

“烟火气+潮流感”

杭州这些菜场转型“社区综合体”

一个城市的菜场,往往被看作是最具烟火气的地方。杭州的菜场,不仅烟火气十足,还充分融入潮流时尚元素。如今,你既能在这些菜场买到新鲜的菜品,也能穿梭于街巷间品尝不同的美食,还能叫上三五个好友,品上一杯浓郁的咖啡……

以西溪菜市和文二菜市为代表的菜场,正在转型升级为“社区综合体”,成为市民日常采购、年轻人社交打卡的新地标,为城市商业与文化注入新活力。



上图:西溪菜市外立招牌。

左图:杭州市民在文二菜市场买菜、购物。

“既见湿地,也尝烟火” 菜市打造城市消费新场景

“以后都不用特意跑去综合体了,在这里就能买菜、逛街打卡,真的太方便了!”在市民的一声声赞叹中,2025年12月18日,由西湖城投集团打造的,位于蒋村的西溪菜市开始试营业。

其位于西湖区蒋村街道晴川街和龙章路交叉口,地上共3层,一层为商业区,二楼为农贸市场,三层为共享厨房,辐射周边18个小区,上万户居民。

值得注意的是,一楼拥有全开放设计。没有了遮挡的外墙,整个空间与室外融为一体,拉近了菜场与居民之间的距离。站在西溪菜市一楼至二楼的扶梯上,头顶便是栩栩如生的鱼群,映照出江南鱼米之乡“丰”光。

令不少市民感到惊喜的是,在西溪菜市可以买到西溪湿地里的有机鱼!从西溪湿地打捞上的鲢鱼、鳊鱼、草鱼、青鱼、鳊鱼、鲫鱼等鱼类,不超1小时,就会出现在西溪菜市里。这也是杭州唯一一家可以买到西溪湿地有机鱼的菜市!

二楼市场部分,将水产区、肉类区与果蔬区科学分离,将生熟、切售、动静完全分开。专业的新风回风系统、三套排水系统,确保场内空气清新、地面干爽、安全卫生。同时搭配智慧低碳系统,实现市场运营全流程的半智能管控。

西湖城投相关负责人介绍,西溪菜市整体以湿地生态和龙舟文化为设计灵感,在空间装饰上处处彰显地域特色。在二楼入口处,市民可以看见一个色彩鲜艳的龙头,其由蒋村龙舟非遗匠人董阿毛制作,生动展现了蒋村的非遗龙舟文化,将居民喜闻乐见的传统文化元素融入菜市。

这种在地文化与潮流文化的结合,使得西溪菜市兼具烟火气与潮流感。家住附近的上班族小王毫不掩饰自己对西溪菜市的喜爱,“以前我觉得菜市场只是买菜的地方,但是西溪菜市让我明白,菜市场本身也是一种文化,它与其他文化相结合,便有无限可能。”

老厂房变身新坐标 扫码“浙食链”放心买买买

在杭州西溪河畔,有座特别的菜市一文二菜市。它由运营20多年的老农贸市场改造而来,该农贸市场的前身则是某工厂老厂房。2024年1月,历经数月改造后正式试营业,既保留了老杭州的烟火气,又添了年轻人喜欢的潮流感。

走进菜市,通透的空间和设计感让人眼前一亮。改造时充分利用老厂房的高层高优势,屋顶采用透光设计,搭配西湖区非遗竹编,阳光洒下来十分雅致,动线设计得四通八达,逛起来不绕路很省心。A馆、B馆相继开业后,里面鸡鱼肉蛋、蔬菜卤味一应俱全,沿街还嵌入了小吃店、咖啡馆、修理铺等业态,不光能买菜,还能顺便解决吃饭、修东西的需求,生活便利度拉满。

菜市门口的滚动屏,实时刷新着热闹的人气,2025年12月18日15时53分,当日成交15754笔,交易金额268925元,客单价17元,客流量达7628人,像是老鸭78元/公斤、酱牛肉130

元/公斤等菜品均价一目了然。

记者注意到,马家鱼圆的摊位前,排队的市民络绎不绝。“鱼圆1.5元一颗,买十送一,划算的!”摊主王姐手脚麻利地打包。改造以后,菜市还引进了不少知名的店铺,万隆火腿、方老大面馆等纷纷入驻,甚至还有潮流咖啡馆。年轻人逛累了,买杯咖啡坐在窗边,抬头就能望见楼下的新鲜蔬菜,烟火气与文艺感交融,别有一番滋味。

值得一提的是,A馆里的档口按春夏秋冬分区,每个区都有专属主题色,搭配灰色台子和原木色柜子,看着舒服,找起食材也方便。

除此之外,摊位显眼处的“浙食链”二维码格外醒目,扫码就能看蔬菜进货渠道和商户资质,数字化追溯让烟火气多了层安全保障。“我家就住边上,每天都来!”市民朱叔叔拎着刚买的90块钱基围虾和酱牛肉笑着说道,话语里满是对菜市的认可。

据《每日商报》报道