

## 台語文入門——前鎮魚市場報告

### 一、許立言：

我 chīn-má 要報告阮這組去前鎮魚市場 ê 調查。

tī 拜六 chai-khhí 差不多五點半，因為我頭一天足沒閒，出門 ê 時陣，忘記帶抄下來 ê 路線，所以我請同學 kap 宿舍管理員問安怎去魚市場，不過管理員給我 ê 是 ò-tō-bái ê 路線。所以我就憑我 ê 印象去開車，吃過 cha-tng 了後就出發啊。阮 tī 九如路 choē 到中山高速公路後，咻一下就到前鎮啦！

阮 kap 車停 tī 外面了後，就走進去魚市場，去找剩 ê 組員。其實，阮到魚市場嘛已經六點多了，看過去感覺市場 ê 人沒我想 ê 這麼多。

了後，阮 tū 到華秧 kap 伊 ê 姨丈，伊 ê 姨丈 kap 阮講，魚市場五點半就開始啊，阮若是卡早來，就 e-sái 看著卡多活跳跳 ê 魚。

### 二、陳捷茹：

1. 烏魚膘：公 ê 烏魚 ê 精囊，淋麻油炒蒜仔或者是紅燒攏 ê 合。
2. 烏魚子：母 ê 烏魚 ê 卵，頭前卡黃 ê 是還未處理過 ê 烏魚子，後壁 ê 是烘過 ê 烏魚子，常常配青 ê 蒜仔或者是菜頭作伙呷。
3. 烏魚：麥看伊小小隻，伊 ê 卵是足大 ê。烏魚歸身軀攏 e-sái 拿來呷，冬至之前一個月就 e-sái tī 台灣附近看到啊。烏魚乎人叫作「烏金」，毋是因為烏魚足貴，是因為「烏魚三寶」在貴，烏魚三寶就是烏魚膘、烏魚子 kap 烏魚肫，烏魚肫就是伊 ê 胃。後來，俚中國漁民嘛來開始抓烏魚了後，因為 ìn 抓足多，不過沒技術來處理，所以大部分 ê 烏魚攏總賣乎台灣，害烏魚 tī 台灣 ê 價 siâu chīn-má 愈來愈低，台灣 ê 漁民嘛賺甲愈來愈少。不過，烏魚子 ê 價 siâu chīn-má 還是足貴。
4. 串仔：就是咱國語講 ê 鮪魚，頂頭紅色 ê 肉就是串仔肉。tī 前鎮魚市場，只有賣兩種鮪魚，一種就是串仔，國語叫作黃鰭鮪魚，另外一種叫作大目仔，國語叫作大目鮪魚。黑鮪魚是尙大隻 ê 一種鮪魚，台灣漁民有在抓，不過 tī 前鎮魚市場沒在賣。
5. 魚脯：國語叫作丁香，吻仔魚是卡小隻 ê hīt 種，e-sái 拿來炒菜、炒土豆，攏金香金好呷，我之前有看過有人甲伊摻進去 XO 醬裡面，變成 XO 醬 ê 一部份，了後若有煮菜，就 e-sái 拿一些 XO 醬出來攪攪 ê，又攞 hiang 又攞香。

### 三、黃鈴惟：

1. 透抽：透抽生甲長長 ê，e-sái 烘來吃。若抓到時是活 ê，伊表皮 ê 色卡深，若是已經死去啊，伊表皮 ê 色就會卡淺。
2. 小卷：kap 小卷抓去船 ê 頂頭了後，就會馬上用滾水 sã 過，才 bē 變臭。一般 ê 人嘛 kap 卡小隻 ê 講作「小管子」。

3. 花枝：伊生甲卡圓卡肥，伊 ê 尾 siō-khhoa 尖尖 ê，放太久伊 ê 色會變紅。tī 前鎮，不管是花枝、透抽還是小卷仔，這款 ê 海產攏總叫作「魷魚」
4. 蛤仔：e-sái 煮蛤仔湯，炒蛤仔嘛 e-sái 配飯。
5. 蜆仔：可以做蜆仔精，炒蜆仔嘛金好吃。蜆仔卡小顆，免吐沙；蛤仔卡大顆，要先吐沙。
6. 海瓜子：e-sái 煮薑湯或者是炒九層塔。比起蛤仔和蜆仔，海瓜子的肉卡肥嘛卡多。

#### 四、邱靖淳：

1. 加岡：一尾五兩重，價 siâu 一百二十元， tī 高雄 kap 台南外海出產最多，吃起來親像蛇肉。因為伊 ê 量卡少，價 siâu 卡高，所以一直攏是南部人破病 kap 坐月子的補品。
2. 白帶魚：伊身軀長長 ê 親像是一支武士刀，頂頭是足水 ê 銀色 kap 白色。不過因為白帶魚伊 ê 內臟常常有蟲仔，所以一定要煮過。暗刺無多，適合老人 kap 囡仔食。e-sái 保養咱 ê 身軀，乎咱健康，不過伊 ê 肉可能會引起濕疹 kap 皮膚過敏。
3. 吳仔：台灣 ê 海邊攏有，處理方式是用十八到二十趴 ê 鹽水泡過了後，攞再乎風吹一暝吹乎乾，按捺就 e-sái 放一段時間 bē 壞去。
4. 三角仔：華語叫作「金鐘魚」，是因為伊 ê 形 ê 關係，是屏東人最愛呷的一種魚。
5. 扁魚：生甲親像比目魚，不過體長只有比目魚 ê 一半，生 tī 台灣、大陸、日本、菲律賓 chit koa 溫暖 ê 所在。平常 mí tī 沙土 lâi-té，只有目矚 e-sái 看到，暗時才出來活動。熱天因為有卵 ê 關係，卡無好呷，koân 天時呷卡好呷。

#### 五、許乃驊：

1. 土魷：我阿公釣這種魚 ka 厲害，差不多 tī 冬天是土魷最多 ê 時陣，因為伊是甲北風作伙來 ê，釣這種魚是有節氣 ê，差不多 tī 過年之前 ê 就沒啊，在市場 ê 算是一種卡貴 ê 魚，一公斤差不多三百塊(若是澎湖來 ê 就差不多一公斤七百塊，雖然澎湖 ê 也算是現抓 ê，不過因為攞要坐船、坐飛機，花 ê 時間卡多，卡無青，所以卡俗)，伊 e-sái 分成兩種，白肉 kap 紅肉，白肉卡好吃，油質嘛卡多。土魷算是大尾 ê 魚，尙大差不多六十公斤，兩百多公分，就是甲你 ê 手打開這個長度 ê 一個半，大家都認為大尾 ê 魚肉質卡粗，不過伊是愈大尾愈好呷。另外一種甲土魷很像 ê 叫石喬仔，他們最大 ê 不同 tī 嘴 ê 部分，土魷 ê 嘴卡短，石喬仔 ê 嘴卡長、尖尖親像刺同款，所以 tī 漁港看到一斤兩三百塊 ê 土魷時免歡喜，先看清楚伊 ê 嘴攞買，無通買到石喬仔假 ê 土魷。
2. 黃雞仔：伊嘛 e-sái 叫「雞仔魚」，伊 kap 石斑、石撈攏是生活 tī 卡熱 ê 地方 ê 鹹水魚，全年攏有，活 tī 水深五十哩到一百五十哩，價 siâu 一公斤兩百到

三百塊，一般攏差不多三公斤。

3. 石撈：伊 ê 本名叫黑石雕，伊是熱帶魚，嘛是有節氣 ê 魚，在冬天 ê 時候卡多，這種魚攏是 bí tī 石頭底、肉粽角、養蚵廠 ê 棚，這種魚 chīn-má ê 海路卡壞，平時卡少出現，像我阿舅 tī 外海已經幾十年沒看到伊 ê 身影，tī 風颳、浪大 ê 時陣卡有可能出現，因為伊是乎浪打起來 ê，這種魚呷起來無輸土魷、石斑，不過一般人攏毋知，所以伊 ê 價 siâu 只有一公斤三百塊。
4. 帕頭仔：伊 ê 國語名叫「白口」，一般人無甲意呷，因為伊 ê 肉質卡硬，算是小尾魚，吃起來卡沒啥，所以伊一公斤一百塊就買 ê 到，伊活 tī 淺水，差不多水深五公尺到三百公尺就看 ê 到啊，伊是一群作伙 ê，所以常常抓就一大籃。
5. 肉鯽仔：伊嘛 e-sái 叫「肉仔」，伊嘛是有節氣 ê，tī 冬天 kap 北風作伙來，活 tī 水深八十哩到兩百五十哩，伊常常攏是結群作伙，所以一抓就幾百斤，以前一斤一百塊，現在伊卡少出現，所以起價到一斤差不多三百五十塊，不知為啥物，討海人講，同一種魚，tī 日時抓到 ê 卡白，卡好吃，價 siau 卡高，tī 暗時抓到 ê 就卡黑，伊算是小尾魚，最大隻二兩。

#### 六、張華秧：

1. 撇刀：伊 kap 皇帝魚攏是扁魚 ê 一種，非常 ê 薄，e-sái 煮湯，嘛 e-sái 炊 kap 煎。
2. 青花：這種魚常常 e-sái 餐廳呷到，切甲一片一片 ê，有時用烘 ê，有時用煎 ê，攏金好呷。
3. 鯽仔：就是吳郭魚，主要生活 tī 淡水，嘛 e-sái 生活 tī 環境足垃圾 ê 所在。
4. 紅蓮魚：就是鮭魚，常常 e-sái tī 百貨公司看到，tī B1 賣沙西米 ê 所在，伊真正是好呷。伊 ê 肉是柑仔色 ê，真好認。
5. 青衫：是正邊 hīt 兩尾青色 ê 魚，看起來實在是金古錐。邊仔黑白 ê hit 尾是家志，kap 後壁 ê 番家志是同款 ê 魚，攏是熱 ê 所在才有看到 ê 魚。

#### 七、陳詠欣

1. 鱧仔魚：伊生 tī 足熱 ê 所在，伊 ê 外表是紅色 ê，有一條金明顯 ê 黑線，俛背後到腹肚。伊 tī 台灣附近 ê 所在攏看 ê 到，不過伊主要是 tī 澎湖 kap 台灣 ê 北部 kap 東北部。
2. 石斑：石斑有分足多種，現在咱吃到 ê 石斑大部分攏是有人在養 ê，伊是一種金有價值 ê 魚，常常 e-sái tī 呷辦桌 ê 時陣看到，大部分是用炊 ê，因為伊 ê 肉質金幼、金好呷，不過，嘛是因為伊呷起來足幼，品質足好，所以伊 ê 價 siâu 嘛足高，不過 chīn-má tī 台灣，養石斑 ê 技術越來越進步，所以現在咱 e-sái 用比以前較低 ê 價 siâu 買到。
3. 番加志：伊嘛生 tī 足熱 ê 所在，是一種 e-sái 用來欣賞嘛 e-sái 呷 ê 魚，伊外表看起來足水，有足多種不同款 ê 花色，一些外表 ê 花色親像豹，嘛有一些

是身軀有一條一條不同款色 ê 線。其實他們是不同種 ê 魚，不過，tī 魚市場裡面，în 攏叫做番加志。

4. 黑旗魚：黑旗魚足大 ê，伊應該是阮這 pái 去看到 ê 尙大 ê 魚。我們這 pái 去 ê 時陣，剛仔好看到 in tī 用刀子鋸 hīt 尾魚，因為伊足大隻 ê，所以那個人鋸甲大粒汗小粒汗，足辛苦 ê。另外攏有人在 khau 魚鱗，伊是用刀子，一片一片甲伊割落來。除了那些現場處理 ê 魚以外，嘛有一些魚是整尾攏無處理就搬去車 ê 頂頭，în 講那些魚是要直接送去台北 ê，în 在搬魚 ê 時陣是用一種親像鉤仔 ê 刀仔，一 pái 兩個人作伙搬，一人勾一邊，甲魚搬去車 ê 頂頭。

八、吳家瑗：

這 pái，tī 我們行過一攤魚攤時，有一個同學發現 thō-kha 有看起來親像垃圾 ê 物件。hīt 個魚攤 ê 頭家很熱情 ê 甲阮講：「那是魚仔 ê 腹肚，別看伊無啥物，甲伊用大火炒炒，就是一盤很合味 ê 菜。」那個時陣，阮都感覺金特別，一個拋棄 tī thō-kha，看起來金沒路用，就親像一塊破 tó 布的魚肚，竟 e-sái 煮一盤下酒 ê 菜。我們攏感覺金特殊嘛足好玩 ê。

tī 我們 ê 身後，都是一艘艘足大 ê 船，聽說攏是出去到足遠足遠 ê 大海。tī 華秧身軀邊 ê 是伊 ê 姨丈，這 pái，足感謝伊 ê táu sa" ka"，全程陪伴 tī 咱 ê 身軀邊，除了這以外，嘛介紹乎阮足多魚仔 ê 知識。

最後，tī 阮要結束咱魚市場調查時，有一位頭家熱情 ê 想要替阮 hīt 相。雖然，伊對卡妹拉無啥熟識，嘛是堅持要替阮 hīt 一張。tī 伊替阮 hīt 相 ê 時陣，足多頭家攏慢慢 ê 行過來。in 開始一人一句 ê 甲咱講，tī 以前，in 一天就 e-sái 賺足多錢，有時陣他們竟然 e-sái 賺幾萬塊。不過，因為環境 ê 破壞，kap 消費型態 ê 轉變，chīn-má，一天賺有一兩千塊，就要 bí 著偷笑啊。伴著 in 古錐不過摻著一些悲傷 kap 寂寞 ê 笑容，阮只有用真心感謝 in ê táu sa" ka"、用心期待這種可貴 ê 傳統文化 e-sái 久久長長流傳落去。溫暖 ê 日頭照 tī 阮身軀，阮結束這 pái 難忘 ê 魚市場調查。