

集市称谓面面观

老照片

桑金伟 文/摄

“集市”也称“市集”，是指定期聚集进行的商品交易活动形式。我一直认为集市最能反映一个地方的民生和物产，因此每当外出拍摄时，总要起早去集市上走走看看。

中国集市的历史可追溯到先秦，数千年来集市贸易生生不息。笼统而言，北方集市多称“集”，南方多称“市”，但也并非如此简单统一，各地称呼很多很杂。

古人说，“集也者，聚也，聚东西南北之人于一方，以所有易所无，犹市也，故曰集市。”也有人认为，新中国成立后，乡镇上的一般称为“集”，故有“集镇”之呼；城市里的称为“市”。

“集”是最普遍的称呼，说“赶集”，举国上下没有听不懂的。不少“集”的前面直接冠以地名，如“符离集”。我对这个地名印象较深，因在列车上吃过当地名产“符离集烧鸡”。

过了腊月十五，北方常称集市为“年集”。“年集”其实是年货市场，与平时的集相比，市面地盘大为扩张，河边、滩上、林下都成了集；商品的种类、数量激增，特别是带有年味的商品把集市装点得琳琅满目；赶年集的老乡们争购春联、衣服、糖果、蔬菜、猪肉、鞭炮等。

冠以“市”的称呼有很多。草市，在州县城以外的水陆交通要道或关津驿站所在地形成的集市。至于“草”字的由来，或因市场房舍用草盖成，或说最初是买卖草料的集市。

亥市，即隔日交易一次的集市。究其得名由来，一说赶集是由十二地支间隔而成的日期：丑、卯、巳、未、酉、亥日的简称，即“亥日集”简称为“亥市”。一说是“亥者，痍也”。“痍”即痍痕，间隔一日而发的病。据说亥市多在蜀地。

槐市，用现代话讲就是一种书市。西汉时，在太学旁形成了包括买卖书籍在内的综合性贸易集市，因其地多槐树而得名，每半月一次。

胡市，是汉代在边境关隘设立的交易，亦称“边市”，后泛指与外族交易。

鬼市和露水市。古代都市里常有夜市、早市、夜市、早市，又常被戏称为“鬼市”，即夜晚开张或从五更营业到天亮的集市。慈溪市周巷镇有登州街村，村内有条登州街，是清末时形成的以鱼虾批发交易为主的



设于坡地上的年集。摄于河北。



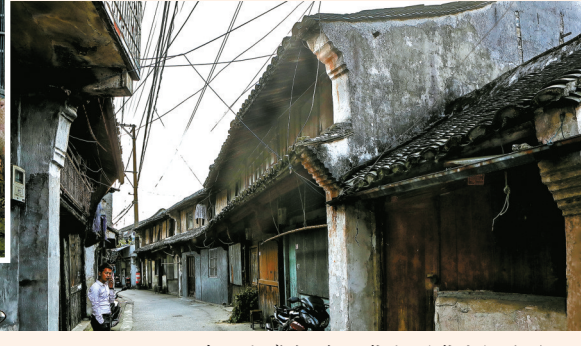
在云南元阳胜村属相赶集时抓拍的一景。



鄞州梅墟老街，从拱门可看出当年的闹猛。



慈溪市胜山服装布料市场称斤两卖货。



慈溪市掌起镇的裘市（裘家）老街。

集市。该集市每晚灯火通明、人声鼎沸，群众戏称其为“夜打登州（绍剧剧目）”，后以此成了集市名和村名。当地老人们说起“登州夜市”，至今仍绘声绘色。“露水市”就是“起五更”的“市头”，天不明成市，等到太阳一竿高，露水干了，买的卖的看的，一齐作“鸟兽散”，各忙自己的事去了。现今著名的慈溪市胜山服装布料市场，就是由露水市发展而来的。

庙市、香市。庙市也叫庙会，过去各地都有，一般是一年一度，为期三五天。香市一般在春季进行，杭嘉湖地区的香市很出名，是一种临时性的规模较大的集市贸易。茅盾在散文《香市》中说：清明过后，我们镇是照例有所谓“香市”，首尾大约半月。

此外，还有以经营的商品为名的专业性集市，如参市、蚕市、茶市、柴市、蛋市等，不一而足。

在宁波，“市”很普遍。笔者以《鄞县通志》为切入点，对该志的《辰编·市集》所载的“市集”逐一进行了统计：鄞县的市集分为“城厢市集”“各区市集”两类。城厢市集共12个，除了3个用“市”表示外，其余全用“小菜场”表示；城厢以外的各区市集，均用“市”来表示，共80个。

也就是说，《鄞县通志》所载集市共92个，其中冠以“市”的有83个，可见“市”的称呼极为普遍。

城厢有9个市集称“小菜场”，当年“小菜场”之名较时髦。其中，建

立最早的是江北岸第一小菜场，建于民国十四年（1925年）；建立最迟的是西郊路小菜场，建于民国二十四年（1935年）。严格讲，小菜场与集市有区别，但区别不大。小菜场是集市的升级，买方多为城内的工薪阶层。宁波人说买小菜也叫“出市”。

在城厢未冠“小菜场”之名的3个市集是“南郭三市”“西郭八市”和“东津市”“三市”“逢三上午”开市，八市“逢八上午”开市，故名。在宁波，用开市日期命名市集的还有很多，如余姚的六二市、三七市，宁海县越溪乡的七市等。

此外，还有以姓氏为号的“市”，如镇海区的庄市、江北区的费市、慈溪市的范市等，它们的街市至今依然热闹。

二

除了“集”“市”外，“街”这一称呼用得也不少。

著名社会学家费孝通常以集镇为研究对象，他认为乡村集镇的一项重要功能是联系社会关系。村民在赶集时往往会花上一整天时间，除了购物，通常会在茶馆、茶肆或某个摊位的小凳上聊天，向店主打听些市场行情，或者看看能不能遇到老朋友。我去大凉山拍摄时，天天沉浸在这种集市中，对此深有体会。

街市。费先生在《云南三村》中提到的“街子”，是农村主要的贸易场所，每个街子每隔一段时间会开

市一次。它有别于店铺，是间断性开市的；它又有别于小贩，不是行商。流动的街子出现在一些交通不便的地方，其客源往往比固定商铺丰富，交易成本也很低。

赶大街和赶小街。在滇西地区村落中的集市，每月“赶”四次，逢农历初一、十五“赶大街”，初八、二十三“赶小街”。“赶大街”要比“赶小街”热闹得多。

当街。江西永丰一带称赶集为“当街”，赶集的日子叫“逢街”，不赶集的日子叫“冷街”。“冷街”也有些人出来做买卖，这就叫“当冷街”。

“既街市”。有街的地方一般有集市，街是集市的依托。但也有“既街市”（家乡方言“既”指没有），即没有街的市。《慈溪地名志》解释慈溪原高王乡的尚家市（现属宗汉街道）时说：“据传一百多年前，尚姓兄弟……迁移到此，后成村，并形成集市，又称尚家市。尚家市初无街屋，故又称既街市。”

湘、赣、闽、粤等地也将集市称为圩。有人认为“圩”是“墟”的俗写，待考。

圩场，同“圩市”，也作“墟场”，即乡下的集市。圩日，是指集市开市的日子，也叫“圩期”。圩镇，农村集市较老的镇。广东人称到圩场购物或售货为“趁圩”，而小贩到各地市场设摊买卖俗称“走圩”。

“墟”的基本义是有人住过而现已荒废的地方，如废墟。“墟”作集市解时，其字义和读音与“圩”相同。

“墟”作集市（集镇）称呼，在广东“发育”得最典型。今日大名鼎鼎之深圳原来就是“深圳墟”。据载，清乾隆到嘉庆年间，今深圳区域内已出现36个墟，深圳墟即是其中一个，每到农历初二、初五、初八日，便迎来热闹的“墟日”。

在宁波，很少见到用“墟”表示集市的，但梅墟显然是个例外。究其历史，梅墟始于东汉初。南昌尉梅福，因弃官隐居至此，率民众筑塘，保禾苗灭蝗虫，功绩显著。后人立庙祀之，并以梅姓及当地的集市而命名，故名“梅墟”。曾经是“鄞东第一商埠”的梅墟，早年商贸十分发达。

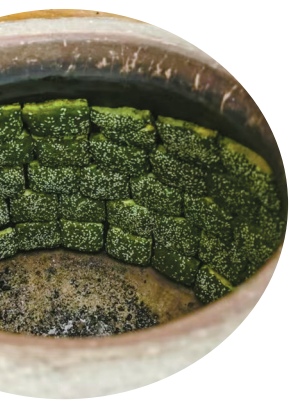
“场”也有集市的意思。贵州瓮安县草塘镇历史悠久，商贸发达，清末民初即被称为“黔北四大集镇”之一，因其每月的申（猴）、寅（虎）日赶场（赶集），俗称“猴场”。1934年12月31日至翌年1月1日，中共中央政治局扩大会议在此召开，史称“猴场会议”。2010年8月草塘镇正式更名为猴场镇。

以生肖纪日赶集的，也叫属相赶集，在云南、贵州一带的少数民族地区较常见。赶集日用十二生肖依次排列，如虎日、兔日、龙日、蛇日、马日、羊日、猴日、鸡日、狗日、猪日、鼠日、牛日。几个集市按序开市。

慈溪有3个“场字号”地名：龙头场、鸣鹤场、石堰场。不过，它们都是古盐场的遗存，应该与作为集市的“场”关系不大。



采收海苔
▼海苔味的溪口千层饼



回味

寒石/文 顾玮/摄

宁波，是一座被海味熏陶出来的城市。

宁波人对海味之喜爱，与生俱来，烙在一代代宁波人的生命基因里。宁波人食海鲜上瘾，不仅表现在对海味摄入范围之广、全、杂，食用方式之本、真、纯，还体现在对食材的无限推崇与珍惜上。

老底子宁波人，入伙前家里都要备几只“长羹下饭”，海味类少不了泥螺蟹酱、乌贼混子、乌老鸭羹以及苔条、虾米、海蜒之类的干腌品。食材或是下滩涂“赶”的，或是去菜场“捡便宜”捡的，自己腌制、晾晒、储藏，称之为伏暑硬菜。酷暑高温，人懒如狗，食欲不振，从坛坛罐罐里掏出些干腌货出来，切一切，蒸一蒸，煮一煮，或开水冲一冲，就可以上桌，有的甚至可以开吃，咸鲜可口开胃，还省心。

长在海礁滩涂上的海苔，潮

退潮了，采苔的妇人们拖着扁扁的竹筐，跋涉在滩涂岩礁上，把一绺绺海苔细心地捞起，去杂质沙，在海水里汰洗干净，然后在海边晾场上晾晒。按当地采苔的经验，采捞的海苔必须用流动的海水汰洗：一是晾晒风干快，成品耐储存，不易变质；二是能最大限度保存海的风味。春日的晾苔场，一排排架子绵延如林，刚上架的海苔水意淋漓，如一匹匹绿瀑挂在水天间，空气中弥漫着浓烈的咸鲜味。在海风和阳光双重关照下，海苔两三天就干燥起蓬，可以打包了。它们从这里出发，通过菜场、超市或网络，进入家家户户，最终走上宁波人的餐桌。

苔条价廉物美，是海里的蔬菜，自带大海气息，咸鲜里夹杂着丝丝清甜，因此，宁波人视苔条为大海的“味之素”，是烹制“下饭”的“百搭”。如果海鲜有段时间没进家门，或者煮“下饭”时某个菜没味道，宁波主妇们就会想到苔条，用苔条调个味，一家人的胃口被“吊”起来，吃饭也变香了。

我18岁那年入伍，临出门，母亲往我挎包里塞了两袋菜，一袋是紫菜，一袋是苔条。母亲说，想家时用得着，泡碗紫菜汤喝喝，掰块苔条脆吃吃，就不想家了。事实上，我到部队仅三天，一大袋苔条就已经吃完，根本等不到回家时候。好在还有紫菜。

苔条是宁波菜里的“百搭”，可以当菜吃，也可以当配料、调料，乃至许多宁波传统名点小吃里，也少不了苔条。

时苔条呈深褐色，一口下去，咸淡适口，酥脆浓香，用来下酒、过泡饭是一绝！二是苔条花生。花生在油锅里炒到显色、闭声后，熄火。此时锅和花生的余热，足以把苔条焙脆、焙酥。撒入剪寸段的苔条，一勺白糖，快速翻炒后，即可出锅。两种香味浓郁、特色鲜明的食材浑然一体，咸甜酥脆，相得益彰。

至于苔条拖黄鱼，是将酥脆的苔条碾成细末，调入面糊中。现腌的小黄鱼挂糊后入油锅，炸至发泡、焦黄，表皮酥脆。此时的拖黄鱼，拖着一根细细的“尾巴”，肥硕着乳肌，焦黄里透着隐隐的绿，外酥里嫩，口感独特。苔条拖黄鱼的另一做法是，苔条不调入面糊中，油炸拖黄鱼起锅后，再撒入苔条末，就像在戈壁沙漠上泛着一层淡淡的春绿。两种做法的口感是一样的。

苔条小方烤，是将切成小方块的五花肉烫至红亮软糯，白瓷盘里多半盛肉，另小半盛酥脆的苔条。吃时，软糯的肉蘸酥脆的苔条，肉香就着浓郁的大海气息，清新解腻，让人味蕾大动，是别样的宁波味道。

家里来客人了，宁波人最高规格的一道待客点心是苔条年糕。年糕切菱形块，在油锅里两面煎软，调入适量的水和糖，快速翻匀。撒入剪成细末的苔条，炒匀后即可起锅。此时年糕润白，苔条鲜绿，阳春白雪，青山雾绕。

宁波人吃苔条的花样还有很多：苔条鸡蛋饼、苔条馒头、苔条软糕……你想得到的，想不到的也有。著名的溪口千层饼，最好吃的是苔条味的。鼓楼、南塘老街的油赞子（麻花），苔条味的最火，咸甜酥脆，苔香绕鼻……

苔条之于宁波人，就是海的“味之素”，撒到哪里，哪里就有海的味道。

阿拉宁波话

赵淑萍

宁波人“说人”，幽默、形象，有时，还有点刻薄、阴损。

有一天，我听见一位老人对一个穿得鼓鼓囊囊的小孩说：“怎么像个杜仲包？”我压根儿没想到那个字眼是“杜仲”，后来知道了，又纳闷：杜仲是一味滋补药材，叫小孩“杜仲包”，是不是他体弱多病，经常吃药？后来，经人解释才明白，杜仲这种植物，皮厚有丝。小孩穿得臃肿，所以叫杜仲包了。宁波人还把小胖子叫作“大阿福”。大阿福是无福惠山泥人的代表作，那些个泥人儿，圆圆的脸，细细的眉，月牙般的眼睛，甜甜地笑着，一脸孩子气，一脸福相。这个称呼，真是吉祥。但是，宁波人有时也有点促狭，比如把矮而胖的人叫成“矮铜鼓”或“蹲地炮”。个子矮小的，叫“僵个老”。“僵个老”是“张果老”的谐音。张果老，八仙之一，矮小的个儿，倒骑毛驴看账本。宁波农村还有一句老话，“戏文落台，僵个坍台”。以前，农村里一旦做戏，那真是锣鼓一响，脚底抹油，大人小孩都去戏文场扎堆了。晒谷场或学校的操场上临时搭起戏台，戏台下，里三层外三层，围得密不透风。这时候，个子高的就占便宜了。那个子矮小的，踮起脚尖拼命看，也看不全。等戏散场了，都不晓得演了什么，你说坍台不？

宁波人不仅用人的形体做文章，而且“头脸”也不放过。一个人长得黑，就叫人家“包龙图”或“印度黑炭”。某人脸膛红了，叫人家“关公”。就是“头”，也能翻出许多花样来，比如“光郎头”“逐魂头”（萎靡不振的人）“蒸笼头”（头上会出汗的人）“橄榄头”（两头尖的人）“师爷头”（有计谋的人）等。

宁波人头脑活络，善于活学活用，一些外来词，拿来就用。就是看戏，也是现买现卖，一些对人的称呼随俗而定。越剧《碧玉簪》家喻户晓，其中给人印象最深的是那位巧舌如簧、善于周旋的婆婆。于是，宁波人就能说会道的妇女为“阿林娘”。当年，昆曲《十五贯》被称为“一部戏救了一个州”。后来，宁波人把猥琐、贼头贼脑的人叫作“娄

宁波人「说人」

阿鼠”。戏前演员化妆开脸叫“吊脸”，于是，特爱打扮、忸怩作态、让人啼笑皆非的人，被叫作“吊脸鬼”。老爱哭的人被叫作“哭旦”，善插科打诨、逗别人笑的叫作“小花脸”。宁波人形容小气鬼，女的叫“方卿姑娘”（《珍珠塔》中方卿的姑母，吝啬、势利），男的叫“周扒皮”（《半夜鸡叫》中的地主，贪婪、刻薄）。

宁波人喜欢用自然界的物事来比喻人。比如形容个子高大的女人为“粗花大叶”，把领养的女儿叫作“掘来花秧”。用动物比喻呢？说一个人凶猛，那是“九头鸟”。说一个人劳碌，那是“沙蟹命”。这样的例子，不胜枚举。

宁波人还善于对生活中的物件进行联想、延伸。最生动的是把不尴不尬的人叫“扁担槐”。槐，就是糯米糕。糞缸旁的一只糯米糕，真是吃不得，扔不得。记得，第一次听到这词，是在采访龙华烈士龙大道的女儿龙英尔时。龙阿姨的继父朱秀芳，是抗战时成祥镇的镇长，是位有爱国心的民主人士，曾救过盟军飞机在咸祥坠毁时未遇难的美国飞行员。但在特殊的年代，他被视为“反革命”。结果，人家说他“烈士生，反革命养，公安系统的一颗定时炸弹”，说她是“扁担边一只槐，吃不下，扔不掉”。说完，我和她都笑了。在对那段历史感慨的同时，不得不叹服宁波话的生动和趣味。