

牢记嘱托感恩奋进 奋力开创高质量发展新局面

开栏语

一座城市对于本地人而言是工作、是生活,对于外地人来说是文化、是景区又或是美食。而今,传统业态不断在经营思路、消费场景上迭代更新,为城市源源不断地输送“新景观”,以此赋予城市更多内涵和魅力。

眼下,城市为本地人提供了更多可以深度体验、沉浸式消费的场所,让人们能放慢脚步进行“深度游”,对城市“再发现”;而外地游客进入城市也不再局限于打卡知名景区,一个传统菜市场、一家街角饭店也会成为游客目的清单中的“必选项”。传统业态迭代升级催生“新文旅”发展,为城市文旅融合发展开辟出“新赛道”。

『城市新景观 文旅新赛道』系列报道之一

寻味冰城,年轻人爱上菜市场

关键词 流量密码

本报记者 李佳琪文/摄



扫描“冰城+”
二维码看视频



建议全国菜市场都向哈尔滨看齐!!! 嘎嘎香嫩

哈尔滨·道里菜市场
来东北玩,这里可是必打卡之一!
不逛一逛本地的菜市场真是白来一趟了
外地人涨见识了!这就是一条小吃街呀
特产美食要啥有啥!只恨自己胃口不够大!

外地游客激情推荐
哈尔滨菜市场和特产

关键词 更新迭代

环境“高颜值”+宣传“高智慧” 年轻人与菜市场“双向奔赴”

新农贸市场总经理刘宇告诉记者,不像老年人目标比较明确,一些进入市场的年轻人边逛边买,看哪个地方人多就跟着排队去买,数据大屏建好后,能给这些顾客一个参考。

环境整洁了、智能化水平提高了,菜市场“卖得更贴心”了,冰城的一些菜市场正在进入一个规范化、专业化、品牌化的运营阶段。“很多年轻人热衷于‘即食’,今年菜市场现场加工类、副食类食品占比达到了50%左右,比例较前两年增长近10%。”刘宇称,现在很多年轻人工作忙没时间做饭,他们在菜市场里转一圈,午饭、晚饭就解决了。

蒸馒头的水蒸气、电烤串的油烟气、美食刚出炉的热气……年轻人爱上了菜市场的烟火气。“现做的才好吃,我们在招揽业户时也更加倾向于那些现场制作、边做边卖的形式。”孙书才告诉记者,现在的年轻人喜欢“体验式消费”,因此市场引入了很多现场加工类的业户,不仅给市场增加了更多烟火气,还能为顾客带来更大的感官刺激。年轻人爱来菜市场,在这里,他们能够边逛边吃边拍照。



菜市场里,特色美食摊位吸引年轻人品尝购买。

关键词 治愈生活

多元化社交化+“一站式配齐” 菜市场里融入“家的味道”

“在年轻人的带动下,工作日客流高峰时段延长了两个小时。”道里菜市场紧邻索菲亚教堂,革新农贸市场与阿列克谢耶夫教堂广场相望,很多游客在打卡美景后,会进入市场同步打卡美食,菜市场逐渐成为城市的“新地标”。与此同时,菜市场呈现出的社交、“一站式配齐”等特点、功能,也在“治愈”年轻人。

“大清早,这里是老年人的‘天下’;到10点以后,尤其是周末,年轻人都‘出动’了。”刘宇称,如今菜市场也成了年轻人的“社交场所”,他们经常结伴出行,边聊边买,为周末或假日出游挑选美食。为此市场经常会推出一些主题节日,如“烧烤节”,满足年轻人的社交需求。“一些业户会接受生肉串、烤肉食材等烧烤类食品的预订,年轻人在休息日喜欢聚在一起搞户外烧烤。”与此同时,当年轻人在各类社交平台上看到新菜品想尝试烹饪时,也会跑到菜市场寻找原材料。“一

些超市里少见的调料,年轻人会来菜市场里找。”刘宇称,现在菜市场提供“一站式购物”,为想做菜的年轻人提供原材料、调料、摆盘等一系列商品,为不想做饭的提供即食类食品,就连海鲜都可以现场加工。

如今,菜市场里囊括“四海之味、八方美食”,也蕴含着“家的味道”。中国人擅长用食物来缩短他乡与故乡的距离,一些外地在哈尔滨工作的年轻人正在菜市场寻找“家的味道”。“像奶白菜、金耳、鸡枞菌等,很多南方顾客来买。”菜市场经营蔬菜的李先生告诉记者,来他这里买南方菜的顾客中,一半以上是南方人,他们愿意买一些菌类的食材煲汤或制作清淡的小炒。在大众点评的笔记中,“治愈”是许多年轻人提到菜市场的关键词,治愈的不仅是思乡之情,也有对“烟火气”的向往。“看到摆得整整齐齐、五颜六色的蔬菜水果,感觉好‘治愈’。”在市民孙媛看来,去菜市场最大的乐趣在于“讨价还价”,“超市购物是一个‘流水化’的过程,选商品、看价格、放入购物车、去结账,其间

基本不用和任何人交谈,但在菜市场就不一样了。”孙媛告诉记者,在菜市场你能靠“嘴甜”让老板抹个零,能让和你相熟的阿姨送你一根葱,还能听到那句“又来买菜了”。

在很多年轻人看来,菜市场中新鲜的瓜果梨桃、活蹦乱跳的鱼虾、现做现吃的美食、老板的一句“今天买点啥”,正是自己在工作和学习之外的“新鲜生活”,他们在菜市场的“烟火气”中寻找生活的乐趣,感受城市的魅力。

