

暑期旅游季开启,有一种新型旅行叫逛菜市场 这些异国的菜市场充满烟火气

在国内的某社交平台上,有关菜市场的话题浏览量已突破3亿,大家不再愿意去热门景点体验“人挤人”,而是直接深入市井之中,感受当地的人间烟火。新鲜的水果蔬菜一应俱全,整齐的排列着;本土的乳制品、海鲜、鲜花摊位令人赏心悦目;也会有各式各样的街头小吃,小吃的诱人之处就在于其新鲜现场加工的制作方法,极大提升小吃风味。边逛边吃,享受着人间烟火。

也难怪总有人说:有一种旅行叫逛菜市场。Citywalk式的旅行方式,走到尽头也是总要逛当地的菜市场,这场用脚步丈量城市的行程,才算是心里得到了一个圆满。可以说,菜市场是最能体现城市性格的地方,也是展示城市文化风俗的窗口。提起菜市场,我们也总会把它和许多美好的说法联系起来,尤其如“市井生活”“烟火气”。

本期就有请几位游历各国、或曾在海外长时间生活过的“菜市场爱好者”们,为大家分享自己所逛过印象深刻的世界各地的菜市场,让我们通过他们的笔触,去感受这份来自异国的“烟火气”,并且从中窥探不同城市的文化风土人情。

最美不过菜市场 每一个都“各有千秋”

以前住在哥本哈根时,市中心地铁站附近的Torvehallerne室内菜市场是我的心头好,朋友见面聊天也好,自己闲逛也罢,只要路过,我就一定要去走一圈。

哥本哈根菜市场 拥有热热闹闹的踏实感

菜市场整个是两个拱形长方体的建筑,外墙透明大玻璃,室内干净整洁,每位摊主都竭尽全力装饰着自己的小天地。我最喜欢买杯热咖啡,坐在入口处面包店的高脚凳上,胖胖的面包朴素敦厚、散发着小麦的淳朴香气,回归本来的模样。选好面包类别和酱汁口味,服务员现场制作,最后再把三明治递到跟前。我晃着脚,一口咖啡、一口三明治,看着街上来来往往的人群,看着菜市场里人人都兴高采烈捧着“战利品”——果然食物带来的幸福感最扎实。

Torvehallerne是个综合菜市场,除了蔬菜、水果、肉类和面包,海鲜区也很精彩。哥本哈根毕竟靠海,经常有模样丑陋但非常喜感的鱼类,旁边的开口三明治摊明显是海鲜区的供应链下游,虽然我总嫌他们鱼类加工区域腥气十足,但食物的色彩搭配堆叠摆放着实赏心悦目。

我最发愣的摊位就是腌制黑橄榄了。这个摊位的主人是位口音浓重的意大利南部大叔,长相和穿着也很有“教父”范,但绝对是位优雅的绅士,有着显而易见的自信与意大利美食文化推广的使命,带着不容置疑的权威感招呼着往来顾客,誓要教会每一位不懂行的人享受这种美味。第一次交锋时,“教父”拉着路过的我,用意大利腔的英语和丰富的手势详细地说晕了半懂不懂的我,他热情地挑了每一种口味请我试吃。我在他殷切而不容置疑的目光中,犹犹豫豫地放入口中,无法控制地面部抽搐。大概“教父”的气场过于强大,我强咽着口水硬吞下去。“教父”看着我浓烈的反应,淡淡地说:你应该学会享受它,否则你会遗憾的,欢迎你再来。我啾啾地退出、溃不成军,赶紧冲到他看不到的地方灌了一瓶水。鉴于“教父”的使命感,有一段时间我会绕过他的摊子,但是百密一疏终有躲不过去的时候,显然

他已经忘了我,依然热情而不容拒绝地让我品尝各色橄榄……

最喜欢的区域是甜品区,草莓派、芝士蛋糕、提拉米苏、黑森林蛋糕……一个摊位一个摊位地逛下去,看得心花怒放。我知道从健康角度,这些重糖重油的食物都不好,那时候也穷,舍不得花一天的伙食费去买蛋糕。可是生活啊,就是需要甜蜜的力量,就是看着来来往往的人们拿着满满的食物,热热闹闹地生活,才有踏实的幸福感啊!

法国里昂的小型菜市场 附近农户自产自销

法国的菜市场我也逛过。在一个深秋的早上,我邂逅了法国南部里昂河边的小小室外菜市场,应该是周边的农户们自己种的菜,他们开着小面包车来到这个聚集地,支起棚子,展开桌子,蔬菜洗得干干净净,漂漂亮亮、整整齐齐地堆码在小盆子里,按盆标价。

青油油的瓠瓜、油亮亮的茄子、翠红的灯笼椒、娇憨的大南瓜、朴素的胡萝卜、尚带着泥土气息的洋葱土豆……纵然只是匆匆游客,什么也买不了,可还是满心欢喜起来。

赫尔辛基港口的菜市场 能看出芬兰人“社恐”属性

赫尔辛基港口有一个据说当地知名的综合菜市场。在一个冬天去芬兰北部看极光时,我在赫尔辛基逗留了几日,顶着严寒在已经结冰的港口逛了一圈,转进了井然有序、干净整洁的菜市场。木制地板、温暖的柔光,还有驯鹿角的装饰,人们彬彬有礼、小声交谈,太干净太有序了,忽然就想到了芬兰人“社恐”的笑话,莫名地觉得这也太符合他们的气质了。

印象中能够与赫尔辛基港口的菜市场形成强烈对比的,就是匈牙利布达佩斯的大菜市场了。因为相比“社恐”的芬兰人,这里的人们要“生猛”热络得多,一楼各色食物、二楼卖些日常小商品,人声鼎沸、讨价还价,角落里躺着发蔫的西红柿,一抬头看到店主在自家梁上高高挂着硕大的火腿和香肠,真是对味——这才是菜市场嘛!



伦敦大厦脚下 市场已上千年

在伦敦市区,高耸入云冷峻如冰的三角形大厦——碎片大厦无疑是全城焦点,大厦脚下的博罗市场却是温暖而热闹的去处。

博罗市场坐落于伦敦的萨瑟克区,距离碎片大厦也就步行10分钟的样子。这里是伦敦最大的食品市场之一,因出售新鲜而多样的国外食物和让人赞不绝口的当地美食而闻名,被誉为“英国顶级鲜货市场”。

博罗市场的历史可以追溯到11世纪,延续至今已有上千年了。1755年时,英国议会曾一度关闭市场,不过伦敦市民自发筹募6000英镑购买圣教堂南侧的一片三角地,让市场继续营业,可见人们对这一农贸市场的喜爱程度。随着工业革命的演进,1860年铁路运营公司将铁路线架设在市场上空,并对上空租用权缴纳补偿金,这也使得市场得以运营至今。

中午时分,是博罗市场最生机勃勃的时光,本地小吃、西班牙火腿、法国生蚝、印度咖喱、地中海橄榄、阿拉伯甜点、各式新鲜水果,应有尽有。市场里每一个摊位都经过最严格的品质测试,质量有保证,这就吸引了大量知名厨师来此选材。不管是厨师、主妇还是饕客,这里就如同是他们的天堂。多数摊位提供外带小吃,人们买完就在市场边的马路牙子上席地而坐,大快朵颐。

蘑菇烩饭是绝对的网红,人们心甘情愿地排上半个小时,不知是英气逼人的西班牙帅哥更养眼还是混着松露和奶酪香味的炒饭更美味。我更青睐于一旁的草莓鲜果杯,新鲜欲滴的草莓淋上热巧克力,什么热量爆表,统统抛诸脑后吧。

这番活色生香的场面,怎叫人不流连忘返。

西西里烟火气 VS 德国井然有序

留德八年,现在还一直觉得德国的菜市场是一种可远观而不可亵玩的存在。

在德国水果摊摸摸拣拣会被摊主呵斥

德国的集市往往位于城市或者小镇中心的广场上,不买东西吃饱眼福就够。蔬菜和水果码得整整齐齐,色彩缤纷,好似一件件艺术品。鲜肉、香肠和奶酪躺在玻璃柜里,边上还有绿油油的生菜叶和鲜红的小番茄加以点缀。

当年无知的我,忍不住去摸摸拣拣摊上的水果,结果被摊主呵斥。之后学乖的我会讲明想要买什么,等到摊主允许才伸手开始挑选,不买绝对不会乱碰。

市场上的菜看着太过金贵,怕一买就买空了钱包,所以我还是习惯在超市里买菜。但偶尔我也和街边的路人一样,买一斤樱桃或者草莓,手里捧着三角形的小纸包,边走边吃,管它有没有洗过。

西西里岛菜场脏乱 但别样生活气息

看惯了德国的秩序井然,我发现西西里的菜场有种别样的“生活气息”(我是绝对不会用“脏乱”这个词的)。

穿过挂满空调外机的破旧住宅,来到一个小巷,那就是菜场的入口。沾着泥巴的葱叶灰头土脸,橙汁和石榴汁全靠手动挤压,简易的塑料杯里还浮着几粒果核,一口下去是水果本真的味道。小吃摊的姑娘热情地用意式英语招呼着来往的游客过来试吃,见到小朋友直接塞给一个大大的炸饭团。

临近黄昏,摊贩们渐渐开始收拾,烂菜皮和破纸箱堆成了一座座小山,和德国的一尘不染形成了鲜明的反差。

西班牙菜市场 世界上最卷之一

在整个欧洲,我觉得最符合我个人口味的食物就是西班牙菜,西班牙菜市场简直就是老饕的天堂。今天就来写写西班牙的菜市场吧。

光西红柿就有二十多种

西班牙菜市场第一个吸引人之处,就是他们丰富的食材种类了。西班牙本身气候温暖宜人、物产丰富,天上飞的、地上跑的、水里游的,什么都有。一个蔬菜摊位,光西红柿就有二十几种,看得人眼花缭乱;葡萄不来上个五六样,怎么好意思说自己在这里卖水果呢?一个海鲜摊位,仅各种各样的虾也得有个十几样才罢休;各种鱿鱼、章鱼、乌贼摆成一堆堆,说实话,我也分不清它们到底都有什么区别,反正一个摊子上总归会有六七种吧。至于各种各样的鱼就更不用说了。

至于西班牙人最爱的火腿、奶酪、橄榄、香肠,那没个几十上百样是没有办法开门营业的。

对于食材“百无禁忌”

一个道地的老饕,必然不肯浪费任何食材。那种内脏不吃、脚爪不吃,这个忌讳、那个害怕的人,是成不了美食家的。而西班牙菜市场的好,就在于它的“百无禁忌”,甚至哪怕一个中国人来到这,也会吓一跳。

比如“牛有几个胃”“猪的全身都是宝”这种知识点,去这里的菜市场转一圈就知道了。

我在这里见过牛眼睛、带着羊脸的肉等等。有一次我还看过一大盘纯粹的牛眼睛,堆得高高的,每一只都瞪得像铜铃,因为画面太过惊悚,以至我都忘了拍照。

菜市场是当地人吃饭、社交的场所

西班牙的菜市场,从来都不仅仅是菜市场,他们还是饭店、餐馆、小吃部、酒吧、咖啡馆……人们拖家带口到这里来吃饭、社交、聚会……和朋友们喝上几杯小酒,给孩子们开个生日趴。

西班牙的菜市场里,永远有着最新鲜、最地道的美食,比如大锅大锅的海鲜饭,还有西班牙的“国菜”Tapas。

所以到了饭点,我经常寻找附近的菜市场解决一餐。样子平平无奇,实则又香又嫩的煎腰子;同样平淡无奇,实则异香扑鼻的墨鱼炒饭都能让我满足地饱餐一顿。

据《北京青年报》