



开栏为一个专注吃喝的小组,吃货办公室里稍微上点年纪的同事,听到我们讨论哪里的餐厅味道好,都会摇头,“饭店这种,我们都是偶尔吃吃的,真正老底子杭州人爱吃的都在菜场里。”于是,吃货在微博上做了一次征集,你身边的菜场里也藏着不为人知的“美味”吗?今天,我们就拿“凤起农副产品交易市场”作为“菜场传奇”系列的开篇,发掘身边的菜场美食和传奇,我们等你一起加入。

# 热销20年的网红酥鱼、40厘米长的油条、一天销几百斤的糯米糖藕 杭州老底子的好味道都藏在这菜场里

本版撰稿 徐雨阳 胡晶晶

凤起路与建国北路交叉口,往北走,离十字路口大约30米,就是我们的目的地——“凤起路农贸市场”了。听说,偌大的菜场里不仅有热销20年的网红酥鱼,还有一天销量几百斤的桂花糯米藕,以及台州一家人做的金黄流糖油的吴桥烧饼……



扫一扫,加入杭州吃货Family。  
扫一扫,下载浙江24小时,抢杭州吃货独家福利

## [ 李记酥鱼 ]



### 几乎天天都排队 每天现杀现卖三四百斤鱼

说到菜场里的排队小摊,李记酥鱼算得上一家。20年了,这里几乎天天排队。店里用的是普通的草鱼,不过得当天现杀。店里的李师傅说,别看摊位小,一天随便卖卖也有三四百斤,碰到节假日,每天得预备1000斤草鱼。  
“老板,帮我称20块钱的鱼。”李师傅手上一抓,分量就差不多,小小的灶台间一溜儿摆着四口大油锅,逢年过节忙起来的时候,四口油锅一齐上灶,鱼块在沸油里上下翻腾,热火朝天,片刻已是金黄酥脆,漏勺一兜把炸好的鱼迅速浸入身后的熏鱼汁,“嗤”汁水一下子被吸入鱼肉纤维之间。  
做酥鱼,油温控制极重要,一定要高温猛火,这样才能一下子把鱼肉外面凝固成熟,里面依旧多汁。李阿姨是李记酥鱼十年的老客了,“他们家的鱼外面酥,里面嫩,很入味。”  
因为凤起路菜场靠近航空公司,很多空乘和机长或上飞机前都会来光顾,说起来也算是留过洋的酥鱼了。



## [ 老方糖藕 ]



### 有人专门从钱江新城 来买他的桂花糯米糖藕

老方,58岁,1996年开始在凤起路菜场卖糯米藕,到今年已经是第23个年头,和藕混得不能更熟的老方说,清明以前和中秋以后的糯米藕最好吃。因为清明后藕开始抽芽,藕粉抽掉就不好吃了。而等到中秋以后天冷了,藕生长缓慢,会再次囤积藕粉,口感软糯。  
老方一直坚持用江苏宝应藕,问他为啥,他说宝应的藕粉多,吃起来口感好。平时一天要卖一百多斤糯米藕,到了过年那一阵儿,半天就能卖掉五百斤。我去的时候恰好碰到一个住在钱江新城的阿姨,她每周都要专程跑来凤起路菜场,买老方的藕,“以前住这里的时候就爱吃,搬了家还是觉得这家糯米藕最好吃。”  
老方偷偷告诉我,他做的糯米藕里面加了红枣、蜂蜜、麦芽糖、桂花,所以格外好吃,和藕同煮的红枣,10块钱一碗,每天都卖得很好。老方说,这个糯米藕20多年来只涨过几次价,两年前就19.8元/斤,现在还是这个价。



## [ 吴桥烧饼 ]



### 这根40厘米长的油条 吴姐炸了18年

上午10:00,吴姐正在准备今天的最后一锅油条,一切、一贴、一按、一扯,白色的油条坯子轻巧地投入油锅,做了十多年的动作一气呵成。旁边的油条篓子里整齐地码放着刚出锅的油条,金黄硬挺。仔细看,所有的油条几乎都是同一个高度,“我们装油条的袋子是专门订做的,有42厘米长,油条比袋子短一点,40厘米。哪里有时间用尺子量,炸了十几年了手上有数。”  
吴姐今年50多岁了,2009年,她和老公带着一双儿女从台州吴桥迁到杭州,这之前他们在老家开了10年早餐店。  
3:00,吴姐一家人就得起床,开始揉面做烧饼,3:30起油锅炸油条,4:00时候磨豆浆、点豆腐脑、熬稀饭,“豆浆豆腐脑新鲜热乎的才好吃,一般4:30开始有人来吃饭,所以豆浆豆腐脑最后做。”  
靠着用心的经营,位置并不起眼的吴桥烧饼在市场里做出了口碑,早饭时排队要排十五六个人,夏天从6:00开始排队,一直排到10:00。不仅是附近的人来买,河坊街、劳动路一带的早餐店很多都直接从吴姐这里进货,“我们卖2块钱一根的油条,他们转手就涨价到4块钱。我们不涨价,没什么意思的。”  
吴阿姨毛估估,店里一天要用掉一百五、六十斤面粉,八九斤葱,六十斤油,周末的用量还要再多三分之一。  
直到11:00,摊位前的人才渐渐少了,“一家人的营生,都在这烧饼油条上了。”吴姐笑着说。



俗语讲,高手在民间,看似最为家常烟火的菜市场,往往都是卧虎藏龙之地。那么,各位吃货,你家附近的菜场也有令人难忘的美味吗?如果有,欢迎微博@杭州吃货,或登录杭州吃货微信告诉我们。