

亲历



■ 本报记者 李建 沈立 杨振华  
共享联盟·磐安 张黎明

临近新春,山城磐安中药材交易红红火火,空气中满是药香和喜庆的味道。磐安是“中国药材之乡”,中药材种植面积超10万亩,中药材种植业年产值超18亿元。全县中药材从业人员6.8万人,约占全县人口三分之一。其中种植中药材的农户有4.8万户。在新渥街道,有一个人气爆棚的中药材市集,每逢农历尾数二五八日,周边药农、各路收购商都会来此赶集。

63岁的磐安药农郑顺富种植浙贝母小有名气,为了腊月十二的市集,他前一天就开始准备了。带着股新鲜劲儿,我们来到磐安,跟着老郑一起赶集。

备点货试试行情

腊月十一,我们来到大树下村的老郑家。他2016年在村里种了20来亩浙贝母,每年10月播种,次年5月收获。老郑对市集很上心:“只要有空,我都会去市场望望价(方言,灵市面之意)。明天我还想出货试试行情。”

赶集之前,要先检查存货。我们跟着老郑走进存放贝母片的房间。一推门,浓郁的药香扑面而来。药材袋码得整整齐齐,每袋贝母片90多公斤,袋口扎得严严实实。老郑解开一袋贝母片检查:“色泽白亮,一点没受潮,赶集没问题。”

去年5月,老郑收获了约18吨鲜贝母,用4台烘干机连夜加工。“挖出、洗净、切片、烘干,整个5月我忙得停不下来。”他指着后院的机器说,“差不多烘出了4.5吨贝母片,已经在市集上卖出了一半。”

老郑烘干贝母片有一套。他介绍:“低于60℃,水分蒸发不够,不好储存;高于70℃,容易破坏营养成分。温度要控制好。这都是县里的专家到村里来传授的。”老郑说。近年来,磐安通过专家

编者按:小市集有大能量。近年来,一批颇具特色的市集在浙江各地逐渐红火:有的烟火气十足,有的颇具时尚范儿,有的融入地方特色产业,有的成为展示地域文化的一扇窗口……这些热热闹闹的市集,方便了群众、带动了就业创业,深受各方喜爱。

新春时节,本报记者探访各地市集,感触之江大地的活力。来吧,跟着我们一起——赶集去。

记者跟着磐安药农赶集卖贝母片——

药市真火,三百多斤货半日清空



收购商(左三)查看郑顺富(左二)的贝母片,引发了围观。



本报记者 沈立 摄

记者沈立用铲车帮郑顺富把货拉进市集。 本报记者 李建 摄

下乡和种植户集中培训等方式,每年开展规范种植、共享加工等免费培训5次以上,每次培训约200人。

我们正说着,客厅里响起了洪亮的声音:“老郑在吗?”我们随老郑来到客厅,原来是同村的药农老赵,他种了两亩浙贝母,打算年前在市集上卖掉贝母片存货,请教老郑怎样卖出好价钱。

“除了保证质量,出售的时机也很重要。最近价格还算稳定,我备两袋货明天去看看,你也可以少带点货试试。以后价格也许更好,不急着一口气出手。”老赵疑惑地询问缘由,老郑笑着挥挥手:“走,我们去田里看看。”

到了贝母田边,老郑指了指地里刚破土的嫩芽告诉我们:“今年入冬后雨水少,往年这时候苗已经绿油油一片了。”他估计年后浙贝母产量不会太高。老赵点点头,他说自己没仔细琢磨过,来找老郑是“找对了”。

近年来,浙贝母片价格稳中有升,药农的收入水涨船高。近三年,老郑每年都能加工四五吨贝母片,年收入约50万元。

“市集一大早就开张。”老郑说,“明早7点45分,我们在市集见。”

乡土烟火气“爆表”

腊月十二早上,天很冷,我们按时来到市集。起初还有些疑惑,这么早能有生意?但我们很快就被眼前的场景感染了。

走进市集,只见这是一个有顶棚、面积约4000平方米的场地,里面熙熙攘攘,人声鼎沸,乡土烟火气拉到“爆表”。一袋袋浙贝母、元胡、覆盆子等中药材琳琅满目,叫卖声、讨价还价声不绝于耳,还有人在现场直播带货:“今天浙贝母大概78元一斤,海金沙50上下,元胡40左右……”

这个市集1.0版是附近中小药农自发聚集形成的。前几年,市集所在地——浙八味药材城原药交易市场专门辟出一块区域,修建了顶棚等基础设施,方便中小药农交易,日常由浙八味交易市场管理,只收取少量管理费。

“你们到门口来,帮我把贝母拉进去。”老郑打来了电话。我们来到市集门口,合力把两袋都是90多公斤的贝母片抬下小货车,用手推车运进了市集。

老郑找了处热闹的位置把货放好,他旁边是40多岁的当地药农童益军,也是来卖贝母片的。没一会儿,童益军就做成了生意。他开心地说:“买的人是我同村的,价格也合适。”童益军种了20多亩浙贝母,当天他把5袋贝母片存货全卖了,每斤78元,收入7万多元。

老郑的另一边,是来自台州仙居的潘数芳。她和丈夫开了1小时车,天不亮就带着800多斤海金沙来赶集。“这里人气旺,收购量大。”她说。就在我们交谈时,一位客商过来问:“45元一斤卖不?我全要。”潘数芳摇头:“不行,我刚才还卖了53元呢!”潘数芳接着告诉我们:“卖完药材,我打算买点黄精种子,开春后种下去。”她眼中透着对新春的期盼。

我们在市集上看热闹,转了一大圈又回到老郑身边,不时有采购商前来询

价。忽然,老郑眼睛一亮,江苏采购商陈耀辉来了,他是老客。

“你看这贝母片,大小均匀。”老郑从袋子里捧起一把贝母片,拿到陈耀辉面前。陈耀辉闻了闻,又拿了几片摊在掌心仔细看过,随即报价:每斤78元。“79吧!”老郑说,“我的货烘得很干。”陈耀辉轻轻抓起一把贝母片,听着它们碰撞时发出脆响——这是烘干到位的证明。“行,两袋我都要。”

看到老郑成交,我们连忙帮他把两袋贝母依次上秤。“91.2公斤、92.7公斤,一共29056元,算2万9千。”老郑说。我们后来了解到,老赵当天也带了40多公斤贝母片赶集,卖了7000多元。老赵、童益军出货都挺顺,老郑愈发觉得后市可期。

“药膳”牌越打越活

老郑完成交易已近中午,市集也结束了。他对陈耀辉说:“边上就有药膳农家乐,我请你尝尝。”

舟山“菜篮子”海上流动市集开进盘峙岛,记者和工作人员一起服务村民——

漂洋过海,欢乐年集送到家门口



盘峙岛风光。 定海区环南街道供图

■ 见习记者 郑宇 本报记者 周杭琪

盼望着,盼望着,市集来了,新春的脚步近了。

舟山市“菜篮子”海岛流动市集1月30日开进定海区盘峙岛。岛上只有一个行政村——盘峙村,常住人口七八百人。市集开张前几天,小岛就兴奋起来,村干部走村入户收集村民需求,村民腾空了冰箱,准备好赶集用的小推车、购物袋。

舟山有20多个住人小岛没有菜市场、超市,留守居民多为老人,平日里购物、办事不便。2022年起,舟山市联动商贸、交通等部门,通过“菜篮子”海上流动市集等形式,把蔬果肉禽、日用百货、志愿服务送上门。

近日,我们体验了和工作人员一起备货、把年集送上盘峙岛的全过程。

收集需求,村里响起大喇叭

离市集开张还有两天,我们乘船来到盘峙岛,随盘峙村村委会副主任何志芳一起巡岛。

“这次年集规模大,肯定很热闹,要先到上门问大家想买啥,这也是每次大规模市集前必须做的。”他边走边解释,要老人们用手机“接龙”需求不现实,“还是上门问清楚,他们踏实,阿拉也放心。”海风里,年味已经漫开。家家院子里挂着鱼鲞、腊肉,村民见面就问候:“年货办了没?”“儿女哪天回?”

“后天早上,‘菜篮子’流动市集又要开张了,有啥想买的,快来讲。”村道弯弯绕绕,何志芳拎着一大喇叭吆喝。不一会儿,老人们从自家院子里、田垄边围了过来,你一言我一语地“许愿”。

71岁的韩文静说:“小何,能不能给我带6斤新鲜牛肉?我想做酱牛肉。”老人的一双儿女在定海城区工作,要回岛过年,她想准备一道硬菜。“前阵子我坐船去城里买菜,从菜场提到码头,再拎上

船、走回家,胳膊酸了好几天。”韩文静说。

何志芳掏出笔记本,一笔一划写下:韩文静,牛肉6斤。

“年糕多带点,过年‘节节高’。”“还有椰子汁,多带点来。”“要过年了,祭灶果莫忘。”村民们七嘴八舌,何志芳一一记下。

“我们岛上的流动市集一季度开张一次,今年是第五年。大家需要啥,我们心里大致有数。”何志芳说,“借着问需求,还可以看看老人们的状况,陪他们说说话。”

半天下来,巡岛结束,除了韩文静嘱托的牛肉,何志芳的笔记本上林林总总记着20多样物品:王养素,5斤猪肋排;潘亚琴,两桶花生油;徐荷仙,20斤新米年糕……

整理完毕,他把需求信息发给操办市集的舟山市菜篮子服务有限公司。这家国企在舟山统一运营“菜篮子”门店,为城乡居民供应平价蔬菜、副食品,其中包括为海岛居民送市集上门。

火热开张,八米长桌铺满货

市集开张前一天,我们来到距离盘峙岛最近的“菜篮子”门店。这里是市集上岛的出发点。

“我们备的货,大大超过村民民来的需求。”店长范燕芬说,平常市集一般带三四十种货品,这回备了60多种。“能打包的先打包,新鲜货明天清晨再整理。”

对照清单,我们和店员一起分拣、打包,7个人忙活了3个多小时,四五十个纸箱垒到齐腰高,总算准备妥当。

1月30日上午7时多,定海港务码头,我们与范燕芬带领的团队会合——两辆货车、8名工作人员,以及来自定海区文化馆、舟山市养老服务协会、定海区美之声演唱团的20名海岛服务志愿者。

20多分钟后,渡轮在盘峙岛靠岸。船还没停稳,我们就看到码头上等候的



盘峙岛居民赶集购物。

共享联盟·舟山 陈永建 摄



志愿者随市集来到盘峙岛演出。

见习记者 郑宇 摄

人群,那是前来迎接的村民。在海岛,家里来重要客人,主人常会到码头迎接,这是待客的礼数。

货车缓缓驶入停车场,刚停稳,三十位村民就过来帮忙卸货,我们跟着他们一起忙活。村民念叨了许多天的流动

市集,就这样热气腾腾地开张了。

凌晨宰杀的猪肉整齐码放,一袋袋年糕还冒着热气、带泥点的春笋摆了三四层……一眨眼,60多种货品铺满了8米长的桌面。这些货质量好,而且价格低于城区,实实在在让利给海岛乡亲。

范燕芬告诉我们,他们会按照村民需求清单,给大家留着货品。这次市集货品丰富,比如海岛人过年爱囤的肉,足备了300斤,是平时市集的3倍。

年近八十的村民王养素挤进人群,不到一刻钟,她的小推车里塞满了猪肋排、冻呛蟹、牛奶……“带来的300多块用光了,还向邻居借了100多块。”她挤出人群中时喜笑颜开,“儿子今年回家过年,家里的冰柜也开起来了。”

忽然,我们看见韩文静径直朝肉摊赶去。“好足嘞(真好啊)!”她拿起一块牛肉看了看,又凑近闻了闻,“比菜场每斤便宜三四块,还新鲜。”她一口气称了10斤。

日头渐高,市集摊位上的货品一样样减少,老人们的购物袋、小推车却渐渐满当。

贴上春联,农家小院亮堂了

市集上的菜摊人气火爆,对面的志愿服务同样大受欢迎。志愿者早已支起了理发、修家电、写福字等服务摊位,每个摊位前都挤满了人。

“海岛服务志愿者每个月都会上岛,和市集结合,就是想让村民更方便。”盘峙村所属的定海区环南街道相关负责人说。理发摊是当天的热门之一。两位身穿红马甲的志愿者手中剪刀翻飞,前面的银发队伍已排了七八人。“今朝买好菜,顺便剪头发,交关方便!”正排队等候的村民顾根娣年过八旬,说起这回的市集,她连声称赞。

文艺演出同样受追捧。“没想到这回还能看到电萨克斯,这个乐器我只在电视上见过。”村民王赛君平日喜欢哼小曲,菜摊逛了一半她就被《回家》的曲子吸引,拎着购物袋欣赏露天文艺表演。“今朝节目蛮多,快板、三句半都很喜庆。”她一边看节目,一边和远在上海的女儿打视频,把欢笑传到海的那一边。体检摊位上,志愿者叮嘱老人们少

我们一起走进市集边的“阿凡提农庄”。老板娘卢立芬是老郑的熟人,一见他就笑着招呼:“今天生意不错吧?”

卢立芬2012年看中这里人气旺,开了这家餐馆。“市集开张的日子,生意更好些。以前我主要做家常菜,后来外地客商越来越多,我就增加了本地药膳,想让他们尝尝。”卢立芬说。

2014年开始,磐安县相继成立药膳产业领导小组、药膳产业协会、药膳产业发展中心,着力打响“磐安药膳”品牌。“我是第一批参加药膳制作师培训的餐馆老板,”卢立芬回忆,“我系统学习了理论和实操,比如药材功效、搭配禁忌、每道菜的用量……通过考核后,我成了药膳制作师。”

卢立芬一边介绍,一边拿出菜单。菜单上的药膳除了名称,还有功效介绍:杜仲煨猪腰,滋补肝肾,益肾强腰;黄精焖猪蹄,健脾补肾,益气养血;茯苓猪肚汤,健脾补虚……我们点了几道店里的招牌药膳。很快,菜品烧好了。

“杜仲猪腰点的客人蛮多,离开磐安,不一定能吃到呢。”卢立芬刚介绍完,我们就伸筷子去夹。“哎呀,你们夹的是杜仲,是菜的配料,这就像吃榴莲先去吃壳了。”卢立芬笑着说。我们有点尴尬,把杜仲放在骨碟中。卢立芬接着向我们“安利”:“磐安杜仲品质不错。你们看,从中间掰断往两边拉,中间像莲藕一样有几道丝连着,这就是好杜仲。”

卢立芬生动的讲解,增添了愉悦的气氛,几道药膳迅速被我们“消灭”。

像“阿凡提农庄”这样的药膳餐馆越来越多。截至目前,磐安全县已累计培训超7000名药膳制作师。去年9月,全省首家药膳培训学校在磐安成立,以培养更多技能人才。“药膳”这张牌,在磐安越打越活。



李建



沈立



杨振华

吃多餐;家电维修桌上,旧电水壶换上了新的插头;剪纸摊前,精美的窗花引来阵阵赞叹……

“能写副春联吗?”一个洪亮的声音传来,我们循声望去,只见一位穿着雨靴的老伯走过来,有人喊他“老何”。“听说今天能领春联,我拔完田里的大白菜就来了。”

志愿者张科杰是青年书法爱好者,闻声热情接待。只见他凝神提腕,用圆润敦厚的隶书写下春联:“马踏踏辞旧年雪,喜气迎来万家春”,横批“四季平安”。何伯有点尴尬地笑:“我分不清哪张贴左哪张贴右。”

“阿拉帮依贴到家里去!”我们自告奋勇,跟着老何回家。门口,去年的春联已褪成淡淡的粉色。我们小心地揭下旧联,再将新写的春联贴上,整个院子都跟着亮堂起来。

正午过后,市集接近尾声。“今天带来的货基本卖光,这是盘峙岛历次市集最热闹的一回。”范燕芬说。

渡轮鸣笛,缓缓驶离海岛。市集工作人员靠在船舷,和岸上的人们挥手告别。这时,范燕芬手机一响,何志芳发来了微信:“范姐,感谢你们,咱们新年春天见!”

