

1921

2021

百年风华正青春 幸福征程再启航

庆祝中国共产党成立100周年
The 100th Anniversary of the Founding of
The Communist Party of China

学党史 悟思想
办实事 开新局

从“马路菜市场”到“创五星菜场”

南门菜市场华丽转身提升老城区品质

[现捕现售] 这里藏着瑞安“老饕”的情怀

提起藏在原南门菜市场的美味，瑞安“老饕”们可谓“门儿清”。下午开市时，不少人专程驱车前往采购。“这里的海鲜很鲜，都是现捕现售的，有时候还会碰到‘呱呱’叫的活的‘子梅鱼’（音译），肉质细腻，很适合给小孩、孕妇吃。”家住外滩佳园的张先生告诉记者。

俗话说：靠山吃山，靠水吃水。瑞安临海，飞云江贯穿全市，渔业资源丰富。在原南门菜市场内，海蜇、带鱼、墨鱼、梭子蟹等瑞安海味“五珍”比比皆是，蛸螞、龟脚、赤虾、藤壶

等鲜货也随处可见。“不仅海鲜新鲜，卤味熟食、三鲜拌菜等都很有名。如果家里有晚宴，那么下午去南门买些时鲜海鲜，差不多已经是老城关人的习惯了。”张先生说。

鲜货集聚的南门菜市场是怎么形成的呢？《瑞安市志》记载，瑞安境内靠近沿海滩涂的村落，渔民有到滩涂赶潮捉虾、蟹、小鱼的习惯，量少，类多，捕捉后即送至附近集市出售或自售。县城在清末设菜市场，20世纪50年代初，人民政府拨款整修，扩大县城的大沙堤、南门、后门街、三港殿

等菜场。1951年，我市在城关南门开辟水产品交易市场。

“在我的印象里，南门菜市场算是瑞安城关较老的菜市场之一。20世纪80年代末，20岁不到的我外出做生意，总是会先到南门菜市场采购一番，鳗鲞、虾干、墨鱼干……这些干货带足满满一箱，然后带到外地做伴手礼，礼轻情意重，充满家乡的味道。”今年55岁、在吉林做生意的朱先生告诉记者。

区别于瑞安其他菜市场，原南门菜市场是下午开市。外出打渔的渔

民下午归来后，就直接把鲜货从渔船上搬到菜市场。刚开始的时候，鱼、虾、蟹等海鲜都是混在一起卖，后来根据市民的购物习惯进行分类。“来这里买海鲜的人，所求的不过一个‘鲜’字。如今交通发达，出远门前到南门菜市场买些鲜货，装进泡沫箱、放上冰块，再带上飞机，当晚就可以让外地的朋友吃上瑞安海鲜，外地朋友直喊‘新鲜’。”朱先生说。

从渔民自行售卖，到逐步形成菜市场，原南门菜市场记载了瑞安城关初期水产品交易的历史。

[马路市场] “脏乱差”带给居民烦恼

最繁华时期的原南门菜市场，从地图上看呈倒F型，从解放三期小区飞云东路开始，经安居街延伸到打绳巷，整个菜市场有店铺150余家。不少流动商贩嗅到商机，赶完早市再来赶午市，经年累月，原南门菜市场逐渐形成马路菜市场，“脏乱差”也成了原南门菜市场的代名词，给周边居民造成不少烦恼。

“原南门菜市场因为卫生、交通问题，遭到居民多次投诉。经过协调整改，卫生问题得以改善，但是交通问题有些难解。市场经营时段恰逢交通晚高峰，店铺占道经营把大路挤成小路，不仅行人出行不便，也导致救护车、消防车等特殊车辆难以进出，万一发生

意外，后果不堪设想。”曾担任玉海街道南门社区党支部书记的李咏梅告诉记者。

李咏梅介绍，2015年我市创建全国文明城市（卫生）城市以来，原南门菜市场成为整改重点。在2015年9月至12月期间，我市曾对无证摊贩、非法占道经营行为开展了3次大型专项整治行动，街道办事处、社区、市场监管、公安等部门出动百余人，拆除各类违章搭建物1000多平方米，投入资金30万余元，取得了阶段性的效果，拥堵现象一度得到改善。“但是整治的成果没能保留多久，不到半个月，又出现占道摆摊的情况，社区工作人员不断劝导，但是由于没有执法权，效果并不



理想。”社区难管理、物业难接手、城管难

持续，原南门菜市场的整改成了“老大难”问题。

[代表建议] 建设正规室内菜市场

农贸市场是城市文明的鲜活缩影，公共卫生状况折射出城市的公共文明程度。“多年来，原南门菜市场是我市卫生整治的难点，严重影响我市城市形象。”2016年，市人大代表李咏梅在我市“两会”召开期间，再次抛出原南门菜市场整改的话题，说出当地居民的心声。

2016年人代会期间，她建议有关部门加快南门广场的建设，建设立体式广场，即地下一层为大型停车场，地面一层为大型农贸市场，顶层为花园式广场。“告别‘马路菜市场’，釜底抽薪的办法就是建设正规室内菜市场，这涉及整体规划。”

她认为，该拆建工程具有极大的经济和社会效应：一是有利于城市建设、改善市容市貌，符合打造“品质之城”的需要；二是将南门露天杂乱的农贸市场迁入室内，形成大型规模市场，解决玉海街道南部片区群众日常生活的需要；三是有利于老弱贫困群体改善居住环境，提高生活质量。

群众有所需，人大代表有所呼，政府有所应。2017年2月，南门广场团块改造项目酝酿启动；2018年12月，项目开工建设，团块改造进入实质性建设阶段。



南门广场团块项目建设项目现场

[华丽转身] 打造省“五星级菜场”

农贸市场关系着“舌尖安全”，是窥见城市文明的镜子。近5年来，我市共投入资金1.83亿元，改造提升农贸市场45家，创成放心农贸市场29家，老旧市场“脏乱差”面貌得到显著改变。

为改善老城区居民“菜篮子”问题，新南门菜市场加快建设步伐，目前基础建筑已经基本完工，进入装修前的准备状态。根据相关规划，新南门菜市场总建筑面积约4500平方米，规划摊位（含店面）310间，涵盖水产区、蔬菜区、肉类区、南货区、熟食区等多个区域。

为打造“省五星级文明规范市场”，新南门菜市场还将引进国际一线农贸市场设计理念，建设新风系统、中央空调、排水暗沟、不锈钢台面等硬件

设施，手推车、休息区、洗手间、仓储区等配套齐全，打造现代化超市购物环境。同时，菜市场还将自带地下停车场，解决市民停车难题，让购物更便捷。为保障食品安全问题，菜市场内还将配备检测室，有效检测食品安全及来源追溯，让市民买得放心。

为了满足不同市民的需求，新南门菜市场顺应时代发展，在软件方面引入智慧管理系统，实现信息网络化和智能化。营业后，还将打造“网友下单、买手配货、骑手送货”的线上购物模式，方便市民随时随地购买，享受送菜到家的服务。

值得一提的是，新南门菜市场还将继续保持原南门菜市场的现捕现售特色，开设现捕现售区，免费供渔民使用，让市民买到最新鲜的海鲜，打造瑞



南门菜市场效果图

安鲜活水产品集中地。

作为招商引资项目，新南门菜市场建设立足民生，旨在改善市民生活品质。随着玉海历史文化街区建设的

不断深入，南门广场团块改造项目也将以现代化的姿态与玉海老城历史相呼应，助力我市申报国家级历史文化名城和国家4A旅游景区。

■记者 潘虹

国家卫生城市是我国城市环境卫生领域最高荣誉，是全国重要的城市品牌之一。2017年获评国家卫生城市之后，我市持续做好“后半篇文章”，抓整治、优管理、提素质，紧盯民生改善，提升城市品质，大幅提升城市建设管理和卫生健康水平。

玉海街道南门广场团块改造项目就是“后半篇文章”之一。该项目于2018年12月举行开工仪式，是当时我市老城区由政府主导的最大的旧城拆迁改造团块项目。整个项目占地面积54866.7平方米，改造后不仅有地下停车场，还将配套建设幼儿园、农贸市场、社区服务、养老物业用房等，大大改善民生居住环境。

在今年党史学习教育中，我市将民生实事项目办理作为保障和改善民生的重中之重，不断深化“党群连心·我为群众办实事”实践活动。目前，南门广场团块改造项目已经结顶，进入外墙装修阶段。作为国家卫生城市创建巩固的重点区域，南门菜市场进展顺利，基础建筑已经基本完工，进入装修前的准备状态，预计明年年底开始营业。建成后，该菜市场将引进国际一线农贸市场设计理念，打造省“五星级文明规范市场”。