

看世界

传统市场不“传统”

市井生活与旅游文化结合的倾向很大程度上代表了旅游业转型方向。专家判断,未来将有越来越多的人放弃单纯的景点游览模式,“用味觉和触觉的深层次体验,触摸一个地方真实的面庞”。得益于此,既保留了“古早味”又融合了新元素的韩国传统市场,重新赢得了年轻人的喜爱。

最近,韩国传统市场越来越受欢迎,其中一些知名度较高的地方,即便在工作日的下午也会人满为患。传统市场究竟有怎样的吸引力呢?

近两年,很多住在首尔的年轻人一到星期五下班就会和朋友们一起冲向首尔各大传统市场,目标主要集中在比较有名的胡同市场;到了休假季,范围则会进一步扩大到京畿道和江原道。

电视综艺节目起到了出色的“导游作用”,社交网络平台的“种草”功能也功不可没。笔者打开手机尝试了一下,输入“市场美食店”“市场游戏”“市场参观”后,数不清的实景“探店”体验立刻挤满了屏幕。

对于这种现象的出现,一种比较有代表性的观点是,在新冠疫情流行的那几年,人们的活动范围被大大限制,一些蜗居在自家附近的胡同市场开始受到关注,人们纷纷尝试并逐步习惯在小区周边深度体验曾经被自己忽略的生活日常。旅游行业专家进一步分析认为,市井生活与旅游文化结合的倾向很大程度上代表了旅游业转型方向。这意味着,未来将有越来越多的人放弃单纯的景点游览模式,“用味觉和触觉的深层次体验,触摸一个地方真实的面庞”。

韩国文化观光研究院发布的《2023年至2025年旅游趋势》肯定了这种倾向。报告中公布的国民认识调查结果显示,游客最喜欢的旅行不是“访问自然景观旅游地(17.3%)”,而是“通过深度旅游接触当地文化(27.5%)”。在2023年发布的《2023年旅游趋势展望问卷调查及数据综合分析》

中,“本地旅游”与“户外休闲旅行”“农村旅行”“环保旅行”“停留型旅行”“兴趣旅行”一起被选为6个最有潜力的旅行主题。就此,韩国观光公社专家表示“对更重视个体感受的价值消费的关注度正在增长”“比起传统意义上的观光,年轻人表现出更倾向于通过在旅游目的地吃、住、玩来体验‘新日常’的趋势”。

说到体验“新日常”,各地区的传统市场自然当仁不让。BC信用卡新金融研究所分析了从2019年到2023年位于首尔、仁川、江原、大邱、釜山、忠南、济州等地的15个主要传统市场的销售数据。结果显示,传统市场的访客比5年前增加了42%。研究所相关人士表示,原本习惯在商超和普通餐厅消费的顾客群体,有相当大一部分人流入了传统市场,特别是二三十岁年龄段顾客的访问量激增。这也成为传统市场销售额上升的主要原因。

不仅是韩国人,外国游客贡献的销售额也呈放量增长态势。2023年上半年,外国游客在韩国传统市场的消费额与2021年同期相比大涨7倍以上;与疫情刚刚暴发的2020年相比也增加了65%。

随着韩国年轻一代访问传统市场频次增加,年轻的品牌和年轻一代的创业者也被吸引到了传统市场,带动店铺结构发生巨大改变。例如,位于首尔的广藏市场,由于在电视综艺节目中频频曝光,俨然已经成了新崛起的旅游景点。不过,与以往相比,该市场的氛围已经明显不同;在以明太鱼汤闻名的老铺旁边,开起了挂着彩色招牌的炸货店;传统海

鲜酱店旁边,也出现了年轻人喜爱的“五百元面包店”。

在广藏市场的中心位置,有一处叫作“365日集市”的区域非常醒目,这里是专门为顾客提供新体验的特别企划空间。该区域分为4层,1层是以韩国传统酒为主打商品的体验店;2层是采用高品质食材并配合独家菜单的“美食厨房”;3层是办公区域;4层则藏着在其他传统市场上很难见到的主题酒吧。由于这里的氛围实在独特,尽管菜品价格不菲,但还是成为首尔年轻人聚会和约会的好去处。

首尔面积最大的传统市场京东市场与韩国最大的药材市场毗邻,曾经是中老年人集中的地方。如今,这里同样显现出朝气。比如,星巴克对20世纪60年代建造的京东剧场进行了改造,全新的“星巴克京东1960店”已经于2022年底开张。店面既保留了当年的“古早味”,又融合了不少新元素,堪称新老结合的时尚典范。很多老年人都会携儿孙前来,坐在充满现代工业风的空间中追忆往昔。

随着传统市场的“人气”越来越旺,一些“嗅觉”敏感的韩国老牌企业也投来了关注的目光。去年,济

州啤酒在广藏市场开设了“快闪店(指在商业发达地区临时设置的流动性店铺,又称‘品牌游击店’),开业3周就接待了5万多人。

LG电子也不甘落后,在东京市场开设了一家特色体验店。作为一个同样以复古为特色的体验店,该店展示了LG电子首次推出的黑白电视、冰箱、洗衣机等产品。正对2楼楼梯口的一整面墙还设置了LED显示屏,放映京东市场的旧貌和各季节的主题影像等。

总体上看,韩国的传统市场好像继续“传统”着,但又似乎不再那么“传统”了。可能正是这种对传统的“若即若离”,才使它们重新焕发了青春吧。



杨明

前瞻

陈益彤

2024年伊始,自然灾害不期而至。1月1日,日本石川县能登半岛发生7.6级地震,地震引发火灾和海啸,当地死亡人数不断攀升,道路、建筑受损严重。对于久经自然灾害磨难的日本来说,抗灾“能力储备”再一次遭受巨大的考验。

位于太平洋火山带的岛国日本,因其特殊的地理位置和地质构造,经常面临地震、海啸、台风等自然灾害的威胁。回顾历史,1923年关东大地震达7.9级,造成14万人死亡,是日本死亡人数最多的灾害之一。1995年阪神大地震达6.9级,造成6400人死亡。2011年“3·11”大地震,震级9.1级,是日本有记载以来最强地震,造成1.5万人死亡。地震还引发海啸,并酿成福岛第一核电站核泄漏事故。

灾难只是开始。自然灾害不仅会对当地人民的生活安全构成威胁,还会给基础设施带来巨大损失,并严重影响社会经济的正常运转。

正因为如此,日本长期以来高度重视防灾减灾工作,也积累了一定的经验。关东大地震后的1925年,日本成立地震研究所,这是世界最早研究地震的机构之一。20世纪20年代末,日本政府开始着手加强建筑的规范性,并制定了一系列标准和法规,尤其是关注学校和公共建筑的安全性。1961年,日本制定了灾害对策基本法,明确了政府在灾害预防、准备、响应和恢复方面的职责。自阪神大地震起,日本进一步加强紧急救援和灾后重建力度,在神户等受灾地区推动大规模老旧建筑抗震改造工程,进一步提升抗震设计标准,要求建筑物必须能够承受特定强度的地震。按照规定,建筑物所使用的材料,如钢材、混凝土等,必须符合特定的质量和耐久性标准;建立紧急救援队伍;强化地震应急响应系统等。此外,“3·11”大地震引发了日本对于核电站等关键设施安全标准的关注。

为应对突如其来的地震灾害,日本着力构建地震监测网络。目前,日本气象厅运营的地震预警系统已经能够在地震前几秒至几十秒向公众发送预警信息。

日本还利用AI和大数据技术分析地震数据。不过,仅就目前的技术而言,AI预测还不太靠谱。在本次石川县地震中,日本气象厅曾发布消息称,1日晚间石川县将再次发生地震,一度引发恐慌,但之后表示是误报。可以想见,提高信息的准确性将成为日本在今后一段时间内重点攻关的难题。

此外,对于灾害的次生影响和后续处置工作也值得关注。目前,日本核污水排海事件远未平息。据日本放送协会(NHK)2023年12月18日报道,东京电力公司称,福岛第一核电站第四轮核污水排海将于2024年2月下旬开始,排海总量预计为7800吨。而此次石川县地震后,志贺核电站外部供电系统出现故障,其“乏燃料池水(乏燃料即燃耗深度已达到设计卸料标准的燃料,安全贮存方式包括干式贮存和湿式贮存。其中,湿式贮存是指在水或其他液体中贮存)”由于剧烈晃动溢出。此外,新潟县一核电站也出现了乏燃料池水溢出现象。对此,日本原子能规制委员会表示,监测结果显示核电站周边辐射强度处于正常水平,放射性物质未对外部产生影响。然而,不可否认的是,即便专业机构一再确认其安全性,无论是生活在当地的人们还是国际社会依然高度担忧。

从日本抗灾减灾的经验和教训看,抗灾减灾无疑是一项系统性工程,政策制定、科技研发、社会动员、人员培训、物资储备等缺一不可。除此以外,从一次次防灾减灾工作中汲取经验,不断完善应对机制也必不可少。仅就日本而言,面对灾害时,处理好自己的“家事”还远远不够。作为太平洋上的岛国,日本的一举一动都牵动着整个国际社会的神经。如何在抗灾减灾的过程中更多考虑自己理应承担的国际责任,也是严肃的课题。



肖瀚

脑洞

不妨种蘑菇

粮食安全关乎全球稳定、人类福祉,但直至今日,全球粮食安全形势依然严峻。

联合国粮农组织发布的最新一期《世界粮食安全和营养状况报告》显示,目前,全球约有饥饿人口7.35亿人,高于2019年的6.13亿人;陷于粮食不安全处境的全球人口占比从2019年的25.3%大幅增长至2022年的29.6%。新冠疫情暴发以来,全球面临严重粮食不安全风险的人数从疫情前的53个国家的1.35亿人增加到2023年的79个国家的3.45亿人,多达7.83亿人面临长期饥饿威胁。

有没有什么办法能够缓解这一问题呢?

最近,世界经济论坛网站上刊发了苏格兰斯特灵大学的一篇研究成果。该团队给出的解决方案是“种蘑菇”。他们认

为,蘑菇可以有效缓解全球范围内的粮食短缺和健康问题。一方面,蘑菇在食物界中的生态位虽然低于肉类、鱼类,但高于主粮和蔬菜,营养非常丰富;另一方面,蘑菇不与粮食争地,不与地争肥,不与农争时,能有效规避用地矛盾。

就拿南美洲来说。近年来,一些南美洲国家为了开垦耕地,大量砍伐雨林。数据显示,仅2020年前7个月,在亚马孙雨林,就有1.32万平方千米的雨林消失,面积相当于17个纽约。要知道,亚马孙雨林一直以来都被称为“地球之肺”,不仅在气候调节方面发挥着重要作用,而且在生物多样性保护方面也意义重大。但问题是,假如不砍树,耕地从哪来?大家吃什么?

此时,斯特灵大学的方案就派上用场了。蘑菇与树木是共生关系,这意味

着种蘑菇根本不需要砍树。不仅如此,蘑菇的菌丝还能帮助树木从土壤中吸取养分,养护森林。目前,斯特灵大学团队已经列出了一张清单,其中包括几十种可食用菌类。按照他们的方案,假如能在全球所有林区都种植这些蘑菇,那么每公顷林地每年大概可以收获1000公斤至3000公斤蘑菇,全球产量加起来能养活1900多万人。

事实上,还有很多国家的专家和业内人士也很看好种蘑菇的前景。

比如,非洲联盟委员会就对此颇为关注。在2021年举办的菌草援外20周年暨助力可持续发展国际论坛上,非盟委员会有关负责人高度评价了菌草的意义。

菌草是一种来自中国的高新技术,本质上就是用草来培植蘑菇。根据资料,目前,亚洲、非洲和南太平洋的100多个国家

和地区已经引进了该项技术,非洲的卢旺达、莱索托、南非、马达加斯加、厄立特里亚、刚果共和国和尼日利亚等国家已经开始推广,卢旺达、莱索托和中非共和国还建立了专门的示范中心。这位负责人还表示,如果能在非洲更多国家和地区普及菌草科技,非洲粮食安全一定能得到极大缓解。这也是该机构未来一段时间内的工作重点。

中国工程院院士、吉林农业大学教授李玉也持类似观点。作为一名长期致力于菌物科学和工程产业化研究的专家,李玉认为,当前的农业主要是二维农业,即“种植业+养殖业”,如果能够把以食用菌为代表的培植业加上,就可以形成三维农业。不仅如此,种粮产生的秸秆、米糠废弃物,养鸡养猪产生的粪便,均可以通过菌类转化为天然肥料,养护地力,形成真正的循环农业。

由此看来,种蘑菇还真是个不错的选择。过去想到粮食安全,人们的解决思路都是怎么增加产量,未来的解决方案有可能是增加新的品种。



本版编辑 韩叙 杨啸林 美编 高妍 来稿邮箱 gjb@jirbs.cn