



老菜篮子, 新生机

——关注肉菜市场困境

样本

城事

烟火气十足、“平靓正”，广州味道、广州故事随手可拾 这些肉菜市场成“宝藏”“顶流”

“沙园市场将会更漂亮！”近日，广州市海珠区的官微“广州海珠发布”发布消息，称正在对宝业路—沙园市场片区进行改造，菩提路围墙一带及台联片区的第一批改造已经完成，改造后的档口焕然一新。消息传出，爱逛市场的市民一片欢呼。

事实上，包括沙园市场在内的数个肉菜市场堪称广州市内的“宝藏市场”。这些市场人流量大，商品种类齐全且价廉物美，文化底蕴深厚，不仅成为网红市场，而且在肉菜市场不断承压、老化的背景下，成为一股清流。

■新快报记者 谢源源 梁燕芬

●沙园市场

日客流量达3万人次，全城街坊都来“进货”

沙园市场在海珠区沙园街道辖内，由沙园西华市场、沙园农副产品市场、远洋市场、台联商场、五味坊市场5个市场组成，实际上是以前两个市场为核心的市场群。在网上，沙园市场的名气很大；在线下，不少远在其他区的街坊乘地铁或公交来此选购“平靓正”商品。

新快报记者近日在15时走访沙园市场，只见这里人声鼎沸，各个摊位前挤满采购的市民。“活虾这里才22元一斤，外面超市要38元以上；桂花鱼27元一斤，比别处便宜近一半；时令蔬菜、水果也都比周边小店便宜三分之一。”市民张阿姨拎着满满一袋食材说，她经常来沙园市场买菜，划算又新鲜。

价格亲民，是市民对沙园市场最一致的评价。多位档主在接受新快报记者采访时坦言，他们主打薄利多销，即便租金有所上涨，也始终不敢抬高售价，坚持以价求量。此外，整个沙园市场有超过1000个档口，商品品种非常丰富，消费者可以一站式买齐所需商品。

沙园市场的人气有多旺？平时无法统计进场人数。新冠疫情期间，市民需扫码进场，有关部门意外地统计出准确数字：每天约3万人次进场。

●江楠荔塍市场

有商品价格比电商便宜一半，缺斤少两或被解约

在广州，以交通方便、价廉物美、品种齐全著称的肉菜市场中，能与沙园市场齐名的恐怕只有位于荔湾区的江楠荔塍市场了。据该市场的管理方广州市骏望市场开发经营管理有限公司介绍，该市场占地76亩，有1200多个档口，其中多数是零售档口，也有相当部分的批发档口。

新快报记者近日在16时走访江楠荔塍市场，只见这里人头攒动、客流不断。由于市场就在地铁站旁边，不少老人从市内其他区乘地铁而来。这里的商品品类齐全、分区清晰，给记者留下深刻印象。记者走访发现，这里仅肉类档口就有约100个。在一个番薯摊位上，品种有湛江一点红、榴莲薯、海南小香薯、白皮白心等十几种，种类丰富到让人眼花缭乱。

“平靓正”是街坊对江楠荔塍市场的一致评价。新快报记者现场比价，罗氏虾、九节虾38元/斤；瘦肉8元至9元/斤、排骨28元/斤，比电商的价格便宜近一半。

管理方相关负责人谢先生告诉新

快报记者，江楠荔塍市场的管理严格，如果档口出现缺斤少两，第一次警告，第二次停业3天至5天，第三次直接解约；档主与消费者吵架、档主打赤膊，管理方都要管。新快报记者在水产区看到，这里均匀地分布着多个公平秤，显示管理方治理短秤现象的决心。

茶叶店老板杨女士告诉新快报记者，她在江楠荔塍市场经营小店16年了，一直不愿换地方，因为这里有非常旺的人气，在这里做生意能够解决“一日三餐”。

相关负责人谢先生说，江楠荔塍市场的出租率稳定在95%，高峰期达99%。他认为肉菜市场不会被电商代替，“只会业态上进行一定的调整”。

●逢源肉菜市场和多宝街市

西关“孖生”市场相隔仅百米，人情味十足

与江楠荔塍市场一样，逢源肉菜市场和多宝街市也位于广州市荔湾区。这两家位于西关的市场相距100米，市场之间由街巷相连，街巷两侧摆满露天肉菜档。这两家市场出租率常年居高，基本没有空档口。

新快报记者近日走访发现，这里街巷与市场相融共生，人流穿梭、热闹非常。街坊与档主之间都是邻里街坊，见面互相打着招呼，聊着家长里短。

“我每天都出来买菜，哪边新鲜实惠就买哪边。”70多岁的李婆婆笑着说。街巷露天档更是性价比拉满，1.5元一斤的毛瓜、2元一斤的青瓜、2.5元一斤的番薯叶，新鲜水灵，价格亲民。

多宝街市深处，里水有机蔬菜档是远近闻名的口碑档口，档主为90后夫妇，菜档只开半天，每天都销售一空。档主孔女士告诉记者，她老家在佛山里水，拥有7亩菜地，坚持自种自卖，主打有机无农药。

平价、新鲜，还有浓浓的人情味，构成了这片老城区街市的独特魅力。

●塍口肉菜市场

竹筒屋、麻石街……逛市场就像逛历史街区

谈及广州最有故事的肉菜市场，海珠区塍口肉菜市场必定榜上有名。它于1947年自发形成街市，1965年建成市场，1972年建成七层大楼，曾是海珠区最大的国营肉菜市场。

5月11日15时，新快报记者走访塍口肉菜市场，看见市场内基本满租，市场外的街巷更是人头涌动。塍口肉菜



◀东山肉菜市场是时尚的网红市场。

▼沙园市场里人气旺盛。

谢源源/摄



市场外，南洲前、前进大街、同福路、塍口南4条街巷组成一个“口”字形街区，街区内另两家生鲜市场、1家超市，还有大量社区店，南沙莲藕、肇庆佛手瓜、各种山货土产，在这里都能找到。最有特色的是，塍口肉菜市场内外分布着多家烘焙店，记者粗略数了一下，一共有8家，以纯心、国强、佳琪、赞记4个品牌为主。

家住广州番禺万博的梁姨常常来逛塍口肉菜市场，她很喜欢塍口市场的老广味道。“国强饼店生意好得很，海珠区开了好几家分店，一天至少卖4吨饼，都是街坊认可的味道。”她说。

更令人惊喜的是，塍口肉菜市场周边还是文史宝藏。“洗涌是河涌吗？什么是水巷？长进深竹筒屋长什么样？八和会馆河南分馆所在的长庚里在哪里？最重要的是，花渡头到底在哪个位置？《雅马哈鱼档》的原型在哪里？”这些问题，在塍口市场这里都能找到答案。”市场达人李俊杰如是说。

爱逛市场的“90后”小张说，这里周边的竹筒屋、麻石街，随手一拍都是复古大片，逛市场就像逛活的历史街区。“有故事、有味道、有烟火，这是广州最动人的模样。”

●东山肉菜市场

外有东山洋楼内有精品好货，吸引大量粉丝

如果要比广府文艺底蕴，位于越秀区东山口的东山肉菜市场并不比塍口肉菜市场差，东山市场也因此成为网红市场。

新快报记者近日走访发现，在2021年升级改造之后，东山肉菜市场干净整洁、颜值拉满，市场里的膜式结构、仿骑楼街、冷巷，以及市场外的民国洋楼，每天都吸引大量粉丝来此打卡。

除了“面子”，“里子”也很吸引人。

这里的商品主打精品广府风味，品类精而全。一家蔬菜档的老板李先生告诉新快报记者，他在东山肉菜市场做了20多年，坚持只卖好货、不拼低价、靠质量取胜，熟客帮衬了十几年。

管理方相关负责人黄先生告诉新快报记者，东山肉菜市场主打精品化、品牌化，与附近平价的龟岗市场错位发展，引入清远黄牛肉、顺德均安烧猪等品牌档口，蔬菜坚持精选好货、提前预处理。“东山口位置好，消费者愿为高品质买单。网红市场重在赢得街坊信任，烟火气才是根本。”黄先生说。

■他山之石

逛市场还能看报、打球、拍美景，广州能不能学学？

除了广州的网红市场，国内还有许多粉丝众多、经营良好的肉菜市场，对于目前还在困境中挣扎的肉菜市场来说，这些网红市场也许可以成为学习的榜样。

长洲街市位于香港长洲岛上，已经从肉菜市场变为社区中心。新快报记者近日走访发现，长洲街市的楼上是图书馆，许多长者来此读书看报，然后下楼去买菜；所在楼栋的顶楼天台是露天羽毛球场兼操场，还可以在此俯瞰海边渔船点点的美景；街市外就是长洲岛的公厕、邮局、体育馆在街市所在楼栋的旁边；街市的背面是市政大厦。

业内人士认为，在广州还没有看到一家有着类似多功能的肉菜市场，这是广州的有关部门在进行肉菜市场的规划、建设和管理时，可以加以借鉴的。



■香港长洲街市的顶楼天台既是球场，也是拍照打卡地。受访者供图