

充满烟火气的老菜场 干净整洁的新菜场 您喜欢逛哪个?

都说菜市场是城市生活的安慰剂,人们游走其间,欣喜投入,若逛得舒畅,便与各色商家交谈砍价,为自己的三餐购些美好食材。

其实近几年里,我市多地都开始升级改造传统菜市场,一改以往脏乱的环境,改造整顿为让商户舒心,让顾客满意的菜市场。如江北的日湖菜市场、世纪东方广场的阿拉好菜场,桑田路上的东海菜“食”场等,主打“智慧菜市场”和“五星级菜市场”的概念,令人耳目一新。

不过,那些声音“嘈杂”的,气味“不好闻”的,却充满烟火气和人情味的传统菜场,似乎更受老年朋友们的欢迎。

传统菜场:老年朋友更爱逛

“青菜3块2。”“零头抹去吧。”“肯定给你抹,3块吧。”“对了,你外孙回老家了啊?”“嗯,由他爷爷奶奶带着呢!”边和老朋友聊着天,边挑拣着商品,不知不觉,在鼓楼中心菜市场买菜的李老先生,手里已被大袋子小袋子填满。

“老林,给我来一条鱼,“老张,红烧要用啥来着,帮我配好吧,我等会儿直接拿走。”不像在超市需要逐一挑选,说话间,菜市场摊点的老板已经把东西准备好。

60岁的王女士也很喜欢去菜市场。她逛家门口的菜市场几十年了,这些商户就像她的邻居。有些干了20多年的,孩子上学、结婚,她都知道。商贩们也知道她爱买什么菜,甚至提前帮准备好。“有些时候,拿的钱不够,都是东西先拿回家,下次再给。”这些人情味,让王女士总爱来这买,“互相照顾着嘛。”

早上7点不到,家住天一家园的陈大妈和老伴就坐上了98路公交车,他们的目的地是23公里外的余姚市河姆渡镇罗江菜市场。“最

近茭白陆续上市了,听说那里的茭白好,去买一些,顺便买些那里老农民种的瓜果蔬菜。”陈大妈说,虽然路程远,一来一回加起来要2个小时,但这一次采购的食物,差不多能吃三四天,关键是蔬菜新鲜又便宜,顺便看看路途的风景挺好的。

老年朋友喜欢去传统菜场,不过,其他零售业态的出现正在让传统菜市场失去竞争力。不仅年轻的客户来的少了,连买菜的主要群体中年妇女们也正在流失。这里面有环境的因素。

在80后小江的记忆中,小区边菜市场地面上有陈年老垢,仿佛怎么也洗不干净。海鲜区的地面总是湿漉漉,空气里还弥漫着鱼腥味和旁边肉摊上传来的肉骚味。还有随处乱丢的烂菜叶子,永远都很满的垃圾桶以及不知道从哪里流出来的污水。常年逛的人已经习惯,但对于很少逛菜市场的人来说,这与蔬菜整齐摆放在货架上、条件更好的新型生鲜超市,完全没有可比性。

新式菜场:逛菜场就像逛美食街

近期,鄞州区桑田路上的东海菜“食”场试营业,吸引了众多或远或近的市民前往。之所以不叫菜“市”场,而叫菜“食”场,营运方表示,因为这里不仅仅是单一买买菜的传统菜市场,而是融合了菜场、餐饮、互联网模式的新型市场。

确实,走进这总面积3700多平方米的菜“食”场,首先映入眼帘的便是生鲜主题菜场区域,干净防滑的地面,规格统一的灯具、招牌等装饰物,环境很不错。各类瓜果时蔬、鲜活水产、冷冻冰品、禽畜肉食、副食调料等品类齐全,可选择余地很大。

正对着生鲜区,东海菜“食”场内还有1250平方米的餐饮体验生活集市区,涵括中西餐饮、风味小吃、宁波特产更有共享厨房空间,可实现即买即食现场烹饪,但目前生鲜现场烹饪区还未开放,不少市民很是期待。

“能像在盒马超市里一样,买完现成煮好,可以吃也可以打包回去,确实能方便很多。”家住福明家园的杨大姐说。

来到世纪东方广场地下一层地铁连通口,“阿拉好菜场”醒目的标识引导着记者往里走。一进到菜场里面,给人最直接的印象就是:干净。地面铺设着砖红色的陶土砖,下脚丝毫没有湿漉漉的感觉。由于顶上装有通风设备,就连肉摊或海鲜摊位附近都闻不到异味。记者在采访中了解到,菜市场内还装有中央空调,冬暖夏凉,为居民们提供了舒适的买菜环境。

贺小姐在附近上班,虽然单位有食堂,但她喜欢换换口味吃。“这里的店我基本吃遍了,还是这家口味最好。我家住在西门口,坐地铁回家时顺便到菜场里带些菜回家,很方便的。”

孙阿姨住在新天地小区,虽然家附近有东海菜场和福明菜场,她还是经常会来阿拉好菜场转转。“我孙子在世纪东方上早教课,我负责接送。他上课的时候我正好来买个菜,货比三家不吃亏嘛。这个菜场是我看过算比较干净的了,所以带着小孩来不怕弄脏。家门口一辆公交车就到这里,真的很方便。”

声音:传统菜场消失是必然的

一边是传统菜场的“邻里温情”,有着老年朋友喜欢的人情味和烟火气,而另一边的新兴菜场模式为人们提供了舒适、便捷与安全。您会选择去哪里买菜?

有学者认为,从世界各国的趋势来看,传统菜场的消失是必然的。这几年,国内很多

城市开始对传统的菜市场进行整改、升级,新的菜市场地面更加干净整洁,设施也更为完善。现在一些传统菜市场经过升级、改造,和超市的管理模式类似,这与原来的市场并不一样,某种意义上也能看成传统菜市场在消失。 记者 徐益霞 陈韬 陆麒雯

市民趁假期到码头“海淘”

“最近市场上的鱼不如以往多了,而且价格也贵了不少。”近日,记者走访菜市场时,听到许多市民在讨论,“禁渔期快到了,再过几天,时令的鲳鱼、鲜嫩的带鱼还有虾姑、龙头鱼等等都要见不到了,赶紧去囤点货。”

据悉,和去年相同,从今年5月1日12时起,除钓具外的所有作业类型渔船都将进入伏季休渔期。

记者注意到,除了在就近的菜市场和批发市场囤新鲜渔货,还有不少市民前往奉化、象山、宁波的几个码头上淘一手的渔货。这几天还能在码头上买到带鱼、鲳鱼等渔货吗?5月1日,记者前往了奉化桐照码头一探究竟。

一下车,海风伴随着海腥味扑面而来,堤岸两边私家车已排起了长队,沿着车队的长龙步行,渔民们“见缝插针”用不同的网筛占位,晒着各式的鱼干。

在码头最受关注的是彩旗飘扬的船队了。走近码头的卸货区,所有的大型捕鱼船都已靠岸,整齐排列,只有几艘小型渔船刚刚归来。

其中一艘船刚刚靠岸,就有一辆卡车和多辆三轮摩托前来装货,看到渔民将海鲜搬上岸,许多在边上围观的游客前往询问“能不能卖?”但答案都是“不行,都被预订了。”

码头周围,除了船多外,游客也很多,那些在渔船那吃了“闭门羹”,又错过了桐照水产市场的早市的人,只能转战码头边上的路边渔货市场。在码头南面的转角处,渔货摊位一字排开,带鱼、海鳗鱼、鲳鱼、小黄鱼、海虾等品类最多,但新鲜的螃蟹和虾潺(龙头鱼)特别少。

由于每个摊位前生意都不错,摊贩并不需要吆喝。许多市民在经过一路的比价后,会认准一家,大量进货。“一箱带鱼15公斤多了还不到600元,一箱小黄鱼才100多元,太划算了。”从余姚赶来的杨女士说,她买了好几箱的带鱼和小黄鱼,回家和亲戚朋友分着吃。

“这鲳鱼问下来都要200元左右每公斤,价格也不便宜,就稍微买几条去家里冰冻着解馋吧。”同样是市区驱车过来的余先生说,他问了一圈价格,觉得价格和菜市场里差不多,没必要在这里买太多。

“我这一车卖完就没有了。”水产摊贩林女士指着她电动小三轮里的泡沫箱说,这是最后一箱小黄鱼,卖完就回家,明天就不在这摆摊了,“今天船都回来了,明后天可能别人会有些冰鲜的鱼来卖,我这没了。”

下午两点,记者离开时,仍有不少私家车刚刚自驾到此,原本的停车位已经换了好几个主人,抬泡沫箱的、拎水桶的、提塑料袋的……无论是摊贩、当地住户还是游客来囤渔货的,一目了然。 记者 徐益霞



警惕葡萄膜炎反复发作 博视大讲堂第十讲将于5月8日开课

听到葡萄膜炎这个病名,很少人会将其与眼病联系在一起。人的眼球壁分为三层,中间一层叫葡萄膜,又称色素膜,富含色素和血管。剖去最外面一层白色眼球壁,由于中间层色素膜外露,其形状与颜色如同一粒葡萄,所以色素膜又称葡萄膜,其实葡萄膜炎与葡萄无关。

葡萄膜炎种类繁多,病因相当复杂,由于它发病急,变化快,反复发作并出现严重并发症,严重影响视力,甚至失明,给患者带来巨大痛苦。如何做好防治工作,5月8日上午8点半,宁波博视眼科医院医生白洁将为大家带来博视大讲堂第十讲。

讲座结束后,将由医护人员进行免费的义诊。凡是前来参加的《宁波老年》读者免费获得了电脑验光、眼压、眼科常规检查、oct(光学断层扫描)、眼部B超等价值218元的眼科检查套餐,另有精美小礼品赠送。即日起可报名参加,名额有限,先报先得。

报名电话:87725855。

医生简介

白洁,大连医科大学医学学士,中国青光眼百家联盟研究组成员,朝聚集团青光眼学组组长。曾于天津市眼科医院进修主攻青光眼和白内障,从事青光眼及白内障临床工作4年。出诊时间:每周四、周六全天。

地址:海曙区环城西路北段337号(海曙区人武部旁)

公交线路:5路、14路、23路、305路 海曙区人武部站(博视眼科医院站) 记者 陆麒雯 通讯员 高强



健康号
「宁波晚报」



养生汇小药神
「宁波晚报」