

亲历

记者探访浙闽赣交界处江山廿八都古镇市集—— 赶一场集，享三省烟火气



■ 本报记者 唐逸涵 梅玲玲

“老板，来块热乎的铜锣糕！”“福建笋干、江西葛粉，都新鲜哟！”江山市廿八都古镇市集的烟火气异常浓厚，清晨8时不到就热闹起来。廿八都古镇“一脚跨三省”：南连福建南平浦城县、西接江西上饶广丰区，古镇市集位于三省交界处的核心地带，40余家店面、摊位依次排开，三省风物在此自然交融。

廿八都镇自古便是商埠与交通枢纽。2009年廿八都镇统一开发后，古镇市集在保留原生风貌的基础上，导入情景演绎等新业态。如今的古镇市集既是周边居民的重要采买地，也是旅游地标之一。

近日，我们来到廿八都镇，跟着江山摊主赶集卖豆制品、随江西籍演员招揽游客玩游戏、和市集管理员一起帮福建摊主解围，从中感触三省交界处古镇市集的活力。

豆腐工坊成网红打卡点

我们8时多赶到古镇市集，只见这里大红灯笼高高挂，处处洋溢着浓浓的年味。廿八都镇、福建浦城县盘亭乡、江西广丰区桐畈镇等地的周边村民都带着各自的乡土好物前来赶集，三省方言交织的吆喝声此起彼伏，好一派热闹景象。

来这赶集，绕不开本地地道风物，而豆腐正是标志性特产之一。于是，我们先来到市集上的豆腐工坊。60岁的摊主、廿八都镇枫溪村村民姜翰珊自豪地介绍：“早上7点我就开张了。别看我这间豆腐坊不大，可是镇上的网红打卡点，一年营业额上百万元。”我们闻言兴致更浓，迫不及待地

给姜翰珊做帮工，想解锁豆腐工坊的赚钱密码。

姜翰珊有一手做豆腐的好手艺：“我们的豆腐、豆腐脑和豆浆全是纯手工制作。来，先教你们认黄豆——这些是附近村民种的小山豆，出浆率高，做出来的豆制品特别香。”随即便磨浆，按照姜翰珊的指点，我们把泡发的豆子倒进磨眼，然后轮流推磨。可木架像是故意作对，推到一半就卡住，石磨也停止运转。姜翰珊重新调整木架方位后，石磨重新“吱呀”转动起来，乳白的浆汁顺着沟槽缓缓流淌。

此时，五六个游客已在石磨前排队准备体验。“这石磨跟我爸妈当年做豆腐的工具一模一样！”来自福建南平的刘先生对妻子说。体验结束后，夫妻俩又点了两碗豆腐脑。吃完后他们意犹未尽，又买了一些小山豆和豆腐脑。

姜翰珊边整理货架边向客人介绍：工坊每年要向江山本地、福建浦城等地的乡亲收两万多斤小山豆。面对游客的赞叹，姜翰珊笑着说：“市集上生意好的摊位不少。”

“来尝尝我们的葛根茯苓酥，都是现做现卖！”刚走出豆腐坊，一阵清甜的香气便裹着吆喝声扑面而来。我们循声望去，只见摊位前围着一圈人，64岁的老板叶光明正热情地招揽游客试吃。叶光明是江西广丰区桐畈镇人，不久前，他把原本开在金华的糕点小店搬到古镇市集上，“这里离家近，而且生意不错。”说起这些，他眼角眉梢都是喜气。

不少人是冲着游戏来的

来古镇赶集的常客，除了摊主、游人，还有一群古装NPC（非玩家角色）。走出豆腐工坊后，我们看到几位身着明朝服饰的NPC经过，身后跟着一群游客。“这是去玩游戏，古镇市集的游戏可是块活招牌，不少人是冲着游戏来的。”见我们好奇，叶光明主动介绍。

我们好奇地随着游客来到市集上最热闹的游戏点位——隆兴钱庄，见到了“掌柜”的扮演者谭笑星。他是江西上饶人，去年底加入古镇市集



NPC演员为廿八都古镇市集增添了喜庆气氛。

受访者供图



廿八都古镇市集红红火火。

本报记者 祝旖波 摄

的演员团队，实现了“家门口”就业。谭笑星一边打理“银票”一边介绍：市集上一共有15位扮成明朝人的NPC，每天先巡游热场，然后在豆腐工坊、文昌宫、隆兴钱庄等点位，引导游客开展投壶、猜方言、知识问答等游戏。游客赢了可以领“银票”兑换书签、挂件等奖品。“廿八都镇明清时就是三省交界处的重镇，游戏就是根据这个特性设计的，我们希望游客能在游戏中更了解廿八都镇的历史。”

我们提出想体验一下扮演明朝人组织游客玩游戏，眼见客人渐多，谭笑星招呼我们赶快换上明朝服饰，并大致交代了一番，然后带着我们在门口招揽游客。

“答题得‘银票’，有没有人挑战？”我们站在钱庄门前，手举“银票”大声吆喝。好几位游客闻声上前，成了首批挑战者。

按照此前谭笑星的交代，我们发问：“大家看，隔壁这家德春堂药店曾是廿八都镇最大的中药铺，它建于什么年代？”“清代！”有人迅速抢答。“回答正确，奖‘银票’二百两！”我们随即奉上“银票”，一群游客乐呵呵地笑了。

接下来，谭笑星指导我们变更题目、调整题目难度，游客参与的热情一直很高。不多时，我们手中的“银票”全都发了出去。

“我们不仅传递快乐和知识，也要为市集的兴旺‘添把火’。”谭笑星说。他曾辗转苏州、嘉兴等地工作，两年前加入这个NPC团队，收入稳定，而且空闲时就能回家。

“心安定了，就有更多精力琢磨新活动。”谭笑星表示，接下来他会积极引导钱庄答题联动周边商户，让更多人看到古镇市集的独特韵味。

“在这儿做生意，心里踏实”

逛古镇市集时，我们数次遇见市集管理员走访摊主。好些摊主说：市集这么红火，除了地理位置独特，也得益于精细的服务。

市集管理员祝华君从江山市场监督管理局派驻廿八都镇管理市集已7

年，他告诉我们：市集不仅方便群众购物，还带动了浙闽赣边界数百名村民实现家门口就业。“为这样的市集服务，我们更要仔细。比如目前，好些食品摊位遇到了规范包装等问题，虽然都是细节，但大意不得，我们要走访一圈。”祝华君说。

第二天一早，我们便跟着祝华君穿梭在摊位间，他边走边告诉我们，廿八都古镇市集渐渐火出圈，游客越来越多，一些曾经被忽视的细节问题开始显现。前些天，一家福建蜜饯摊位就因预包装的八仙果食品标签标识不精确被游客投诉，这次我们要上门看。

不一会儿，我们来到福建南平商户苏秀菊的摊位前。苏秀菊今年56岁，在市集做生意已数年。祝华君随手拿起一盒八仙果查看，标签上产品名称、生产日期、保质期一目了然，似乎规范，但祝华君发现了问题。

“重量：约500g”，他指着标签上的字样为苏秀菊讲解：“前阵子和你电话解释过，但这个被投诉的问题你还是没彻底明白。根据相关规定，单件预包装食品标识形式有明确规范。正确写法不是‘重量’而应该是‘净含量’，而且，‘约’字要删掉。”说完，祝华君掏出纸笔，写下正确的标识：“净含量：500g”。祝华君非常细心，他告诉苏秀菊，500克很难非常精准，不妨多加几克，肯定错不了。

苏秀菊这回彻底懂了，她连声道谢，并说“马上改”。苏秀菊的儿子儿媳也在古镇市集上做生意，两个孙女都出生在廿八都镇，苏秀菊说：“在这儿做生意，心里踏实。”

告别苏秀菊，祝华君带着我们走访了市集上其余的食品摊位，其中有3家存在标签标识不精确的问题，祝华君当场督促他们整改。祝华君说：“守住廿八都古镇市集的好口碑，是大家共同的心愿。”



唐逸涵



梅玲玲

集装箱是创业铺，农田成研学课堂……记者打卡杭州钱塘区“7080”共富市集 一块空闲地的“魔法”转变

■ 本报记者 刘健 郑亚丽

元宵节过后，杭州市钱塘区前进街道20多家工厂数万名产业工人返岗复工，“7080”共富市集又热闹起来。

前进街道集聚了约4万名产业工人和2200余户农户，但远离大型商圈，消费与销售一度处于“自发型”散乱状态。“7080”共富市集2024年10月开张，有效缓解了这种状态，市集也很快火起来。

取名“7080”，原意是来摆摊的大多是七八十岁老人，来消费的大多是70后、80后青壮年。但现在来摆摊、消费的群体都超过了原先的设想。2025年，这个市集帮助群众增收超570万元，带动周边200多人就业。前不久，浙江公布的首批30个重点培育共富市集，就包括“7080”共富市集。

“7080”共富市集是什么模样？是怎样帮群众增收的？近日，我们走进市集，探寻这里的故事。

菜地里的新希望

方便农户卖菜、工人买菜，是“7080”共富市集的一大特色。我们跟着市集主理人王念，首先来到蔬菜区。

一走进市集蔬菜区，清冽的蔬菜味、浓郁的香菜味……一股脑儿往鼻子里钻，“都是本地居民自己种的菜，菜味特别浓！”王念介绍，蔬菜区面积千余平方米。除了蔬菜区，市集还有门面房区、小吃区等。

38岁的王念是土生土长的杭州人，大学毕业后一直和农业打交道：在农业公司当总监、在农业科技园干运营，创立农产品加工区……“7080”共富市集开张时，他出任市集主理人，负责日常运营。

在蔬菜区出摊的“老板们”都是爷爷奶奶辈，他们一人一个小马扎，身前一米见方的地垫，整整齐齐码着四五样蔬菜：带着露珠的韭菜、捆成小把的菠菜、长得清脆的菜心……

“你看这春笋，两块钱一斤，这么大一袋才13块。”刚买完菜的胡师傅冲我们举了举手里的“战利品”。实惠又好，是他爱来这儿买菜的唯一理由。

再细看，“老板们”的生意做得也随意，除了笋、萝卜等分量重的要称一称，



位于杭州市钱塘区前进街道的“7080”共富市集。

通讯员 张宇立 供图



3月9日下午4时多，一些下班的工人在“7080”共富市集买菜。

通讯员 张宇立 摄

绿叶菜基本靠估：这个抓一把，那个来一捆，价格也喊得干脆：“给3块钱吧。”

一问才知道，卖菜的都是附近的村民：家里的菜吃不完，去农贸市场摆摊位费又不值当，总在马路边上偷偷摆也有安全隐患。

“前进街道把原先的空地利用起来，开辟了个共富市集，总面积有2000多平方米。”王念介绍，市集象征性每天收一元钱管理费，已有158户村民报名摆摊。

听我们聊这个话题，一位卖菜的阿姨插话：“在这好多了，以前在马路边摆摊，危险、灰又大。”

我们来到钱阿姨的摊位前，发现她卖的是自家种的生菜，叶子嫩绿得能掐出水来。“今天卖了多少钱啊？”我们问，钱阿姨也不藏着掖着：“今天来晚了，位置靠里，卖了八十块，跟好的时候一天两百多比，差很多呢！”

聊起来才知道，钱阿姨不缺钱：3个女儿都成了家，不用她操心，家里还有房子在出租。但她闲不住，一百多亩留地种的菜吃不完，索性跟着老姐妹来卖菜。我们问了一圈，像钱阿姨这样的情

况还不少。

集装箱的新生意

走出蔬菜区，王念带我们来到门面房区，这里有水果店、花艺店、小超市等各种店铺。

和蔬菜区的摊位不同，这里是一排五颜六色的集装箱，彩色的灯带把“房子”装点得有些魔幻。王念告诉我们：“这些店铺的老板，好些是工人或家属。”

沐言精品水果店老板屈朋，就是一名工人家属。“我爱人在附近工厂上班，听说街道有扶持政策，我就盘下这间铺子开了水果店，赚得不少。”屈朋一边忙着搬货，一边跟我们聊起了天，“从安徽阜阳来到浙江杭州，如今一家人都在这里，还买了套房，齐齐整整各自打拼着自己的事业。”

开业虽然不到一年，但屈朋早就摸透了顾客的习惯。“晚上5点多是最忙的时候，很多工人下班了。再就是晚上11点多，上夜班的工人来吃夜宵，也会来买水果。”屈朋笑着说，“业态越来越丰富，

来逛市集的人更多了，最多的一天我卖了一万元呢。”

“考虑到工人们消费、创业需求多样，钱塘区借助集装箱打造了1300平方米的临街门面房，出台优惠政策给更多想创业的人腾空间，实现‘老年农户稳增收、产业工人能圆梦、青年创客敢创业’。”王念说，门面房一推出就很吸引人，去年很快招募了10多个经营户，今年正在加快招募小吃、饮品、烘焙、文创等赛道的创业者。

在这里，我们碰到了在杭州读大学的楼英浪，他忙着物色集装箱二楼的办公区，计划开设一个助农直播间。“大学生来创业房租全免，楼下就有充足货源，简直是一个宝藏直播间。”楼英浪告诉我们，他希望开设一个充满乡土气息的直播间，为消费者推荐地道的“钱塘好物”。

下午4时多，诱人的香味飘荡在市集上空。循着香味，我们来到附近的小吃区，只见一排铝合金桌前，衢州鸭头、河南烧饼等各地风味小吃排列其间。主营“老张炒炒炒”的高雅君一下班就马不停蹄赶来出摊了，这也是她春节后首次

出摊，只见她麻利地点燃炭火，不一会，铁板上的鱿鱼便“滋滋”作响。高雅君告诉我们：“平时在工厂上班，闲时在市集摆摊，一个月能多挣好几千。”

田野上的新光景

去年下半年，王念带领一支90后、00后的10人团队，在“7080”共富市集旁开出了共富农场。农场开展经营之余，还带领农户种植新品种、做农产品深加工，“共富”产业链正在延长。

“现在谁比较空？共富农场缺人手。”下午5时，王念刚接完一通电话，便朝着市集蔬菜区喊了一嗓子，很快就有4位摆摊的奶奶举手报名。

市集人头攒动，相距数百米的共富农场同样繁忙：10多位身着工作服的奶奶，正熟练地分拣包装拇指紫玉米，统一打上“沙地味道”品牌，让它们跟随“盒马”销售进入千家万户。

76岁的钱凤英是这里的常客，每天卖完菜，她就会主动报名来帮忙。“除了多份收入，还能学知识。”钱凤英笑着说，

去年在农场忙了一年，她额外增加了万余元收入，更重要的是，她和老伴已经学着承包了3亩地种紫青菜。

“你瞧，紫青菜就长那样，它还能当成盆栽蔬菜‘搬’进办公室，既是菜也是景。”顺着钱凤英的指引，我们看到窗外的田地里，成片的紫青菜已冒出紫色嫩苗，这是浙江省农科院与杭州前品农业科技开发有限公司共同培育的特色品种，王念的另一个身份是这家公司的副总经理。近10亩的共富农场里，主要种植名声在外的“钱塘三紫”，紫青菜、紫花菜和紫玉米。

王念认为：“相比其他行业，农业具有投入大、回报周期长等特点，更需要耐心、毅力和创新。”在他看来，“7080”共富市集要长远发展，得考虑两个问题：如何让乡下的土货借市集出圈，如何让城里人愿意来打卡。解决这两个问题，其实就是农业升级的过程。“做共富农场这个项目，也是希望为村民们打个样，为市集红火出一分力。”

“7080”共富市集接下来精彩连连：市集不远处的稻田将成为今年夏天水稻研学团的课堂，而那些在市集摆摊的爷爷奶奶，将担任授课老师。研学团的名额已早早预订；市集今年还打算引入戏剧、音乐会等业态……

“小小的共富市集，承载的是三产融合，希望让人来了愿意逛，逛了还想再来。”王念说。



刘健



郑亚丽

