

忙年喽,去市郊赶个农村大集吧

腊月赶集指南:主要集市时间表都在这里啦



俗话说,过了腊八就是年。忙年时逛逛周边农村的大集,真是一个好主意。购买年货仅是一方面,体会乡村风情与春节年味儿,才是城市居民更大的愿望。记者整理了青岛市郊主要集市的时间表,替大家做个腊月赶集指南。

释名:赶集与集市

赶集确实是最富有我国本土特色的商业活动,也是年俗文化活动。先分析赶集这两个字。“集”字有另种写法,写作“巿”。“隹”是个象形字,本义是鸟,“巿”自然就是众多鸟儿落在树上的意思。“赶”字从走,走就是现在意义上的小跑。“赶集”两字合起来,就是小跑着去集市里,那里是人流涌动的地方。可见赶集这个词,是多么生动形象。

再说市字。许慎解释说,“买卖所之也”,就是做买卖去的地方。古人还认为,集市是神农氏时代发明的。《易经》里讲:“日中为市,致天下之民,聚天下之货,交易而退,各得其所”。

如此说来,我们可以给赶集下定义:在特定的时间段里,人们争先恐后聚集到一个固定场所,摩肩接踵从事商品交易和文化活动。

选择:尽可能走得远些

都市里生活的人们,已经久不赶集,但是对赶集带来快乐的追求和向往却从来没有消失。特别到了年节时,去赶一场近郊农村的市集,真是个不错的选择。

这些年来,记者陆续赶了青岛市郊不少集市,包括崂山的沙子口集、王哥庄集;城阳西部的上马集、棘洪滩集、红岛集、南万集,城阳中东的流亭集、城阳集、仲村集、夏庄集、惜福镇集;胶州的小麻湾集、胶东镇的于村集、李哥庄集;即墨的蓝村集、王演庄集、王村集、移风店集;平度的南村集、仁兆集、古岘集等等。记者的总体感受是,距离青岛市区越远的集市,集市的商品越有特色,相对越便宜。当然,集市规模有大小之分,规模大的自然商品更丰富。

定位:找准集市的特色商品

青岛市郊总共有多少个集市?至今没有精

确的统计。每个乡镇必有集市,而乡镇下面的较大村落也必定有集市。如此推算起来,全青岛市至少有几百个集市。

如今媒体传播速度快,有些集市得力于新媒体传播,声名鹊起,比如西海岸的泊里大集等。其实,在青岛广袤的郊区里,有很多规模大、商品丰富、价格便宜和各具特色的集市。

在选择集市时,记者的经验是要考虑自己最主要的需求。比如要买海鲜,那就去崂山的沙子口集、王哥庄集,城阳的上马集等,因为那里靠近海边。再比如要买蔬菜,那就去平度的南村集、仁兆集等。蔬菜不但新鲜,价格也更低廉。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 许秉智



平度仁兆集上的蔬菜肉类等不仅新鲜,而且价格亲民。

聊聊鳗鱗和鲫勾的区别和做法



鲫勾

鳗鱗

青岛海鲜中有两种鱼,形状和蛇有些相似,或者说和淡水中的黄鳝有些相似。这两种鱼一种叫鳗鱗,一种叫鲫勾。区分很简单,但是有些人就分不清。

鳗鱗鱼和鲫勾鱼都是青岛的海鱼,不仅口味不

同,价格也有天壤之别。鳗鱗鱼在青岛向来就属于高档鱼类。据说鳗鱗鱼在海里时,是吃鱼的鱼,因此该鱼的油性比较大,肉质紧实,肉香可口。鲫勾鱼则不同,在青岛西海岸一带,它常被渔民简称为勾子鱼。与鳗鱗相比较,鲫勾鱼肉质松软,口感也绵软,只有鱼的鲜美,而缺少鱼肉的香醇。另外,鲫勾鱼身上的细鱼刺特别多,这些细刺扎在鱼肉里,根本无法剔除,这也影响了口感。

因为两种鱼外表有些相似,多年前曾有景区的旅游饭店将价低的鲫勾鱼当成鳗鱗鱼销售给顾客。其实对老青岛人来说,只要看一眼这两种鱼,就能区别两者。鳗鱗鱼表面非常光滑,颜色透亮,鱼的脊背处有白色的花点儿;鲫勾鱼的表面则相对粗糙,颜色也不是那么鲜亮,通体一色到底。

鱼类的高档与低档,都是人们的主观感受,关

相关链接

青岛市郊主要集市一览表

1. 崂山主要集市

每逢农历一、六:何家集、周哥庄
每逢农历三、八:东台、东陈
每逢农历四、九:王哥庄集、毕家村
每逢农历五、十:沙子口、江家寨大集

2. 城阳主要集市

每逢农历一、六:流亭、南万、西城汇
每逢农历二、七:惜福镇、棘洪滩、萧家、双埠
每逢农历三、八:城阳大集、上马
每逢农历四、九:河套、仲村、仙家寨
每逢农历五、十:夏庄集、红岛大集、大北曲、

3. 即墨主要集市

每逢农历一、六:长直(大信)、皋虞(温泉)、段村(龙泉)
每逢农历二、七:灵山、普东、鳌山卫、丰城
每逢农历三、八:王村大集、温泉、蓝村
每逢农历四、九:留村(龙山)、大信、白庙(鳌山卫街道)
每逢农历五、十:即墨大集、段泊岚、店集、移风

4. 胶州主要集市

每逢农历一、六:里岔、于家村(胶东)、大相家(洋河)
每逢农历二、七:后屯(胶北)、挪庄(九龙)、王家庄(李哥庄)
每逢农历三、八:南王疃(胶莱)、源店子(胶西)、铺集
每逢农历四、九:大店(胶东)、南沙梁(胶莱)、麻湾大集(胶东)
每逢农历五、十:蔡家寺(胶北)、陆家村(马店)、河南(胶莱)

5. 平度主要集市

每逢农历一、六:仁兆、麻兰、长乐、万家
每逢农历二、七:南村、崔召、蟠桃、李园
每逢农历三、八:明村、廖兰、唐田、兰底
每逢农历四、九:崔家集、冷戈庄、店子、张戈庄
每逢农历五、十:香店、古岘、门村、郭庄

6. 莱西主要集市

每逢农历一、六:马连庄、店埠、七级、周格庄
每逢农历二、七:孙受、武备、庞家庄、中田格庄
每逢农历三、八:院上、南墅、黄埠、姜家泊
每逢农历四、九:姜山、瓦格庄、朴木、牛溪埠
每逢农历五、十:夏格庄、李权庄、水集、大河头

7. 西海岸主要集市

每逢农历一、六:灵山卫、武家庄、卧棚
每逢农历二、七:薛家岛、港头陈、松原
每逢农历三、八:盐滩、孟庄、张家楼
每逢农历四、九:扒山、泊里
每逢农历五、十:辛安、隐珠

青岛海鲜



更多内容
扫码关注查阅

键还在于如何烹饪这些天然的优质食材。鳗鱗鱼通常有两种吃法,一是辣炒,一是晒成鱼干后烤着吃。辣炒鳗鱗是青岛菜中的一道名菜,鳗鱗切段后佐以辣椒、青椒等爆炒,这当然存在厨师手艺的高下之分。

鲫勾鱼的做法也大体相似。此鱼因为鱼刺太多,红烧后入口要当心鱼刺卡喉。再一个也是晒成鱼干后烘烤和上锅蒸,不过鲜香的味道比鳗鱗相差太多。最值得提及的是用鲫勾鱼包饺子。青岛海鲜饺子的品种很多,其中有鲫勾鱼水饺就是一绝,不过如今制作这道美食的饭店已经很少了。

鳗鱗是青岛人的口语,也有写作鳗鲡的。鲫勾也是青岛人的口语,也有写作鲫钩的。另外,鳗鱗鱼还可细分为星鳗和沙鳗,鳗鱗可以海钓,一般用乌贼鱼做诱饵等等。这些都太细致了,暂且不论。

文 许秉智