

菜场出新 烟火气中品生活真味

■吴燕翎 谈必行 徐蕾
施建伟 文 朱臻 王锐 摄

春食野菜春笋,冬有羊肉酒酿。菜场里的四时风物与人间烟火,串联起江南小城的一个又一个四季。在这里,与各种新鲜热辣的食材相遇,在鼎沸的人间烟火气中感知生活的真味,更能从风物特产里分辨不同的地域风貌、故土人情,寻找存放于此的城市记忆。

近年来,新北区把提升农贸市场升级改造列入区政府民生实事工程,共完成15家农贸市场的升级改造,带动社会投资超2亿元。

万和城生鲜市集

清晨4点半,叫醒味蕾

万和城生鲜市集的一天,从清晨4点半开始。市集最外围的慢香人早餐店,伴着氤氲的烟气,第一锅馒头出屉了。包子、油条、麻球,丰富的品种为居民们的早餐桌提供了多样选择。

老板曹军来自安徽安庆,做包子已经有20多年了。店里现做现卖,碰上高峰期,老顾客宁愿等上一等,也要买刚出屉的包子。

万和城生鲜市集建成于2014年,营业面积约1500平方米,服务于周边约2万人口,是万和城生活区唯一的农贸市场。此次提升改造,对原老化、破损严重的设施拆除重建。同时对市场业态还进行了优化调整,积极引入小吃、轻食等符合年轻人生活需求的新兴业态。

上午9点多,开心农场摊位前,刚从田里采摘的3筐新鲜大黑菜已近售罄。摊位上,蔬菜的品种不算多,但主打一个新鲜,因为都是当天从地里现摘现卖的。

摊主张亨来常州十几年,如今在魏村安家有25亩地,一年四季,因时而动。每天凌晨3点多下地采摘,5点前已经运到菜场,一般上午10点半,运来的菜就都售罄了。

市场的年轻一代里,90后吴建华、易红梅夫妻俩,属于手脚勤快的。这家生面粮油店里,刀削面、拉面、鸡蛋面、手擀面,光面的品种,就比别家多了好几种。夫妻俩来自重庆云阳县,那是一座有着“中国面之乡”美名的小城,城里的人爱吃面也会做面,吴建华从小跟着父辈学手艺。卖得最好的是馄饨皮和饺子皮,顾客反馈有劲道,包馅也不容易破。和面、压面、出皮,山东的高筋面粉,日常一天就要用掉700多斤。

奔牛星光城农贸市场

自产自销,留住本味

清晨走进星光城农贸市场,一溜排开的二三十个席地摊

位特别吸睛。摆摊的都是农户,卖的是自家种的菜。这些自产自销的摊位,向来是阿姨老伯们买菜的重点目标。

我今天早上2点半就起床下地去了!王腊梅在奔牛镇新市村种了3分田,芥菜、茼蒿、大蒜,品种不多、数量不定,每天收到什么就卖什么,收不到就不来,随性得很。摊上的白萝卜虽然还没到最甜美的季节,但许多顾客看中那份爽脆水灵,十分适合周末的菜谱。

奔牛星光城农贸市场去年年底建成,今年7月正式开业,奔牛百姓从此多了个买菜好去处。负责人介绍,市场特别为周边农户设置了一片区域,让他们自由摆摊售卖,不收租金,还给农产品做检测。

除了这些本地蔬菜摊,市场里60多个固定摊位品类也很丰富,蔬果、肉禽、海鲜、调料、熟食,角落里的亮亮酸菜鱼,凭着原汁原味好味道,每天营业额能达上万元。老板说,以前在奔牛没有找到合适的摊位,只能去江阴做生意。

现在家门口有了好地方,就赶紧来开店了。我每天熬一锅浓汤、一锅清汤,不用多调味就很鲜。

滨江农贸市场

匠心手艺,名声远扬

人来人往,生生不息,位于新桥街道的滨江农贸市场,是隐于车水马龙中的“小江湖”,商贩们各凭绝技,招揽着周边2万多名居民。

高英鱼圆,位于市场靠里的位置,摊主高新芹卖了近20年的鱼圆,制作流程全透明。因为现场做、口感好,老顾客都认准她。排鱼肉、打鱼茸、挤鱼圆、煮鱼圆,工序都一样,但想要做得好吃,全凭手上功夫。高新芹说。

这份人头攒动的热气蒸腾,也慰藉着外地商贩李国兴的平常心。李国兴的盐卤豆腐店虽位于市场外围,但4个小时才出一方豆腐的祖传手艺,让豆香不怕巷子深。

李国兴是来自湖北省钟祥市石牌镇的豆腐郎,石牌镇有着“中国豆腐之乡”的美誉。为最大程度保留传统工艺的口感,李国兴制作豆腐,除机器打浆外,其余均按古法规程操作:大锅烧浆、卤水点浆、上框装浆、实木压制、放架晾置、切块成形,道道工序极为讲究。每天凌晨两三点,豆腐作坊里雾气缭绕、豆香四溢,除了豆腐,还有豆干、百叶、干张等其他豆制品。

滨江农贸市场去年下半年经改造升级,颜值与内涵双提升。拓展了营业面积,达3000平方米;规划了非机动车位,方便市民停车;美食区域采用集体油烟净化系统。智能化也得到体现,增加了机器人导购巡逻,设立了网上菜场,为



星光城农贸市场本地蔬菜摊



盘龙综合市场新华卤菜店

市民提供独具特色的消费体验。

盘龙综合市场

鲜货上市,物美价廉

我们从2008年开始就在这里了,改造以后环境更好、人气也旺。你看我这个沼虾,一天卖掉50斤不成问题。临近中午,盘龙综合市场里的戴琪水产依然生意不断。老板娘一边和老客人寒暄,一边手脚麻利地称虾、杀鱼、捆蟹。

我在这里买了很多年了。他家的货不全是来自凌家塘的,很多虾蟹、小鲫鱼,都是自己下乡收的。来买菜的盘龙社区居民王阿姨说。

建成于2007年,营业面积2000平方米的盘龙综合市场自去年重装升级后,增添了空调、新风系统、智慧化管理系统等现代化设施,同时市场业态也进行了优化调整。农贸市场里留下的几乎都是老面孔,摊位没变,租金没涨。

聂四保夫妇经营的新华卤菜店也是人气摊位之一。他们把老家江西的风味与常州本地口味融合,做的口水鸡、手撕鸡辣度适中,成为招牌。盐水鸭、猪头肉也卖得不错,每到周末、

香味,新北区薛家农贸市场开启了新的一天。

经过3个月的改造,日前,薛家农贸市场焕新亮相,改造后面积达3000平方米,店铺和摊位共计120余个,为周边居民带来更加舒适、便捷的购物环境,传递热气腾腾的生活幸福感。

市集里,蔬菜、水果、鲜肉、牛羊肉、水产、熟食等品类有序归置,摊位环境整洁,整体设计采用现代风格,空间开阔明亮,布局科学合理。

连云港海鲜位于市场18号摊位,大部分海产品从连云港港口直发,保证正本源清的同时减少中间渠道,店内海产品品种齐全。蔬菜档口集聚了市场内的优质经营户,应季蔬菜大部分和周边菜农合作,实现第一时间从田间到餐桌。喜食来熟食店拥有自己的熟食加工中心,隔天卤、当天卖、当天清,老汤慢炖让顾客品尝到正宗的常州老味道。

节假日都要排队。

另一边的水果店,蜜桔、柿子、山楂、草莓等时令水果摆在了最显眼的地方。老客知道,老板娘还有一手包江西小馄饨的绝活,连皮子都是自己手工擀,不时催着她快做点出来卖。

薛家农贸市场

面貌时尚,风味正宗

三餐四季,人间烟火。伴随着清晨熟悉的吆喝和交谈声、蔬菜的清新气息和熟食卤菜的



家有喜报 官宣幸福

常州日报、常州晚报《家有喜报》公告服务
承接各类个人喜庆公告登报服务

宜
乔迁
添丁
祝寿



扫码即可
线上登记办理

宜
订婚
嫁娶
庆生

需要指定日期刊登的,须在刊出日期前两日起提前办理和预约。
登报热线:86603740 13961129336
地址:常州市天宁区和平中路413号报业传媒大厦一楼