

# 平价菜市场开进地铁站

## ——湖北农贸市场新样态调查

本报记者 柳洁 董庆森

菜市场不仅是民生所需，也是感知城市风土人情的“综合体”。在超大型城市治理中，怎样让满载烟火气的菜市场在不断延展其社会服务功能的同时，更好满足市民消费需求，为大家提供生活便利，与城市发展同频，正成为城市精细化治理的关键一环。

红彤彤的辣椒、绿油油的丝瓜、水灵灵的藕带……武汉地铁洪山广场站地下空间负一层商业街的平价菜市场里，菜品琳琅满目。每天早晚高峰，前来买菜的市民络绎不绝，他们中有过路的乘客、遛弯儿的老人，还有上下班的白领。

去年12月，营业30年的武汉市武昌区小东门菜市场闭市、拆除。武汉地铁集团拿出地铁洪山广场站近4000平方米的地下商业空间，重新装修打造了武汉首个地铁站内平价菜市场——百大鲜生洪广市集，承接原菜市场商户。

这个地铁站菜市场今年2月1日正式开业，试运营4个月，截至5月30日，入驻商户达130家，客流量逐日攀升，单日成交量突破1.5万笔，成交额超过20万元，实现平稳运营。

### 老摊主重聚新空间

地铁洪山广场站位于武昌洪山广场地下，出入口众多，日均客流量超400万乘次。其中，东广场B出口通道两侧建有约6400平方米的地下车商业街。

5月30日一大早，记者在现场看到，商业街两侧店铺均已开始营业，人流如织，百大鲜生洪广市集的招牌尤其醒目。市集内，灯光明亮、地面干净、柜台整洁，“码菜”讲究。整个市场分为蔬菜区、鲜肉区、水产区、水果区、冰鲜区、烘焙区和炒货区，功能划分科学合理，整体格局宽敞大气。每个摊位的电视屏幕上滚动播放着当天的参考菜价：卤猪头肉90元/公斤，老母鸡49元/公斤，带肉筒子骨34元/公斤，清水虾8元/斤……价格与其他农贸市场基本一致。

上午9时许，第一次到这里买菜的雷庆仙奶奶转了两圈，终于找到了十几年交道的老摊主胡家林，高兴得不拢嘴：“胡师傅，称一斤青菜。”她说，胡师傅卖的菜干净，从不缺斤少两。临别时，她向胡师傅打听原来卖面食的摊位，随后顺着胡师傅指的方向走到湘面坊摊位：“给我称4元钱凉面，6元钱饺子皮。”她告诉记者：“买菜主要图个放心。”

在蔬菜区入口，吴记孝感米酒摊位占据着核心位置。摊主闵翠花介绍，自己与丈夫吴和平来自孝感，28年前就随公公、婆婆到小东门菜市场卖米酒。因为米酒用料足、工艺好、味道纯，颇受周边老顾客喜爱。去年年底小东门菜市场关门后，生意一下子没了着落。听说洪山广场地铁站内要建菜市场，她第一时间来考察：“这里距离小东门菜市场只有1.5公里，老客户都愿意过来，还靠着地铁2号线、4号线，可以吸引新客户。”

“我们实行商业广场化管理，借鉴浙江省杭州市西湖区文二路菜市场的经营模式，应用到地铁商圈。”百大鲜生项目经理马成文说，百大鲜生洪广市集的蔬菜日均从蔬菜基地直接运来，各种蔬菜价格与其他同类市场相比更加便宜。

精品虾蟹摊主戴毅经营水产品已有20年，也是从小东门菜市场搬到地铁菜市场的。目前正值龙虾销售旺季，她的爱人每天凌晨4点半从潜江拿货，她再把货理好；平时能卖800多斤，双休日可卖千余斤。“我们主要走量，保证品质，顾客觉得好吃再来。”

“菜市场有120余家是小东门菜市场原摊主，相识相知10多年了，大家又重新聚在地铁菜市场，机会十分难得。”范范海鲜摊主范新朋认为，大家好才是真好。给顾客多称点，让一点利，别人买得舒服，自己也舒服，这是大家的共识。

### 一举三得的好事

程一夫是武汉地铁资源经营有限公司洪山广场站东广场地下商业街的项目经理，据他介绍，去年得知小东门菜市场关门后，该公司曾对接菜市场商户事宜开展讨论，最后形成共识：开办平价菜市场既能服务社会民生，又能解决菜农就业问题，还能盘活国有资产，这是一举三得的好事。

武汉地铁资源经营有限公司迅速行动，积极与当地政府部门对接，并与商业街承租方一起选定百大鲜生超市（湖北）有限公司来负责菜市场的建设、招租与运营。

武汉地铁资源经营有限公司董事长、总经理刘军介绍，地铁引入菜市场在武汉是首次。随着轨道交通运营里程达到486公里，武汉地铁日均客流量超过400万乘次，地下商业可以解决上班族各种生活需求。以前多以商业店铺为主，有咖啡店、奶茶店、品牌快餐等，此次本着“应租尽租”原则引入生鲜市场，只为满足更多乘客的多层次需求。

提起菜市场，卫生状况最引人关注。走进百大鲜生洪广市集，记者并未闻到浓重异味，地面干爽整洁。

马成文介绍，他们耗时3个月对原有空间进行针对性改造。比如，菜市场水产区对上下水设施要求较高，仅防水就铺了5层，确保不会出现渗水漏水现象影响地铁运营安全。此外，由于市集处于洪山广场地下，地下停车场限高导致大型冷链车无法进出，只能在路面停车卸货，增加了转运成本。为此，百大鲜生出资购买电动平板车供商户使用，同时组织转运小队，每天帮助商户运货。他们还将对通道间进行改造增设货梯，进一步方便菜市场货物运输。

马成文说，由于是在地铁站运营菜市场，他们更加注意环境卫生，每天会安排足够的人力巡回保洁；对商户加强垃圾入桶宣传；运用AI监管，当地面出现垃圾时，可以自动识别预警，确保保洁人员第一时间到场清理。

地下空间比地上更凉爽。蔬菜讲究保鲜，地铁物业属于室内，菜市场内中央空调保证室内四季恒温，新风系统的全场布局让室内空气流通，客流仪可以监测实时人流量，360度全



百大鲜生洪广市集是武汉首个地铁站内平价菜市场

● 面积近4000平方米 ● 今年2月1日试运营  
● 截至5月30日  
入驻商户 —— 130家  
单日成交量 —— 突破1.5万笔  
成交额 —— 超过20万元

### 调查手记

## 精细治理 传递城市温度

柳洁

今年年初，武汉首家地铁菜市场落地洪山广场地铁站，主打一个“便利”和“亮丽”。在拥有30年历史的武昌小东门菜市场闭市、拆除后，众多商户整体迁移至此，既有回头客又添新顾客，市场生意相当红火。

城市“向下”探索，是为了减轻地上承载的交通、环境等压力，同时给市民带来方便。平价菜市场“开”进地铁站，让都市白领和周边居民在下班途中就能顺道买点菜，享受触手可及的便利。菜市场也成为很多年轻人热衷的打卡地，挑挑拣拣里藏着最实在的快乐与幸福。

发展地下商业体，近年来越发展成成为地铁经济的重要组成部分。为此，很多城市在设计、建设地铁项目之初，就会预留大量商业空间，比如小商品商铺、餐饮店等。应该说，不少城市以地铁站为依托的地下商业综合体，已经成为当地最具活力的消费打卡地之一。但不可否认的是，就整体而言，地铁商业空间的闲置率仍不低。武汉地铁菜市场的新尝试，既能解决地铁商业空间闲置率的问题，又能让菜市场焕发新活力，是一举多得的好事。

菜市场的搬迁、改造、升级，依然要紧紧围绕“以人为本”来展开。挂上深受年轻人喜爱的文创招牌，买菜之余还可以喝咖啡、购书籍，引入花店、裁缝铺、理发店满足民众小需求，打造文化活动室、老人活动中心等公共空间……焕发新生的菜市场，不仅环境整洁明亮，而且注重从生活便利出发，延展其社会服务功能，更好满足消费者多元化、个性化消费需求。

镶嵌在街头巷尾的菜市场，是了解一座城市最直接的地方。热闹的菜市场，不仅是充满烟火气的民生空间，也是感知城市文化、风土人情的“生活综合体”。期待更多的菜市场展现出精细化的治理水平，继续传递城市温度和生活态度。

5月30日，在引入智慧管理系统的地铁菜市场，通过智能秤和大数据平台，消费者可以清晰地了解到商品的价格、来源等信息，购物更加透明、放心。

本报记者 柳洁摄

天候无死角视频监控……这些都保证了市场安全。记者注意到，这个地铁菜市场还引入了智慧管理系统。通过智能秤和大数据平台，消费者可以清晰了解商品价格、来源等信息，购物更加透明、放心。

在惠隆乡村土猪肉摊位，一位顾客买了近400元猪肉，扫码付钱后，摊主给顾客递过来一张小票，票上有摊位编号、摊主姓名等信息。摊主介绍，这里每个摊位随时欢迎顾客复核。从开业第一个月每天卖一头猪，到目前每天卖3头猪，这位摊主已恢复到原有经营水平，消费者三分之一为回头客。

### 寻常市井更贴心

记者发现，与平时逛的菜市场相比，这个地铁菜市场更多了些文创年轻元素。在蔬菜区，几乎每一步都能遇到一些俏皮的招牌，芝士菜大派、世博群菜、菜香世家等，以及“提起口袋里的菜，菜品多多”。这些招牌灯光五彩绚丽、语言幽默俏皮，非常适合打卡拍照，颇具“网感”。

“去一个城市，去看它的菜市场，才和这个城市有‘肌肤之亲’。近年来，短视频平台带火全国不少城市的农贸市场。比如在哈尔滨，拥有百年历史的道里菜市场就成了“网红”景点，旅游高峰期时，菜市场不得不出动保安控制人流，仍然难挡游客的热情，最火爆时单日客流接近百万人次。

在武汉地铁资源经营有限公司看来，洪广

市集同样具备潜力。刘军介绍，小东门菜市场是武汉市颇有代表性的菜市场之一，也是社交媒体平台上的热门打卡地。如今市场整体迁移至地铁站里，交通更便利、环境更优美，还有一批招牌老店锁住了烟火气。这里除了能够服务周边居民日常买菜，还能让更多年轻人和外地游客感受武汉市井的氛围。

顾客包静说，她每周五坐地铁从洪山广场站下车，让爱人带着孩子在菜市场集合，全家一起采购双休日食用的肉和蔬菜。除传统食材外，这里还有各种熟食、小吃和特色糕点，满足了市民多样化需求。老食馍摊位刚引进一个月，顾客就每天排成长队。顾客张睿排队1个小时，买了5个鲜肉包、5个荞麦包、1袋小笼包、1袋奶馒头。他说，吃了很多老年食馍，就爱这一口；每两天就要来买一次，自己家买一份，给朋友带一份。无论是想要烹饪丰盛菜肴的家庭主妇，还是想要解决午餐的上班族，都能在此找到满意的美食。

目前，湖北省计划启动新一轮农贸市场升级改造工作，聚焦群众关切，从完善网点布局、优化市场空间、鼓励建设可视化系统、关注老年人及特殊群体需求等方面出发，促进农贸市场与多业态融合，打造有温度的公共空间和便民功能齐全的邻里中心。湖北省商务厅相关负责人表示，今年计划完成改造新增90家农贸市场，打造20家邻里中心，进一步提升人民群众获得感、幸福感、安全感。

# “零钱包”好用吗

本报记者 温济聪

“零钱包”的忠实使用者。他在体验兴业银行“零钱包”服务时高兴地说，有了这个“零钱包”，节省了很多兑换时间，给老年人和外籍游客找零方便多了，也让游客来大连旅游更加便利。

出租车是重要的出行交通工具，帮助出租车司机解决零钱垫付困难，是优化现金支付服务的重要内容。人民银行大连市分行以“零钱包”为抓手，多措并举攻关出租车司机“找零难”。中国人民银行大连市分行货币金银处处长钟相介绍，一是打好“机制牌”，建立银行与出租车企业一一对接等4项工作机制；二是打好“调研牌”，摸清出租车行业底数；三是打好“宣传牌”，为出租车司机讲解“零钱包”功能及兑换方式；四是打好“渠道牌”，在大连北站、大连机场等重要交通枢纽为流动出租车司机发放“零钱包”；五是打好“服务牌”，组织各银行持续优化网点零钞兑换服务。截至6月25日，大连市累计发放出租车司机“零钱包”近3.2万个。

普通市民对“零钱包”同样有需求。5月16日，家住中山广场附近的姜天红来到附近的工行网点办理“零钱包”业务。“之前在农贸市场看到工行员工宣传‘零钱包’，我也来办理试一试。”邢晓明是中山广场附近一家餐饮店的员工，

据他介绍，交行大连分行营业部经常来他们店办理“零钱包”，给顾客找零钱更方便了。

虽然“零钱包”业务取得了显著成效，但也有部分市民游客建议，进一步根据需求导向精准施策、靶向发力，各大银行应建立常态化“零钱包”服务机制。

进一步提升农村地区现金服务水平。农行大连市分行副行长李爱华表示，他们在全面推广“零钱包”的基础上，重点关注农村地区、偏远地区和现金服务薄弱区域，通过开展“零钱包”下乡和零钞“定点兑换”等系列活动，及时化解现金服务过程中的漏点、难点、痛点，提升农村地区现金服务水平。

着力提升对外业务服务水平。商务部国际贸易经济合作研究院副研究员朱思翊建议，大连作为国际化城市、沿海开放城市，近年来对国外游客的吸引力有所增强，应建立常态化机制，更好服务境外人士的现金兑换需求。

工行大连市分行副行长王刚刚表示，他们采用标准化及定制化相结合的方式，封装一定金额人民币零钞到“零钱包”，实现多场景快速兑换。该行全辖148家网点科学配置网点备付现金，确保每日营业前小面额现金备付充足；定制“双语

版”“商户版”和老年“大字版”特色“零钱包”，同时设置小面额兑换、“零钱包”兑换绿色通道，确保有需求的商户、外籍来华人员和老年客户即来即兑，提高兑换效率和服务质量。

中行大连市分行也充分发挥外汇专业银行优势，为外币兑换点、酒店等涉外场所足量供应零钱，设立零钱兑换点，做好境外人士进入大连后的现金兑换服务。

建行大连市分行渠道与运营管理部总经理陈丽珍表示，他们持续创新打通现金使用的难点、堵点，畅通零钞线上预约、做好ATM现金自助机具10元小面额取现改造，推出多元化零钞兑换举措，不断提升现金支付便利化水平。

钟相表示，人民银行大连市分行将指导银行切实承担起网格化工作责任，主动提供精准化现金服务，着力构建长期、可持续的现金服务长效机制，为来华人员、老年人以及有迫切小面额现金需求的小微商户等群体提供持续、多样化服务。同时，进一步完善农村现金服务体系，以“零钱包”服务为切入点，畅通乡村现金服务渠道，优化现金收付环境。

本版编辑 王薇薇 郎冰 美编 高妍



大连市民在工行大连市分行中山广场支行办理“零钱包”业务。本报记者 温济聪摄

在主会场和嘉宾指定入住酒店设立5个综合服务区，提供外币现钞兑换、外卡取现、零钱包兑换、支付业务体验咨询等全天候综合支付服务……2024大连夏季达沃斯论坛召开期间，大连首次将便捷支付服务指引加入来宾服务手册，支付服务全面升级。

这是大连持续聚焦老年人、境外来华人员、出租车司机、小微商户等用现大户，不断提升金融便捷支付服务的缩影。今年以来，人民银行大连市分行加大力度，针对重点场景，充分发挥现金兜底作用，加大人民币“零钱包”投放力度，满

足不同群体的多样化支付需求。截至6月25日，大连全辖已发放“零钱包”近23.7万个。“零钱包”的应用效果如何？常态化服务机制如何更加完善？

5月份和6月份，国际中足联足球世界杯、2024辽宁省高品质文旅融合发展大会、2024大连夏季达沃斯论坛等重要会议和赛事“光顾”大连，文旅热度持续升温。为便利特殊群体，大连各商业银行均提供人民币现金“零钱包”产品兑换服务，其中标准化“零钱包”为300元。魏子强是一名普通的大连出租车司机，也是