



革命化、战斗化、劳动化的春节”“节约闹革命，反对大吃大喝”等等。

小菜场每天清晨5点钟就开市了，上午9点收市。下午4点钟再开一部分摊位，那是为了方便双职工家庭买菜，下班后带点小菜回家。小菜场是集体所有制性质，秉承的却是国有企业的初心，发展经济，保障供给，全心全意为人民服务。

小菜场里的营业员披星戴月，工作十分辛苦。下午还经常要学习，大家围坐在一个摊棚里，亮着一盏灯，小组长读报，靠门口坐的师傅打起了瞌睡。

在休市的时段里，露天菜场的公共性获得延伸，摊位上的水泥台板被居民利用，弹棉花、洗刷床单、下象棋、晒菜干，做做木匠活、吃吃小老酒，小孩子则用来打乒乓、攒沙包。夏夜，不妨在台板上睡到下半夜。

小菜场是市井风情最浓烈的一笔。

买花鲢鱼头有学问

妈妈差孩子去小菜场买点什么？葱姜之外，也会来点有技术含量的，比如我，经常去咸菜摊头上讨一碗咸菜卤。

咸菜在小菜场也算大宗商品，一般有咸白菜和雪里蕻两种，咸白菜是用上海矮脚青菜腌制的，清水煮一下，加点熟猪油就可以吃了；雪里蕻用来炒菜，上海人喜欢吃咸菜炒肉丝、咸菜烧豆腐、咸菜烧河蚌、咸菜炒毛豆子、咸菜烤毛笋等。我们家还经常用咸菜卤烧土豆、烧花生、炖蛋汤、烧菜卤蛋，此种浙派风味，为北方人不解。

咸菜卤是不卖的，但可以白送。拿只蓝边碗去，脆脆地叫声阿姨，她就给你一小碗。我从小害羞，奔到营业员面前煞住脚步，怯怯地叫不出口，阿姨大咧咧地笑了：“叫声阿姨，否则不给。”

虹口区的三角地菜场是上海最早建成的室内菜场之一。

