

台語文入門

Ta¹i-gí bûn ji¹p-mn¹g

田野調查

tiân-ia̍ tiâu-cha

第三組-----* 三鳳中街 *

Tē saⁿ chó¹-----*saⁿ-hōng-tiong-ke*



100015031 何蘇慧

101002059 陳佳俞

100015045 蕭語欣

101002056 何琪善

100017045 唐冠玉

101002097 林怡君

100018017 陳依苓

* 三鳳中街的歷史

* saⁿ-hōng-tiong-ke ê le□k-sú

以南北貨爲主的傳統特色商街.....

I lâm-pak hē ūi chú ê thoân-thóng te□k-sek siong
ke

三鳳中街是高雄市歷史悠久的市集，經營約一百多年，位於建

saⁿ-hōng-tiong-ke sī Ko-hiông-chhī le□k-sú iū-kiú ê chhī-chi□p, keng-êng
tāi-iok chi□t-pah kúí nī, ūi-fī kiàn-kok

國三路上，約 400 公尺長，各種南北雜貨堆積如山，與台北市迪化街

saⁿ lō□ siāng, tāi-iok 400 bí tn□g, kok-chióng lâm-pak cha□p-hòe
tui-chek-jī-soaⁿ, kah Tâi-pak-chhī ta□t hòà ke

的角色是一樣的。約一百多年前，三鳳中街畔尚有一條河，溝通「三

ê kioh-sek sī kâng- khoán ê. tāi-iok chi□t-pah kúí nī chiân, saⁿ-hō
ng-tiong-ke pêng iá-ū chi□t-tiâu hô, liân-chiap

塊厝港」，由外海進口的一些「舶來品」，故三鳳中街在打狗時代已是

「saⁿ tè chhù káng」, iū gōa-hái chìn-kháu ê chi□t-kóa

「kiâm-chúí-hòe」, só□-í

saⁿ-hōng-tiong-ke tī tán-káu sī-tāi í-keng sī

南台灣少數的大商場之一。

lâm Tâi-oân chió-sò□ ê tōa siong-tiūⁿ chi it。

三鳳中街，早期以雜貨及農物爲主的販售商品，隨著消費型態的

saⁿ-hōng-tiong-ke, chá-kī í cha□p-hòe í-ki□p lông-chok ūi-chú ê hoàn-bē
siong-phín, sūi siau-hùi hêng-thài ê

改變，也促使以南北雜貨的店舖逐漸轉型成爲各式年貨商品、糖果及

kái-piàn, mā chhiok-sú í lâm-pak cha□p-hòe ê tiàm-phò□ ta□uh-ta□uh

choán hêng chiâⁿ-chò kok-sek-kok-iūⁿ ê nî-hòe siong-phín、thn□g-á í-ki□p

進口加工製品的型態，販賣各式雜貨、農業穀物、加工品、南北貨和 chìn-kháu ka-kang-phín ê hêng-thài，hoàn-bē kok-sek-kok-iūⁿ ê cha□p-hòe、lông-gia□p bí-chhek ka-kang-phín、lâm-pak hòe kap 糖果等商品，而形成了年貨街的雛型。

thn□g-á chi-lūi ê siong-phín，lī hêng-sêng nî-hòe ke ê chô□-hêng。

中街的顧客，主要是一般外快（辦桌）、餐館和雜貨零售商，這 tiong-ke ê lâng-kheh，chú-iàu sī it-poaⁿ pān-toh、chhan-koán kap cha□p-hòe lêng-siū-siong，chia

裡的南北貨都是直接來自產地交貨的，所以價錢都比較划算。賣香菇、ê lâm-pak hòe lóng-sī ti□t-chiap lâi-chū sán-tē kau-hòe ê，só□-í kè-siàu long khah phah-ta□t。bē hiuⁿ-ko□、

蒜頭和專門的南北雜貨是三鳳中街最常見的商店。每年農曆過年前，soàn-thâu kap choan-būn ê lâm-pak cha□p-hòe sī saⁿ-hōng-tiong-ke siāng chia□p-khòⁿ ê tiàm。móe-nī kū-le□k kòe-nī chêng，

還會再擠進一些臨時設攤的小販，甚至連春聯、紅包袋等年節需要的 iah-koh-ē chiⁿ ji□p-lâi chi□t-kóa līm-sī pho□-siat ê hoàn-á，sīm-chì liân chhun-liân、âng-pau lok-á chi-lūi nî-cheh su-iàu ê

物品，使這裡成爲一應俱全的年貨大街。

mi□h-kiāⁿ，hō□ chia chiâⁿ-chò it-èng-kū-choân ê nî-hòe tōa ke。

三鳳中街整體發展已經被定位爲年貨大街，導致非節慶和非假日，

saⁿ-hōng-tiong-ke chéng-thé ê hoat-tián í-keng pī tēng-ūi ūi nî-hòe tōa ke，tì-sú m□-sī cheh-ji□t kap kà-ji□t ê sī-chūn，

商街人潮總是少少的，平常時，大部分都是批發商來批貨，假日，則

siong ke ê jîn-tiâu chóng-sī chió-chió-á, êng-sī, tōa-pō□-hūn lóng-sī
tióng-pōaⁿ lâi phe-hòe, kà-ji□t, tio□h

是一般名眾比較多，或者是節日前幾天客人也會比較多一些。

sī it-poaⁿ bîn-chiòng kha□h chē, ah-sī cheh-ji□t chêng kúi-ji□t lâng-kheh
mā ē kha□h chē chi□t-sut-á。

* 訪問店家: 盛泰行

* hóng-būn tiàm-thâu-ke : sēng thài hâng

(位於三鳳中街大概一半的位置，門口旁邊有一個超大魚翅!!!)

(ūi-tī saⁿ-hōng-tiong-ke chha-put-to tui-pòⁿ ē só□-chāi, mn□g-kháu piⁿ-á
iú chi□t-ê chhiau-tōa-hēng ē soa-hī-chhì!)

老闆是高雄在地人，今年已經 65 歲了，也在高雄住了 65 年，這
thâu-ke sī Ko-hiông chāi tē lâng, kin-nī í-keng la□k cha□p gō□ hòe
ah, mā tī Ko-hiông tòa la□k cha□p gō□ nī, chit

家店已經開了 30 年了，開業時間是從早上開到晚上 10、11 點，選擇
keng tiàm í-keng khui saⁿ cha□p nī ah, êng-gia□p-sī-kan sī àn ê-chái
khui kàu êng-àm cha□p tiám, cha□p it tiám, soán-te□k

開乾貨店，是因為高雄人都知道要買乾貨要來三鳳中街，所以賣乾貨
khui ta hòe tiàm, sī in-ūi Ko-hiông lâng long chai-íaⁿ boeh bé ta hòe ài
lâi saⁿ-hōng-tiong-ke, só□-í bē ta hòe

就一定會有客人上門，老闆也不需要親自去批貨，只要打一打電話，
tio□h choa□t-tui ē-thàn, thâu-ke mā m□-bián ka-kī khì phe-hòe, chí-iàu
phah-tiān-ōe,

就會有人把貨送來，店裡有賣魚翅、干貝、燕窩、鮑魚、堅果、海參、
tio□h ē ū-lâng kā hòe sang lâi, tiàm lâi ū bē hī-chhì, kang-iâu-chu,
iàn-o, pau-hī, kóe-chí-á, hái-som,

肉乾……，店內銷售最好的是魚翅、燕窩、鮑魚，老闆驕傲地說他們
bah koaⁿ....., tiàm lâi siau-siū siāng-hó ē sī hī-chhì, iàn-o, pau-hī, thâu-ke

chhiong-móa sáng-sì kóng in

是第一個賣魚翅，其他店家是學他們的。

sī tē it ê bē hī-chhì ê , kī-thaⁿ tiàm-thâu-ke sī o□h in ê 。

熱情的老闆還幫我們介紹三鳳中街的現況，大部分都賣南北貨、
jia□t-chêng ê thâu-ke koh pang lán kài-siāu saⁿ-hōng-tiong-ke ê sī-kéng ,
tōa-pō□-hūn long bē lâm-pak hòe 、

塑膠袋、藥材……，早期的三鳳中街更是熱鬧，有戲院、銀樓、賣衣
sok-ka-tē、io□h-chhài……，chá-kí ê saⁿ-hōng-tiong-ke khah lāu-jia□t , ū hì-ⁿ、
kim-á-tiàm、bē saⁿ ê、

服的、賣腳踏車、木屐……，只有幾間雜貨店，其他大部分都是賣吃
bē kha-ta□h-chhia、chhâ-kia□h……，kan-ta-ū kúi keng kám-á-tiàm ,
kī-thaⁿ tōa-pō□-hūn lóng-sī bē chia□h ê、

的，半夜三四點還有人在賣排骨酥，膳魚面，香腸，米糕。

pòⁿ-mê sì tiám iah-koh-ū lāng leh bē pāi-kut so□ , siān-hī mī ,
ian-chhiāng , bí-ko 。

最後老闆感慨地說現在便利商店到處都是，已經導致他們的生意

chòe-āu thâu-ke kám-khài ê kóng chit-má lī-piān siong-tiàm sì-kè
lóng-sī , í-keng tì-sú in ê seng-lí

流失一半掉了，只剩過年前的兩三個禮拜生意比較好而已，老闆還說，

liū-sit tiāu chi□t-pòⁿ , kan-ta chhun kòe-nī chêng ê líong saⁿ ê lé-pài
seng-lí kha□h hó niâ , thâu-ke koh kóng ,

前兩年他們還會賣一些進口的巧克力，後來小孩出去工作的工作、念

chêng líong nī in koh ê bē chi□t-kóa chìn-kháu ê chi-ku-la□t , āu-lāi
gín-á ū chhut-khì chhōe-thâu-lō□ ê、

書的念書，都不在家了，沒有人幫忙就沒有賣了。

ū tha□k-chheh ê , lóng bô-fī-leh chhù-lāi , bô lāng tau-saⁿ-kāng tio□h bô
bē ah 。

* 商品介紹 (siong-phín kài-siāu)

1. 魚翅 [hî-chhi](#)

魚翅是中國傳統的名貴食品之一，是以鯊魚的鰭製成，通常要先

[hî-chhi sī Tiong-kok thōan-thóng -ê bêng-kùi si□t-phín chi -it sī soa-hî-ê kí chhè-sêng, thong-siông iàu seng](#)

泡水完後再下去煮，如果煮太多吃不完，可以冰起來或冷凍起來，通

[phàu-chúi ôan chi-āu chài chí, jī-kó chí siūⁿ-chē chia□h-bē-ôan, ē-tàng peng-khí-lâi he□k-sī léng-tòng-khí-lâi, thong-](#)

常煮成雞湯和魚翅羹。老闆說不同種類的鯊魚做出來的魚翅有不同

[Siông chú-chok ke-thng](#)

[kap hî-chhi-thng. thâu-ke káng bô-kâng-khóan](#)

[ê soa-hî chò-chhut-lâi ê hî-chhi ū bô-kâng](#)

的價錢，而他們店裡的魚翅都是在國外抓，有些在台灣曬，有些在

[ê kè-siàu, in tiàm ê hî-chhi lóng-sī tī kok-gōa lia□h, ū-chi□t-kóa tī Tâi-ôan pha□k ū-chi□t-kóa tī](#)

船上就曬了。通常一些想吃魚翅的人都會來老闆的店裡買，當然包括

[chûn-téng pha□k. thong-siông chi□t-kóa siūⁿ-beh chia□h hî-chhi ē-lâi ē-lâi thâu-ke ê tiàm bé, tong-jiân pau-koat](#)

凱撒飯店和辦桌的餐廳老闆。

[凱撒 pn□g-tiàm kap pān-toh ê chhan-thiaⁿ thâu-ke.](#)

2. 燕窩 [iàn-o](#)

燕窩是部分雨燕和金絲燕分泌出來的唾液，混合其他物質所築成

[iàn-o sī pō□-hūn 雨燕 kap 金絲燕 hun-pì chhut-lâi ê chhùi-nōa, saⁿ-chham kí-thaⁿ bu□t-chit só□ khí](#)

的巢穴。其中以金絲燕唾液的蛋白質純度和營養價值最高。

ê hia□t。kî-tiong í 金絲燕 ê chhùi-nōa ê nn□g-peh-chit sūn-tō□
kap êng-iáng kè-ta□t chòe-ko。

燕盞是整隻優質的燕窩經除雜質保留原有形狀而成，故價格特別貴。

燕盞 sī kui-chiah iu- chit ê iàn-o keng-kòe khù-tû cha□p-chit
pó-liû gōan-pún ê hêng-chōng chò ê，
só□-í kè-siàu te□k-pia□t kùì

燉燕窩前，需用自來水泡發後取出雜質，之後用溫水將燕窩清洗

tūn iàn-o chêng，su-iàu ēng chū-lâi-chúí phàu- hoat
āu chhú-chhut cha□p-chit，chi-āu ēng un-chúí
chiang iàn-o chheng-sé

乾淨，洗淨好的燕窩需浸泡 2 – 3 小時，直到燕窩發透。燕窩大部分

chheng-khì，chheng-sé hó ê iàn-o su-iàu chím nn□g chì saⁿ
tiám-cheng，it-ti□t-kàu iàn-o hoat-thàu。iàn-o tōa-pō□-hūn

都煮成甜品。燕窩可以補血、清血、補肺養陰、使皮膚光滑有彈性、

lóng chú-chok tiⁿ-tiám。iàn-o ē-tàng pó□-hiat、chheng-hiat、pó□-hì
-iáng-im、sú phōe-hu kng-ku□t ū tân-sèng、

減少皺紋。

kiám-chió jiâu-hūn。

3. 鮑魚 pau-hî

鮑魚種類甚多，有少部份鮑魚新鮮急凍，亦有製成罐頭，或曬成

pau-hî chióng-lūi chiok chōe，ū chió pō□-hūn ê pau-hî
sin-sian kip -tàng，ia□h-ū chē-sêng kòan-thâu，ia□h-sī pha□k sêng

乾貨。新鮮鮑魚多以清蒸方式處理，將鮑魚乾洗淨後，放入碗，

ta-hòe。sin-sian ê pau-hî tōa-pō□-hūn í chheng-tīm ê
hong-sek chhú-lí，chiòng pau-hî-koaⁿ sé-chheng-khì chi-āu，
pàng-ji□p óaⁿ，

上籠蒸 5-6 小時即可。乾鮑則需泡水隔天洗淨，然後整粒以砂鍋

chhiūⁿ lang chhoe gō□ chì la□k tiám-cheng chiū ē-tàng。Ta ê pau-hî su-iàu chím -chúi keh-ji□t sé-chheng-khì, liân-āu kui lia□p ēng soa-oe

慢煨的方式來烹調，以保存它的鮮美原味。鮑魚能養陰、平肝、

bān-bān khòng ê hong-sek lâi liāu-lí, lâi pó-liū i ê sin-sian gōan bī。pau-hî ē-tàng iáng-im、pêng-koaⁿ、

調經、固腎、潤燥利腸，具有雙向性調節血壓的作用。

Tiāu-keng、kò□-io-chí、gê-sò-lī-tn□g, ū siang-hiòng-sèng tiāu-chiat hiat-ap ê chò-iōng。

4. 干貝 kan-pòe

干貝在烹調時需要先用水泡發。干貝可以入菜，也可以熬湯，不

kan-pòe liāu-lí sī su-iàu sian ēng chúi phàu- hoat。kan-pòe ē-tàng ji□p chhài, ia□h ē-tàng khòng-thng, put

管是當主菜或配料都很適合。挑干貝時，可以用手摸摸看，表

-kóan sī chò chú -chhài ia□h-sī phòe-liāu lóng chiok sek-ha□p。gia□h kan-pòe sī, ē-tàng ēng chhiú bong-khòⁿ-māi, piáu

面要乾爽不黏膩。然後用鼻子聞，要有香氣，不能有腥味。再

-bīn ài ta-sang bē liām-liām。liân-āu ēng phīⁿ-á phīⁿ, ài ū phang-khì, bē-tàng ū chhàu-chho-bī。koh

來用眼睛看，干貝質地要緊實完整，略有自然的裂痕。色澤上略

-lâi ēng ba□k-chiu khòⁿ, kan-pòe ê bah-sin ài kín-si□t ôan-chéng, ū chi□t-tiám-tiám-á chū-jiân ê lia□t-hūn。sek-chúi sī

接近淡淡的金黃琥珀色澤為優。另外，老闆也告訴我們中國的干

chiap-kīn chhián-chhián ê kim-n□g hó□-phek sek-chúi ūi iu。lēng-gōa, thâu-ke ia□h kā góan kóng Tiong-kok ê kan

貝比較便宜，比較濕，比較不好。

-pòe khah sio□k 、 khah tâm 、 khah m□-hó 。

5.海蜇皮 thē

海蜇皮是由水母製成，夏秋季是水母捕撈旺季，捕撈後加入明礬

thē sī iû chio□h-kiàⁿ chē-sêng, hā 、 chhiu-kùi sī chio□h-kiàⁿ pó□-lô ê tōa-go□eh, pó□-lô liáu-āu ka bêng-hôan kap iâm

和鹽壓榨，去除水分，洗淨後再用鹽醃製而成。海蜇皮富含膠質，

kap iâm khoeh-chiap, khù-tû chúi-hūn, sé-chheng-khì chi-āu khah êng iâm sīⁿ só chē-sêng. thē ū chiok chōe 膠質，

營養價值高，料理前需泡水處理，可料理成涼拌或加入羹湯中。

êng-iáng kè-ta□t ko, liáu-lí chi-chêng su-iàu chīm -chúi chhú-lí, ē-tàng liáu-lí sêng léng-pōaⁿ ia□h-sī ka-ji□p keⁿ thng lāi-bīn 。

海蜇對氣管炎、哮喘、胃潰瘍、風濕性關節炎等疾病有益，並有

thē tùi khì-khg-iām, he-ku, ūi-khùi-iông, hong-sip-sèng kha-hong téng-téng ê pēⁿ-chèng ū-hó, lī-chhián ū

防治腫瘤的作用。

hông-tī chéng-liū ê chò-iông 。

6.海參 hái-sim (刺參)

泡發海參時，是烹煮海參最重要，也是最需要時間的工序。

tsim phàu hái-sim, sī tsú-tsia□h hái-sim tsuè tiōng-iàu, tsuè su-iàu sī-kan ê thng-sū 。

乾貨海參在烹飪須用水泡發，泡發後體積將會變大 3 至 8 倍。

hái-sim tsāi tsú-tsia□h pit-su tng tsuí tsim phàu, tsim phàu āu thé-tsik piàn tuā³ tsì 8 puē 。

海參浸泡時必需完全被水浸沒，以利完全吸水。

hái-sim tsim phàu ē sī-hāu pit-su uân-tsuân pī tsuí tsim , uân-tsuân khip-siu tsuí。

之後每 6 至 12 小時更換浸泡的水。

āu--lài muí 6 tsì 12 小時 thè-uānn tsim phàu ē tsuí。

使用以上方法浸泡，一般需時約 7 至 14 日。

su-iàu 7 tsì 14 thinn.。

當海參泡至半軟時，就可切開海參，清除內臟，然後繼續浸泡至軟。

tsim Phàu kàu puàn tsì ē sī-hāu , tshiat-khui hái-sim , tshing-tû , kè-sio□k tsim puàn tsì tsì。

海參可以補腎益精，對治療肺結核咳血、糖尿病等都有一定療效；

hái-sim khó-í póo-kiông , tuì fī-liâu hì-lô 、 thn g-jiō-penn ū-hāu ；

海參體內含有一種酸性黏多糖，對惡性腫瘤的生長、轉移具有抑制作

hái-sim iú 酸性黏多糖 , khòng-tsè ok-sìng 腫瘤。

7.臘腸 la h- sing

臘腸是將豬肉放入用豬大腸製成的腸衣，經過壓縮、脫水及曬乾等程序而成。

la□h- sing sī ti-bah hòng tsìn ti tuā-tr g tsè-sīng ē 腸衣 , ap-sok 、 thuat-tsuí 、 Kuann āu uân-sīng 。

挑選時要注意臘腸本身要夠乾，而且帶有香味。

thiau-suán ē sī-hāu iau tsù-ì la□h- sing iau āu, iú hiunn bī。

如果有油臭味的話，表示品質不佳。

jû-kó iú iû tshàu bī , piáu-sī phín-tsit put hó 。

存放臘腸，可放冰箱內，通常可保存鮮味 3 個月左右，

la□h- sing khó-í hòng ping-siunn, pó-tsûn 3 kò gua□t,

臘腸可用來炒飯或褒飯，但因臘腸也是醃製食品，

la□h- sing khó-í tshá pn□g hi□k po pn□g, tǎn-sī in-ūi la□h- sing sī am ê si□t-phín,

食用還是不要過量，以免影響身體健康。

put si□t thài to, íng-hióng sin-thé sin-thé。

8. 栗子 la t-tsí

風乾後的栗子，料理前，要先浸過水，之後會膨大，

Kuann āu ê la□t-tsí, tsú-tsia□h tsiân, iau sian tsim phàu, piàn ta āu,

然後要把外面那層膜撕掉，因為那層膜不好吃，

iau puah guā-bīn ê mo□oh, in-ūi put hó si□t,

之後可以用來燉雞、包肉粽、滷肉.....一些鹹的料理。

la□t-tsí khó-í iōng-lāi tūn ke、bah-tsàng、láo-bah。

9. 夏威夷果(火山豆)

夏威夷果可以生食，但大部分是加工成鹹味或輔助作為甜點，

夏威夷果 khó-í ti□t-tsiap si□t, ke-kang piàn-sîng kiâm hi□k tinn,

也可以作為糖果、巧克力和冰淇淋等的配料。

khó-í tsoh thn g、巧克力、ping-kî-līm ê phuè-liāu。

夏威夷果有促進智力發育、提高記憶力、增強免疫力、養顏美容、

夏威夷果 khó-í tshiok-tsin tì-li□k huat-io□k、thê-ko kî-ik、thê-ko bián-i□k-li□k、bí-iông、

調節血脂、降低膽固醇、預防心血管疾病等功效。

tiâu-tsíng 血脂、kàng-kê 膽固醇、î-hông pēnn tán kong-hāu。

非常適合老年人或血脂不好的人。

* 組員名單及分工

- 組長(tsoo-tiūnn):

100015031 何蘇慧-調查(tiâu-tsa);書面報告(su-bīn pò-kò);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

- 組員(tsoo- uân):

100015045 蕭語欣-調查(tiâu-tsa);書面報告(su-bīn pò-kò);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

100018017 陳依苓-調查(tiâu-tsa);書面報告(su-bīn pò-kò);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

100017018 唐冠玉-統整 (thong-tsíng);書面報告(su-bīn pò-kò);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

101002056 何琪善-調查(tiâu-tsa);書面報告(su-bīn pò-kò);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

101002059 陳佳俞-做 PPT(tsò PPT);調查(tiâu-tsa);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)

101002097 林怡君-做 PPT(tsò PPT);調查(tiâu-tsa);上台報告(tsiūnn-tâi pò-kò)