



“铜川路水产市场 2016 年 10 月 31 日全面关闭”，当这条大红色横幅挂出来时，传了近十年的关市消息终于成真。尽管来自全球的水产品依旧一车车送来，再发送到长三角地区，但再热闹的景象也掩盖不了即将闭市的现实。

以中高档水产为特色的铜川路水产市场，是上海市年交易额最高的水产批发市场，却也因为环境脏乱，饱受附近居民诟病。位于市中心的“海鲜地标”即将消失，是城市更新过程中的必然，也是上海水产市场升级提档的契机。正在建设国际贸易中心的上海，值得拥有更国际化、更“互联网+”、更有文化底蕴的新水产市场。

市中心最后的坚守者

上海人喜欢吃水产品，从浜河里的河鲜，到东海里捕捞的海鲜，再到来自四大洋的进口海鲜，都是老百姓餐桌上的美食。2000 年，全年市场成交额达到 27.2 亿元。2004 年，全年交易量达到 10 万吨，税收达千万元，至今仍占据本市水产批发市场交易额的头把交椅。业绩蒸蒸日上，市场越扩越大，周边居民的反响也强烈起来。日夜川流不息的货车造成周边交通拥堵，万吨水产集聚市场带来污水横流和刺鼻腥臭，严重影响周边环境。在一片投诉声中，2007 年前后，传出了铜川路水产市场要搬迁的风声。

一边是传言不断，一边是继续发展。到 2015 年，铜川路水产市场的年交易量达到了 20 万吨，占全市水产批发市场交易量的 20%。轨交 11 号线也通过了市场门口，让市民购物更方便。但随着普陀区的曹安路蔬菜批发市场、曹杨路果品批发市场、三官堂禽蛋批发市场的相继关闭，属于同一区域的铜川路水产市场也岌岌可危，最终迎来了关闭的命运。

今年 7 月，上海最大的鱼市场曹安路水产批发市场整体搬迁至安亭新址。等到 10 月 31 日，市中心最后的坚守者——铜川路水产市场关闭，上海的市中心将再无一家水产品批发市场。

下一个“老大”是谁？

今年 6 月，上海市水产行业协会向铜川、百川、沪太三家水产批发市场发出“感谢信”，感谢他们多年来对上海水产品市场供应做出的贡献。而在昔日“霸主”随风远去之后，上海的水产品供应会不会有问题？今后谁将成为水产品批发市场里的“老大”？

市商务委市场运行调控处相关负责人表示，今年以来，东方国际、江杨水产、上衣批、恒大大水产等专业水产批发市场，约占本市水产批发交易量的 70%。市区商务部门及企业将继续保持全市水产品市场货源充足、品种丰富、满足消费需求、价格基本平稳、质量安全严格监管的市场流通态势，确保水产品市场供应。

此外，地处崇明长兴岛的国家一级渔港横沙渔港已经建成，并通过了国家有关部门验收，近期对外开放大批渔船靠港卸货，新鲜海产品将源源不断地供应上海市场。还有地处浦东新区高桥的凌海国际水产品交易中心也已建成，将于 8 月 28 日开门迎客。这个现代化、规模化的国际水产品交易中心，将有效地丰富本市鲜活水产品的市场供应。

“铜川路水产市场关闭后，上海的水产品市场格局肯定要变化，老市场要想办法提升档次，新市场要有全新要求和作为。批发市场一定要和上海国际大都市的建设相匹配。”上海市水产行业协会秘书长范守霖说，希望主管部门也能对水产批发市场有一定的容忍度，“一套房子里有卧室、客厅，也少不了厨房、卫生间，城市里也有类似的空间分工，关键是如何把这些空间打造得更好”。

追逐“无水经营”之梦

提起水产品市场，人们往往会联想到传统的摊贩、污水、腥臭……“原来的水产批发市场，都是‘螺蛳壳里做道场’，缺乏前期规划。”范守霖说，最早的时候一个经营户租两平方米，放个塑料桶就能经营了，市场里更是污水横流。到今天，市场应该走现代化之路。“以仓单交易为主的‘无水经营’，是我们的梦想。”

本报记者 张钰芸

开了 20 年的铜川路水产市场 今年 10 月 31 日将全面关闭

“老大哥”随污水远去 “新霸主”追“无水”而来



市中心最后一家水产品批发市场即将关门 本版摄影 本报记者 陈梦泽 摄

上海人首选海鲜“地标”

既有市井喧嚣，又有浓郁上海风情，更重要的是，有新鲜海鲜。开业 20 年来，铜川路已成为上海的海鲜“地标”，好莱坞明星尼古拉斯·凯奇也曾慕名而来，大快朵颐。昨晚，记者来到铜川路水产市场，人头攒动、车水马龙的热闹景象，很难让人想到，两个多月后这里就要关闭了。

沿着铜川路一路走一路买，挑一个象鼻蚌，既能做刺身又能涮火锅，买几个小鲍鱼、一条左口鱼清蒸，拎到靠近兰溪路的店里，交给厨房加工，再点上两个炒菜、几瓶啤酒，约上三五好友，就是一次惬意的夏日聚餐。铜川路上首创外来海鲜加工的饭店“新九龙塘”里宾朋满座。“听说铜川路快要拆了，我们是抱着吃一顿少一顿的心态来的。”正和朋友聚餐的毛小姐说，来铜川路吃的就是新鲜实惠，而现在还要加上一份情怀。“从小吃到的地方，又要少一个了。”

纳入地区规划 今后变身绿地

根据初步规划，铜川路水产市场关闭以后，部分区域将作为绿化用地，还居民一个绿色生态家园的同时，将推动普陀真如地区乃至整个普陀区的转型发展。10 月 31 日市场关闭后，该地块将纳入真如地区整体规划。据悉，真如地区将建设成为上海高端商务活动中心，通过强化低碳发展及绿色建设理念，发展与中心城区相适应的总部经济和楼宇经济，推动真如地区发展由外延扩张向内涵提升转变。同时，真如地区将全力打造上海休闲型文化体验中心。按照“体绿、文绿、蓝绿”多模式结合的规划理念，进一步提升社区居民生活质量，通过对桃浦河、真如港的综合整治，着力把该区域打造成为亲水休闲、水上娱乐、景观观赏、旅游体验、亲近自然的地标性开放区域。

本报记者 张钰芸



铜川路水产市场关闭后，部分区域将变成绿地 本版摄影 本报记者 张钰芸 摄

经营户们何去何从？

铜川路水产市场有 2324 户登记在册的经营户，再加上没登记的 1000 多个小散户，市场关闭后，他们何去何从？事实上，被市中心“嫌弃”的水产经营户们，却被分散在郊区的江杨水产市场、江阳水产市场、凌海国际市场等视作“香饽饽”。

今年 5 月下旬，一场“上海市重点水产市场赴铜川路水产市场招商对接会”在铜川路水产市场内举行，江阳、江杨等六个市场前来推介，不少经营户现场登记。普陀区商务委统计，截至 7 月 31 日，已有 80% 的商户敲定了新家。710 户商户、1286 个摊位签约江阳水产市场；855 户商户、1765 个摊位签约江杨水产市场……从地图上看，这两个市场距离很近，都位于江杨北路附近。

也有经营户担心，新市场不如老市场。“我去看过江阳、江杨市场，都存在交通拥堵的问题。”一个高档海鲜经营户坦言，江杨北路附近的交通历来拥堵，今后这么多经营户过去了，只怕会堵上加堵。“堵车时间一长，海鲜等不起，就是损失。希望市场方面能先解决好这个问题。”

本报记者 张钰芸

在铜川路成就“上海梦”

黑 T 恤、牛仔裤、脸黝黑，47 岁的徐满晨在铜川路水产市场有三家店铺，销售几十种水产品。从 1997 年到 2016 年，他在铜川路经营了近 20 年。

从一个摊做到三家店 徐满晨的店铺就在铜川路上，“同盛水产行”几个字很醒目。因为两边装满了鱼缸，店铺显得特别狭长，对面有人走来就要侧身而过。爬上十几阶窄窄的楼梯，就能看到他的办公室。短短十几步路，他说了好几次：“我们这里挺脏挺乱的。”

办公室里放着关公像，挂着“生意兴隆”，还有首富王健林的照片。办公桌上有一台电脑，还有连到鱼缸上的监控设备。他有点不好意思地说：“都是从杂志上剪下来的，不值钱。”但随即又补充说，“现在看看这些东西都是有用的，一旦要搬走，就全变垃圾了。”

徐满晨是大连人，从小在海边长大，27 岁时从老家来到上海，落脚铜川路水产市场。第二年，妻子苗淑惠也来了，从此把家安在了上海。“刚开始的时候，我们把大连海鲜空运过来，活的海参、海螺等十几种水产品，也没有店铺，就摆个摊。”苗淑惠回忆说，当时虽然每天的交易量不大，但差价不错，主要就是酒店来采购。

生意做着做着，就做出了名堂。从一个小摊子、六七个员工、几十斤销售量，到如今三个店铺、几十号员工，行情最好时，一天能卖掉上万斤水产品，唐宫、万豪、凯悦都是他的客户。

起早贪黑“玩命”干 做水产生意是不是挺辛苦的？“不是挺辛苦，是非常辛苦！”徐满晨立马纠正说。铜川路水产市场 365 天、24 小时运转，徐满晨的名片背后就印着一句“24 小时接受预约、订购”。刚来市场的那几年，他和妻子轮流值晚班。“凌晨两三点，我接他的班，正是最好睡的时候，也必须爬起来。冬天特别难熬，冷啊！”苗淑惠说，那时候没有空调、取暖机，公公就动手做了一块小小的电热毯给她，垫在脚下。“看着远处的灯光，忍着上海的阴冷，特别想家。”

在这样的环境里，徐满晨经营了近 20 年水产生意 本报记者 张钰芸 摄

即将关闭的铜川路水产市场成就了徐满晨的“上海梦” 本报记者 张钰芸 摄



即将关闭的铜川路水产市场成就了徐满晨的“上海梦” 本报记者 张钰芸 摄