤主：租金貴兩成收益多五倍

曾幾何時，城市菜市場的核心消費群體是中老年人，在不同的攤位前精挑細選、討價還價，似乎不如點頓外賣躺平看劇更來得暢快。隨着體驗式消費潮的興起，不少城市菜市場通過新潮、藝術感的裝飾設計，告別了瀰漫着的魚腥味、潮濕的地板、雜亂骯髒的攤位，以「接地氣」「出片」吸引了不少年輕客流，也成為藝術展、品牌展覽的新場地。打開社交媒體，「菜市場打卡地」成為最熱門的搜索詞條，菜市場正在成為越來越多年輕人熱衷的Citywalk（城市漫步）打卡熱門地。

◆香港文匯報記者 張蕊、孟冰 重慶報道



◆「菜市場打卡地」成為內地最熱門的搜索詞條。近年升級改造後的重慶解放碑石灰市菜市場便因乾淨、便宜、價格公道而成為當地網紅打卡地。 香港文匯報記者孟冰 攝

位於重慶市中心解放碑與較場口中間的石灰市菜市場，老重慶人幾乎無人不曉，這裏菜品新鮮齊備，是「便宜」的代名詞，許多餐廳酒樓亦從此進貨。據菜市場負責人稱，2019年時菜市場的日均人流量已達2萬人次左右，僅蔬菜類日成交量就達4萬公斤以上。不過那時這裏還是髒亂的馬路菜市，只具民生承載功能，但不具文旅價值，成為繁華商圈背後的陰影，外地遊客鮮少知曉。

投700萬升級 打造無廢菜市

2020年，重慶市渝中區共投入4,000萬元（人民幣，下同）專項經費，對包括石灰市菜市場在內的18個菜市場進行了提檔升級。「我們石灰市菜市場前後投入了700多萬，包括古典氛圍的外立面改造、無廢菜市的技術處理、新風系統、智慧菜市升級等。」改造後的菜市場乾淨整潔，種類分區明確，除了銷售肉類、水產、水果、糧油等常規貨品，還引進了鮮花店、熟食店、烘焙糕點等。

石灰市菜市場負責人吳女士告訴記者，成為當地網紅菜市後，節假日人流量可以達到日均15萬人次，平時人流量約為5萬人次左右。不過記者了解到，改造升級後的攤位費也隨之增長，從前租金50元/日的攤位基本上漲到120至150元，靠近大門口的位置租金更貴一些。

外地遊客湧至 攤主賺多

「以前是露天經營，菜品都擺在道路兩旁，遇到下雨天氣人受罪不說，主要是不好賣貨。」四川自貢人陳福在重慶解放碑的石灰市菜市場經營乾貨生意7年了，他見證了這裏從「濕漉漉、亂糟糟」的馬路市場到成為乾淨整潔的網紅打卡地的轉變。2021年，陳福也趁機擴大了自己的經營範圍，賣乾貨的同時，還醃製一些老家臘肉、臘腸兜售，並購入了商用真空抽機，以便遊客購買。

與記者交談的空隙，陳福就迎來了兩位年輕遊客，他們買了60元的臘肉讓陳福真空包裝好，並互相添加了微信，遊客稱若好吃，日後網絡下單。「攤位費是比從前貴了一些，從前一天30元，現在一天70元，不過人流量也大了，是賺得回來的。」陳福稱，

隨着這裏變成網紅打卡地，自己也有了許多外地的「回頭客」，最遠有新疆、黑龍江的，他們來買過一次，覺得味道好，就從微信轉賬，陳福直接喊親戚從老家發貨。粗略算來，去年這個攤位給他帶來的收益是從前露天市場的5倍多。

網紅烤肉進場 帶火隔壁菜攤

民主村綜合市場門口，羊肉粉店、花店、料理店有序排列，裝潢精美，如果不是掛牌上標注，絲毫看不出裏面竟是一家經營了23年的菜市場。順着標識指引往裏走，菜市場的燈光由暖光變為白熾燈光，整個市場盡收眼底。蔬菜、水果、肉類分區明顯，每個攤位都有獨立的門市，綠底白字的招牌一字排開，乾淨整潔。在市場的中心位置，一團團蔬菜水果攤圍繞着的，有一家流量餐廳——「低音黃瓜菜場烤肉」。菜場烤肉主理人盧千40歲，體格魁梧。他說，之所以選擇在菜市場裏開店，是認定了菜市場是一個很好的載體，生活氣息濃。

菜場烤肉只賣肉，人均價格從69至200元不等，如果顧客想烤蔬菜，可以到隔壁攤位買，三五元一小把青菜，店主給免費清洗加工。李茂瓊的蔬菜攤就在菜場的烤肉隔壁，她已經習慣了食客們從自己攤位順便買些蘑菇、青菜。「我們沾了烤肉店的光，一天能多賣到一二百塊錢，我給他們店客人的價格都是給餐廳的批發價。」李茂瓊樂呵呵地說，有時候烤肉店老闆也會請他品嘗新品烤肉，攤位老闆們相處得其樂融融。

記者看到，有年輕顧客專程來店打卡拍照，也有中年顧客逛市場累了，到店裏點一杯20元的咖啡，「既能品咖啡又可以吃烤肉，這樣的新業態入駐，真的是意外之喜。他們開業三周，顧客就多接待不下，又擴容了一個攤位。」菜市負責人吳德明說，烤肉店的入駐，使得逛市場的群體年輕化了，如今菜市場上午多數為中老年人，從下午4點開始，年輕人就逐漸多了起來，因為烤肉店的加盟，這個菜市場也是為數不多晚上8點還熙熙攘攘的社區菜市。

菜市場智能化年輕人愛逛

在巴黎、倫敦、東京等國際消費中心城市中，數量眾多遠離核心商圈、主干道的後街被稱為消費的「毛細血管」，發展「後街經濟」，被認為擁有城市更新提升、消費場景培育、都市旅遊延伸等多重效果。重慶市商務委消費處處長余曉玲表示，發展「後街經濟」無疑是城市有機更新和商業精細化的必經階段，後街通過營造出環境優美、特色突出、文化濃郁的城市消費第三空間，可以承接和放大商圈的流量效應，一些升級改造後的菜市場，承載了後街經濟發展的諸多期盼。

對於朝九晚五的重慶本地年輕人，最大的感受莫過於菜市場也更智能了、更人性化，不僅買菜送葱、買魚切片，部分攤主甚至可以提供菜品搭配和送菜到家等一條龍服務。「現在菜市場已經完全明碼標價了，不需要討價還價，因為有公秤也不存在缺斤少兩，買菜的體驗非常好。」34歲的重慶市民陳湘稱。

「年輕人逛菜場」成熟點

越來越多的年輕人已經將菜市場citywalk列入旅遊計劃，打開社交平台，「年輕人逛菜場」已經成了搜索區的熱門詞條，今年，小紅書推出「菜市場漫遊指南」話題，收穫6,062.1萬瀏覽量，豆瓣「菜市場愛好者」小組達到了15.7萬人。浸染於都市快節奏中的年輕人，看慣了大廈高樓，總會思念市井街巷；遊膩了景區名勝，便想回歸樸素家常。漫步於集市之中，流連於商販之間，頗有「偷得浮生半日閒」之趣。

正如汪曾祺每到一地，最愛逛菜市場，為的是那陣煙火氣、那份「生之樂趣」；年輕人熱衷於「菜市場遊」，亦是要擁抱城市的煙火氣，向沉澱下來、慢下來的生活回歸。



◆菜場烤肉主理人正在為食客烹飪。 香港文匯報記者孟冰 攝



◆因外地遊客需求，店主開拓了線上售賣臘肉經營。 香港文匯報記者孟冰 攝

不止賣菜 也辦畫展攝影展



◆香港創作人歐陽應壽（左一）的漫畫展在菜市場展出，圖為他與菜販合影。

石灰市菜市場改造升級後迎來的第一次畫展，是香港著名創作人歐陽應壽的《你是我的，我是你的》漫畫展。他曾在《戀戀菜市場》一文中寫道：「始終相信，菜市場，特別是露天、半露天的城市形式的傳統菜市場，是古今中外每個城市裏人氣最鼎旺、能量最集中、色彩最豐滿、聲音最立體、時間八卦也傳播得最快最廣的集中地。」

作為旅行路過的為食好事者，大可以不去官方指定的這個那個旅遊觀光點，但不能不到菜市場走一走、轉一轉。」2021年，石灰市菜市場迎來了他的畫展。在接受香港文匯報記者採訪時，歐陽應壽稱：「重慶的石灰市是一個擁有奇特質感的空間，它從原本破舊的狀態成為現在擁有多樣態和現代氣息，但依然牢牢扎根在生活中的樣子，很迷人。」隨後不久，一場名為「真誠的日常」石灰市菜市場影像展在此地展出。5位藝術家將68幅平面攝影作品和影像、聲音裝置帶進菜市場和市民的面前。

相比美術館 花費少人流多

「相比於美術館，菜市場展出有着很突出的優點和缺點。」策展人盧怡說，「優勢當然是成本優勢和流量優勢。相比於在傳統的美術館開展，菜市場的展覽的規模更大、花費更低。」她稱，一場美術展覽包含展覽裝修費用、維護費

用、場地租金、策劃費用等，其中佔比最大的是裝修費用和策劃費用，「菜市場的裝修費用幾乎為0，我們只需要一些高梯把畫作掛在頂棚上，做好清潔維護工作，成本能省下近四成。」不過，菜市場的畫展布展困難，因為不能打擾到攤販們正常做生意，往常在美術館裏幾個小時完成的布展，在這次展覽裏變成了一天一夜，攤主覺得礙事，中斷布展的情況也時有發生。「對於年輕的藝術家，我很建議他們選擇菜市場做展覽場地，既有豐富的人流，也有相對便宜的展示成本，就是布展的時間長了一些。」

隨着年輕人越來越愛逛菜市場，許多改造升級過後的文藝範菜市場也成為品牌主落地活動的營銷陣地。譬如Prada在上海開菜市場快閃店；快手在青島興山路農貿市場舉辦的菜市場實在文學展；把新車預售放到重慶菜市場的一汽大眾等。

◆市場的便民小修小補，便宜且方便。 香港文匯報記者 孟冰 攝



「小修小補」便民店處處

傳統手作

鞋底有了磨損、衣服拉鏈壞了、雨傘斷了傘骨……可越大的城市，越難找到修補的地方。今年年初，商務部新聞發言人提出「讓修鞋、配鑰匙等『小修小補』規範有序回歸百姓生活」，引發社會共鳴。記者了解到，包含「小修小補」在內的便民服務正成為內地農貿市場改造的標配。

記者走訪了當地數家菜市場，改造升級後的菜市場，入口顯眼的位置引進一家裁縫店成為標準配置。在石灰市菜市場門口的裁縫鋪，老闆娘正在幫客人修改褲腳，每次收費8元（人民幣，下同）。她告訴記者，這間不足10平米的小舖子月租金1,500元，這在寸土寸金的解放碑已屬非常便宜。「我做裁縫20年了，從前在街邊，菜市場改造後就一直在這裏，這裏的租金比街邊便宜，人流量更大。我之前修褲腳10塊錢，現在租金便宜了，8元就夠了。」除此，老闆娘還承接冬日打毛衣、修補大衣、量體裁衣等業務。