

宁波菜市场内的特色海鲜干货。（江碧盈 摄）

菜市场漫游

“市井流量”宁波接得住吗？

10分钟，鲜活的小黄鱼、小白虾、梭子蟹和皮皮虾就会安静地躺在碗中，成为一碗地道海鲜面的“主角”。

这样的速度在宁海的菜市场边上再平常不过，但对来自合肥的“00后”林奕来说十分新鲜。

上周末，她到宁海找朋友小聚，两天时间，除了逛逛前童古镇和强蛟，她最爱逛的就是菜市场，“菜市场附近可以解决一日三餐，还可以近距离感受这里浓郁的风土人情和鲜活的烟火气息。”

怀揣这样想法的游客不在少数。当旅游从打卡景点逐步转向体验生活，曾经藏于市井的菜市场快速崛起，成为他们探访城市日常生活的热门打卡地。

记者 孙佳丽 俞家嘉 实习生 应明男 程文杰 江碧盈



蓬莱菜市场。（博主“大麦的旅行日记”供图）

1 透过一筐菜，去了解一座城

《舌尖上的中国》导演陈晓卿曾说过，了解一座城市最好的方式就是去菜市场。

“00后”白领墩墩上周二发布了一篇有关象山蓬莱菜市场的笔记，一周时间便获得近400个赞。

在她的笔记中，炸鱼炸虾、糯叽叽小吃以及小海鲜被重点推荐。笔记下方，有询问营业时间的，有感慨美食琳琅满目的，还有分享其他美食的，讨论十分热烈。

“在我的分享中，涉及菜市场的笔记总能得到更多关注，收获更多点赞，大家都喜欢从细碎的一筐菜、一碗汤里感受当地风土人情。”墩墩说，她逛过象山4个菜市场，海鲜、糯叽叽小吃都是关键词。

这两个关键词也是各大平台关于宁波菜市场逛吃攻略的常客，此外还有熏鱼、炸鸡、烧鹅、烧饼等。

荣荣是上海人，这两天带着孩子来宁波旅游时，专门为新鲜梭子蟹打卡了张斌桥菜市场，满载而归。

“我们去的时候正好是午饭时间，于是在附近品尝了本地人推荐的美食。”荣荣感慨，宁波的菜市场主打一个“鲜”字，山海底蕴就藏在菜市场的每一份新鲜食材中。

菜市场漫游这种旅游方式，眼下并不算小众。

中国青年报社会调查中心曾有一项调查显示，89.9%的受访青年在旅行中喜欢逛当地菜市场，其中近半数表示是必打卡项；72.4%的受访青年认为爱上逛菜市场是看重深度游，渴望与旅行城市更深度连接；60.5%的受访青年喜欢菜市场独特的生活气息带来的旅行新鲜感。

对游客而言，他们眼中藏在菜市场里的宁波印象是什么样的？

记者查询各大社交平台发现，很多游客的第一印象是干净整洁，有的因为菜市场融入特色装修，让人感觉文化积淀深厚。

大家津津乐道的则是“海鲜自由”，除了鲜活海产，还有各类熏鱼、醉泥螺等本地特色腌制品，看着很有食欲。

宁波的菜市场还是碳水食物和时令蔬菜爱好者的重要打卡地。墩墩说，在菜市场，她能感受到宁波这座城市真正的“烟火气”。



琳琅满目的蔬菜。（江碧盈 摄）

2 聚得了人气，也看得见烟火

这几个月，一条跨海轨交线路带火了象山的菜市场。丹城站附近的蓬莱菜市场迎来源源不断的客流。

“人变多了，生意更好，收入也增加了！”蓬莱菜市场商户梅银银说，米馒头、虾皮、龙头鱼干等本地特产卖得最好。

吴亚玲是蓬莱菜市场顾定水点心店的老板，她在这里开店20多年，轨道交通12号线刚开通时，游客一拨接一拨地涌进来。

优越的地理位置，是菜市场聚拢旅游人气的关键。靠近地铁站、知名景区或历史街区，更容易承接菜市场漫游带来的客流。

石浦菜市场紧邻海峡广场、石浦渔港古城等景点，游客从大目湾站出站，换乘接驳车便可直达石浦镇。在石浦菜市场做了10来年生意的商户张夏根，明显感受到了客群的转变。

“菜市场里多了不少专程过来拍照打卡的年轻人，他们更愿意买一些价格实惠的海鲜。”捕捉到游客的消费偏好后，他主动调整进货结构，兼顾老客的品质需求与游客的性价比偏好。

菜市场也在主动求变，积极适配游客的新需求。

“游客大多喜欢自己挑选螃蟹、螺类、海鲜干货，也会选购鱼丸等本地特色小吃。”石浦菜市场场长武海挺说，市场专门设置海鲜加工店，游客挑好海鲜后，可以在现场直接加工品尝，成为菜市场的一大特色。

社交平台也为菜市场漫游的“出圈”提供了助力。

藏在宁波老城区里的华严菜市场，便是靠着社交平台走红的，大家循着网红打卡者的镜头慕名而来。

“菜市场翻新后，外地顾客明显变多了，有从北京、上海、杭州等城市过来的，还碰到过从澳大利亚来的。”华严菜市场海鲜干货店老板邱姐告诉记者，大多数顾客是在视频号、抖音等平台刷到菜市场后来打卡的。

宁波博物馆联合百丈街道、宁波市蔬菜有限公司，在华严菜市场打造的“一平米博物馆”，是除摊位外的另一个重要打卡点。

菜市场二楼入口处的透明展柜里，陈列着河姆渡文化时期的石镰、陶釜等出土物件，也展出旧式公斤秤、竹编箩筐等与市场交易息息相关的老物件。这些器物跨越古今，串联起一部纵贯千年的宁波生活简史。

“市民和游客在逛菜市场之余，还能近距离感受一座城市的文明深度。”华严菜市场工作人员林慧雅说。

最近，市场还专门组织了新媒体培训，教商户拍短视频、运营账号。“我在学习做自媒体直播带货，光今天一天，就卖出去15斤货品，还有外地餐饮店主来批量进货。”邱姐笑着说。

3 我们需要怎样的菜市场？

部分菜市场的“网红化”并非偶然现象，而是对城市旅游新图景的重构。

以往游客来到一座城市，大多先奔赴标志性景点打卡。随着旅游观念的转变，越来越多人不再满足于走马观花地看风景。烟火气十足的菜市场，恰好提供了这份难得的“融入感”。

耳边听到的，是市井方言；品尝的，是地道的特色美食；还有摊贩在一旁热情吆喝，熟练地分拣打包。在这里，城市真实的生活气息与劳作节奏，自然而然展现在眼前。

在宁波市全域旅游发展研究院执行院长、浙大宁波理工学院教授李华敏看来，旅游与食宿是密不可分的。在菜市场，游客可以直观地了解当地的饮食习惯，市场内往往还能找到一些本地新奇特的产品，价格也比景区、商业街区等地更加实惠。

目前，宁波拥有菜市场247家，功能定位民生性、公益性、社会性，换句话说就是“菜篮子”保供。

那么，菜市场漫游这类旅游新业态适不适合宁波？

“宁波有发展这种菜市场漫游消费业态的独特条件。昆明篆新农贸市场依托丰富的山野物产，哈尔滨道里菜市场依托地方特色美食，宁波拥有东海海鲜、渔港文化以及丰富的山海资源，尤其海产品具有鲜明的季节性，不同时节有不同的风味，这为消费者反复到访提供了天然的理由。”宁波大学教授杜碧升说。

杜碧升在英国、葡萄牙、西班牙旅行时，都曾特意去逛当地菜市场。在他看来，相比依靠人为策划不断制造热点的商业项目，这种建立在真实物产基础上的消费吸引力更具持续性。不过，短期“网红”流量能否沉淀为长期消费需求，还取决于后续的商业运营。

比如里斯本里贝拉市场，让传统生鲜交易与特色餐饮形成很好的互补。宁波部分菜市场可以进一步完善海鲜加工、地方餐饮、保鲜配送等服务，并与周边渔港、古村落、滨海休闲资源形成联动。

“其经济价值不仅在于菜市场多卖了多少海鲜，更在于能否带动周边产业发展，让更多农渔民、小微经营者分享到新增消费带来的收益。”杜碧升说。

宁波工程学院经济与管理学院副教授梁武超认为，菜市场漫游的走红依赖成熟的文旅客流、特色市井资源与宽松的消费氛围，并非所有城市适合推广。

“对照宁波城市现状，本地菜市场具备海鲜特色与老城烟火优势，拥有一定的漫游开发潜力，但整体热度不足、特色辨识度较弱，且存在业态同质化、过度网红化、挤压民生功能等隐患。”梁武超说。

因此，菜市场漫游并不适合盲目铺开、跟风发展，宁波应摒弃全域网红改造的思路，采取差异化、分层化发展模式。

未来菜市场的更高级形态，并不是把日常生活改造成旅游景观，而是让日常生活本身具有吸引力。“当地居民依然愿意每天来买菜，其他区域的市民愿意利用周末专程前往，外地游客也愿意来感受宁波的生活，这三种需求能够自然共存，才是菜市场真正实现长红的基础。”杜碧升感慨。

眼下，宁波正在努力拓展这个民生空间、消费空间的功能。

一方面，结合群众消费需求和生活需要，进一步完善便民服务、数智化应用和社区商业等功能，提升市场综合服务能力和使用效益；另一方面，鼓励有条件的市场拓展农产品直销、助农惠民、线上线下一体化等经营模式，丰富消费场景，增强市场活力。

同时，推动市场与社区服务、养老托幼、快递物流等业态融合发展，打造便利化、智慧化、品质化的社区生活服务节点。

市市场监管局相关负责人表示，经过两轮农贸市场改造提升和互联网媒体的广泛宣传，我市涌现一批面貌一新的“网红”市场，“如何让人气长久延续，关键是把市场食品安全、诚信经营、规范管理的‘里子’做实。”



关于宁波慈溪农村商业银行股份有限公司新浦支行华星大道分理处终止营业的公告

经国家金融监督管理总局宁波监管局批准，宁波慈溪农村商业银行股份有限公司新浦支行华星大道分理处终止营业，《中华人民共和国金融许可证》已经注销，现予以公告。

机构名称：宁波慈溪农村商业银行股份有限公司新浦支行华星大道分理处
机构编号：B0605U233020064
许可证流水号：01041565
批准成立日期：1992年11月1日
营业地址：慈溪市新浦镇高桥村樟新路366弄1号
邮政编码：315322
电话：0574-63083836
业务范围：总行在银行业监督管理机构批准的业务范围内授权开展的业务。
发证机关：国家金融监督管理总局宁波监管局
发证日期：2022年2月25日