

管吃管喝还有书看,附近居民都喜欢这里

有翰林气质的菜场,你逛过吗

杭州计划明年完成主城区农贸市场改造提升 部分菜场将打造成文旅一体的市场

本报记者 孙燕 文/摄



小时新闻APP
扫码看记者
采访实录。

早上九点多,家住杭州老浙大横路小区的陈阿姨,带上手机,又来逛翰林农贸市场了。

女儿来电话,晚上要回娘家吃饭。陈阿姨想加个菜,便特意跑来买块肉,“喏,这个牌子的土猪肉我经常买,红烧烧特别香。”

爱到这里逛菜场的还有不少年轻人。每个人都有自己的理由——亮堂、干净、文艺……

这家原本就是五星的农贸市场,甚至开了一个阅读角。烟火气遇上书香气,便起了美妙的化学反应,翰林农贸市场成了网红中的网红。来这里逛一趟,甚至会忍不住喊一声:天呐!这还是菜场吗?



老字号、 网红店聚集 一天的伙食, 到菜场都解决了

早上的翰林农贸市场,繁忙而有序。一进门,右手边是一面灵感墙,墙上“今天吃什么”几个大字,像发出灵魂拷问,让你不由自主地停下脚步。正面是“日日思归饱蕨薇,春来荠美忽忘归”的诗句,格子翻过来是对应菜名:荠菜。每格一句古诗文,反面有谜底,小孩子们玩得不亦乐乎。

这个菜场一共两层,其中一层一片绿色,配上摊位上铺贴的白色小砖,小清新风格确认无疑。吊顶用木色栅栏装饰,配上海棠花形状的吸顶灯。一抬头,还看到“书籍是人类进步的阶梯”这样的至理名言。

一楼主打荤菜,水产、肉类、禽类等应有尽有。“我买一只本塘甲鱼。”一位姓徐的阿姨笑盈盈地跟老板打招呼,“今天生意好不好啊?”

“现在,大家对吃都挺讲究,要吃得健康,菜的品质要好。”徐阿姨说,改造提升后的翰林农贸市场完全能满足她的要求,“膳博士、金华两头乌……好多牌子的肉都有卖,再去新开的联华超市带点牛奶,这一天的伙食很丰富了。”

“我们这一带原来没有包子铺,改造后市场开出了甘其食,早上想吃包子,就来买几个。”徐阿姨告诉钱报记者。

新晋网红店“凤起雪景酥鱼店”就开在一楼角落里。“每天下午4点,这里就开始排队,生意木佬佬好。”市民张女士说,这家的酥鱼很新鲜,都是现炸,出锅还是热的,吃起来特别入味。



农家直销蔬菜 拴住了 一批食客

想买蔬菜,坐手扶电梯上二楼。“这有点像超市,我们年纪大了,有部电梯上上下下,买菜更轻松。”一位吕姓大姐笑着说。

到了二楼,满眼都是绿油油水灵灵的蔬菜,周边有卖豆制品、副食品、面点和熟食的铺子。

“想要点什么?”35岁的德清人王成良招呼着客人。

今年刚刚退休的许阿姨是他的老客户。“他这里好多菜都是农村直接运来的,像丝瓜,烧出来绿油油的,不会发黑,口感鲜嫩。本地的茄子,细细长长,用酱一爆,鲜香软糯。”许阿姨住在大学路社区,2009年翰林农贸市场开张,她就一直在这里买菜。

王成良家在德清,他卖的菜都是一大早从德清运来的。“老丈人每晚10点半去农户家收菜,第二天凌晨3点,王成良起床装车,用面包车运到杭州。”他每天晚上六七点打烊,回家要开一小时车,辛苦是辛苦的。

他的摊位上,莴笋、芹菜、大蒜等,看上去“土味”十足,但特别新鲜,“大家挺喜欢这种直接从地里收上来的菜,今天五六百斤都快卖完了。”



王成良正在招呼顾客。



部分菜场将打造成 文旅一体的市场

翰林农贸市场二楼的一个角落,有一处叫作微E站的地方,是市场党建文化的一块小天地,里面有许多簇新的图书,市民可以来这里免费阅读。

市场位于大学路,附近住着许多老教授,微E站受到他们欢迎。“早晨,我常看到一些文质彬彬的老人,坐在那里看书。”杭州市市场开发服务有限公司总经理张亮说,“我有时会跟他们聊几句,他们把这些书看完后,我们会换一批新的。”

今年夏天,翰林农贸市场还做了一次“书享快闪”活动,居民可以拿一本旧书免费换一本新书,大受欢迎。

“活动期间,我发现一些以前不进农贸市场的爸爸妈妈们,会带着自己的孩子来逛一逛书市。”张亮说,这也是他们想要发展的一个方向,“农贸市场以后不再是单纯的菜场,可以参照商场超市的模式来做,类似做一个综合体,有可逛的菜场、可吃的美食店,有文旅元素融入其中。”杭州市市场开发服务有限公司管理的8家农贸市场,计划打造成文旅一体的农贸市场。

这几天,一楼还开了家老年食堂,生意红火,不光老年人来,在附近写字楼上班的年轻人也来。

数说

今年年底改造100家,目前已完成60家

杭州市商贸局相关工作人员说,杭州市区农贸市场第三次改造提升后,的确出现了不少别具特色的农贸市场,成了“网红”。本次改造提升从2018年开始,分三年时间完成主城区农贸市场安装空调及基本建设改造。目前,已完成改造提升的约60家,到今年年底,可完成约100家,计划到明年底全部完成需要进行的改造提升工作。

