



# 老菜篮子, 新生机

——关注肉菜市场困境

众议

## 城事

### 惠福新街市

■下午买菜高峰时段,位于越秀区的惠福新街市显得冷清,一些档口没有开门营业。受访者供图



## 被电商围剿,被“周边”挤压,传统肉菜市场如何突围?

# 老情怀肉菜市场亟盼赋能焕新

在电商冲击、周边业态挤压、租金提升等多重压力下,传统肉菜市场正遭遇前所未有的生存挑战。为此,新快报记者专访广州市肉菜市场行业协会会长刘文与中山大学旅游学院副教授以及长期从事菜市场研究的学者钟淑如,从行业运行规律、城市发展结构、公共治理逻辑出发,系统剖析当前菜市场面临的深层困境,并探寻可持续发展出路。

■新快报记者 梁燕芬 谢源源

### “菜市场到了生死存亡十字路口,不变则亡”

“广州老城区内的肉菜市场正处在快速收缩、被多元渠道全面分流的生死存亡阶段。”钟淑如长期调研广州肉菜市场,她直言,当前传统菜市场已站在十字路口。

钟淑如指出,肉菜市场数量锐减已经可以直观地观察到。她认为,其根源在于肉菜市场在城市规划中的地位大幅下降。“过去它是重要民生公共设施,现在被完全抛入市场竞争,缺乏扶持,被社区店、电商等持续挤压生存空间。”她说。

在竞争格局上,各类渠道并非直接替代,而是全域分流、间接竞争。“消费总量稳定,而渠道越来越多,肉菜市场的份额就不断被摊薄。”钟淑如说,目前逛市场的消费者以中老年人为主,但沙园市场等旺市仍能吸引爱做饭的年轻人,说明肉菜市场并非没有年轻客群,导致目前困境的原因很复杂。

钟淑如将传统肉菜市场的痛点总结为三点:一是产权复杂,公私混合、层层分包,运营方只收租金不愿改造;二是管理守旧,停留在“包租公”模式,不做业态与服务升级,远落后于长三角;三是顶层缺位,多头管理,相应的配套支持政策比较少,肉菜市场的公共服务功能被弱化。

“菜市场有三项不可替代价值。”钟淑如强调,首先是链接本地小农,提供线上没有的应季鲜货,消费者在肉菜市场能找到“菜有菜味,鸡有鸡味”的食材;其次是承担社区社交纽带功能,承载烟火气与人情味,是城市10分钟生活圈的“粘合剂”,这种人情味是“线上点单”不具备的;第三是成为岭南饮食文化与城市记忆载体,时令饮食、煲汤知识、老街区记忆都藏在市场里,一些老市场是几代人的集体记忆,这是超市和电商无法复制的。

### “菜市场是城市公共品,不能只算经济账”

传统肉菜市场如何吸引年轻人?对此,钟淑如称不能盲目复制网红模式。“可根据每个市场的实际需要,考虑增设公共就餐区、现场加工、轻餐饮、咖

啡店等;净菜切配,做到明码实价、提供导购服务,把市场升级为复合社区综合体。”她说。

钟淑如建议,主管部门应摸清当前肉菜市场底数,研判肉菜市场在城市规划中的定位,要联合各方力量推进肉菜市场升级,打造标杆样板,推动市场从“卖菜场所”向“社区服务中心”转型。

钟淑如认为,肉菜市场的出路不在于回到过去,也不在于简单关停淘汰,而在于回归社区、回归便民服务、回归轻量运营。未来的肉菜市场,不必追求大而全、高端化、网红化,而应小型化、门口化、服务化,更加贴合老年群体便利需求,承担社区邻里服务功能,成为居民日常生活的综合便民空间。

钟淑如同时强调,肉菜市场属于城市公共服务设施,不能完全交由市场竞争优胜劣汰。政府应将其与公园、卫生服务中心、养老服务点等等看待,强化兜底保障与公平监管,让场内场外同标准、同规范、同责任,从根源上解决无序竞争问题。

### 全行业承压:困境并非个案,而是结构性危机

“整个广州的传统肉菜市场都在走下坡路。”广州市肉菜市场行业协会会长刘文在接受新快报记者采访时表示,当前广州肉菜市场面临的经营压力,并非个别市场、个别区域的孤立现象,而是覆盖全市、贯穿全链条的结构性、系统性困境。

“以前面积1000平方米的市场,只靠周边一两万常住人口就能养活。现在受电商、超市、社区店等的冲击,客流量少了一半以上。”刘文指出,近十年来,广州市生鲜消费渠道发生根本性改变。过去,肉菜市场是市民采购生鲜商品的核心场所,承担着稳价、保供、便民、就业等重要功能。而随着电商、社区团购、连锁超市、品牌生鲜店、社区便利店以及大量临街散卖业态快速发展,传统肉菜市场作为市民“菜篮子”主要保障的格局已被彻底打破。消费渠道高度碎片化,客流被层层分流,肉菜市场的主体地位显著下降。

与此同时,前几年发生的新冠疫情进一步加速了消费习惯的改变。年轻



▲位于越秀区的沙涌南综合市场内有不少空置档口。

◀沙涌南综合市场内,有档主挂出手写“海报”。

谢源源/摄

群体更倾向于购买“线上下单、送货上门”的电商服务,便捷取代现场挑选成为首要选择;老年群体行动不便,更偏爱就近购买,不愿进入多层、楼梯陡峭的肉菜市场。肉菜市场主力客群持续萎缩,生意下滑成为普遍现象。

年轻人不愿帮衬肉菜市场,在市场里坚守的摊主同样垂垂老矣。刘文指出,传统肉菜市场内的商贩老龄化,面临“无人接班”的困境。不少档主守摊二三十年,从黑发做到银发。“下一代,90%不肯接班。”一句话,等现在这批人干不动了,传统菜市场就面临“摊主断层”。

“最大的痛点在于场内与场外不公平竞争。”刘文说,正规市场内档口需承担租金、规范管理、保洁、检测等多项成本,接受严格的食品安全监管,一旦出现农残超标等问题将面临较重处罚;而“周边”超范围经营加门口占道摆卖,临时摊点销售来源不明的产品且乱摆卖,这些经营主体游离于监管体系外,违规享受更低的经营成本,有些临时摊档以低价售卖不合格产品,一旦出现食品安全、占道经营等问题,很多消费者没有辨识能力,往往将责任归于正规的肉菜市场,市场方承担了额外的风险,却无法从周边业态获得收益,权责严重不对等,产生严重的“劣币驱逐良币”问题。

此外,刘文说,持续上涨的租金、人工、水电、运维成本,与生鲜经营薄利的行业属性形成尖锐矛盾。肉菜市场内商贩的盈利空间不断被压缩,退租、空置现象增多。近年来推进的市场升级

改造,在提升环境的同时也推高了运营成本,部分市场出现“环境越改越好、生意越改越淡”的困境。

刘文介绍说,面对行业困境,广州市肉菜市场行业协会一直在积极行动。该协会持续推动市场为商户减租纾困,对接各项帮扶政策,建立行业标准,评选诚信市场与文明商户,组织商户学习考察智慧化升级模式,同时对接优质供应链,帮助商户降低采购成本、拓宽经营渠道。该协会目前也正推动市场转型,组织商户培训、外出考察,推广智慧化、场景化升级模式。“今年计划在几家市场尝试线上下单、线下配送的智慧农贸模式,邀请专家来指导,帮助商户做线上引导,提升接单和配送能力,目前方案已经在筹备中。”刘文说。

### 破局方向:构建公平有序、便民可持续的市场新生态

如何平衡监管与包容,如何实现场内场外公平竞争,如何帮助传统市场转型突围,如何守住市民手可及的烟火气?有业内人士表示,肉菜市场的衰落并非单一市场的问题,而是城市商业格局重构、消费习惯变迁、基层治理转型的集中体现。

肉菜市场是广州民生保障体系的重要组成部分,也是城市烟火气与生活温度的直接载体。破解广州肉菜市场当前困境,需从治理、政策、业态、转型等多方面协同发力,构建公平、有序、便民、可持续的发展生态,才能让传统肉菜市场重获生机,构建适应时代的新生态。