

滇中新区在“幸福新区”建设进程中,将保障群众餐桌的农贸市场作为提升改造的重中之重——

聚拢烟火 留住乡愁 乐享生活

本报记者 马逢萃 喻劲猛 舒琚珩 周凡 刘晓婕 文/图

近年来,滇中新区在大力发展经济的同时,将农贸市场作为提升改造的重点,指导有条件的农贸市场改造修缮提升,促进标准化农贸市场环境更优化、管理更先进、服务更便捷。人们在这里放下了疲惫,乐享生活中最平常的烟火气和最浓烈的乡愁。



刘传林帮商户整理货品。



李家顺摆摊售卖水果。



王建国制作的烤鸭。

农贸市场里的守护者

“阿姨,您不能占通道拐角,电动车刮到您,危险!老街那里空地多,可以摆摊,您去那边试试?”6月30日,细雨中的长水街道大板桥综合农贸市场,在此工作了23年的管理员刘传林正检查通道,“为了消防安全,运货的电动车我们要求下货就开走,不能停在通道上和档口边。”

只见他脚步一拐,停在一个热气腾腾的摊位前:“喀,这家羊汤锅,开了20多年,汤鲜肉嫩,特别受欢迎。”在这个由108个菜摊和88间商铺构成的“江湖”里,每户商家都像他相识多年的老街坊。

随后,他带着记者向老街走去,恰逢周一赶街日午间,大板桥农贸市场内外人流涌动:问价声、剁肉声交织。刘传林戴着红袖标的身影就在菜摊、肉档缝隙里穿梭,有时会提醒送货的电动车尽快离开,语气不容商量:“师傅,外面停车,人这么多,电池着火可了不得。”有时弯腰捡起滚落的土豆放回筐里,不动声色地将占道的泡沫箱挪一挪;目光如炬地扫过肉摊悬挂的检验票据。

“老余,今天的豆腐卖得不错嘛。”他向豆腐摊的余昆华夫妇点头,那是扎根农贸市场三代的“板桥豆腐世家”。“这家的卤味也要得。”20世纪90年代就在此创业的“王鸭子”夫妇闻声抬头,咧嘴一笑,卖羊肉汤锅的吕正品更是老相识,“来给我们拍拍照”,老板看见记者镜头,一点不怵,指着自家招牌大声招呼。

这些熟悉的名字和面孔,构成了大板桥市场最坚实的人情网络。

“管理这个场子,光讲规矩不行,得讲人心。”刘传林的声音在嘈杂中依然清晰,“都是附近的街坊邻居,讨生活不易。你敬他一尺,他守你规矩。道理讲通了,事情就好办。”这份扎根于理解与尊重的管理哲学,是他在这个“微型社会”立足23年的基石。

站在略显陈旧的办公楼二层平台,刘传林指给记者看档位的划分,楼下左手区域是不久前新开的“蔬菜超市”,各种蔬菜都有,“有人着急,进来就买,买完就走。”刘传林说,年轻人要求快,慢条斯理挑选满意小菜的还是会吃的老街坊。

据介绍,20世纪80年代,附近来此赶街的居民越来越多,对固定交易场地大有需求,于是,原来的露天种子市场加上赶街区域变身农贸市场。后来,人流汇聚,市场加盖了大棚,新换了地砖,迎来“黄金发展期”,最火的时候一摊难求。

随着大型商超和周边社区自建市场如雨后春笋,加上农贸市场附近停车困难,来买菜的人没有原来多,“主要是经济结构变了,原来这里是农业聚集区,现在是产业聚集区,周边农户都去打工了。”源于板桥社区本土菜地的日渐萎缩,那份带着露珠和泥土气息的“本地鲜”已不多见。“现在一天的流量能有几千人就不错了。”在此地存活了40余年的市场也仿佛步入了它的“中老年”。

“新区楼高路宽,一天一个样,但人嘛,总归要吃饭,灶台总要冒热气儿。”刘传林看向老吕家的摊位,还有围坐的食客,“只要看见这些老铺子的灶火还点着,老商家每天都按时开摊,我就觉得心里挺踏实。”

将摊位守成居民的温馨记忆

大板桥综合农贸市场的喧嚣,如同永不疲倦的潮汐,日复一日冲刷着湿漉漉的地面。在这片由汗水、吆喝和食物香气交织的小天地里,几户人家用二三十年的光阴,将生计耕耘成了生活,将摊位守成了周边居民温情的回忆。

豆腐余:豆香里的三代人

余昆华和朱莲的摊位,是许多老主顾清晨的起点。长水街道板桥社区二甲居民小组的朱莲手脚麻利地将两长条压实的白豆干切成4片,叠好、装袋,隔着柜台伸手塞进老客人的背篓。旁边竹筛里,铺着一层白毛、散发着独特气味的食材——那是她家最出名的臭豆腐。

“蒸着吃、炸着吃都行。”朱莲淡定地说,“我婆婆那辈儿就开始做,传到我老公手里,现在儿子也搭把手了。”说起凌晨2时就得起床磨豆、煮浆、点豆腐的辛苦,她只是笑笑,“他们在作坊里忙活,我守摊子。”

案板上除了板桥特产白豆干、毛茸茸的臭豆腐,还有装成一袋一小豆腐,也是炭火烤豆腐必用的食材。有熟客来,朱莲会热情推荐:“蒸着吃,浇点热辣子葱花油,香!油炸了蘸干蘸水,或者炒青蒜、

炒茴香,都好得很。”

又香又烫嘴的蒸臭豆腐是许多人的心头好。“生意红火时,一天能卖掉百来公斤。”朱莲说。空气中浮动的豆香,仿佛浸透了板桥社区二甲居民小组的井水,是三代人未曾中断的期盼。

王鸭子:炉火映照29年

市场深处,一股混合着果木炭香和浓郁卤香的霸道气息,总能精准地勾住行人的鼻子。王建国和郑家丽夫妇的“王鸭子”摊位前,肥瘦均匀的鸭子刚出炉,被炭火舔舐得油光发亮,皮色是诱人的枣红。

郑家丽正麻利地给顾客斩一只刚出炉的烤鸭,刀起刀落,脆皮发出悦耳的碎裂声。

“1996年就在这儿了。”王建国指着自家炭火炉,“最早还没有修上面的棚,就撑把伞,风吹日晒的。”他的目光扫过如今玻璃罩锃亮的卤味摊位,“到处学,学了这一手烤鸭技艺。”

鸭子是从宜良新鲜运来,现烤现卖,一天能卖掉三四十只,虽不及早年鼎盛时的百余只风光,但口碑依旧扎实。旁边的卤味锅里,咕嘟着酱色的猪头肉、蹄膀,那是郑家丽的拿手菜。“全靠自己炒糖色,一点香精、色素不碰,就图个真材实料。主

要是新鲜。”

卤味通常八九点开卖,头一天夜里才能卤制完成,一天也能卖掉十几二十公斤。烤炉散发的热气中,夫妻俩忙碌着——29年的烟火气,早已渗入每一寸鸭皮和卤汁。

吕汤锅:一碗滚烫的坚持

菜市场出口处,一口巨大的不锈钢汤锅终年热气腾腾,浓郁的羊肉香气霸道地宣告着吕正品、张桂梅夫妇的存在。这里是“吕品羊汤锅”,20余年的老招牌。张桂梅系着围裙,麻利地将晾凉的前腿羊肉放在厚实的砧板上。刀光闪过,羊肉被切成均匀的薄片。

有几位老人坐在桌子前,就着热腾腾的羊汤,喝杯烧酒。那是刚卖了农产品的赶街人,总要在这一碗羊汤,这趟赶街才算完美。

“来半斤?要蘸水吗?”张桂梅笑着问顾客,手上动作不停,“180元1公斤。”有人特意走过来告诉记者:“我已经吃好了,这些是要带回家的。”每逢周日,夫妻俩还会去小板桥赶街子,那里生意更旺。

“我妈就在这里卖羊汤锅,到我两辈人了。”吕正品指着招牌让记者拍照——两代人守着这锅翻滚的浓汤,让羊肉的鲜美随着时间沉淀。

交织的烟火抚慰人心

家住宝河家园小区的张国强下了班,熟门熟路地钻进市场。他先去“王鸭子”斩半只烤鸭,皮脆肉嫩;再到“吕汤锅”打包一份切好的前腿肉,买二两嫩薄荷,回家烫着吃。

“住附近的同事也爱约在农贸市场附近的小馆子解决晚饭。”张国强说,烟火蒸腾、香气四溢的菜市是生活里不能缺少的热腾腾的慰藉。

在农贸市场附近上班的李彤告诉记者,雨季菌子上市,总来这里逛逛,“我家成都的亲戚,每年这个时候都要来昆明住几天,吃吃菌子,避避暑。”今年,李彤彤要搬到滇中新区赶乡村街市给亲戚们“安排上”。

时光在这方寸之地静静流淌:案板豆浆浸透的木纹更深了,“王鸭子”的招牌已包浆,“吕品汤锅”的大锅边缘添了几道磕碰的印记。朱莲、郑家丽、张桂梅的眼角爬上了鱼尾纹,余昆华、王建国、吕正品的鬓角染了霜。



热闹的市场。

打造社区便利生活圈

坐落于滇中新区临空先进制造业区一侧的云瑞农贸市场,不仅为周边居民提供着日常所需的新鲜蔬果肉菜,也逐渐成为附近产业园区工人们下班后采购食材、解决吃饭问题的好去处。

每天午饭后,72岁的李家顺就带着自家种的梨、沙果等新鲜水果,来到云瑞农贸市场售卖。他家在白汉场,种了两亩果树。“这里离家近,很方便。”李大爷告诉记者,每到水果成熟的季节,他都会来卖水果。

像李大爷这样利用市场临时摊位销售自产农产品的老人还有不少。家住市场附近的汪祖仙大姐带来了自家菜园摘的豆尖、香菜、油菜等新鲜蔬菜。“菜是自家种的,吃不完就拿来卖。”汪大姐说,市场提供了一个贴补家用的方便渠道。

“这些菜两元钱。”在固定蔬菜摊位上,摊主王建波正忙着招呼顾客。他的摊位上,小瓜、豆芽、生姜、大蒜等蔬菜摆放得整整齐齐,种类齐全。夫妻俩从市场建成就在这里卖菜,已经有十多年了。“上午买菜的主要是周边居民,下午,就有一些在附近园区工作的年轻人来买菜。”王建波说。

18时,在国药健康产业园工作的董彬像往常一样来到云瑞农贸市场。“园区有食堂,但如果有时,我还是喜欢自己动手做饭。”他一边挑选蔬菜一边对记者说。对于像董彬这样追求生活品质的年轻人,市场提供了丰富的生鲜选择。

市场里还开有多家餐饮店,从米线、面条到烧烤一应俱全,为不想或不方便做饭的年轻人提供了便捷的就餐选择。经营米线馆的老板汪国弟介绍,“我们每天凌晨4时就开门了,物流园上早班的工人会来吃早餐,挺热闹的。18时以后,产业园下班的年轻人就多了起来,一直要忙到21时左右。”汪老板和妻子一人负责早班,一人负责晚班,这样经营已经十多年了。

除了传统的蔬菜、猪牛羊肉摊位和多家餐饮店外,云瑞农贸市场内还设有酒坊、精油店、卤菜店等多种业态,满足居民和工人们日常生活的多种需求。同时,市场管理方设有农残检测室,并为购物者提供“你送我检”服务,为放心消费增添安全保障。这个看似普通的农贸市场,正以其实实在在的便利和烟火气,成为社区家庭与产业工人的重要生活空间。

羊汤锅里留乡愁

“师傅,多放点香菜和葱花。”“我的蘸水少点辣椒。”……每逢周三中午,小哨乡街子上“正宗彝家羊汤锅”金色大字的黑色布标后面,20余张小方桌坐满了大快朵颐的食客。摊主徐国方忙碌地穿梭在狭窄的过道间,为食客们递上热腾腾的羊汤锅。

徐国方是楚雄人,来昆明已经3年多了,每周要去昆明广卫村标准化农贸市场、长水中心集贸市场、小哨厂部集市、嵩明县杨桥街道杨桥蔬菜批发市场摆摊。食客们只要提到他炖煮的羊汤锅,评价出奇地一致:羊肉细嫩、鲜而不膻,汤底浓郁奶白,香气扑鼻。“为确保肉质新鲜,我们每周从楚雄拉5到7只山羊,好的原料自然能得到食客们的青睐。”徐国方说。

除了优质的原材料,精心熬制的汤底也是羊汤锅美味的关键。“一般凌晨4时左右就要起来宰羊,6时就要到出摊的地方支好锅炉,用羊棒骨配上生姜、花椒等熬制汤底,连续5个小时地熬制后,汤底已经非常鲜美,羊肉也十分软糯。”徐国方介绍,以小哨厂部集市为例,

11时30分至14时、16时至20时是食客用餐的高峰期,在这两个时段,会有超过300人来自品羊汤锅的美味,每次出摊基本要杀2只羊。

附近的摊贩告诉记者,“徐老板家的羊汤锅都变成小哨乡街子上的‘名片’了,除了咱们街道里来赶街的阿姨们,每到饭点,在附近工作的年轻人就赶来了。尤其到了冬天,食客们坐在这里排队等上半小时的时间也不觉得长。”

蔡树青是小哨街道的居民,每逢街天地都会约上朋友们一起来赶街、吃羊汤锅,顺便还带上一个白色的口缸盛满了羊肉带回家给年迈的父母尝尝。蔡树青说,将口缸放在炖羊肉的大锅前,徐国方拿起汤勺,撇开油,连汤带肉舀起1勺放入其中。“蔡大妈家老人怕腻,要吃油少一些的,都是老熟人了,哪家有要什么注意的我都记下来了。”徐国方说。

傍晚时分,乡街子的喧嚣开始褪去,徐国方的羊汤锅摊依旧热闹。食客的谈笑声、锅铲碰撞声交织在一起,不仅有鲜香的羊肉,更有鲜活的市井袅袅烟火气。

牢牢把好安全关

“店主,我们是空港市场监管执法人员,你家的电子秤经过检定了吗?”“请让我们看一下从业人员的健康证。”……7月7日,在大板桥农贸市场,昆明市市场监管局空港分局市场规范科2名工作人员在市场管理方工作人员的配合下,开展例行监督检查。

他们在市场公示栏查看了当天各摊位的农残快速检测情况,用标准砝码现场测试水产、肉类、干货等经营户的电子秤,检查糕点铺从业人员的健康证、酒类经营户的酒检测报告、肉类经营户的猪肉检疫合格证等,并就食品安全问题进行重点提醒交代。

“目前,新区直管区共有大板桥、长水、沙沟、长坡、小哨、西冲、大团转8个农贸市场、300多户经营户归我们管理。”昆明市市场监管局空港分局工作人员告诉记者,近年来,新区市场监管部门

落实“四个最严”工作要求,持续加大对农贸市场等经营场所的监管力度,通过“反复抓、抓反复”,不断提高经营者的食品安全主体责任意识,规范市场经营行为,做好食品风险隐患的早发现、早研判、早预警、早处置,全力护航广大群众的食品安全。

当天,正值周一,是大板桥传统的赶集日,在大板桥农贸市场周边的街道上,还有不少商贩带着日用品、农副产品、各种小吃等前来摆摊销售。

“赶集日来摆摊的流动商贩比登记过的经营户数量还多。对这些临时摊位,我们主要检查计量器具和中药材、野生菌等高风险品类。”昆明市市场监管局空港分局工作人员说,保障消费秩序和消费者的合法权益,营造安全、放心的消费环境,是我们的职责。