凤起农贸市场下周起停业改造

网红酥鱼、糯米藕会搬去哪,记者帮你问了

本报记者 毛玮琦 赵星 何慧婷 黄葆青/文 潘骏/摄

说到杭州的菜市场,肯定绕不开凤起农贸市场。

凤起农贸市场历史悠久,面积大,摊位多,别的菜场还没有的第一茬新鲜蔬菜,其它菜场找不到的冷门调料,来这里都不会让你失望而归。还有热销20年的网红酥鱼,日销几百斤的糯米藕,金黄流糖油的吴桥烧饼……

哪怕你不会烧菜,也能饥肠辘辘进来,摸着肚皮出去。

浙江24小时APP
扫一扫,有更多美味等你。

杭州吃货
小程序
二维码

不过,从下周一开始,这家"网红"农贸市场就要暂停营业了。

昨天,凤起农贸市场管理部经理王春明告诉杭州吃货,这次市场改造,本来就属于杭州市第三批农贸市场提升改造工程,一直都在规划中,这次刚好遇到地铁建设,需要封闭施工,索性就趁这个机会,一并对市场的陈旧设施、包括外立面进行提升改造。改造后的市场,最大特点是会增加二楼,加装电梯,整个市场都要装空调。一楼会增设一些比较有特色的小吃摊点,蔬菜区会安排在二楼,但是副食品、水产、肉类等这些用水量比较大,不方便搬运的品类,还是会留在一楼。改造工程大约需要持续5、6个月。

王经理说,市场里很多经营户都经营了很多年,积累了很多老客户。改造完成后,大多数经营户都会回归。市场改造期间,周围居民买菜不方便,他建议居民可以去周边菜场,比如,南边的刀茅巷菜场,北面的中江农贸市场,西面有仙林苑、屏风街等菜场,都是可以选择的,无非就是要多走几步路。

改造后的市场会有什么变化?那些熟悉的摊主还会再回来吗?杭州吃货随机走访了几个摊主,看看他们是怎么说的吧。

●金牌鱼圆儿
准备微信群里组织代购

"各位顾客,凤起农贸市场7月8日开始正式停业改造。我们7月7日做完最后一天,就要休息了。"

7月2日,凤起农贸市场"金牌鱼圆店"微信群里,发出了一条"告别信"。

"鱼圆儿准备去哪里营业"、"老板娘,6号还在凤起路卖吗"……一时间,这个有着102位铁粉的鱼圆群里立马热闹了起来。

老板娘小雅告诉群里的吃货,"我们暂时打算先休息一下。如果大家有需要可以统一在群里下单,统一配送到市场附近,大家自行来拿。或者也可以到分店购买,仙林苑农贸市场、万寿亭农贸市场、松木场农贸市场都有。"

●几乎天天排队的李记酥鱼
改造后会原址重开

说到菜场里的排队小摊,李记酥鱼算得上一家,这里几乎天天排队。店里用的是普通的草鱼,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。

他说:"我们会暂时搬去刀茅巷菜场,6个月后,摊位依然会在原址,等大家来。"

"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,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。

一名住在钱江新城的阿姨,每周都要专程跑来凤起路菜场买酥鱼,"以前住这里的时候就爱吃,搬了家还是经常会想起。"

●网红桂花糯米糖藕
可以去刀茅巷菜场吃

作为凤起路菜场的"明星摊主",方盛法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。

老方告诉杭州吃货,他做的糯米藕里面加了红枣、蜂蜜、麦芽糖、桂花,10元一碗,每天都卖得很好。

"不出意外的话,等到刀茅巷农贸市场改造完成,我们、李记酥鱼、光头卤鸭,还有一家水果店,都会暂时搬去那边过渡一段时间。"老方说着,指了指墙上贴着的钱江晚报。

"自从去年上了报纸,很多人都辛辛苦苦找过来,就想尝尝我们家的藕,不好让人家白跑一趟啊。"他还准备了一沓打印好的小纸条,上面详细标注了联系方式,"你看,我都准备好了,客人来了就发一张。如果找不到,可以打上面的电话找我。"

●炸了18年油条的吴姐
给自己放个假,出去旅游

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。

每天凌晨三点,吴姐一家人就得起床,开始揉面做烧饼。三点半,起油锅炸油条,四点,磨豆浆、点豆腐脑、熬稀饭。"豆浆豆腐脑新鲜热乎的才好吃,一般四点半开始就有人来吃饭,所以豆浆豆腐脑最后做。"

靠着用心经营,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。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。

吴姐告诉杭州吃货,"一家人都守着这个店呢。这段时间,儿子、女儿会去找找其他工作,我们就休息一下,出去旅游。"吴姐说肯定要回来的,"我们做油条生意,店面也不好找,这里是最好的选择。"