

第九課之一 傳統市集

在以前的中國農村時代，市集不是每天都有的，商業發展也不像現代如此發達。當農民生產有了剩餘，便開始發展以物易物來互通有無，或用貨幣購物的交易模式。人們通常約定在秋收之後的一個墟期，將剩餘的生產品擺放出來，讓買賣雙方聚集在一起各取所需，等到墟期結束後，買賣雙方又要等待下一次聚集的時間，傳統市場於是應此而生。

傳統市集，或稱墟市，也可稱為傳統市場、跳蚤市場，不同於超級市場現代化、大型零售薄利多銷、連鎖式的經營方式。傳統市集所販賣的商品主要是各式各樣新鮮的蔬菜、未宰殺或已宰殺的雞、魚等等，除此之外，在這之中，也可能有餐飲店、雜貨店、服飾店等商店座落於其中。部份的傳統市集新年前會賣年貨，在夜晚則會變成夜市。傳統市集販賣的食材新鮮，還可以讓人殺價或要求贈品，例如，買菜送蔥、香菜或九層塔等，因此廣受家庭主婦所喜愛，主婦們通常於白天在此購買接下來一兩天做菜時所需要的食材。

由於超級市場的出現，傳統市集不較過去興盛，但因顧客的購物習慣不同，而且有些食材或物品，確實在傳統市集比較容易買到，因此傳統市集仍然佔有一定的地位。此外，傳統市集在西方社會中也有，但在歐美地區並不常見。台灣有名的傳統市場有：台北的南門市場、台北的永樂市場、台中的建國市場等。

資料來源：

1. [維基百科-傳統市場](#)

相關影片：

1. [台灣菜市場影片畫面](#)

