



shàng hǎi shì mǐn shēng huó zhǐ nán
上海市民生活指南

最近发生在乌中市集的那场 Prada 联名秀,最受震动的,不是互联网上的网红,而是上海其他菜场。
来自静安、黄浦、杨浦各区的“专业菜场人士”,带着当下上海中心城区大多数菜场的生存焦虑,思索着菜场的未来。
上海的菜场上新闻的频率越来越高,前有高陵市集,后有 Prada 市集,实际上不少菜场都经过了一轮面貌彻底的翻新。
走过很多上海市中心菜场后,我们想说的是,上海菜场不会消失,只会换一种生存方式;上海菜场的烟火气也不会消失,只是更新换代。

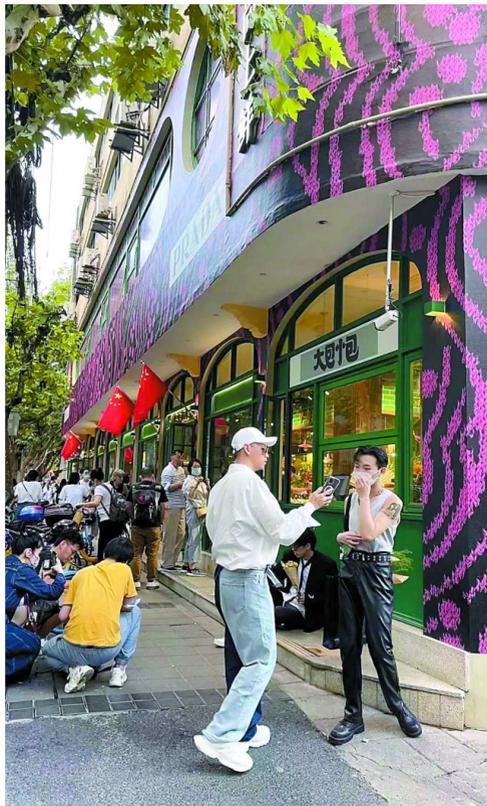
Prada 的背后,是上海菜场的一场革命

星期日周刊记者 李欣欣



(欢迎关注星期日周刊微信号
“上海市民生活指南”;SHERLife)

1



网红攻陷乌中市集是黄金周时的一大奇观



2019年改造后乌中市集的门面走小清新风格



/@ 国际教育一姐 大块的玻璃窗设计采光充足视野开阔

有意思的是,这两个商户的性质,跟传统菜场的概念其实没多大关系。
乌中市集运营方是新徐汇菜篮子企业发展有限公司。这里变成一个好玩的菜场,始

于2019年末的一次大改造。
原先蔬菜在二楼,一楼被分割成10家小店,由个体户们经营,有点乱哄哄的。
2019年末,运营方请来专门的设计师,

对菜场格局进行统一设计。
重新亮相后的乌中市集,虽然内部依然卖菜,但已经具备了作为休闲娱乐化景点的觉悟。

一楼漂亮的鲜花店、用统一精美小筐筐码蔬菜的摊位,还有二楼清新小风的农场餐厅、能照进阳光的大块玻璃窗,加上位置就在衡复历史文化风貌区核心地段,马路边大片梧桐树,“小红书感”扑面而来。
但乌中菜场还不够“好玩”。我们发现,这次仍有商户是错过机会的。

像二楼大面积的传统菜场区域,冷冻品半成品,他们在各大社交平台的露面就很少,大家发的都是花店、楼梯、外墙这些美美的区域。

对挤破头去拍照的小姐姐们来说,买一袋鱼豆腐,根本出不了照片。
哪怕是 Prada 走后的平常日子,我们观察发现,二楼大片传统菜场区也要比一楼更冷清。尤其是中午饭点,二楼农场餐厅里坐满了年轻人,和旁边顾客寥寥的半成品区对比鲜明。

2

当然,并不是所有市中心菜场都能和 Prada “联姻”。上海菜场们拼命博出位背后的动力在哪里?

在乌中市集被热闹和喧嚣充斥时,离它仅有3公里左右,市中心另一个大菜场——大沽路菜市场,有种“热闹是它的,我什么都没有”的黯淡感。

大沽路菜市场是非常典型的传统菜场,面积在市中心算特别大的。楼下卖蔬菜水产,楼上卖南北货、日用百货,像穿越回二十年前。

10月14日下午1点多,菜市场里总共也没几个顾客。

王阿姨的摊位很整洁,她用一个个蓝色的塑料篮分装蔬菜。此时好几个篮子已经卖空,但她也不准备补菜了。

这一方摊位由她和老公勉力维持,“还不如钟点工阿姨,钟点工阿姨做得好一个月都有1万块呢。”

王阿姨算了算,扣除各种成本,两个人加起来,每天不过净赚两三百。

这还是建立在他们拼命压缩租房成本的基础上。

自从前几年网上买菜火起来,王阿姨深刻感受到菜场客人变少了。“年纪大的,手机上不会买的才会来(菜场)。”

这里摊位费十几年几乎没涨过。王阿姨告诉我们,一个摊位租金每月1200元左右。

但即便如此,一些新的人来了两年,还是做不下去,就走了。市场里好几处摊位都空着。

面对菜场的寒冬,年轻点的摊主也试图寻求出路。

李玲(化名)家的摊位位置比较靠后,她说光靠居民买菜,已经很难维持生意,现在主要靠给饭店送菜。

她告诉我们,这里大多数摊主都主要靠饭店客户。

李玲的另一个收入来源,是把摊位当作网购平台在线下的点。

她是“拼多多”一个站点的管理员。“拼多多”早上把客人网购的菜送到摊位,由她来分装,等顾客过来拿。

这份小兼职平均每天能给她带来二三十元收入。她说“蚊子肉也是肉”。

在大沽路这样的市中心菜场,王阿姨和李玲都还算做得好的。

熬不过去的大有人在,李玲旁边一大片摊位空着。“之前的阿姨年纪大了,不做了,后面也一直没人来接。”她说。

走出菜场,这种生存的焦虑感就更重了。

在大沽路菜市场旁边,就有一家联华生鲜超市,一家清美鲜食超市,蔬菜水果肉品码得整齐又清爽,还经常促销打折。

这家清美门店空间算小的,但说起营业额,营业员阿姨一脸骄傲:每天能有1万多元。

这类主打生鲜的小店,每一家菜场的周围都到处可见。钱大妈、肉联帮、永辉生鲜、路边小菜店,挤破头排队瓜分菜场客流。

3

至于盒马、叮咚、美团这些电商平台的挤压更不用多讲。连老年人都开始“抛弃”菜场,转战 APP 买菜,玩得比年轻人还轻车熟路。

几乎所有市中心的传统菜场,都承受着和大沽路菜市场一样的焦虑。

经此一“役”,乌中市集成了各大菜场眼中的榜样和模板。

Prada 联名活动期间,静安、黄浦、杨浦等中心城区主管菜场的商务委人士,都低调地来观摩过了。

可能他们不知道的是,乌中市集的经营方也曾经做过同样的事情——到上海其他“网红”菜场去考察,包括高陵市集、蒙西菜场。

普陀区的高陵市集,原本是一家开了20多年的传统老菜场。

2019年末改造重开后,模样大变,不但开了上海特色小吃馆,现在还有了社区食堂、社区健身房等。

整个菜场统一设计成老上海风情模式,意图明晃晃写在脸上:方便拍照打卡。

这种略显刻意的改造路径,在两年前算是蛮超前的。

一开始吐槽的人也不少,大众点评上有人调侃像“迷你版车墩影视基地”,也有人吐槽“有点做作”。

但这两天再去重访,发现人气居然比我们一年前去时更足了。

午饭时间,中间的休闲餐饮区座无虚席,楼上的社区食堂也坐满了人。

近期点评网上大家的评语也有了些变化:“如果上海菜市场都像这样,买个菜,心情也愉悦。”

还有蒙自西路上的蒙西菜场,改造后的菜场大量使用竹篱笆元素,被形容为带着“精致烟火气”。

菜场外人行道上设计有波浪状围栏,买好菜休息的时候,像极了站在街边小酒吧旁边。

4

菜场管理者们在互相取经和学习之后,至少都有了一些共识。

新一代菜场的环境一定要干净整洁无异味。

“菜市场有带鱼、海鲜,味道一出来,就会觉得和鲜花不搭界。乌中市集改造后开业两年多了,没什么味道。”乌中市集经理助理傅杰介绍说。

还有美观很重要。在乌中市集,所有蔬菜摊位都用了统一的藤编筐,比传统菜场那种蓝色黑色塑料袋好看多了。

更重要的是,业态要更丰富,内容要更好玩,去菜场,不能只有买菜这一项活动。

乌中市集二楼的网红农场餐厅,每到中午饭点,都是年轻人来吃。

傅杰说,菜场希望引进一些好的餐饮。“店本身也注重自己的品牌,有自我要求。”

其实乌中市集的运营方在徐汇区还有好几家菜场,乌中市集也是其他菜场改造的模板。毫无疑问,新版的菜场们业态会比乌中更丰富。

所以,上海菜场不会消失,烟火气也不会消失,但肯定会以另一种姿态存在——集餐饮休闲娱乐和景点于一身的菜场。

就像隔壁苏州双塔市集,早就是旅行指南的座上客。

至于欧洲日本,大多数旅游城市都有几个游客云集的菜场。京都有锦市场,巴塞罗那有波盖利亚市场,所有的旅行手册上都会重点标注这些菜场景点。

也许未来有一天,朴素的菜贩们也会猛然醒悟,开始在蔬菜标牌上创作涂鸦和文案,将摊位摆设得更具艺术性和想象力。

到那个时候,不用 Prada 来造势,年轻人会回来,中老年人也会回来。



中午饭点高陵菜场一楼小吃馆几乎座无虚席



午餐时间乌中市集里的农场餐厅生意很好



乌中市集蔬菜摊位好看的藤编筐是运营方统一提供的



大沽路菜市场里一溜闲置的摊位