



# 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



大集上福字、对联销售红火。

## 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“𪛗”。“𪛗”是个象形字，本义是鸟，“𪛗”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，城阳中东部的流亭集、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、古岬集等等。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消费需求。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。

## 相关链接



## 青島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、江家土寨大集

### 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、古岬、门村、郭庄

### 6. 莱西主要集市

每逢农历一、六：马连庄、店埠、七极、周格庄  
每逢农历二、七：孙受、武备、庞家岚、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

# 聊聊鳗鳞和鲫勾的区别和做法



鲫勾



鳗鳞

同，价格也有天壤之别。鳗鳞鱼在青岛向来就属于高档鱼类。据说鳗鳞鱼在海里时，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。与鳗鳞相比较，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鳞鱼销售给顾客。其实对老青岛人来说，只要看一眼这两种鱼，就能区别两者。鳗鳞鱼表面非常光滑，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

键还在于如何烹饪这些天然的优质食材。鳗鳞鱼通常有两种吃法，一是辣炒，一是晒成鱼干后烤着吃。辣炒鳗鳞是青岛菜中的一道名菜，鳗鳞切段后佐以辣椒、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鳞相差太多。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。

鳗鳞是青岛人的口语，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，鳗鳞鱼还可细分为星鳗和沙鳗，鳗鳞可以海钓，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

## 青岛海鲜



更多内容  
扫码关注查阅

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。这两种鱼一种叫鳗鳞，一种叫鲫勾。区分很简单，但是有些人就分不清。

鳗鳞鱼和鲫勾鱼都是青岛的海鱼，不仅口味不