

# 200米路开了一二十家小店,把客人“截胡”在菜场外 你家门口也许就藏着宝藏生鲜小店

本报记者 黄葆青 文/摄

这几年,很多市民会发现,农贸市场周边的生鲜小店越开越多,尤其是老牌社区农贸市场周边。卖果蔬的、水产的、禽蛋的、肉类的……大有把顾客“截胡”的架势。看着杂乱,可是这些小店却“内有乾坤”,暗藏不少“宝藏店家”,由于不受农贸市场营业时间限制,也深受上班族喜欢。

杭州拱墅区长板巷湖墅路口到老德胜桥,短短一二百米路,聚集了一二十家生鲜小店,加上原有在此经营的,周边居民笑称这里简直成了“生鲜小店的宇宙中心”。上个周末,本报记者去探街。



夹城巷的倪争蔬果店

## 衢州特产精品店 为家乡农产品代言18年

这家小店在长板巷4号,虽然店名叫“衢州特产精品店”,可是却没有一点精品店的样子,几乎没有装修,但是它却在长板巷老德胜桥口,默默开了18年,攒下了大批回头客。

这家的老板姓王,是衢州龙游人。说起店里的产品,王老板非常自豪:茶油是衢江的,发糕是龙游的,蜂蜜是江山的,茶叶是开化的……还有南瓜干、长缸豆干、笋干、萝卜丝干……这些来自衢州的土货都是当地的宝贝。

走进店里,给记者的第一个印象是“又小又乱”。荸荠一小框,番薯两小箱,苦毛菜一小袋,豆腐干一小盆,老南瓜一个。还有王老板自己做的辣酱、霉豆腐、泡菜,自己酿的莲子酒,虽然量不多,却都是衢州人喜爱的家乡味道。王老板说,东西都是当地农民自己家里的,通过来杭州的大巴带到杭州。因为带过来的数量不多,所以摆在店里这边一小堆,那边一小包。

身为吃货的记者,立刻在这些又乱又杂的货物中发现了“宝”。店里在卖的河蚌,普遍个头小,应该是土蚌。“这些都是要在水质非常好的河里才能养出来的土蚌,可比菜场的大路货好吃。”王老板显得很得意。记者还在店里发现了一种类似艾草的东西。王老板说,这个和艾草异曲同工,来自龙游,土话叫“qi ou”,除了有好闻的清香味,还可以让清明糍的口感更有韧性。而更让记者眼前一亮的,是店里卖的生姜,小小的金黄色。这是衢州的小黄姜,有700多年的种植历史。小黄姜姜丝细腻、口感鲜辣,历代都是朝廷贡品。



潮王支路上的鸡蛋批发小店

## 倪争蔬果店 开业一周就生意火爆

从老德胜桥往西就是夹城巷,这里有杭州的“湖墅八景”之一“夹城夜月”,很多人都不知道,这一带既是古人赏月的风雅去处,也有满满的人间烟火气,附近有各种小餐馆和生鲜小卖店。

倪争蔬果店位于夹城巷和古河巷的交叉口,从早上8点到9点,是这家店人气最旺的时候,附近的“马大嫂”纷纷前来采购,店里熙熙攘攘,好不热闹。

倪争蔬果店的水产区开业只有一星期,但是生意却非常火爆,杀鱼的大姐忙到飞起。年轻的掌柜小王告诉记者,他卖水产是子承父业,入行已经七八年。父亲做了二十多年水产,他家的“王起平水产



夹城巷的倪争蔬果店

果蔬超市”开在朝晖九区,有很多老客户。因此,他夹城巷的店,立刻吸引了一批顾客。

小王说客人跟着走,主要是他们货好。现在是吃螺蛳、花蛤、黄蚬的好时候,来晚了,螺蛳肯定买不到了。“我的螺蛳都是德清的小塘青壳螺蛳,颗粒大肉质肥,特别受老杭州们的欢迎。”小王指着大盆里的泥鳅告诉记者,其实清明前后的泥鳅也很好吃。他这里有稻田里抓来的野生泥鳅,每斤要卖30元,而养殖的泥鳅只要13元一斤。“两种泥鳅口感有明显区别,懂的都会跟着我们买。”

小王摊位上的另一样畅销货是来自杭州周浦的甲鱼,他只选外塘养的甲鱼,外塘甲鱼晒得到太阳,口感比室内养殖的更糯,味道也更鲜。

除了这两家,长板巷农贸市场周围还有不少宝藏小店。潮王支路上有一家专门批发鸡蛋的小店,堪称蛋类大全,而且价格实惠,37元就能买两板72枚土鸡蛋;东粮泊巷5号有一家“苏塘主”,专卖江苏兴化水产;东粮泊巷13号,有一家潮汕牛肉专卖店,潮汕牛肉火锅店论份卖的牛肉,在这里直接按斤卖……

## 农贸市场周围生鲜店扎堆 比拼的是特色和服务

苏州双塔菜场变身“双塔市集”,杭州的文二路菜场升级“文二菜市”,杭州东山弄菜场以“东山弄市集”焕新重归……买菜是老百姓的生活刚需,现在各地的农贸市场改造升级已成为大势所趋。

这些小生鲜店基本集中在主城区大型农贸市场周边,农贸市场让这些小店获得了持续不断的人流红利。但采访中,记者了解到,这些小店的摊位费大多数高于农贸市场里的租金,为什么大家还乐此不疲地“抢摊”呢?

长板巷附近的一位果蔬店主告诉记者,自己店周围同行众多,房租也比农贸市场的摊位贵,应付这些“不利因素”唯一的招数就是薄利多销。他会主动加顾客的微信,然后寻找到更好的货源,组织社区团购,销量上去了,自然就会有利润。

另一位卖禽类的摊主告诉记者,他们夫妻在别的菜场里还有摊位,虽然这里的租金贵,但是相比菜场,这里的摊位租下来就比较固定,不会因为每年抽签轮换流失客户。有的摊主告诉记者,去菜场买菜的老年人居多,自己如果进的货比较好,价格就比较贵,在菜场未必受欢迎,而外围的生鲜店因为服务时间比菜场自由,相对早出晚归的上班族也多了,这几天有不少客户因为试吃觉得好,就会通过微信预定一些精品,客单价高了不少。

也许你家的生鲜店里也隐藏着不少宝藏小店,快上潮新闻app,通过“吃货圈”和大家分享吧!



吃货圈