



明炉烤鸭

小菜场里的美食扛把子

□ 整理 | 阙政 绘图 | 刘绮黎

到了小菜场，不饿的人也会饿，饿的人又能在这里吃饱了再走。

烤鸭

小菜场里你去看，排队队伍最长的那条，尽头永远是一只明炉烤鸭。买到一只刚出炉的烤鸭需要运气。来得早了，鸭还挂在炉中转圈，来晚了呢，又被人买光了，得静等下一炉，半小时起。

如今小菜场的烤鸭也进化升级到与名店相仿佛——不但给片皮，码好，还附送包着烤鸭吃的面皮、黄瓜丝、葱丝、蘸酱一套，鸭架还给打包，回家加点白菜炖汤，配着烤鸭吃也是一绝。

爆鱼

每个小菜场里几乎都有这样一个炸爆鱼的摊位，鲜活乱跳的青鱼，就采购自隔壁水产摊位，活杀的乌青青青，流水哗啦啦冲洗干净，切片下锅猛火油炸，整个过程不会超过五分钟，吃的就是一个新鲜——油锅里翻滚数十秒，老板抄起爪篱一气捞出，丢到每家秘制的独门酱汁里泡上一泡，就是今晚的加餐，香香脆脆，下饭一流。

