

“城”就美好网红美食

康樱市集焕发新活力

文 / 记者 曹香玉 肖乐鑫 康家辉 图 / 资料



菜场作为连接千家万户餐桌的重要纽带,承载着居民对美好生活的向往。秉持着“把最好的资源留给人民”的宗旨,徐汇区聚焦“强管理、优环境、拓功能”,推进标准化菜市场升级改造,让市民家门口的“小菜场”发生了“大变化”。徐汇区融媒体中心联合徐汇区商务委,聚焦这一民生关键,推出系列报道。

在当今便利的全民网购时代,大家通过各类线上平台轻松实现“一键买菜”,线下传统实体菜场则面临“保障经营”与“生存突破”的双刃难题。位于徐汇区百花街的康樱市集是附近社区居民线下买菜的主要市场。随着数智网络对线下生活服务的普及,这座传统线下市集也顺势进行了一番升级改造,焕然一新。

康樱市集不仅满足了周边居民日常食材采购的需求,更承载着整片社区的历史记忆与烟火气息。此次改造不同于常见的整体拆除与重建模式,而是通过调研社区民生,不忘烟火记忆的初心,活化原有建筑,向老市集注入新活力。

古朴韵味融合智能科技 打造便捷人文新体验

市集入口处,初代木牌匾得以保留,商铺门头与墙体统一设计翻新,彰显古朴韵味。内部采用桦木元素,开放架格和桦卯木顶为天花板增添丰富层次。陈列道具模块可灵活组合,为未来食品与生活方式展示及陈列美学营造提供更多可能。新市集以“带樱的才是新鲜的”作为核心市场理念,运用带樱胡萝卜、兔子等卡通视觉元素,提供便捷指引,为市集带来新鲜灵动的气息和人文关怀。

“我是1998年搬过来的,看着这个菜市场建起来,现在改造之后干净很多,我们也逛得舒服。”市民杨阿姨表示。在康樱市集卖了十多年水产的摊主告诉记者:“我们之前装修比较简陋,原先柜台是平的,上面放着泡沫箱,平时随便摆摆。像卖大闸蟹的时候,螃蟹爬来爬去,不方便顾客挑选。现在都改成玻璃柜了,方便之后分类摆好大闸蟹。”

此外,康樱市集紧跟时代潮流,安装智能化设备。智能电子秤能让交易双方看到产品价格和称重数据,商家也得以提供更多样化、更便捷的网络支付通道;通过电子秤屏幕或直打小票更清晰地展示商品单价、追溯信息,让采购过程更放心。同时,市集正中的智能电子大屏

实时显示菜价变化、高流量商铺、人气商品交易量等信息,使市集管理更加透明,居民购物更加省心。

康樱市集总经理王仁杰表示,市集还引入了“互联网+农贸”模式,开通线上下单渠道,居民可通过自有微信小程序注册会员,获得抵用优惠券。康樱市集自有商户品类齐全,共计1500余种商品可供居民足不出户,在手机各大外卖平台购买,或配送到家或来店自提。“真正做到让利于民,普惠大家。”

社区里的“美食街” 体验舌尖上的地域风情与文化遗产

记者看到,市民们认真挑选着蔬菜,他们告诉记者:“这里许多菜都是一般生鲜超市少见的真正本地菜,新鲜又好吃。”这些扎根于社区的农户不仅为市场带来了生机,也为消费者提供了更多健康、绿色的选择。

更令人期待的是,康樱市集不仅仅局限于生鲜销售,它还汇集了众多老字号及网红美食,打造了一个融合传统与时尚的“15分钟便民生活圈”。

市集西门边有来自苏州老字号非遗小吃“朱新年点心店”,主要经营制作汤团、馄饨、面点等苏式传统民间美食。据介绍,康樱市集店是目前在上海的第一家分店,市民可足不出户就能品尝到原汁原味的地道苏州美食。

市集南边的胖子烤鸭店是“排队王”人气小吃,每到烤鸭用餐时段就大排长龙,若逢中秋或节假日则更是“一鸭难求”。这家是地道的南京金陵烤鸭,用的是老式烤法,最大程度“炼”出鸭子本身的肥美鲜香,配上加了芝麻的卤汁,更是喷香美味。

市集后街还聚集了小修小补便民服务和各类特色小吃店铺,例如深受周边学生喜爱的椒盐排条店,口味怀旧还原儿时滋味,还有包括烤鸡、小龙虾、客家小炒等各色美食。临近傍晚,这里的烟火气也将更加浓厚。

