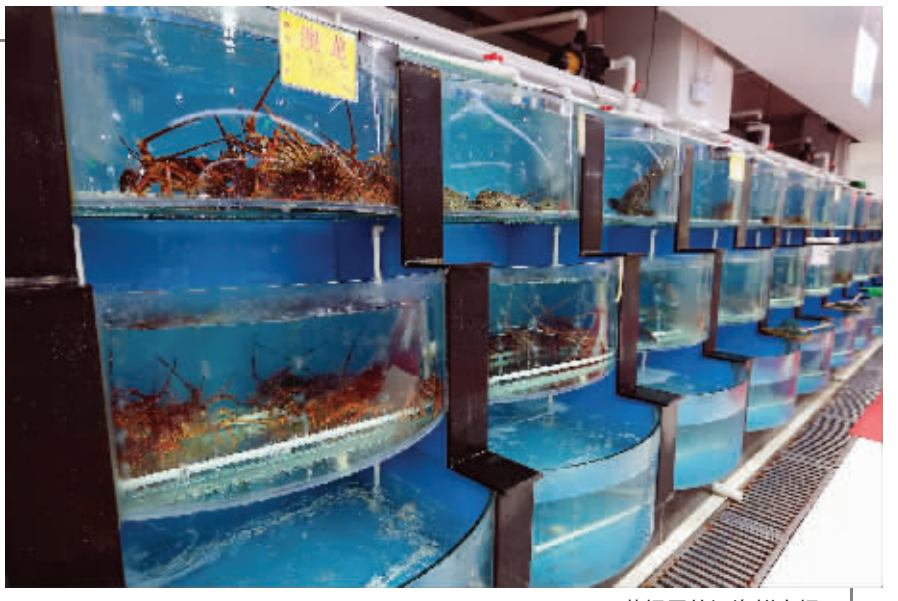
今年4月，位于新街口的羊皮巷菜市场关门进行提档升级。7月21日，菜场重新开业，昨天现代快报记者探访发现，新菜场里明亮整洁，还安装了中央空调。值得一提的是，这里开设了南京最大的江海鲜零售超市，还有“高大上”的江海鲜观察体验区，能看到三四百种鲜活的海洋鱼类。

通讯员 孙乐 刘睿 现代快报记者 余乐

这不是海底世界 这是菜场

羊皮巷菜市场重装开业 江海鲜观察体验区里有三四百种海洋鱼类



菜场里的江海鲜市场

整洁
菜场焕然一新 还有中央空调

洪武路上的羊皮巷菜市场，有近20年的历史。

今年4月，菜场清场出新。时隔3个月，菜场重新开门迎客，不少市民发现，曾经脏、乱、差的菜场焕然一新。

昨天上午，现代快报记者来到羊皮巷菜市场，一进去就觉得很凉爽，原来菜场里安装了中央空调。整个菜市场明亮整洁，分为上下两层：负一楼卖农副产品；一楼是江海鲜有机食品，南侧的螃蟹一条街保留了羊皮巷菜市场的特色，主要出售阳澄湖、洪泽湖等地的优质螃蟹。

菜市场提档升级，菜价有没有变贵？昨天，不少在菜场买菜的老主顾告诉记者：“环境变好了，但菜价并没有上涨，跟新街口一带的几个菜场价格持平。”西红柿2.5元一斤、冬瓜1元一斤、猪大排12.5一斤，买菜的肖大妈认为价钱还算适中。

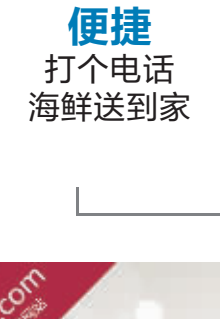
有趣
“海底世界”有几千种江海鲜

东星斑、澳龙、波斯龙、南非龙……原先一楼的生鲜区改成了江海鲜市场，也是南京最大的一家江海鲜零售超市，面积1300平方米。“菜场升级后，特意打造了一处‘海底世界’。”菜场负责人倪爱成介绍，一楼的江海鲜市场由爱成贸易和羊皮巷菜市场合作经营，这处“海底世界”是目前南京菜市场中唯一的一个。这里还专门为小朋友辟出了江海鲜观察体验区和知识学习区，让孩子零距离了解海洋鱼类。“活的海洋鱼类有三四百种，加上各类冰冻的江海鲜一共有三四千种。”倪爱成说。据了解，中山陵的海底世界，各类海洋鱼类加起来是四千多种。

现场是否有专家进行讲解？倪爱成表示，这项工作将由菜场的大厨担任。“这是东星斑。千万别被它鲜艳的外表蒙骗，这种鱼类很凶猛，它会抓住一切机会吞掉任何能吞下的鱼。不过，东星斑肉很多，吃起来很鲜美。”菜场的大厨徐克龙介绍说。

该菜场里，最名贵的海产鱼是苏眉，880元一斤。徐克龙伸手轻轻一碰，原本横躺在缸底的苏眉鱼就游动起来，它还很顽皮，喜欢在水里翻转着游来游去。徐克龙告诉记者：“苏眉成长期要七八年，所以格外名贵。”

便捷
打个电话 海鲜送到家



除了各种“高大上”的海洋鱼类，市场主打的还是市民喜欢的一些家常海鲜。花蛤6元一斤、扇贝20元一斤、生蚝7元一斤……倪爱成介绍，价格比一般海鲜市场略低，“过几天我们还将在网站（www.NJACMY.com）上发布当天价格，欢迎市民比对、选购。”

如果你想吃海鲜，但又不知道怎么烧，那也没关系。记者获悉，菜场专门配备名厨现场加工江海鲜，各类销售摊位旁边就有一间加工间。“平均每道菜加工费15元左右。”倪爱成介绍。

此外，菜场还为主城区的市民提供送货到家的服务，你只要打一个电话，就能在家吃上海鲜大餐了。记者了解到，5公里内不收取送货费，5公里外按打车费用收取。

相关新闻
20家菜市场 年内提档升级

快报讯（记者 余乐）去年，南京对45个大棚农贸市场进行了改造，其中，鼓楼区7个，玄武区4个，秦淮区7个，建邺区8个，雨花台区4个，栖霞区15个。昨天，现代快报记者了解到，今年，还将陆续对20家菜市场进行提档升级。

去年7月，90多岁的科巷菜场改造升级后亮相。新菜场整洁干净、干湿分离，原先拥挤不堪的过道，也拓宽到3.5米，走在里面像逛超市。

虽然没有像羊皮巷菜市场一样设置江海鲜市场，但科巷菜场也有自己的特色。比如，将市场外侧的门房重新改造招商，引进了面馆、银行、洗衣房、甜品店等，成了生活一条街，非常方便。

还有南湖农贸市场，简陋的大棚全部消失了，市场内蔬菜、肉类等都进行严格分类，变成了“超市”。

据了解，今年南京还将继续改造升级20家菜市场，主要分为三种形式：原地改造、异地重建、拆除分流。

本文摄影 现代快报记者 顾炜 余乐