白斩鸡

小菜场里永远有一个老板正在咔咔剁鸡——有的是白斩鸡，一袋袋葱姜末酱油早就装好，就等着鸡肉装盒，酱油袋一扔，再迎接下一位食客：要靠腿还是靠翅膀？买半只送泡菜！

还有的是咸鸡、花雕鸡、藤椒鸡……就看各家老板的传家本领了。

面食

无水蛋糕、秘制小笼、葱油饼、韭菜盒子、肉夹馍、土家馅饼……小菜场里的中西面点丰富到可以吃一个月不重样，每个菜场都有自己的“当家花旦”。

循着香味你就能找到自己爱好的口味：奶香浓郁的是西点蛋糕，葱香扑鼻的是馅饼，肉香缠绕的是生煎小笼……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。

丸滑

一只大红色的脸盆，远望过去盆里仿佛漂着一个又一个雪白的乒乓球——看到这个场面你就知道，这是菜场里的鱼丸摊又在营业了。

同样是隔壁鱼摊新鲜运到的鱼获，在鱼丸店老板手里变得“面目全非”——去皮去骨、剁蓉、搅缠上劲，再用虎口一捏，一个圆胖胖的鱼丸就搓好了——下到盆里会迅速浮起的，才是好鱼丸，爽滑弹牙，充满空气感。买回家炒菜炖汤，样样皆宜，全手工无添加的美味。