

文/羊城晚报记者 熊安娜 梁善茵 图/羊城晚报记者 钟振彬

在美国得克萨斯农工大学攻读人类学博士期间,钟淑如因长期食用超市速食被“催肥”了20斤,她无比想念菜市场里的新鲜果蔬。

“为什么中国人这么喜欢逛菜市场?”带着这个疑问,她将中国菜市场作为博士论文选题。为了做田野调查,她搭乘飞机赴海南,做了14个月“鱼贩”,体验观察菜市场里的“烟火江湖”。

今年8月,由上海人民出版社出版的《中国菜市场》一书,正是她多年研究的结集。在书中,她试图回答一个问题:在买菜已经如此便捷的今天,尤其面对超市与电商的挑战,中国菜市场为何仍极具生命力?

为了找寻广州菜市场的“密码”,也为了探究菜市场在城市生活中所扮演的角色,记者跟随钟淑如走进荔湾区江楠荔塑市场——

十年间,中山大学旅游学院副教授钟淑如走访全国50多个城市、200多个菜市场,以人类学视角进行观察——

在菜市场里,重新“练习亲密地吃”

壹 看见菜市场的“密码”

钟淑如出生于广东东莞,她对广州菜市场有深入的观察。她告诉记者,2017年,广州市全市共有670家菜市场;到2022年,这一数字降至460家,如今仅剩383家。“在广州,每年有超过30家菜市场永久消失。”

“镶嵌在街头巷尾的菜市场,装点着千家万户的菜篮子,不只是重要的民生设施,也是城市饮食文化和商业传统的一部分。”在她看来,理解广州的菜市场,也是在理解这座城市与食物、商业以及日常生活之间的关系。

自2018年起,钟淑如开始持续走访、调研广州不同类型的菜市场。她调研过综合批发市场,包括江南果菜批发市场、黄沙水产市场等;也走进过传统市场,比如藏在城中村街巷里的龙导尾市场,以及被不少广州人称为“食物殿堂”的沙园市场;她还观察了更新改造后的市场,如东川新街市、东山市场等。

回归生活,作为一名城市居民,钟淑如最喜欢的是沙园、荔塑这类“平靓正”的菜市场。位于荔湾区花地大道南的荔塑,是广州最年轻的菜市场之一,日均最高客流可达七万人次。室内摊位、临街商铺和外国流动摊档彼此交错,1200多个店铺和档口汇集了蔬果、鲜肉、水产、冰鲜、熟食等十余个门类。

恰逢周六,我们从西型地铁站汇入人流,跟着手拎着菜袋、推着拉杆车的大爷大妈走进市场。摊主熟练地招呼着老客,水产区不时传来剥鱼、刮鳞的声响,摊前的蔬果被码放得整整齐齐,一眼望去,满是鲜亮的颜色。

记者的目光很快被琳琅满目的蔬果吸引,钟淑如却停下来,抬头看向摊位上方悬挂的一串串序号。“这些数字并不只是档口的编号,它们还对应着货车停靠的位置。”她说。在钟淑如看来,这些看似不起眼的数字,记录的其实是市场另一套运行节

奏——凌晨,货车陆续进场,各类蔬果从全国各地运抵,在这里完成分拣、过秤、装车,再流向广州的大街小巷。

“可以判断,这里凌晨一定经历过一轮规模不小的批发贸易。”她说。摊档上的宁夏菜心,很快印证了她的判断。菜心被整整齐齐地码放着,钟淑如拿起一把递给记者:“你摸摸看。”叶片摸上去干脆而挺实,还带着一丝冰镇后的凉意。“经过冷链运输的蔬菜,通常不会像本地菜那样被反复洒水。”她说。

再往前走,山东番茄、湖北茭白、广西豆角……来自全国各地的蔬果铺陈开来,像一张被摊开在菜市场里的中国地图。现代供应链让一座城市可以轻松吃到千里之外的食物。

“但真正让一个菜市场显示出地方性格的,”钟淑如说,“往往是那些不那么适合流通的本地菜。”

她的目光梭巡了两圈,很快便在几十个摊位中精准定位了一个备受大妈欢迎的菜摊。走近看了看,她笑着对摊主说:“您真会选品,这些是在哪里拿的货?”看出记者的疑惑,钟淑如一一叫出了摊上的菜:雷公茜黄瓜、台山菜花、中山白通,还有眼下正当季、被街坊们争相购买的白瓜。摊主介绍道,他们专卖本地菜,蔬菜都是从农家菜园直接运到广州。

菜摊上还摆着一种本地人称作“鸡屎果”(胭脂红番石榴)的水果。“这是本地的时令水果。”钟淑如拿起一颗看了看,“它的质地太软,不适合长途运输,但入口绵软,有浓郁的番石榴香气。”

在她看来,正是这些“不适合远行”的食物,留下了菜市场最鲜明的本土性。“像白瓜、胭脂红番石榴这样的食材,有着短暂的时令窗口,难以替代的口感,以及扎根地方文化饮食的意义——它属于土地,也属于气候;属于口音,也属于用身体记住节令的人。”



钟淑如

贰 也是“让人遇见人”的地方

在广东的菜市场里,钟淑如最爱的地方是药材摊。

“菜市场里的药材摊就像一个博物馆。”她说,有些食材连自己也叫不上名字。“养生食疗,是广东菜市场一个非常大的门类。”

走进药材摊,钟淑如便向摊主请教起来。五指毛桃、土茯苓、牛大力,是“祛湿三宝”;竹蔗茅根煲水,可以下火;丹参、石斛、田七,煲土鸡大骨,能补气……一味味药材如何与不同的食材搭配,就在这样的闲聊中,原本陌生的两个人渐渐熟络起来。

这样的场景,也是她做菜市场田野调查时一贯的方式。“在走访观察的时候,我抓住每个机会找愿意跟我聊天的人。”除交谈外,“参与式观察”更为关键。她观察的不只是摊位上卖什么,更是人与人之间如何在这里相遇、交易和相处。

为了真正进入摊贩的生活,她曾在海南的一家马鲛鱼摊免费“打工”,跟着摊贩一起去码头进货、学着招徕客人。14个月里,她一点点成为一

名“真正的摊贩”:观察他们什么时候进货、怎样与顾客打交道,进而估算摊贩一天卖了多少货、赚了多少钱。

“只有你进入他们的日常生活,成为其中的一分子,这些信息才会出来。”这样的进入,也让她获得了单纯“采访”很难得到的信息。田野调查期间,她倾听了113个摊贩的人生故事,设计了包含64个问题的访谈提纲,同时收集了300多份消费者问卷。但钟淑如说:“这些模糊的数字在我的记忆中,远远没有那些具体的人和事来得清晰。”

调研结束后,她回到海南,当年采访过的摊贩已经不再只是报道对象,而成了可以坐下来拉家常的朋友。钟淑如说:“菜市场之所以让人念念不忘,正因为它从来不只是一个采购食材的地方——它还让人遇见人。”

这种人与人之间的“弱连接”,在钟淑如看来,是菜市场最容易被忽视却很难被替代的一部分。一句“今日食咩啊”,可能只是街坊之间随口的一句问候,却足以让一个摊贩和顾



客维持几十年的熟悉。

她讲起苏州摊贩罗东与他的“有情茨菇片”故事。罗东有一位86岁的老主顾,搬家后每个礼拜仍坚持坐公交,颠簸两三个小时来市场排队买孙子爱吃的茨菇片。每年秋起,等待老人出现在摊位前,已经成为罗东无言的牵挂。

叁 菜市场为什么在消失?

市场的客流。

但客流的变化只是问题的一面。在钟淑如看来,菜市场自身,也在面临一场迟迟没有完成的更新。“菜市场自身,就像一位健康出现问题的耄耋老人。”

比如,有的菜市场建成后长期没有进行彻底的更新改造,设施设备老旧,地面坑洼,污水横流;排水、通风等基础设施也较为落后,有些地方异味弥漫。市场内部也同样缺乏系统规划,摊位之间没有清晰分区,走进很容易迷失在杂乱的“食物迷宫”里。

更深一层的问题,还在于市场与摊贩之间的关系。钟淑如观察到,一些菜市场的管理方式仍停留在收租、收费和维持秩序的层面,管理者与摊贩之间缺少真正的合作关系。但在

她看来,摊贩恰恰是菜市场最重要的“资产”。一个诚信的摊主,一家有特色的档口,往往才是一个市场能够留住顾客的关键。

“好的市场管理者,应该和摊贩形成一种‘犀牛与犀牛鸟’式的共生关系。”她说。

而在更宏观的层面,菜市场的困境还与城市规划和治理逻辑有关。钟淑如指出,在某一城市,政策的关注重点更多集中于批发市场,而零售的菜市场尚未得到同等程度的规划关注。菜市场逐渐被放置在与超市、电商、社区团购、生鲜店等业态直接竞争的市场环境中。

“菜市场失去了政策规划的护身符,如果成为一个可以被市场竞争淘汰的业态,生存状况就会愈发艰难。”钟淑如说。

肆 网络世界里的“菜市场”越来越热闹

钟淑如也注意到另一种变化:年轻人正在重新发现菜市场。

东山口菜市场、昆明蒙新农贸市场、厦门八市……越来越多年轻人把菜市场写进旅游攻略,去拍照、吃小吃、寻找城市里的“烟火气”。现实里的菜市场正在减少,网络世界里的“菜市场”却越来越热闹:人们赶大集、逛菜市场、寻找当地小吃和风味美食,因为“这里很有生活”。

“人们专程去市场,是为了看看一座城市的生活是什么样子。一个原本属于生活的地方,开始被当作生活的景观来观看。”

钟淑如认为,只要还有人追求本地、应季的新鲜食材,希望与土地和地方保持联系,菜市场就有存在的基础。她自己就是这样的人。只要在家,她一两周就会去一次菜市场。最近,结束新书宣传的奔波,终于闲下

来,她和家人先去喝早茶,再逛市场,挑新鲜海鲜,买些小鱼、水草,回家做饭。

她把这种重新逛菜市场,重新认真吃饭的过程称为“练习亲密地吃”。“我们确实不会饿肚子了,食物从未像今天如此触手可及,但‘吃饭’这件事,却越来越失去了原有的意义。”钟淑如说,所谓“亲密”并不是把吃饭变成一件多么隆重的事情,而是重新意识到食物与季节、地方和人的关系。

她说,经常逛菜市场的人 would 知道,荔枝妃子笑最早上市,却带着酸涩味;姗姗来迟、直到农历六月才上市的桂味、外壳带刺,保护着内里甘润甜美、自带桂花香的果肉。这些知识只能是一天天“逛”出来的。

这也是钟淑如十年来反复走进菜市场所关注的东西:人们究竟如何

通过食物认识一个地方,又如何在日常的买菜、做饭和交谈中,与土地、季节以及身边的人建立联系。

这十年来,钟淑如始终在寻找这样的“连接”。她和社会组织一起发起“菜市场研究小组”,多次组织成员去各地菜市场进行走访。写完《中国菜市场》后,她计划从走访过的两百多个市场中挑选二三十个有代表性的地点,继续记录那里的人和风土。

最初因为想念新鲜果蔬而提出“为什么中国人这么喜欢逛菜市场”,到后来真正走进摊贩的生活,再到如今仍隔一两周去一次菜市场,钟淑如的答案也在一次次行走中变得具体起来,“我未来的研究也许会离开菜市场,走向生态农场、乡土菜馆等食物生产和消费的不同环节,但我仍会以食物为媒介,重新讨论人与人、人与地方、人与自然之间的联系”。

访谈

钟淑如:被“景观化”的菜市场

童年结缘,十年磨一书

羊城晚报:请您介绍一下《中国菜市场》这本书的创作缘起。

钟淑如:《中国菜市场》是我的第一本书,脱胎于我的博士论文。写作时,我尽量卸去艰涩的学术语言,把故事性留给读者。我想借这本书回答一个最直接的问题:今天买菜如此便利,菜市场为什么还能存在?它又是怎样运转的?

带着这两个问题,人类学出身的我决定躬身入局,走访全国50多个城市的200多个菜市场,甚至在海南的菜市场里卖了十几个月的鱼和菜,自己当起了摊贩。这些经历与见闻都写进了书里,前后花了十年。

羊城晚报:《中国菜市场》的章节结构是怎么考虑的?

钟淑如:书的结构大致如此展开:先是我在各地菜市场调研的经历;接着讲摊贩的“江湖”——他们从哪里来、一天能赚多少钱、彼此怎样合作与竞争;还有一章专门写食材,比如广东人最爱的海鲜从原产地到餐桌的链条,也探讨了我们为何如此看重“新鲜”;最后落到菜市场正面临的挑战与转型之路。可以说,这本书是一部关于中国菜市场的“百科全书”,我希望读者经由这个入口,更好地理解城市生活,理解当下的中国社会。

羊城晚报:对中国菜市场的关注与观察,始于您读人类学专业之前,还是进入学科研究之后?

钟淑如:菜市场是许多人童年记忆的一部分,我也从小和它结下不解之缘。在我8岁以前,我的母亲在东莞一家工厂当厨师。自家宅基地里种满蔬菜,她凌晨就把菜割好,送到菜市场去卖。我喜欢跟着她去,倒不是爱看她做买卖,而是惦记着菜市场旁的早餐摊,那里有美味的肠粉和烧鹅蘸粉。当年的我不会想到,日后菜市场竟成了我的研究课题。

广东的菜市场值得大书特书

羊城晚报:您如何理解老广们极致追求的“新鲜”?

钟淑如:我们不能单从字面理解何为“新鲜”。在西方,它通常意味着通过冷链技术、乙烯浓度控制,让食物在精确的时间地点呈现符合预期的模样——超市里的香蕉可能早在两三个月前就从树上被收割,存放在库房里“休眠”,上架前统一催熟,才有了鲜亮的外观。这种“技术新鲜”,和老广们理解的“新鲜”完全是两回事。

顺德人嗜吃河鲜,从水缸里扑腾的活鱼到饭桌上的鱼生、蒸鱼,往往在一两个小时内就完成了,超过这个时间,他们便觉得鲜味尽失、肉质变柴。这还涉及“时间性”的概念,菜市场卖的大多是当季食材,当季就是新鲜。

对于“新鲜”的理解还有另一层面:越自然、人为干预越少的食材越新鲜。老广挂在嘴边的“鸡有鸡味,鱼有鱼味”,就是要遵循自然养殖规律,比如母鸡应露天养殖满120天,有足够的活动空间,才是所谓的“走地鸡”。

羊城晚报:广东菜市场的兴衰有一个怎样的过程?

钟淑如:菜市场在广东人的生活里,是值得大书特书的存在。广州人逛菜市场的传统由来已久。明清时期,广州城郊已分布着众多定期开市的墟市;1919年,广州开设第一家政府菜市场——禺山市场;1978年,芳村开业的广州河鲜贸易商栈,成为较早实行河鲜自由贸易的商业场所。

到了1984年,电影《雅马哈鱼档》风靡全国,“东南西北中,发财到广东”的说法广为流传,大量外来流动人口涌入广东。在菜市场里租下一个摊位,就是他们在城市扎根的起点。菜市场里承载着无数家庭的生计,也安放了很多人的创业梦想。

广东一直是国内对饮食新鲜度要求最高的地区之一,菜市场本是承载本地饮食文化的鲜活载体,可如今它正在以极快的速度消失,这个现象值得我们关注。

观察城市生活与文化的“橱窗”

羊城晚报:现在很多年轻人把逛菜市场当成了一种“打卡”行为,对此您怎么看?

钟淑如:“去菜市场打卡”成为社交网络热词,恰恰说明菜市场离我们的日常生活越来越远了——人对陌生事物产生好奇时,它才可能被“景观化”。菜市场也是观察城市生活与在地文化的一扇橱窗,走进它,当地人怎样过日子、有哪些生活习性,都会毫无保留地展现在眼前。我逛青岛的菜市场,发现当地人爱用矿泉水瓶装小金鱼来卖,老人家买完菜顺手捎几条回家养,青岛人的生活情调就藏在这样的细节里。



正在抢购当季白瓜的街坊们



荔塑市场的药材摊和摊主