

从买菜到“逛生活” 嘉兴菜场解锁市井新生活

N晚报记者 王 一 摄影记者 徐志达 部分图片由受访者提供



潮起嘉禾·消费新观察

对于菜场,多数人的第一印象,就是“接地气”,仿佛天生和精致、文化、城市地标无缘。但在城市更新、消费升级的浪潮下,这一固有印象正在悄然改变。

从空间颜值提档到“菜场+”业态创新,从基础生鲜采买场所到一站式生活枢纽,从民生“菜篮子”到社区会客厅……嘉兴的菜场不再只是买菜的地方,而成了集烟火气、时尚感与生活服务于一体的城市新空间。

从“买菜”到“逛生活”,菜场的蜕变背后,是一座城市对于市井烟火的重新诠释。小小的菜场,也成为读懂城市生活变迁的窗口。



诗意与烟火撞个满怀 菜场变身邻里生活客厅

走进嘉兴经开区城南街道长新农贸市场二楼的植琢空间,精致的青釉茶杯、复古描花餐盘、造型灵动的瓷瓶等摆件整齐陈列。在“5元一斤,捡漏”的手写招牌前,不少市民俯身挑选心仪的器物。

“这不仅是一场平价捡瓷活动,更是一场以瓷会友的邻里聚会。”工作人员洪燕婷介绍,这里聚拢了一批热爱瓷艺、追求品质生活的居民,盛满邻里之间的温度与格调。

2024年,植琢空间入驻长新农贸市场,植入共享办公、咖啡书吧、户外休闲空间。楼下买菜,楼上喝咖啡,这种新奇的混搭,已经成为一种常态。

家住姚家荡社区的胡女士像往常一样到长新农贸市场买生鲜,却被琳琅满目的

的瓷器与氛围感十足的咖啡空间吸引而停下脚步。“买完菜,可以到二楼翻翻书,点一杯咖啡小坐片刻。”胡女士感慨道,烟火气与文艺气息相融,逛菜场也成为了一种享受。

如今,社区商业的内涵正在不断拓宽。作为社区生活的核心载体,菜场引入咖啡馆、文创空间、阅读角,不再只是家庭的“菜篮子”,更成了邻里的生活客厅。

市场负责人陈煜表示:“我们想打造一个集日常采买、便民服务、休闲社交于一体的‘家门口一站式生活综合体’,让老年人有地方歇脚,年轻人也愿意来,把这里当作社交阵地。”

除了休闲社交场景,菜场也持续补齐便民服务。长新农贸市场主动整合4个经营摊位,打造暖心的“幸福驿站”。驿站的

长者食堂,面向60周岁及以上老年人提供公益套餐,日均用餐人数达到400人。这里也是社区活动的重要场地,增设了“红色微电影院”,非遗互动、公益义诊、节庆活动轮番上演,不断聚拢起社区人气。

不少商户主动做起“氛围组”。春夏之交,茶叶摊位便搭起围炉煮茶的临时茶铺,邀请市民免费品茶;冬日里,豆腐摊位支起锅灶,免费供应豆腐火锅;逢年过节,海棠糕、现擀春卷皮等临时出摊,热气腾腾,吸引来往市民驻足,鲜活的市井趣味就此铺展开来。

社区烟火聚拢人气,市场生意顺势走旺。数据显示,该市场日均客流约3500人次,周末可达3500~4000人次,2026年上半年交易额达3825万元。

菜场升级进入“下半场” 业态焕新激发菜场活力

从“新菊蔬菜”的变化里,或许能窥见市场的风向:从前拼货源、拼熟客,如今拼体验、拼场景。消费者的需求变了,菜场的打法也得跟着变。

“菜场的‘内卷’,已经进入下半场。”嘉兴农产品交易中心开发有限公司农贸市场管理部经理陈曦介绍,单纯依靠“卖生鲜”的传统模式,已经难以维系市场长效活力,这也成为嘉兴各大菜场转型升级的核心考题。“在杭州、苏州等地,一批菜场跳出单纯卖菜的定位,靠多元场景和业态集聚人气,成了当地的网红打卡点。选对适配的业态,打通消费场景,才能让市场真正活起来。”陈曦说。

结合本地实际,荷花堤市集开启业态重构。市集一、二楼坚守农副产品核心功能,满足居民日常三餐采购需求;三楼拓展多元商业配套,不仅引入餐厨用品商户,还

布局台球、棋牌等休闲业态,带动餐饮、夜宵消费,实现场内业态互补、双向引流。

不止荷花堤市集,嘉兴多个菜场借着改造契机,挖掘市井空间更多可能性。在长新农贸市场,“你买菜,我来烧”的代炒服务广受年轻人欢迎,现场挑选新鲜食材,支付几元到十几元不等的加工费,十几分钟就能端走一盘热乎的家常菜,年轻上班族直呼“真香”。城南市集内,食客买配菜,牛肉火锅店免费清洗切配,人均50多元就能吃上一锅鲜切牛肉火锅。部分菜场引入烘焙、轻食等新业态,还依托场内公共区域,推出画展、非遗手工体验等活动。

从硬件焕新、商户革新到业态破圈,嘉兴菜场完成了从“单一菜篮子”到“多元生活场”的蜕变。“未来,逛菜场会成为一种既可触摸日常又可品味城市的生活仪式。”陈曦说。

守住市井烟火 留住生活本味

凌晨4点,位于秀洲区新塍镇的新塍菜场自产自销区已是灯火通明。1000平方米的专属区域内,带着露水的青菜、挂着水珠的番茄等整齐码放,这里售卖的都是本地农户自家地里的农产品。

“我原先住在新塍,每天都来买菜。搬到市区之后,还是会经常坐公交车来这里。”市民小陈说,吸引她的,是这里公道的价格和过硬的食材品质。除了周边居民,嘉兴桐乡、湖州南浔、苏州吴江,甚至上海、杭州的顾客也慕名前来采购,市场客流辐射周边20多个乡镇。

一座乡镇菜场,为什么拥有如此大的吸引力?

核心底气,来自自产自销的根基优势。菜场负责人王新林介绍,新塍菜场已

入驻149个摊位,不管是家庭日常采买,还是酒店、农村宴席的大批量备货,大多能一站式配齐。自产自销区持续输出田间直供的时令鲜蔬,物美价廉,聚拢大批消费者。

自带流量的新塍特色美食也为菜场添了“一把火”,地方政府更是紧抓机遇,把菜场打包进了“新塍美食一日游”线路,原本服务乡邻的菜场,顺势成为小众打卡地,出现在不少外地游客的旅游攻略当中。今年1至7月,市场共计接待客流约120万人次,交易额达3.2亿元。

一头连着田间地头,一头连着千家万户的餐桌,菜场始终围绕着百姓的一日三餐。放眼嘉兴各地,不少菜场完成智慧改造、拓展休闲业态,变身新潮的城市公共

空间,但所有创新升级,都是锦上添花,守住民生烟火,才是立身根本。

“菜场区别于网红商圈和商业综合体的核心,在于其民生属性。”陈曦表示,颜值迭代、业态创新、场景升级,都不能脱离服务百姓三餐的初心。

不少人走进菜场,在一蔬一果之间触摸一座城市真实的生活肌理。农户吆喝推荐、顾客挑选带着泥土气息的食材……这些曾经习以为常的市井片段,愈发显现珍贵之处。

菜场的蜕变,本质是城市对平凡烟火的珍视。那些藏在街巷的菜场,接住的是三餐的刚需,留住的是邻里之间最朴素的熟气。最寻常的市井空间里,涌动着这座城市生生不息的生命力。