

台
語
文
入
門

期
末
報
告

組長

98023036 謝佳龍

組員

98021059 黃麒彰

98004032 余思慧

99019209 李敏禎

98004010 熊基耘

一、市場介紹

高雄的左營第四市場——哈囉市場，是以批發買賣為主、零售為輔的市集。民國 47 年，政府為輔導一般退伍軍人就業，創建左營第四公有零售市場，攤位一半給民間一半給軍人抽籤經營。創立之初，駐紮左營的美軍就近在此購買軍用伙食，為消弭語言障礙，菜販常以「Hello! Hello!」為共通語言招呼買菜的「阿逗仔」，「哈囉市場」因此得名。也因為過去軍人都在此採購，也有人稱它為「兵仔市」。

地理位置



營業時間

早上五點至中午十二點，屬於早市。

販賣種類

販賣種類多元，像是一般常見的蔬菜水果、海產、肉品、傳統雜貨外，也有一些熟食，例如：肉圓、肉粽、碗粿、火鍋料等等。

二、海產介紹

白蛤蜊

價格 150 元/斤，老闆娘說可以算 100 元/斤。



白蛤與一般蛤蜊有差別，白蛤的殼薄外形較圓胖，外殼也比較粗糙，潛藏在潮線較高約 10 至 15 公分的泥灘地下，因非養殖業者放養，加上它的含沙量遠高於蛤蜊，離開海水後很容易死亡，以致以往較少人挖掘。

蛤蜊養殖業者表示，每顆白蛤約 2 公分大，肉質與蛤蜊差不多，但因含沙量是蛤蜊的 3 倍以上，進行排沙時間也較文蛤多出 2 倍以上，且非專業者經排沙後，蛤肉往往仍會含有殘沙，他們一般是先讓白蛤排沙 4 小時，再拿進冰箱冷藏一夜後，再重新排沙一次，往往蛤肉就不會含沙。

另一名業者林世意說，白蛤雖然是常年生貝類，但 2 年以上的白蛤，蛤肉較肥碩且含水量較足，吃起來比較有味道，今年入夏以來，因氣溫偏高，海中藻類成長快速，這次颱風挾帶的強勁雨勢，把陸地一些浮游生物大量沖入海中，在食物充足下，白蛤長得特別肥碩，成為今年意外的收穫。

曾泰詮、林世意說，伸港、線西鄉海邊沙灘地上都可挖掘到白蛤，只是民眾前挖掘時要特別注意潮汐，以免發生危險，只要見到捕蚶民眾上岸時，代表著海水即將漲潮，一定要隨著上岸，才能避免意外事故發生。

蝦

➤ 白蝦

各種蝦的價格都不太一樣，價格大概在 150 元/斤那附近。



- 體長：一般長 12 至 18 公分。適合捕捉體長約 15 公分左右，最長

可達 30 公分。

- 肉質甜美，目前已大量取代「草蝦」，成為本地主要放養蝦種。
- 白蝦屬於雜食性蝦類，且適合鹹水養殖，因其活動及棲息處主要位於魚池底部，和一般養殖魚種的活動水域沒有衝突，所以在多種魚類養殖池中，都可見到混養白蝦的蹤跡。

➤ 草蝦



體長：一般長 12 至 20 公分。適合捕捉體長約 15 公分左右，最長可達 34 公分

主要棲息於水深一百公尺內的沙或沙泥底質海域，屬雜食性。

由於草蝦近來病變（白點病）的問題一直無法獲得有效解決，在學區內，草蝦養殖的盛況已不復以往。養殖戶為了確保投入成本能如數回收並獲取預期利潤，紛紛將放養蝦苗改以體質較為強健的白蝦為主，雖然白蝦市場行情價格不如草蝦，不過這也是目前養殖戶唯一的選擇了，待日後草蝦病變的情形若能有效控制，相信草蝦的養殖，定會再重新蓬勃發展。

➤ 沙蝦



- 沙蝦的體色為淺墨綠色至灰綠色，並有墨綠色的斑點分布，額角細長尖銳，上額多數為 8 齒，下緣無額齒。頭胸甲覆有細毛，步足紅白相間，尾肢末端為紅色及淺藍色。
- 在泥沙等底質的海區廣泛分布，並有挖沙潛底的特殊習性，以底棲生物和底層浮游生物為食。

- 虱目魚與沙蝦混養之模式，沙蝦的特點是能夠以活蝦上市拍賣。
- 河川重金屬及農藥污染、養殖環境惡化和疾病等問題，使野生及養殖沙蝦的產量下降，在收穫上呈現極大的不穩定，常有供需不平衡的現象發生。

秋刀魚

大約價格在 45 元/斤



- 分布於北太平洋區。
- 為表層洄遊性魚類，無胃，腸短；以動物性浮游生物為食，尤喜蝦類。在日本太平洋側於 8 月下旬至冬季會南下洄遊，而在日本海側其南下洄遊群不明顯，但在 6 月左右向北洄遊之群甚明顯，以棒受網及流刺網可捕獲。
- 秋刀魚是日本料理中最具代表性的秋季食材之一，最常見的烹制方式是將整條魚鹽烤，搭配白飯、味噌湯、蘿蔔泥一同食用。秋刀魚的魚腸有苦味，但是大多數食客並不把魚腸去除，而是用醬油或檸檬汁來給鹽烤秋刀魚調味。他們認為醬油的咸鮮味或檸檬的酸味與魚本身的苦味相結合，才是秋刀魚的最佳風味。此外，鹽烤秋刀魚也是日本料理中的一道菜肴。蒲燒秋刀魚是另一種比較常見的烹制方式。秋刀魚生魚片近年來開始逐漸流行起來。

黑鱧

冬天才有(比較多)，魚身的話每斤 35 元，魚頭每斤大概 80 元。



- 黑鱧身體延長而側扁，腹部肉稜起自腹鰭基部至肛門前。頭大而

圓胖，體背側灰黑有一點金黃光澤，腹側為銀白色；體側則具許多不規則的黑色小點，鰭皆呈灰白色，且有許多黑色微細小點。

- 黑鯪為淡水魚，性情溫馴，時常緩慢悠游於水域上層，主要攝食動物性浮游生物，且成長快速。在養殖池裡，大頭鯪主要活動於上層及中層水域，因為表層水域光線照射充足，溶氧較高使的浮游生物也較多，食物多大頭鯪當然多出沒於水域上層。黑鯪為外來種魚類，原產於中國長江、珠江等流域，是中國重要淡水養殖魚類，因為黑鯪是水產養殖經濟魚類而引進台灣，其肉味鮮美是高級淡水魚，何時傳入台灣已經難以考查。
- 以生態習性而言，黑鯪會濾食浮游生物，和其他魚種一起混養，不只可以充分運用水體中的天然餌料，同時也經由食物鏈達到動態平衡以維持水質的穩定。早期在台灣作為經濟魚類養殖，而所需之魚苗都是由香港或日本輸入，後來成功繁殖出人工種苗，不但能夠自給自足，每年尚有魚苗輸出至東南亞各國賺取外匯，在市場與餐廳可買到及品嚐，清蒸、紅燒、砂鍋魚頭或煮味噌皆是一大美味佳餚相當受歡迎。

黃魚

每台斤 150 元，可紅燒，現在大多數為養殖。



- 又稱「黃魚、黃瓜、黃花魚」，產期為 11~3 月
- 體延長，側扁，體側腹面有多列發光顆粒；頭鈍尖形。
- 主要棲息於沿岸及近海砂泥底質水域，大多棲息於中底層水域，水深約在 10-70 公尺之間，會進入河口區。厭強光，喜混濁水流，黎明、黃昏或大潮時多上浮，白晝或小潮則下浮至底層。主要以小魚及蝦蟹等甲殼類為食。鰾能發聲，在生殖期會發出「咯咯」的聲音；在魚群密集時的聲音則如水沸聲或松濤聲；生殖季節到來時會群聚洄游至河口附近或島嶼、內灣的近岸淺水域。
- 分布於西北太平洋區，包括中國南海、東海及黃海南部。台灣西

部沿海偶可見

- 料理：肉質細緻，十分美味，蒸、煮、炸皆宜，名菜包括松子黃魚，糖醋黃花魚，紅燒黃花魚。

三點蟹

螃蟹價格都落在每斤 150 附近，老闆說是海裡抓的



- 三點蟹品種頭胸呈梳狀，身體螯腳為綠黃色，頭胸甲較後半部位有三個卵圓形，並且圍著白邊的褐色斑點。最後的步腳表面具軟毛，後部表面光滑無刺。
- 產季：10-12月。
- 中國(廣西、廣東、福建、台灣)、日本、夏威夷、菲律賓、澳洲、紐西蘭、馬來群島、南非、紅海及印度洋均有出產。
- 要選活蟹，眼睛、爪、腳有活動能力為佳。其次用聞味道的方法，新鮮的蟹，會有一股腥香味，不新鮮的則有阿摩尼亞味。可把蟹捧起來，有「墜手感」，表示新鮮。再把蟹抓起來翻過身，按按蟹的腹部，如果肚子硬硬的，有飽實感，表示新鮮。
- 宜與生薑、紫蘇葉或醋一同煮食，可減弱其涼性。
蟹與荊芥兩者不相容。蟹與蓮子同食會出現中毒反應，忌與兔肉同食用。柿子與蟹不能同吃，柿子含有大量的維生素C和糖分、14%的膠酚和7%的果膠。蟹肉中白蛋白遇到柿子中鞣酸後會沉澱，將凝固成不能消化的「柿石」。令人出現嘔吐、腹痛或腹瀉等食物中毒現象。

三、工作分配

書報整理：98004032 余思慧
98004010 熊基耘
資料收集：98021059 黃麒彰
99019209 李敏禎

簡報整理：98023036 謝佳龍
上台報告：全體
採訪：全體