



課程名稱：台語文入門

組別：九

組長：醫技 楊宗穎

組員：醫社 黃姿穎 張亦婷 陳令英
物治 蕭仲君 楊菀結 何俊利

報告主題：前鎮魚市場

起頭 組長 醫技 楊宗穎

大家好，我是第九組的組長，我叫楊宗穎，阮要報告的主題就是前鎮魚市場 因為前鎮魚市場卡遠 而且大家時間攔不剛好 所以阮又分工 分做兩個小組進行考察跟報告的製作 接下來就不浪費大家的時間 讓我的組員來為大家做介紹與分享

tāi-ke hó , góa sī tē káu chó□ ê chó□-tiúⁿ , góa kiò 楊宗穎 , goán beh pò-kò ê tôe-ba□k sī Chian-tin hi-chhi-tiunn , tân-sī in-ūi Chian-tin hi-chhi-tiunn kha□h hn□g , jī-chhiáⁿ tāi-ke sī-kan ka□k 麥賭嚇 , só□-í goán ka□k hun-kang , hun choh nn□g-ê chió chó□ chìn-hêng khó-chhat kun pò-kò , 接下來 chio□h 麥 lōng-hùi tāi-ke ê sī-kan ho góa ê chó□ oân lâi ūi tāi-ke choh kài-siāu kun 分享

報告 1 醫社 陳令英：

花枝：花枝味鮮，是很常見的海鮮食材，既可煎炒作菜，亦可生吃。花枝的墨汁還含有毒素，可以用來麻痺敵害，海豚是花枝的天敵之一。

hoe-ki : hoe-ki ê bī chiok chhiⁿ , sī chiok chia□p-khòⁿ ê hái-sian si□t-bu□t châi-liāu , òe chian-chhá chú-chhài , ā-sī chheⁿ-chia□h . hoe-ki ê ba□k-chiap hêng ū-hâm to□k-sò□ , ē-sái iōng-lâi bâ-pì te□k-jîn , hái-thūn sī chi□t-ê hoe-ki ê thian-te□k .

透抽：魷魚的一種，體型細長，軀幹尾端收尖。母的「外套腔長」最大二十五公分，公的最長可達四十五公分，再加上頭足的長度，釣友俗稱的「砲管」就是這麼來的。

thàu-thiu : jiû-hī ê chi□t-chióng , thé-hêng thiu-thiu , sin-tâng bé-bé chhek-chiam 。 bó ê khang siāng-tōa 25 kong-hun chhiâng , kong ê khang siāng-tōa 45 kong-hun chhiâng , koh ka-siāng thâu-chiok ê chiáng-tō□ , tiò-hī ê jîn sio□k-chheng ê phàu-kng tio□h-sī án-ne lâi ê .

蛤仔：多數蛤類棲於淺水水域，埋於水底泥沙中免受波浪之擾。蛤將水從進水管

吸進，又從出水管排出，從而進行呼吸和攝食。體型大小差異極大，從 0.1 公釐到 1.2 公尺都有。

kap-á : tāi-to-sò□ ê kap-á seng-o□ah û chhián-chúi chúi-he□k , mâi û chúi-té thô□-hu chi-tiong ì-bián siū pho-lōng ê chak 。 kap-á Chiang chúi chêng chìn-chúi-kng khip-ji□p , iū chêng chhut-chúi-kng pài-chhut , chìn-hêng ho□-khip hām liap-si□t 。 thé-hêng tōa-sè chha-t̄n siāng-tōa , chêng 0.1 kong-lí tio□h 1.2 kong-chhiōh lóng-iú 。

蜆仔：生長於各地小河川、養殖池塘及湖沼，外形接近正三角形，一般而言外殼呈暗褐色或漆黑色，內面為白色，周緣部帶紫色。蜆為雌雄同體。

kàn-á : seng-o□ah û kok-tē ê siáu-hô-chhoan 、 iáng-si□t chúi-tí í-ki□p ô□-lām , gōa-hêng chiap-kīn chêng-saⁿ-kak-hêng , it-poaⁿ-lí-giân , gōa-khak tēng-hiān àm lāu-tê-sek he□k o□-sek , lāi-bīn sī pe□h-sek , sî-chiu sī chí-sek 。 kàn-á sī kang-bó kâng-thé 。

土魷：屬於近海暖水性中上層魚類，無鰾，棲息在沿岸水質混濁的海域。會進行迴游，屬肉食性。

thô□-thuh : sio□k-î kīn-hái lóan-chúi-sèng ê hî-lūi , bô piō , seng-o□ah û iân-hōaⁿ chúi-chit lô-lô ê hái-e□k 。 ē chìn-hêng hōe-iū , sī chia□h-bah ê 。

烏魚：廣泛分布於全球的溫、熱帶海域的沿岸。喜棲息在入海口，屬於高經濟價值的食用魚。

o□-hî : kóng-hoat hun-pò□ û chōan-kiū ê un 、 jia□t-tài ê iân-hōaⁿ 。 ài seng-o□ah û ji□p-hái-kháu , sī ko-keng-chè-kè-ta□t ê si□t-iōng-hî 。

烏魚子：烏魚子是一種以烏魚卵巢鹽漬後陰乾的水產加工食品，盛產於台灣。

o□-hî-chí : o□-hî-chí sī chi□t-chióng í o□-hî ê nn□g-châu kiām-chúi í-āu , im-kan ê chúi-sán ka-kang-phín , sēng-sán-û Tâi-oân 。

串仔：是鮪魚的一種，肉色為紅色，屬於熱帶-亞熱帶大洋性魚。是一種很受歡迎的海產食材，經濟價值高。

chhòan-á : sī kim-chhiuⁿ-hî ê chi□t-chióng , in ê bah sī âng-sek , sio□k-î chi□t-chióng
chiok siū-hoan-gêng ê hái-sian si□t-bu□t châi-liâu , sī ko-keng-chè-kè-ta□t ê hî 。

海瓜子：海瓜子是一種雙殼貝，殼長大約 3~4 公分，薄薄的殼有各種顏色及花紋，生活在潮間帶礫石區，這種地方漁網無法作業，完全要用人工採集。

hái-koe-chí : sī chi□t-chióng siang-khak-pòe , khak- chiáng iok-iok 3~4 kong-hun ,
po□h-po□h-ê-khak iú kok-chióng gân-sek ki□p hoe-hûn , seng-o□ah û
hái-ùn-lia□k-chio□h-khu , chit-chióng chāi-tê hî-bāng bô-hoat chok-gia□p ,
ôan-chôan beh êng jîn-kang chhái-chi□p 。

報告 2 醫社 黃姿穎+張亦婷

小卷，透抽小時候。切塊，清蒸後放入冰箱，肉質收縮後，沾醬油、芥末與薑絲一起食用。

sió-kng , thàu-thiu sè-hàn ê sî-chûn , chhiat chò chi□t tè chi□t tè , chhoe kòe liáu-āu ,
peng ji□p peng-siuⁿ , bah-chit siu-sok liáu-āu , ùn tâu-iû 、哇沙
米、 kiuⁿ-si chò-hóe chia□h 。

加罔，鰾能發出像青蛙一般的聲音，用清蒸或糖醋皆宜。

ka- bóng , pio ē-sái hoat-chhut siaⁿ-im , chhan-chhiūⁿ chúi-ke ê siaⁿ-im , iōng
chhoe ê thn□g-chhò ê hong-sek lâi chia□h 。

白袋魚分布於全球溫暖的海域，很貪吃，一般用油煎或油炸。

pe□h-tò-â hî , hun-pò ti chôn-kiû un-lóan ê hái-e□k ,
chiok ài- chia□h , it-poaⁿ iōng iû chian he□k-sī iû chîⁿ 。

吳仔，跟烏魚很像，但沒有烏魚這麼多的卵，體型較小，一般用紅燒或煮湯，肉

較腥。

gô-á, ka□h o-hî chiâⁿ sêng, m□-ko i-ê nn□g bô o-hî chia chē, thé-hêng khah sè, it-poaⁿ iōng âng-sio he□k-chiá sī chú thong, báh khah chho。

三角仔，全年都抓得到，夏天最多，市場上較難見到，適合紅燒或煮湯。

saⁿ-kak-á, kūi nī lóng lia□h ê tio□h, jo□ah-thiⁿ siōng chē, chhī-tiūⁿ khah hán-tit khòaⁿ-tio□h, sek-ha□p âng-sio he□k-chiá sī chú thong。

扁魚，常常將自己埋於沙中，活動力差，常油炸成扁魚酥。

píⁿ-hî, tiāⁿ-tiāⁿ chiong ka-kī tái tih soa lìn, o□ah-tāng le□k khah bái, tiāⁿ-tiāⁿ chìⁿ chò píⁿ-hî so。

黃雞仔無細刺，煮薑絲、味噌湯或碳烤皆不錯，適合小朋友吃。

n□g-koe-á bô iù chhì, chú kiuⁿ-si、味噌 thong, he□k-chiá sī iōng hang ê lóng bōe-bái, sek-ha□p gín-á chia□h。

帕頭仔，春夏較多，是台灣重要的魚，肉質好，適合蒸或炸。

phàⁿ-thâu-á, chhun hā khah chē, sī Tâi-ôan chiâⁿ tiōng-iàu ê hî, bah-chit hó, sek-ha□p chhoe he□k-chiá sī chìⁿ。

肉鯽仔，有時躲在水母觸鬚，靠水母保護。清蒸油煎兩相宜。

bah-chit-á, ū-sī bih tih hái-thē ê chhiu, khò hái-thē pó-hō, iōng chhoe ê he□k-chiá sī iōng chian ê lóng chiâⁿ hó chia□h。

青花魚，生的易壞，很少生吃，大部分用鹽、醋醃來調整牠的滋味。

chheⁿ-hoe-hî , chheⁿ ê chin kín phaiⁿ , chin chió chheⁿ chia□h , tǎi-p̄ ò-hūn iōng iâm
ia□h-sī chhò sīⁿ , lâi tiâu-chéng i-ê chu-bī 。

鯽仔，養殖魚類，很好吃，不過很難煎，因為牠很容易沾鍋。

chit-á , iōng chhī ê , chiâⁿ hó-chia□h , m□-ko chin phaiⁿ chian , in-ūi I chiok gâu tiâu-
tiáⁿ 。

紅蓮魚，食用方法很多種，日本人用鹽燒，歐洲人用煙燻或做成罐頭。

âng- liân-hî , chia□h ê hong-hoat chin chē chióng , Ji□p-pún-lâng iōng iâm sio ,
Au-chiu-lâng iōng ian hun , he□k-chiá sī chò kòan-thâu 。

青衫，晚上睡前會分泌一種黏黏的物質做保護，用清蒸或鹽烤。

chheⁿ-sam , àm-sī beh khùn í-chêng ē seⁿ chi□t-chióng liâm-liâm ê mi□h-kiāⁿ chò
pó-hō , iōng chhoe ê he□k-chiá sī iōng iâm hang 。

石斑，受歡迎的魚類，體型大，身長可超過一公尺，重一百公斤，一般用蒸的或
煮湯。

chio□h-pan , siū hoan-gêng ê hî , thé-hêng tōa , sin-tn□g ē-sái chhiau-kòe chi□t
kong-chhioh , tâng chi□t-pah kong-kin , it-poaⁿ iōng chhoe ê he□k-chiá sī chú thong 。

黑旗魚，身長可達四公尺，重五百公斤，肉白多筋，營養很高，可煎或做上等生
魚片。

o-kî-hî , sin-tn□g ē-sái kàu sì kong-chhioh , tâng gō-pah kong-kin , bah pe□h chē kin ,
êng-ióng chiâⁿ koân , ē-sái chian he□k-chiá sī chò siōng-téng ê 沙西米 。

感想 1 物治 何俊利

第一次這麼早起去魚市場，其實還蠻累的，到那邊時天都還沒亮，而且那邊的人說一、
二點就去捕魚了，這麼早對我來說根本是不可能的，魚市場裡可以看到許多不同種類的

魚，而且因為是馬上捕回來的，所以都非常的新鮮，可以看到現場有人在屠宰魚，魚市場中會有許多攤販來買魚，然後再賣到我們消費者的手中。前鎮魚市場算是蠻大的，只是有點偏僻。不過這是難忘的記憶。

tē-it-tshù tsit-mi-tsá-khí hî-á-tshī, kî-si□t hîng-bân-luī-ê, kàu-ná-pinn
-sî, thinn-to-huân bu□t-kng。jî-tshiánn ná-pinn-ê-lâng-kóng tsi□t-jī--tiám
-tō póo-hû, tsit-mi-tsá tui-guá- lâi- kóng kin-pún- sī put-khó- ling- ê。
hî-á-tshī- lí khó-í- khuànn- tò hí- to put- tong-tsióng-luī- ê -hû。jî-
tshiánn- in-uī- sī má-siōng póo- hê- ê, sóo-í- to- hui-siōng- ê- sin-sian。
khó-í- khuànn- tò- hián-tiunn- ū- lâng- tsāi- tōo- tsáinn- hû。hî-á-tshī- toing- ē- ū- khóo-
to- thuann-huân- lâi- bé- hû, jiân-āu- tsài- bē- kàu-
ānn- siau-hui-tsiá- ê- tshiu-tiong。Tsián-tìn- hî-á-tshī- s□g- sī- bân- tuā-
ê, tsí-sī- iú- tiám- phian-phiah。put-kò- tse- sī- lân-bōng- ê- kî-ik。

感想 2 物治 蕭仲君

這是我第一次去漁市，我認為很特別，我認識很多魚種，那裡的人都很親切也很大方，雖然出海捕魚很辛苦不過他們還是很高興，我認為來這裡學習很好。

Che sī gòà tē it pián khi hî sī

Gòà kám kàu chù hi ki

Gòà khan tàu chù chē hí

Jōa e lâng long chù chin chhè á chin tōa hong

Su lián chhut hái pó□ hî chin sin khó□ m□ kò in óng chù hoan hí

Gòà līm ūi lâi che o□h sit chin hó□

感想 3 物治 楊菀結

這一次的台語報告我們的組被分配到前鎮的魚市去考察，車程大概花了一小時左右。到了前鎮漁港，就可以聞到一股很重的魚腥味。接著，我們就走到漁夫們早上聚集的地方。在那裡我們可以看到很多漁船，那些人把剛捕到的魚放入一箱一箱的盒子裡，準備送出去賣。接著我們有問一些問題，但是他們實在太忙了，所以我們拍了一些照片就準備離開了。

Chit su e tai gi po ko goa lang e cho phoe pun to chun tin e hi si khu kho chhat. Tng thiⁿ zha ki 7:30 chiu tih oh hau chip hap. Goa lang seng kau au iah cham tap chiat un kau chun tin go tióng cham, chai tap kong chhia to chun tin hi kang, chhia theng tai khai hoa liau chit siau si. Kau chin tin hi kang, to e bun to hi chhiⁿ bi. Goa lang kau eh si u tham po ti, e lang keⁿ tih chheng li liau. U chit leh a pek kin goa lang kong, hi phoe lio siong lai e si kan si cha siong si, go thiam. Goa lang phai chhio to li khui

chun tin.