

[周到·便民]

# 高陵路菜场改造要大半年 周边居民遭遇“买菜难”



今年3月初,为转型升级,高陵路菜场正式闭场改建。高陵路上的永昌高陵市场是上海菜场2.0版本的标杆,也是上海唯一一个全国模范型菜场,菜场有3000多平米,周边居民购买需求量大、人气很旺。

要知道这个菜场可是真如规模最大的综合性菜市场,摊位数量超过了300个,一下子关停,再加上现在夏季天气炎热,出门不便,有居民心生不满,拨打夏令热线反映“买菜难”问题。

随即,新闻综合频道记者到高陵路采访,也遇到了几个居民反映同样问题。

曹格格在现场看到,高陵路菜场虽然已关闭,但距菜场100米处沿街还有十多家商铺,蔬菜、海鲜、面点、卤制品、调味品等基本都能买到,但品种、数量跟原高陵路菜场肯定不在一个数量级。

高陵路南、北面各有一个菜场,步行时间大约在20-30分钟左右。不过高陵路附近的居民多数选择去相对更近的真金菜场,这家菜场内部设施跟超市较类似,明亮整洁,就连

水产区都打扫得干干净净。

有居民告诉曹格格:“虽然真金菜场品种多、距离不算远,但我还是宁愿去高陵路沿街商铺,因为这里价格还是贵了点。”

以西红柿为例,真金菜场西红柿4.5元一斤,但高陵路沿街商铺售卖的西红柿每斤价格在2.8-4元之间。另外,为了保障居民们的“菜篮子”,街道方面引进了服务驿站,每周定期在小区设点卖菜,但新闻综合频道记者在现场看到摊位售卖蔬菜的有7、8种,荤菜少,家禽肉类全无踪影,只有一个摊位在卖梭子蟹。

街道负责人表示,其实居民的诉求,并不是买不到菜,而是买菜没有以前方便,现在能买的品种没以前多,有时去晚了还会遇到菜卖完了的情况。

从街道的各项举措可以看出街道已经积极想办法,尽量减少改建给居民带来的不便,但高陵路菜场的违建和传统的经营模式,一直以来饱受诟病,转型升级势在必行,希望居民对此多一些理解,街道在落实相关细节上多一些更人性化的考虑,双方携手度过最后几个月的“过渡期”。(部分来源:看看新闻)



左手晨报右手周到

社区生活为您指南

生活在曹杨的您,左手一份社区晨报,右手点开曹杨路周到,就可以悦享身边事,畅享社区生活。

社区晨报是上海报业集团旗下一份深耕社区十年的报纸。曹杨路周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖曹杨、真如、万里等地区。周到家族兄弟姐妹众多,覆盖上海中心城区及周边,聚焦上海市民生活的方方面面,为您生产原汁原味的社区新闻,向您提供权威的政策咨询,实用的社区生活资讯。投稿、相亲、表扬、爆料、活动报名、免费门票……我们一样不少。

曹杨的事,我们帮你想周到!



扫码关注曹杨路周到



扫码关注上海社区发布

▶ 普陀梅六小区“追凶”:流浪猫接连离奇死亡,伤口惨不忍睹!

▶ 一卡在手,我就是曹杨最会省钱的老人。

▶ 这个男女老少都追捧的“公共客厅”,今天在曹杨路开业了

▶ 梅岭北路上快递员“追砍客户”?! 聊天记录曝光真实原因。

▶ 回忆杀! 沪上最后一批影院海报手绘师作品在曹杨影院展出。

▶ 大动作! 普陀一处存在7年的垃圾堆放场不见了,政府将在这里建设...

曹杨路周到是新闻晨报上海社区新媒体平台,覆盖曹杨、真如、万里等地区,向您提供权威的政策咨询、邻里信息、好玩好吃、亲子教育等周到服务。

想看如上内容,扫一扫二维码,关注“曹杨路周到”。

欢迎新闻爆料和各类投稿。

联系方式:caoyang\_home@126.com 或“曹杨路周到”微信公众号

[周到·生活]



□记者 顾玲

生煎包你吃过,但是你吃过“生煎”花卷吗?今天曹格格就要给大家推荐一款常见但又特别的美食。不同于普通的花卷,“生煎”花卷上面松软飘香,底面金黄酥脆,非常诱人。这样的美食哪里能吃到呢?

## 藏在菜场里的美味

原来这款美食就藏在曹杨铁路农贸市场里,上午10点多,已经不是市场的销售“高峰期”,但一家馒头店前,排队的人还是络绎不绝。

“这家店花卷非常好吃,不是一般蒸的,是用平底锅煎的。”一位正在排队的阿姨告诉曹格格,尤其是刚出锅的最好吃,一锅很快就被买完,不在这等着都买不到。

曹格格还注意到,花卷的价格也非常亲民,一个一块五,满四个还优惠一块钱。馒头店老板娘白群星告诉曹格格,这款脆底花卷是今年年初推出的新品,因为跟生煎一样有一层脆底,也常被顾客叫成“生煎”花卷。

## 老板娘的秘制酱料

“生煎”花卷还真没吃过,味道如何呢?好奇的曹格格忍不住尝了一下,一口咬下去,表皮香脆,还带有一股独特的香味。

“那是当然,别看这一小小的花卷,光香料就放了十几种,再加上新的做法,脆皮花卷一推出,就成为店里热销的产品。”一旁的白群星自豪地说道。

相比普通的花卷,脆皮花卷的制作方法更为复杂,有和面、压面、卷面、切面、制作、发酵、上锅煎等几个重要步骤,一套流程下来大



概要1个小时左右。

## 老板娘很可能是洁癖+强迫症

这家馒头店面积不大,但空间利用却非常高效,制作工具、原材料等都有序摆放。就连利用率最高的操作台,也一直保持着整洁。

值得一提的是,老板娘还有点“小洁癖”,每天都要清洗操作台,上午下午各一次。“做吃的,干净卫生肯定是最重要的”老板娘白群星表示,他们已经在这开店8年,做得都是回头客的生意,不把产品做好了,怎么能留着顾客。

## 实用信息

小店名称:清蒸放心馒头店  
地址:曹杨铁路农贸市场33号  
营业时间:上午9:30-12:00;下午3:30-7:00(周五上午不做)  
回家加工:微波炉、烤箱加热皆可,最佳方法为平底锅小火煎5到7分钟

