

## 丰洲市场：能否成为第二个“东京厨房”

王龙云

全球闻名的东京筑地市场日前正式关闭，市场内的商户陆续搬迁至 2.3 公里外的丰洲市场。10 月 11 日，位于东京江东区的丰洲市场开业，13 日正式对公众开放。作为“东京厨房”，具有 83 年历史的筑地市场曾给几代日本人和全球慕名而来的游客留下了难以磨灭的回忆，如今的丰洲市场是否可以持续展现日本的传统商业文明和饮食文化？

资料显示，1923 年关东大地震之后，位于日本桥的鱼市场和京桥的蔬果市场等搬迁至筑地，由此形成的筑地市场于 1935 年正式迎客。市场主要由瓦楞铁棚建成，面积约 23 万平方米，每天供应约 480 种水产及 270 种蔬果，大约有 4 万人以上进出，单日交易额约为 20 亿日元。清晨时分的金枪鱼拍卖，更是日本深度游的热门项目之一。有媒体曾引用日本文人的话说，筑地市场关闭意味着一个时代的结束。

丰洲市场代表着未来的希望，与筑地市场狭窄的空间、拥挤的交通、设施的陈旧以及猖獗的鼠患相比，这里代表着现代化和国际化。很多筑地市场的老商铺迁移过来，希望丰洲市场可以延续老市场的昔日辉煌，在迎合现代人生活观念和产业发展潮流的同时，保住筑地市场的固有神韵和土著本色。

据日本媒体报道，当地时间 11 日凌晨零点起，丰洲市场启动水产品与蔬果交易，清晨 5 点半，金枪鱼拍卖拉开帷幕。《朝日新闻》的报道称，当天从早上开始，新市场便举行了金枪鱼、松茸及密瓜等产品的首次竞拍，各处都洋溢着活力气息。由于行情太好，附近的道路从黎明开始就处于拥堵状态。

宣告拍卖开始的钟声响起后，颇有气势的竞拍声响彻市场。最高价由青森县三厩产的 214 公斤金枪鱼创下，以 428 万日元（约合人民币 26.5 万元，每公斤 2 万日元）成交。

在 13 日面向公众开放后，丰洲市场迎来了全球各地的参观者，很多人隔着玻璃参观新市场的情况。市场内的餐饮店与商店也开业了，从早上开始就排起了等候的队伍。与筑地市场只可远观拍卖场不同，丰洲市场在场内安排了参观路线，游客可以隔着玻璃安全而卫生地观看拍卖活动。

为了完成本次大搬迁，东京都政府投入了约 5700 亿日元（约合人民币 352 亿元）。京都知事小池百合子曾表示，未来将全力支援丰洲市场，“希望将其当作核心市场扶植”，但后者能否继续充当“东京厨房”，未来之路充满挑战。

《日本经济新闻》的报道称，目前日本双职工家庭和老龄家庭偏爱不费工夫的加工食品，生鲜产品需求逐渐减退。同时，大型超市通过与农户签约从产地直采或自主涉足农业等，自主采购的趋势也在形成。像亚马逊日本公司等销售生鲜产品的网上超市也呈现扩大态势。像丰洲市场这样的批发市场的存在感正在持续下降。

为此，日本农林水产省的《批发市场建设基本方针》提出，将利用批发市场的收货功能以及筑地相关饮食品牌的影响力来刺激出口。作为重振市场的举措之一，日本农林水产省倡导提高物流效能，丰洲市场设有转配送中心，可以让零售企业用作物流基地。此外，丰洲市场还有望成为小包装加工场所。

开业头一天，丰洲市场就麻烦不断，不仅出现了道路拥堵，还因一次火情惊动了消防部门。从长远看，丰洲市场建于东京燃气公司工厂旧址，土地污染物质存在隐患，东京都政府进行了勘测并落实了应对措施，丰洲市场才得以开业。但日本媒体披露说，在地下水调查中依然有地点检出笨含量超标 100 倍，都政府今后将继续监测。