

沪上『最有年味菜场』还在

东江阴街菜场并未搬迁
阿姨爷叔纷纷赶来备年货

头顶上方挂着成排的香肠、鳊鲞、腊肉、腊鸭……当新闻晨报·周到记者看到这一派红火的景象，这才放下心，号称上海“最有年味”的东江阴街菜场还在。

去年下半年，随着东江阴街旧改的推进，有媒体报道了东江阴街菜场即将拆迁的消息，一时间，不少市民都在提前“告别”这家菜场。

1月6日，当记者再次来到菜场采访时，一名卖海鲜的摊主说，拆迁的消息有误，东江阴街菜场至少近两年是不会拆的，“当时新闻报道出来后，很多人来问我菜场是不是要拆了，其实不是的。”另外一名卖肉的摊主同样表示，菜场不会拆的，目前一切正常。

临近年关，东江阴街菜场年味十足，不少曾经住在这附近，但已经搬迁的市民专程赶回来，找到自己熟悉的摊位和摊主，延续那份记忆中的味道。



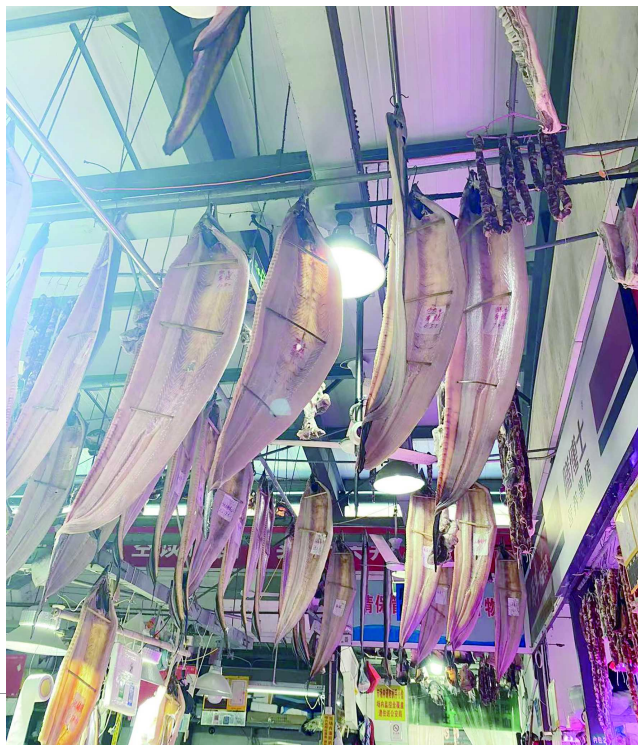
顾客周阿姨正在挑鱼



菜场里挂满了腊味



塌菜是白菜的一个变种，叶色浓绿、肥嫩，因塌地生长而得名。



腌制好的鳊鲞要挂起来风干

从奉贤特意赶来买鳊鲞

市民周阿姨曾经住在董家渡路，后来搬迁到奉贤，昨天一大早，她特意坐地铁赶来东江阴街菜场，为的就是订购一条过年吃的鳊鲞，“这是老菜场，我们都认识他（摊主），每年都来这里买的，这是上海人的年货，年年有‘鱼’嘛。”

周阿姨说的摊主就是正在清理鱼的李师傅，他和妻子在东江阴街菜场经营一个海鲜摊位，每年冬至后，便开始制作、售卖鳊鲞。“以前在董家渡路菜场，后来搬到这里，好多年了，我18岁就到上海了。”李师傅告诉记者，每逢年前都有老顾客来订购鳊鲞，因为风干需要时间，所以都要提前一两周。比如周阿姨买的这条鱼，在处理、腌制后，要风干一周的时间才能来取。

虽然李师傅说得轻松，但鳊鲞的制作还是相当考究的——要先把鱼刷洗干净，去除表面的粘液，擦去水分；切鱼时由尾部起沿着脊骨一直切到头部，然后清理内脏、鳃片，脊骨内侧的凝血等；处理好之后才开始腌制，喷洒白酒除腥，再抹上粗粒盐和精盐；最后用竹片撑开鱼身，悬挂起来，接下来的就交给风和时间……

李师傅告诉记者，可以整条订购，也可以买切好块的，现在正宗青鳊干要卖80元一斤。

买回家的鳊鲞怎么吃？周阿姨说：“很简单的，洗干净清蒸就好，放点料酒、生姜，吃不完的冰箱冷冻保存。”

菜场里年味十足

听着记者跟摊主的谈话，一名来买菜的上海爷叔也加入了对话。

“上海年味嘛，鳊鲞、大目鱼、酱油肉、还有塌菜……”

“塌菜是什么”听到这个提问，爷叔干脆带着记者去蔬菜摊位找了上来，“这就是塌菜”，爷叔指着塌菜说，过年要吃塌菜炒冬笋，寓意“塔塔铺”，可以理解为好得扑出来了，象征着满足、充足。

记者查询资料得知，塌菜是白菜的一个变种，叶色浓绿、肥嫩，因塌地生长而得名。

一般做法是塌菜炒冬笋，因塌菜也叫“塌棵菜”，发音近似“脱苦菜”，冬笋则有“节节高”的好彩头，所以这道吉祥菜是上海人过年不可或缺的。

除了爷叔阿姨们推荐的年菜，这个菜场里还有一样食物存在感特别高——香肠。

放眼望去，各个肉摊上方都挂着色泽诱人、肥瘦相间的香肠，等着顾客把它们带回家。

一名肉铺摊主潘老板告诉记者，年前很多客人会来定制香肠，顾客先选择买哪种肉，根据喜好定制香肠的肥瘦程度及口味。一般来说，制作香肠会用猪前腿或者猪后腿的肉，口味则有原味、五香和麻辣等。

“肉现在是16元一斤，再加上3元的加工费，做好可以带回家自己风干，也可以放在这里风干。”潘老板说，香肠风干的过程一般要十多天。

菜场里，不管是香肠还是鳊鲞，或者腊鸭、腊肉……这些食物似乎正抓紧着每分每秒的时间不断“进化”，待到过年时，呈上餐桌那一口年味。

晨报记者 杨婷婷