

閱讀市場書寫，踏查傳統市場——雙連市場

通過徐國能〈第九味〉，我們接觸了飲食文學。談到飲食，離不開市場，特別是傳統市場。傳統市場可以見到台灣在地的庶民生活與文化，逛市場也是多數人會有的生活經驗。你喜歡傳統市場嗎？你的傳統市場印象如何？通常會和誰去市場？買了甚麼？在你的生活經驗中，有哪些與逛市場有關的人生故事、感思體悟？

現在，讓我們一起回憶自己逛菜市場的經驗，同時閱讀文學作品中與市場有關的書寫，並且和同學走訪雙連市場，仔細觀察你可能已經忘記的傳統市場風貌特色、節氣與食材的關係、品嚐在地的美食、體察庶民生活文化與人情；然後以「逛市場」為主題，創作一篇文章，記錄自己的市場觀察、經驗、故事與感思體悟，題目自訂，文長 600 字以上。

壹、逛傳統市場，你看到麼？

傳統市場中店家與攤商共存，而形形色色的攤販與商品，就像是在地生活的縮影。攤販是我們生活周邊隨處可見的商業模式。建築、道路等固定的設施就像空白的畫布，攤販則像灑在畫布上的顏料，散布在城市各個角落，使得原本冰冷的城市，妝點了許多「色彩」，也形成了台灣獨特的生活樣貌。

造型趣味	攤販可區分為攤車、地攤、桌攤、複合式攤位等不同的營業方式。有些攤販會以諧音取名，反映出老闆的幽默。一旁張貼的告示有時語氣溫和，有時嚴厲，顧客即使不用與老闆交談，都可以透過這些語氣去猜測老闆的脾氣
販賣內容	攤販販售的內容五花八門，從小吃、服飾、生活五金，食衣住行樣樣都有，仔細推敲這些販售的內容，可以從中看到台灣的生活習慣與改變。
情感共鳴	每個人心中總有一個無法取代的味覺記憶，是外面的大餐館無法超越的，也許只是巷口的麵攤，或是簡單的麥芽糖，即使長大後，每次返回家鄉仍會再三光顧，甚至攜著孩子，與他們分享自己童年時的美好。同樣的一攤，在每個人心中皆能譜出不同的曲子，這是攤販能夠引起共鳴的原因。
攤販元素	攤車本體、招牌、棚架、照明用具、攤販穿著、包裝袋、瓦楞紙箱、展示容器 例如需要長時間晒太陽的攤販，往往會搭配斗笠與面紗，手臂再套上袖套；從事餐飲業的攤販，口罩、手套與圍裙則是標準配備；夜市的攤販同時要應付四面八方的客人，腰間的霹靂腰包是不可少的配備；若是較新潮的文青攤販，穿搭往往更講求質感與流行，色彩更為一致。
反思	外送平台的興起，許多攤販轉為運用電商或外送平台來銷售，再疫情的推波助瀾，「熊貓」和「Uber」頓時成了台灣兩個最大的「小吃攤」，某種程度也正在加速攤販的消失，這似乎已是不可逆的趨勢。人們都會追求更為便利的生活模式，也許在多年後，攤販這種營業模式只能在記憶中憑弔，只希望我們在享受現階段的便利時，也不忘回頭看看這些屬於台灣的人文風景。

貳、文學作中的傳統市場

一、〈愛上市場的喧囂〉 / 劉克襄

在不同的城鎮旅行，最喜歡走逛清晨的傳統市場。遠遠地，看著人群的攘往熙來，還有不時從裡面傳出的，活絡又吵雜的買賣聲音，無疑的最接近地氣。那也是最讓人亢奮，難以壓抑歡欣的所在。

走進傳統市場，我最愛比喻自己是走進森林的觀鳥者，遇見了鳥群覓食集團的到來。那些吱喳走動，各形各色的林鳥，帶出了最為繽紛的嘉年華會。如果沒遇見這樣的鳥群，彷彿沒遇到森林。

買賣蔬果者一如鳥群的集聚，只是地點更加固定。我在市場走逛，不一定是去探訪食材，尋找當令食物，或者遇見新奇的蔬果。更多時候，毋寧是要浸染於這種奇妙熱鬧的氣氛。那些聲音難免會出現吵嚷、吼叫和爭執，更有嘶聲力竭的叫賣，但更多是平和帶有人情溫暖和閒話家常的交易。這些以錢取物，或以物易物，甚至是賒帳之類的緊密互動，總集來說，大抵是快樂的，飽含正面的力量，彷彿都在為下一個歲月的美好，積極努力地活著。

許是這樣的生活觀，假若良久未到傳統市場，我常心懷不安。尤其是沒到那些偏遠小鎮的早市，沾點鄉下人氣。過去，我常利用假日時，搭乘火車或公車，不辭辛苦，只是到這樣一座小鎮的市場買菜。我不會買很多，最多手上拎著二三食材，讓人感覺自己不是觀光客，而是融入整個城鎮的市民。

市場的聲音或許是喧囂的，卻是這座城鎮最悅耳的聲音，一天醒來最美好的開始，一如清晨的眾鳥齊鳴。一位阿婆跟你描述她如何栽種瓜果，或是一位阿公跟你敘述藥草的採摘，都像民間詩人在朗誦自己的生活故事，都像一首悠揚詩歌的行吟，讓人久久回味不已。我更因為這些平凡的販夫走卒物而懷念小鎮，而認識了周遭的物產。

因為忙於新聞職場的工作，正常閱讀對我是相當奢侈的，我常是藉由這等土心地氣，翻讀相關的食物之書藥草之籍，不斷反難自己的生活。或者尋思著生態環境更為廣義的理念，甚而是對美食的認知和想像。

更進一步推想，我若有這類朗讀，必然會先要找到這等傳統市場背景的節奏，我才能踏實的找到最適宜的食物，不以舌尖味蕾的咀嚼，而是用聲音跟讀者分享。若沒傳統市場的擾攘和紛亂，我的食物想像無法表述。我會不安。

二、人間菜場 / 洪愛珠

媽媽病後，我負責一家三餐食材採購，才頻繁回傳統市場採買。母親去後，搬出老家獨居，仍習慣每週上市場，購物容易，難戒是人情。

超市從南到北都差不多，傳統市場則鄉音濃重。

攤檔陳列的貨色，反映居民來處。我也會去南門市場買點紮蹄，買點「合興糕團店」特別細緻的棗泥壽桃，再至熟食鋪打包青椒鑲肉和雪菜百頁；去中和華新街這帶市場，買綠咖喱用的大小圓茄、香茅南姜及各色叢林咖喱用的香草，事畢，在街上喝奶茶吃豆泥烤餅。

但人與市場，到底要有點血緣親密。我這閩南家族長大的北部台妹，一個自小吃許多鹵肉、白斬雞及油飯的女子，南門市場的火瞳金華火腿和扁尖筍雖好，一年煲個一兩次吧；雖時常一兩個月就被華新街的緬甸烤餅召喚，仍有太多香草不識使用、不懂得買。深知有些市場是偶爾去的，有些則一天到晚去。

最好的市場，是買得最熟、知根知底的那一座。市場裡須有賣豆粕鹹冬瓜的什貨鋪，有中藥行，有賣青草 茶甘蔗汁這種古老飲料。可以閩南語指認蔬菜，且其中 要有我媽和外婆慣去的商家。

我若上午買菜，最常去在蘆洲湧蓮寺旁的中山市場，和台北市永樂市場；傍晚則去蘆洲中華街的黃昏市場。

蘆洲湧蓮寺是香火鼎盛的百年大廟，廟前聚商，同一街區，清晨是早市，傍晚後則是夜市。如果從天鳥瞰，能見以大廟為基地，四周數百公尺輻射出去的商圈，早晚 熱騰，人間煙火。

我僅拇指姑娘那般大時，外婆就攜我上市場。她購物以外，不忘餵食肥白的外孫女。外婆與我一塊吃廟前周烏豬的切仔麵、米苔目，在餅鋪「龍鳳堂」買芝麻米荖，老鋪如今都在，生意依舊興隆，拇指姑娘只要依樣畫葫蘆的去購物吃麵，便不覺時光殘酷。

逢祖先作忌或大節，外婆常去一水果攤採購。是售有青森蘋果、日本進口柿乾草莓覆的那種高端果鋪，日後媽媽攜我經過，會謹慎誠，咱們跟外婆這種頭家娘不同，必須問價才能購買，否則任意一指，秤出來的價格，心裏承受不了。因此偶爾經過，就買三、五連枝的玉荷包，一把玉女番茄，費點小錢，便算上一家三代供經此處。

——

永樂市場在外婆娘家附近，它是一個適合入門的尺度，面積很小，但足夠老。小在只占建築物的一層樓，水果二、三攤，魚鮮肉類各二、三攤，菜三攤，潤餅皮兩攤，馳名油飯和包子鋪各一。若不細逛，五分鐘就走遍了。食材和價格，以大臺北區域來看皆是中上，但不至於擺得精品似的，也不至於一把菠菜賣個一百六這種價。永樂之精巧，使我這樣一個四體不勤的城裡人，提著嬰兒等重的南瓜、高麗菜和全雞，不至在百千攤販中走乏，指節勒得發抖，回家後給蘿蔔削皮都累，索性放棄做飯。

老在這是一座百年市場。潤餅皮如「林良號」是八十多年老鋪，第一代從場外市場開始賣，今在室內有固定攤位，第二代的麗玉阿姨持續擦餅皮，兒子是第三代，在攤上兼賣潤餅卷。其潤餅卷是北部風格，潤餅菜汁水多，且以咖喱粉染成黃色，備有滷苔，花生粉裡含糖較少。與我奶奶的版本相似。

另一攤「建翔蔬菜批發」也有資歷，承傳四代人。貨色很是豐盛，以麻布袋、木箱和竹籃佈置，倫敦波羅市集似的陳設，店也起了個洋名，Uncle Ray Vegetable。過年前幾天特別忙，此攤會全家三代上場，五、六個人分工合作，可見規模。普遍的高麗菜花椰菜以外，冬筍荸薺萵筍栗子樣樣不缺，蛤蠣雞蛋豆干也備一點。一攤買齊所需蔬菜，品質整齊甚少出錯，十分省心。

亦和「千金雞鴨鵝肉」買雞。攤主大名就叫張千金。千金的熟菜也好，我有時向她買半隻熏花枝或鹵豬腳。拜拜所需三牲，預先和千金交代，她且會順便幫我炸一尾黃魚，一攤打包兩牲。

如此買雞順道炸魚的事，還有「永樂莊」，一間什糧行。油鹽醬醋堆上天花板，瓶身貼紙水準垂直對花成連續圖案，安迪·沃霍爾金寶湯罐頭版畫似的。店主是一阿嬤，她秤貨掃塵，老在張羅什麼。不曾見她擺個小電視在那兒傻看，或手指於電話上撥來滑去。永樂莊的蒜頭曬得最乾，老薑表面無一粒塵土。一回買桃花麩時，留意角落備有數疊金紙 和幾把香，深感店家著實太懂。我在母後才開始學著祭祀，由於天性脫線，大節前夕忙過頭，通常清晨才想起沒買金紙，直想掐死自己。對於準備周到的小店特別感激。

——

物質以外，傳統市場對我這種八〇後女子的幫助，許多是抽象的。

媽媽離世後，專注祭祀有助於分散哀痛。禮儀公司皆能代備鮮花素果三牲十二菜碗。但如要選媽媽喜歡的花材，自己練習爛白斬雞、煎魚、炸三層肉，弄些我媽愛吃的，將先人當成真人款待又貼合禮俗，食材準備起來就比較麻煩。殯俗中的食材宜忌，常與閩南語雙關，為的是討口彩。如豆干做大官、肉丸中狀元一類，包含一切古代社會對功名成就的僵固想像。但祭祀物件是我那相當愛聽吉祥話的媽媽，我決定全部買單照辦，不與之辯論。實際執行起來，禁忌的專案才是多如牛毛。

比如水果成串的不能拜，因憾事不能成串而來，所以媽媽喜歡的荔枝龍眼葡萄統統不能出現。比如豆子可以是荷蘭豆四季豆甘納豆，但長豆竟不能，因長豆象征長壽，事已至此，妄談長壽。

為備料，上蘆洲中華街上的黃昏市場買肉，一說用於三牲，「蔡家肉鋪」不由分說收回我自己挑的薄肉，重切一片一兩半、皮肉均美的厚片豬腩，免我於不敬。賣玉米雞的阿嬤，會順道交代三牲的魚頭與雞頭要反向放。買完雞，鄰攤賣觀音山綠竹筍，想起媽媽從前愛吃筍，決定也買一點。不料賣雞大嬸瞧見，從店裡衝出來，她說：「筍子袂使拜那款代志！」賣筍阿姨聞言，嚇得立刻站起來：「袂使拜，你毋通買。」

接著二人一左一右勾住我，交代了五分鐘拜拜須知。結論時，賣雞阿嬤用拇指和食指環住我的手腕，說：「汝遮爾少年，手骨遮爾幼，一定袂曉剝雞，明仔載拜好，拿返來我幫你剝。」其實我會剝雞的。但哎呀，怎麼眼前起了霧。

【選錄自洪愛珠《老派少女的購物路線》遠流出版社 2021/03/26】

三、五行 九宮 蔬食 2 / 大龍市場 / 蔣勳

大龍市場在五〇年代還是許多攤販聚集的市集，地上積水，很泥濘，買菜的人很多，摩肩擦踵，小販吆喝，跟顧客攀談，討價還價，熱鬧非凡。

童年最深的記憶竟是菜市場裡勃滄複雜的氣味(ㄅㄛˊ ㄨㄥˋ，形容充盛布滿的樣子)，我閉起眼睛，可以隨著那氣味找到剛剛宰殺的豬肉攤前，還帶著生命餘溫的肉體內臟，彷彿在砧板上還可以跳動的心臟，那樣的肺腑肝腸，告訴年幼的我如何認識肉體。肉體的熱烈，肉體的荒涼，我學會對肉體敬重愧疚，不是在學校，其實一直是那市場的芸芸眾生。

市場收攤，清洗過的市場依然活躍氤氳著各種氣味。我可以閉著眼睛，完全依靠嗅覺走到白天賣魚蝦蚌殼的攤子前，那空無一物的攤子，蒸騰著強烈不肯逝去的生命的腥味，在夏日黃昏，比任何宗教或哲學更清楚告訴我什麼是魂魄。我因此相信「魂魄」是身體消失而堅持不肯離去的存在，看不見，但是在嗅覺裡這樣清晰。

我也嘗試在夏日黃昏走進空空的市場，依靠嗅覺找到白天母親挑選菜蔬的攤子，九層塔的氣味、薑蒜的氣味、芫荽的氣味，或者豌豆苗有點委屈的清香，像漸行漸遠不太騷擾人間的平靜氣味。

母親教會我用嗅覺認識整個市場眾生的歡悅、眾生的哀傷。彷彿她仍然帶領著我，走在世界各處，走在人群中，在嗅覺裡知道愛或者恨，擁抱的溫暖、廝殺的血腥，生的氣味，死亡的氣味。

大龍市場來自「大龍峒」這個地名。大龍峒早期漢譯並不一致，或稱大隆同，或大浪泵，後者似乎更接近原來此地部落的發音。

大龍市場在基隆河、淡水河交會處，上世紀五〇年代，附近多還是稻田菜圃，農民自產的蔬菜水果很多。當時家家戶戶多豢養雞鴨鵝，也多有豬圈，門口常備有一存放廚餘(ㄉㄨㄛˋ)的土甕。我小學放學回家，也常拿竹篩去附近撈溪流水圳裡的蜆仔蛤蜊，砸碎了餵鴨子。母親則一早

拿剩飯拌了穀糠等飼料餵雞。因此一年雞蛋鴨蛋不斷，可以保證一家八口都有蛋吃，可以想像家禽數目壯觀。

雞鴨日常四處遊逛，自己找蟲吃，黃昏都按時回家。各家有各家的雞鴨，好像從來沒走錯家門。

如今都會長大的一代，很難了解早期台北農業、小畜牧業、手工業時代的生活景象吧。

工商業發達以後，台北最先都會化，河流汙染，土地增值，房價被炒作，農業、手工業消失，自家的家禽、自家的菜園一併消失。認識植物動物只有靠知識，知識只是概念，用來考試可以，用來生活就可能處處行不通。

當然，一定有人振振有辭，回嗆說：「我的生活就是麥當勞、肯德基……如何？」

都會有都會的傲慢自大，飛龍在天，自然無可如何。

幸好這些年在東部有機會重新認識小農、手工的產業生活。知道手摘的梅子和洛神花，畢竟和用落草劑收割的不同，也知道化學汙染的稻米，激素速成的雞鴨豬，已經多麼嚴重傷害了一整代年輕人的身體或心理狀態。

我慶幸在台灣自然環境沒有被破壞的年代度過童年、青少年，一直到二十幾歲去歐洲讀書，一直大多是吃母親親手做的食物長大。

現在不會特別羨慕米其林三星，偶爾去，也有新奇，但是心裡很清楚，能夠有二十幾年時間餐餐吃母親做的菜，是多麼大的福氣。【2022/05/26 聯合報】

四、菜市場那些小事 / 詹佳鑫 2012 第 7 屆懷恩文學獎學生組首獎

✧ 此篇從細微處寫起，作者藉由母親在菜市場與他人的互動，建立起價值觀——關於人生、關於世事人情的體悟。文字也相當好，不濫情。——柯裕茶

✧ 這篇作品把傳統菜市場寫得活靈活現的，並不說什麼大道理，不刻意、不矯揉造作，平凡真實卻很溫暖。——阿盛

鬍渣滿面的老闆打開生鏽鐵籠，用力掐握一條雞頸，粗魯拉出籠後馬上拾起桌上短刀，側過身，輕輕一橫劃開雞的喉嚨。土黃色羽毛濺上濃稠鮮血，兩隻雞腳無力地抖動抽搐，狀似掙扎，發出嘶嘶嘶的死亡低鳴。我在對面睜大眼睛注視，嚥下口水，默默無言。

這幾乎是每周都會目睹的恐怖場景，以前母親攤位長期租在雞販對面，記得從小一開始，每逢六日，爸媽不放心我和妹妹兩人在家，便一人帶一隻到各自負責的市場。寒暑假時，我一三五跟爸爸，二四六跟媽媽，妹妹相反。我習慣帶著玩具或作業，躲在母親攤後，用印有美麗風景的月曆紙鋪在柏油地上，再向賣錄音帶的伯伯借張小板凳當矮桌，就這樣盤坐寫功課。耳旁傳來剝、剝、剝的殺雞聲響，有時一拍連著一拍，刀刀迅捷俐落；有時凝滯沉重，刀刃無法完全肢解體塊，一次又一次陷落在濕軟的雞肉裡。我懶得再看，轉身就著母親攤上那顆亮黃燈泡的光，埋頭寫國字注音練習。錄音帶伯伯放完鳳飛飛的〈流水年華〉，接著放悠緩輕盈的佛教音樂，對面又開始極有節奏地剝剝砍，卻也自成一種奇妙和諧。

母親在華榮街賣保健用品：各式束腹腰帶、護膝護腕、精油貼布和保健內褲。記得因原位租金調漲，母親改租至一家賣排骨便當前的位子，雖然便宜，但頭頂一大型抽油煙機整天轟隆轟隆轉不停，煮飯的大鍋爐悶烘烘熱氣蒸騰，每逢夏天，儘管扇子拚命地搖啊搖，還是一身濕汗。難以久待在母親攤後的我，在市場裡東鑽西鑽，有時花枝丸叔叔請吃炸丸，有時是冰棒大姊的枝仔冰；母親看我拿了免費的食物回來，總要念上一句。

那是對什麼都感到好奇卻也懵懂的年紀，傳統市場就像小學堂，沒有教室走廊、黑板桌椅，卻處處埋藏學習契機。馬路中央常有賣化妝品的年輕推銷小姐，她們各個芳香四溢，皮肉緊緻，繃著粉白小臉，足蹬一雙亮白色高跟鞋，濃豔捲黑假眼睫毛、桃紅色水潤口紅、叮叮噹噹圖紋耳環，從旁走過去都要被逼著回頭一看。她們有的嗲聲在攤內向歐巴桑介紹化妝品，有的專門在路中央遞發傳單，嘴裡頻頻喊著一百塊一百塊。母親低聲嚷嚷：「啥米一百塊，黑白喊，是四百九俗一百塊！」從此我便可舉一反三，那些在夜市裡高喊襪子十塊十塊的，可能（或者就是）「一隻腳」十塊。

母親常在收攤後至市場尾買菜，老闆吆喝：「收攤喔三把二十、三把二十，俗俗賣！」母親邊挑揀便宜菜蔬邊教我：「這是淮山、這是疼某菜，那是結頭菜和玉米筍，頭前是菜瓜和刺瓜仔……」

市場路中央常有流動車攤，大多是母親好友，然而有些固定攤販認為他們阻礙客人行進又遮擋攤位視線，若非大聲斥責便以眼神示意處事圓融的母親來驅趕。母親兩邊為難：「每個攤子都是一個家庭，我怎麼忍心？」

有時奧客上門，討價還價、冷嘲熱諷，拆了新貨試穿不買，隨便一丟逕行走人。母親說這還不是最糟的，有次隔壁攤賣炸物，女客人試吃後竟隨手在攤前的內褲上胡亂擦抹，留下黃膩的油漬。母親和她激憤爭吵後，還悻悻然瞪了賣炸物的一眼。

儘管如此，母親嘆口氣說，做生意還是得心平氣和，和氣生財，一張溷屎面沒人會想跟你買。客人喜歡和母親開懷暢談：前幾天我家媳婦生啦、囡仔在準備考試啦、哪一間的衫好看啦……彼此都笑容可掬。

及至我升上國中，遠離了市場，應付課業成了疲憊又膚淺的目標與藉口。開學時發下個人基本資料表，不知是否為青春期自我意識萌芽、好勝或為鞏固交友圈而升起的幼稚想法，總難以在父母職業欄一筆一畫誠實寫下「菜市場擺攤」五字。當時產生的自卑心理充滿矛盾與不安，與同儕聊天，若稍稍提及彼此父母，我便如坐針氈，深怕話題再向前延伸，就會掀起「你爸媽在做什麼」的尷尬波瀾。逃避、隱瞞，過度杞人憂天，竟曾讓我不孝地認為在百貨公司擺攤都比較有頭有臉。為什麼是菜市場？

國三水深火熱準備基測的日子曾頻繁作著一個夢：往返補習班、學校和自己的房間，都必須穿過小時哄鬧悶熱的華榮街。時空在我的夢裡交錯重疊，我手裡抱著課本，熟悉的老闆面孔一張張閃現，剝雞的聲響、嘶啞的叫賣聲、鍋爐輕微震動的場景常讓我在半夜裡醒來，醒來發現房間的大燈仍未關，我雙眼痠疼地看著書桌和天花板，又疲累睡去。

母親長期患有骨質疏鬆症，在我高三那年，動了人工髖關節手術，有一段時間在家休養，卻始終掛念著工作。客人常打電話到家裡來，問母親怎麼消失了，我支支吾吾簡述近況，才逐漸明白，母親的認真、熱心與堅持已成他人生命中冥冥的依靠，而自己在市場裡才能感覺一日圓滿。母親包容我青春期的任性與叛逆，有時唉聲抱怨工作辛苦，卻不曾放棄多年來為家庭掙錢的堅定意志。母親常念：「其實你喔，免讀遐辛苦，以後來市仔賣護膝免驚無飯吃。」又補充道：「底菜市仔大漢的囡仔袂變歹。」

我想，就算老天賜給母親一份高薪的工作，她還是會選擇這裡。那些漫布在市場裡的氣味與聲音，從來就不曾消失，它們用不同的形式繼續下去；老闆與客人之間的小小心機、暖暖人情，還有最真實細微的風景，正是這個市場教導我的，帶我看見每一個為兒女為家庭奮鬥的人，他們知足、甘願且堅定的信仰，以及各種說不盡的來來往往、光影交錯的人生。

北一女中 112 學年度第 2 學期二和、二讓「知味體物」之旅——來逛我們的菜市場



雙連菜市場 (雙連市集)簡介

雙連菜市場位於捷運雙連站 2 號出口，從民生西路往北到錦西街，市集綿延約 230 公尺，門牌號碼屬於民生西路 45 巷。

這個傳統市集，各式攤商沿著捷運淡水線的綠帶公園旁擺攤。市集時間從早上到下午 2、3 點，販賣蔬菜、水果、熟食、水產禽畜肉類、豆類製品、生活五金、平價衣鞋，有時候還有籐製椅子家具、甚至還有挽面、修指甲等。

市場的傳統美食，如圓仔湯、滷肉飯、切仔麵、蔥花捲都是不能錯過的小吃，而位於中段的文昌宮，更是香火鼎盛，眾多考生心所寄託。

其實台灣每個地區的市場都有其特色，藉著這次機會就讓我們來看看台灣在地的庶民文化。

請找一樣當令的食材，說說你和它曾有的故事或是你獨鍾此物的原因。



同樣販賣食材，你喜歡逛傳統菜市場還是超市？請說明理由。

請說說此次來逛菜市場的心得：

我印象最深的攤商，請說明它吸引你駐足的原因。(商品、店主做生意的方式、擺設……)



1. 113. 02. 29(星期四)出發集合：08:05、小綠屋前。
回程集合：09:30、前捷運雙連站 2 號出口。
2. 請務必自備**口罩**、**零用錢**。
3. 全程小組共同行動。
4. 學習單與作品於 03/04 (星期五) 中午 12 點以前上傳至雲端作業資料夾/第九味。

高二 班 座號： 姓名：

胡姬貌如花，当垆笑春风。笑春风，舞罗衣，君今不醉将安归！""五陵年少金市东，银鞍白马度春风。落花踏尽游何处，笑入胡姬酒肆中

按照《梦粱录》的记载，要逛完临安夜市可不是个容易事——街上有的是衣帽扇帐、盆景花卉、鲜鱼猪羊、糕点蜜饯、时令果品，若是走着走着饿了，到处都是风味小吃，什么孝仁坊的团子，秦安坊的十色汤团，太平坊的糖果，市西坊的泡螺滴酥……晚上逛不完怎么办？别担心，临安的夜市往往接着早市，只要乐意，任君玩个通宵达旦，穿梭在街里巷间，“篝火交易，识别钱真伪，纤毫莫欺。”

古代没有商场，人们都会去哪儿逛街？

<https://www.dutenews.com/n/article/3777496>

同治三年，兩個外國人在上海今寧海東路創設了「中央菜場」，到解放前夕，上海菜場總數已在 200 個左右，中國最早一批菜市場開始湧現。

原文網址：<https://kknews.cc/history/mmpzq9.html>

《清明上河图》中所描绘的场景当中，有近一半的建筑物都是饭店。在《东京梦华录》当中记载了相当多的美食：曹婆婆肉饼，蹄子清羹、笋威混沌、煎鸭子、灌浆馒头、王楼梅花包子，东坡肘子，东坡肉，炙羊肉，烤生蚝，光听着就让人流口水，并且宋朝时还出现了火腿。是的，这个时候已经有火腿了！在《格物粗谈·饮食》中还详细记载了火腿的做法：“**火腿用猪胰二个同煮，油尽去。藏火腿于谷内，数十年不油，一云谷糠**”。

古人是如何逛街的？回到唐、宋，一同领略逛街的乐趣

<https://zhuanlan.zhihu.com/p/152251648>