

世界杯德国队狂胜巴西队之后，网上关于德国总理默克尔访华有“奇效”的段子出了一堆。据说默大妈去过的四川成都神仙树菜市场，也一度成为网络搜索热词。细想想，其实菜市场还真是一个无论是高大上人物还是普通小市民都可以平等造访的地方。好的菜市场是一场美妙的“生活素材”盛宴。事实上，现在很多人出国旅行的一个自选景点，就是当地的菜市场。小编今天就给您带来的全球最in（“in”为网络流行语，有“流行中的、时尚的”意思）菜市场图文并茂的介绍。

▶7月6日上午，德国总理默克尔到访成都神仙树菜市场。



## “默大妈”逛菜市场，我们也去！

### 盘点国外最“in”菜场



#### 西班牙·博克利亚市场 宛如“食品陈列艺术馆”

去巴塞罗那，一定要抽空去位于兰布拉大道（流浪者大街）上的博克利亚菜市场走一遭。不要认为它就是一个市场而已，实际上它早已成为了仅次于圣家堂等的西班牙著名旅游景点，每天游人如织，都是去参观巴塞罗那市民买菜的。

博克利亚市场可谓历史悠久，据说早在13世纪就存在了，其前身是一家猪肉市场，现在已经发展成为一个巨大的食品综合市场，甚至被誉为“整个欧洲的菜篮子”，而且一些生活的必需用品也可以在这里买到。当然，由于是卖肉起家，里面的数十家专门出售西班牙火腿和腌肉的熟食店，依旧是游客必去之处。别的不买，一定要带一条西班牙“国粹”级别的火腿（最著名的是黑橡木火腿）回家的。

不过，博克利亚最吸引游客的，是它的色彩斑斓。在这

里，陈列是一门艺术，每个摊位都干净整洁，琳琅满目的农产品、海产品让人目不暇接。货摊上的各种水果、蔬菜、火腿、肉类制品等，被摊主们以一种极其艺术的方式井然有序地展现在眼前，堪称视觉上的极致享受。

这里绝对没有普通菜市场内的吵闹和脏乱，摊主们衣冠整洁、优雅随和（就连卖肉的商贩也穿得干干净净），顾客们低声细语、谈吐斯文，弄得游客都不好意思举起相机。不过，由于大家对慕名而来的游客见惯不惯了，有时候也会配合你的镜头送上迷人的微笑。

博克利亚虽然只是一个市井集市，却从某种程度上展现了欧洲人对生活品质的追求。是的，还有哪里的菜市场会像这里一样看起来就像一个食品陈列艺术馆呢？



#### 日本·筑地市场 世界上最大的鱼市场

如果您想看看各种各样的大鱼的话，那么一定要去日本东京的筑地市场，据说这里是全球最大的鱼类和海产品批发市场，出售超过400种海洋食物，包括各种昂贵的海藻、海胆和价值数百美元的鱼子酱。

日本是一个海鲜之国，而在东京每一个餐厅吃到的海鲜料理，几乎都是来自筑地市场。虽然中国游客很少光临筑地市场，但这里却是其余外国游客到日本最爱去的地方之一，甚至还排在富士山和迪斯尼乐园的前面呢。

赶得早的话，可以去看看每天清晨5点开始的“金枪鱼

大拍卖”，经常会有天价大鱼拍出，曾经有一条342公斤重的蓝鳍金枪鱼，就是在筑地拍了40万美圆的天价。

除了常见的金枪鱼，你能在这里看到和买到几乎你能想象到的任何品种的海鲜，日本人对于海鲜的热情，真的是怎么形容都不为过。市场内随时会有食品检验人员各处“巡视”，和摊主不停交流，在这里买到的海鲜，两个字：放心。

不过，大多数吃货都是奔着市场里的那些海鲜饭馆去的，就地取材嘛，菜品真的是新鲜得不能再新鲜了，有机会去的话，不要忘记一饱口福哦。



#### 加拿大·圣劳伦斯市场 百年市场的青春魅力

鉴于北美的历史，一般有个一两百年历史的东西都是古董了，所以位于多伦多的圣劳伦斯市场，也因此成为了多伦多的一大地标。圣劳伦斯市场始建于1803年，经历了一场大火和一次重建，现在的圣劳伦斯市场分别由位于前街南北两侧的两座建筑组成，南楼是从周二营业到周六的普通市场，一街之隔的北边是周末才开放的农夫市场。

市场的大门虽然经过修缮，但仍显老旧的风格却让人感觉似乎回到了200多年前，一踏入大门，仿佛就能看到这里最初的画面，时光仿佛从未流逝。

圣劳伦斯市场的屋顶很高，分地上和地下两层，其中地上一层有三条走廊，各走廊间又相互贯穿，各家商店排列在走廊两侧。这里的店铺大多为前店后作坊，商品很多是传统手工制作，并且使用天然食材，绝无添加剂。

市场内有120多家商家和厂商，经营意大利通心粉、海产品、新鲜农产品、奶酪、咖喱和果酱等美食。而且大部分店铺都经过几代人的苦心经营，可谓是多伦多的老字号哦，能买到很多加拿大当地特产。2011年，美国《国家地理》杂志将圣劳伦斯市场评为“全球最佳食品市场”。



#### 美国·联合广场农夫市场 原生态农产品的乐园

联合广场农夫市场位于纽约曼哈顿地区，这里出售的各种农产品也许没有之前说的几家市场的好看，但同类的东西却绝对不比它们的便宜。什么原因？不是因为寸土寸金的曼哈顿，而是因为有机！

农夫市场可不是天天都摆摊，只在每周的一、三、五、六才开放，这里也是纽约最大的绿色有机农产品市场。在这里，农夫们（可是真正的农夫哦，绝不是挂羊头卖狗肉的菜贩子）把自己家里产的东西拿来销售，也有心情好的时候就免费送的……没有经过中间的经销商，价格也自然比超市里的有机农

产品便宜，所以每到开放的日子，也是人头攒动、热闹非凡的。

这里销售的商品从有机水果、蔬菜、鸡蛋、甜点、面包，到果酱、奶酪、盆栽和各种鲜花应有尽有，如果和某个农夫聊得高兴了，他请你到家里做客也不一定呢。

有机农产品的卖相，其实并不算很好看，但胜在安全无毒和健康，所以在农夫市场，你拍不到让人垂涎欲滴的食品照片，然而逛一圈下来，不得不感叹他们对于有机食品生产和制作乃至销售严谨的态度，怪不得这个市场也叫绿色市场，因为这里的人和果蔬永远生机勃勃。

#### 圣卢西亚 Castries 菜市场

圣卢西亚是加勒比海上的一个小岛国，虽然人口才十几万，却出了两位诺贝尔奖得主：1979年经济学奖得主威廉·阿瑟·刘易斯和1992年文学奖得主德雷克·沃尔科特。

Castries于1894年开张，也是一个很古老的菜市场。如今依然沿用着原先这个有着橙色屋顶的建筑物，这也是圣卢西亚岛上最大的建筑物。货架上摆得最多的是各种香料：八角、豆蔻、肉桂，还有面包果、香蕉等

热带水果，当然还有渔民捕捞的各种海鲜。市场除了周日以外，每天都开放，当然最好周六来，那天最热闹。

#### 巴西 Ver-o-Peso 市场

嘈杂、混乱，以及无法抗拒的古怪气味，成群结队的鱼贩销售着看起来很奇怪的各种海洋水产——就在这片广袤河岸旁边的Ver-o-Peso码头，便是巴西最著名的美食市场，在这里你可以买到各种热带水果和各种当地食材。

最好在清晨时分去参观，在这个点儿渔民刚刚捕捞

回来。贝伦有一个国际机场，但却不能坐火车前往。

#### 智利 Mercado 水产中心

位于智利名城圣地亚哥，其历史可以追溯到1872年。进入其中，各种巨大怪异的生猛海鲜必定会让你惊异万分，还有巨型鱿鱼呢，以及很多名字无法翻译的智利特产海洋动物，在这里你绝对会惊叹鱼贩的速度和技巧。酒店内的餐厅提供当地菜肴，Paila Marina（智利鱼汤）非常推荐。提醒：小心黄牛，小心地滑。

据《成都商报》