

钱江晚报·小时新闻记者 施雯

还未到“春风又绿江南岸”，可杭城郁郁葱葱的菜市场里已满是“春天”。



1 | 卖情怀的小菜场，马大嫂最爱

“本地黄芽菜、菜心、一点红萝卜2元/斤。”



在这个每天只营业小半天的菜场里，常年有两派卖菜的“势力”暗自较劲。



一派是本地老菜农自产自销的“纯野生”小菜，爷爷奶奶们卖的可不是菜，是情怀。

还有一派，是嗅觉灵敏的菜贩子，什么时令好销就卖什么，摊位上还有各种花式组合、低价促销。



普通菜市场里青菜3元/斤，菜心5元/斤，这里本地菜农现割现卖，菜心、青菜统统2元/斤。

2】“野生”小菜限量供应，早春“三件套”上新

摊位上，卖菜心的大伯正在给青大蒜摘叶子。大伯卖的菜都是自己种的，2元/斤的还有黄芽菜和香菜，青大蒜贵一点，摘好的6元/斤。



隔壁摊位的阿姨除了卖菜心，还有长梗嫩白菜卖，这种菜长大了更适合做腌菜，阿姨只卖1元/斤。



有位阿姨的菜特别水灵，红萝卜个头虽小，却卖4元/斤，芋艿、香菜也很迷你，胜在味道浓郁，和萝卜一个价。



果然，我逛了一圈水产和肉摊回来，限量供应的“野生”小菜不见了，阿姨已经收摊回家。

早春本地小菜的贵族，市场里的三大件是豌豆苗、马兰头和黄泥拱。



云南菜画风清奇，一般人可能还不敢挑战。



比如，10元/斤的水芹和茴香，8元/斤的藟头和蕨菜，5元/斤的鱼腥草，好像除了水芹，其它菜更适合凉拌、泡菜和煲汤。



海南菜投其所好，清一色不辣的辣椒，很对杭州人口味。

圆椒4元/斤，青椒6元/斤；最贵的线椒8元/斤，做杭椒牛柳最合适。



去红丰综合市场，最好上午10点以后光顾，因为这时候，所有摊位都会进入清摊甩卖模式。



水产摊位，别的市场看不到的河蚌，这里大量出货，最大的有一斤半重，只要8元/斤。



刚才卖10元/斤的石蟹，到10点多也突然降价到15元两斤，明虾也只要23元/斤。



牛肉摊的人气倒是很旺，老板手起刀落忙切割，牛霖43元/斤，牛腱50元/斤，一圈老客户排队抢购。

朋友们，周末宅家，不妨逛逛这样的“野生”菜场，有你在手机上买不到的“春天”。

本文为钱江晚报原创作品，未经许可，禁止转载、复制、摘编、改写及进行网络传播等一切作品版权使用行为，否则本报将循司法途径追究侵权人的法律责任。