

臺北夜市

美食搜查線
夜市玩遍遍

2014 Taipei Night Market Festival
打牙祭

6/06(四)
至
6/21(六)

【夜市促銷活動日】

18:30~21:00

- 6/6(五) 遼寧街夜市
- 6/7(六) 南機場夜市
- 6/13(五) 廣州街夜市
- 6/14(六) 雙城街夜市
- 6/20(五) 士林市場夜市
- 6/21(六) 寧夏環保夜市

一掃二看三食安 吃的開心又心安



美食偵探
逗陣破案

夜市美食
搜查線

集章送好禮
美食吃透透

夜市玩遍遍
加碼抽好禮

活動詳情請上2014臺北夜市打牙祭活動網站查詢 <http://taipeinightmarket.tw>

FB粉絲專頁: 臺北夜市好康特搜團 <https://www.facebook.com/taipeinightmarket>

臺北市市場處 Add: 臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓 Tel: 02-2341-5241分機2804 <http://www.tarma.taipei.gov.tw> QR: 2009701841 ISSN: 1995-7513 定價: 18元

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2014/06 June

臺北市市場處出版 每月出刊



端午節來嚐湖州粽
水源市場美食讓林舒語超感動



指導單位: 臺北市政府產業發展局 主辦單位: 臺北市市場處 執行單位: 鈞果行銷有限公司 贊助單位:

協辦單位: 南機場散集市場自治會/ 遼寧街散集市場自治會/ 廣州街散集市場自治會

雙城街散集市場自治會/ 臺北市公有士林市場自治會/ 臺北市寧夏夜市觀光協會

市集快訊

玩味商圈

TAIPEI 103年5月30日發行/月刊

發行人—臺北市市場處 處長 王三中
臺北市商業處 處長 黃以育

出版機關—臺北市市場處
臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓
<http://www.tcma.taipei.gov.tw>
臺北市商業處
臺北市信義區市府路1號北區1樓
<http://www.tcooc.taipei.gov.tw>

電話—02-23415241分機2804

e-mail—g10020910@mail.taipei.gov.tw

總編輯—陳庭輝

編輯委員—簡麗淑、許瑞洪、周函璇、劉銘揚
鄭毓穎、楊志賢、洪國琮、呂美霖
鄭雅文、賴佩祺、蔡意芳、潘俊良

統籌企劃—黃楓菁、陳貞儒、王祥芳、俞佳明

指導單位：臺北市產業發展局
<http://www.doed.taipei.gov.tw>

企劃編印—谷羊國際文化事業有限公司

地址—新北市中和區景新街347號11樓之6
電話—2941-1329

創刊日期—95年11月

發行日期—103年5月30日

期別—103年6月號

GPN—2009701841 定價：18元

ISSN—1995-7513

※本刊內容之資訊，於臺北市市場處網站及臺北市商業處網站均有詳載，歡迎下載。相關資訊及活動內容若有變更，本刊編輯部不負訊息傳達錯誤之責任。

※本刊物保留所有權利，欲利用本書全部或部分內容，須徵求臺北市市場處與臺北市商業處書面授權。如有任何需要，請電話洽詢。

※免費索取地點請洽臺北市府、各區公所、戶政事務所、地政事務所、臺北旅遊服務中心等處，其他索取地點請上臺北市市場處網站查詢。

※月刊採訪過程，承蒙各單位及店家鼎力協助配合，謹致謝忱！



Contents

02 2014 June行·事·曆

04 名人來帶路

端午節來嚐湖州粽
水源市場美食讓林舒語超感動

14 下班後的美味食堂

寧夏夜市的極品美味
龜山島阿興鮮海產令人垂涎三尺！

18 特別企劃

暢遊夜市掃QR Code 拿好康抽大獎
2014臺北夜市打牙祭 6/6展開偵探美食之旅

2014臺北市傳統市場節天下第一攤出爐
5大類別共15攤商榮獲最高榮譽金牌獎

22 商圈小確幸

後車站商圈
小資女孩逛街天堂

36 市場幸福味

到成功市場一次買足所有材料
端午節好吃的粽子全家動手包

44 園藝新美學

畢業季 花漾繽紛綻放青春

端午節市場嚐名粽

國曆6月2日就是一年一度的端午佳節，今年您決定要在家包粽子？還是想上菜市場採買名粽和家人一起享受？每年此時以外省粽聞名的南門市場，總是門庭若市大排長龍，立家、南園、合興…等老店，粽葉飄香、令人著迷。除了南門，臺北市許多傳統市場裡都隱藏著肉粽名店，還有知名油飯業者，也會趁節日製作北部粽服務老客人。為了提供讀者們採購粽子另一項選擇，本刊特邀林舒語帶路逛一趟水源市場，賢夫美食的湖州粽可真不是蓋的，傳承自高手的手藝，三種口味的湖州粽想吃得先預訂。

雖然時代演進許多上班族早已無暇在家包粽，但全家一起包粽的樂趣無法言喻，為使讀者也能輕鬆包粽子，和家人分享過節氣氛，「市場幸福味」的大廚邱盧見特別帶大家到成功市場，一次採買包20顆粽子需要的材料，透過簡單的炒米、滷肉、包粽技巧和步驟，全家就能吃到幸福又美味的DIY肉粽。

「下班後的美味食堂」這次帶讀者嚐嚐夜市裡的海鮮美味，寧夏夜市的龜山島阿興鮮海產可說是老饕的美食秘境，不起眼的攤子坐滿內行忠實客人，每天從大溪漁港直送寧夏夜市的「鮮度」，總是令人垂涎三尺。

市集快訊玩味商圈 編輯部

意見回饋送好禮！歡迎讀者對本刊有任何意見，皆可上市場處網站<http://www.tcma.taipei.gov.tw>，點入「臺北市集主題網」填寫，每個月前10位讀者贈送小禮物乙份。非常感謝您的支持！

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
						01 5/4
02 5/5 ★端午節	03 5/6	04 5/7	05 5/8 芒種	06 5/9 ★臺北夜市打牙祭-遼寧街夜市	07 5/10 ★臺北夜市打牙祭-南機場夜市	08 5/11
09 5/12	10 5/13 ★霞海城隍千秋伽藍聖誕	11 5/14	12 5/15 ★十五拜拜	13 5/16 ★臺北夜市打牙祭-廣州街夜市	14 5/17 ★臺北夜市打牙祭-雙城街夜市	15 5/18
16 5/19	17 5/20	18 5/21	19 5/22	20 5/23 ★臺北夜市打牙祭-士林市場夜市	21 5/24 夏至 ★臺北夜市打牙祭-寧夏環保夜市	22 5/25
23 5/26	24 5/27	25 5/28	26 5/29	27 6/1 ★初一拜拜	28 6/2 ★光華數位新天地六周年慶活動	29 6/3 ★韋駄聖誕 ★光華數位新天地六周年慶活動
30 6/4						

◆六月盛產水果

- 火龍果·木瓜·荔枝
- 檸檬·洋香瓜·金棗
- 香蕉·甜瓜·芭樂
- 芒果·蓮霧·鳳梨
- 西瓜·桃子·葡萄
- 梨

◆六月盛產蔬菜

- 龍鬚菜·地瓜葉·蘆筍
- 莧菜·山蘇·空心菜
- 扁蒲·苦瓜·冬瓜
- 菜豆·茄子·蘆筍
- 筍白筍·黃秋葵
- 胡瓜·絲瓜·竹筍

◆六月盛產魚產

- 石斑·赤鯨·海參·馬頭·紅魷·鮪魚·黑豬哥
- 鱸魚·大目鱸·四破魚·金線魚·鯖魚·鯧魚
- 香魚·嘉臘·虱目魚·午仔魚·飛魚·白帶魚
- 油魚·黑喉·塹豆仔·花枝·翻車魚·旗魚
- 秋刀魚·鮮魷魚·丁香·草蝦·鰻魚·草魚
- 班節蝦·劍蝦·白蝦...等蝦·蟹類

拜拜看這裡：沈記肉品

在臺北市傳統市場節中經常榮獲「天下第一攤」，以獨家秘方醃製的香腸、臘肉、鹹豬肉及烤肉片等四大明星產品，深得消費者信賴，今年再度以「香腸」獲得市場節香腸組金牌，沈記的超人氣香腸有五種口味，包括草莓味、黑胡椒、原味、蒜味、辣味，再加上自行研發的獨家配料填充，口感十分獨到。

地址：臺北市南港區同德路100號（成德市場128號攤）·電話：2786-2079
（上午）·2786-8143（下午）·0933718871·營業：05:00-13:00（週一休）



拜拜看這裡：味邨燒臘店

位於西寧市場裡的味邨燒臘店是許多美食比賽的得獎常客，靠著老闆娘的獨家秘方，不僅深獲商業週刊等媒體報導和強力推薦，還連續兩年奪得臺北市傳統市場節天下第一攤金牌獎。專賣烤雞、烤鴨和豬頭皮等滷製熟食，老闆娘一手好技藝，吸引美食行家揪團採購，各種美食都是限量供應。

地址：臺北市萬華區西寧南路4號1樓（西寧市場1084攤）·電話：2388-1133·營業：06:30-13:00（週一休）

拜拜看這裡：木新市場54號鮮魚攤

這家老牌鮮魚攤每天的魚貨都是基隆崁仔頂漁港新鮮直送，拜拜時不論要用臺灣的吳郭魚、虱目魚、草魚，或是近海高級魚種，還是進口的鮭魚、鱒魚，這裡通通有，還有各式的魚產加工虱目魚丸、花枝丸、花枝干貝丸、草蝦丸，屹立30年靠的就是絕對新鮮。

地址：臺北市文山區木新路三段310巷4號（木新市場第54號攤）·電話：0918-458-909·營業：05:30~15:00（週一休）



端午節來嚐湖州粽 水源市場美食讓林舒語超感動



端午節將至，今年應景的粽子您決定好要買哪一家了嗎？除了南門市場超夯的南園、合興、立家以及臺北市知名的肉粽老店外，今年不妨花點時間走走其他的傳統市場，有些老市場內的老店家有深藏不露包粽功夫，例如水源市場的「賢夫美食」老闆得到高手真傳，三種口味的湖州粽美味令人難忘，連電視節目「型男大主廚」裡的林舒語都稱讚不已。她說，水源市場是記憶中的美食大本營，許多人都只在1樓嚐完美食之後就離開，其實2樓還有生鮮和雜貨，品質都非常高，還有服飾修改區，花點時間來逛逛，會有意想不到的收穫喔。

賢夫美食

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 （水源市場 1 樓 79 號攤）
 電話：2367-9223、2733-5356
 營業：11:00-19:00(週一休)

一提到湖州粽，許多人第一印象多為南門市場或知名的湖州粽老店，但臺北傳統市場裡也有令人激賞的美味肉粽，水源市場的賢夫美食湖州粽，是美食行家必訂購的極品，端午節前幾天開始，每天上千顆的銷量，還有許多預購訂單，賢夫美食深得老饕們推崇的風評不遑而走。

賢夫美食是水源市場招牌美食名店之一，攤子上各類熟食、點心每一樣都是老闆親自料理的好滋味，精緻又可口，包括燒賣、珍珠丸、蝦餃、魚翅餃、鳳爪、梅汁排骨、蘿蔔糕等等，幾乎晚一點來就賣完了。許多家庭主婦午、晚餐乾脆省得開伙，直接買回家加菜。這裡賣最好的獅子頭和冰糖蓮藕更是絕品，軟嫩好吃的口感，還有許多美食節目特別來採訪，就為了這兩道經典菜色。

老闆的手藝是傳承自香港五月花飯店大廚，每一道美食都能吃到他的用心，

賢夫美食的湖州粽餡料精彩，美味誘人



還有對傳統料理呈現的想法，例如用高級的食材、限量供應，就是確保客人每一口都是真誠的美味。而賢夫美食湖州粽要買得請早預購，這道口碑美食也是來自高手的傳承，共有三種口味，包括素的豆沙粽、只包梅花肉的湖州肉粽，還有最受歡迎的全家福粽，內餡有蛋黃、花生、香菇、梅花肉四種餡料，入口軟嫩無比，香噴噴的滋味今生必嚐。

德發商店

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 （水源市場 2 樓 8 號攤）
 電話：2368-6345
 營業：08:00-21:00(週一休)

位在水源市場 2 樓的德發商店老闆，其實就是當地水源里長，已有快 60 年歷史的老雜貨店，現在已傳承到第三代，從水源市場改建之前，就已在服務當地鄉親，後來水源市場重建，老客人也跟著一路過來。來店裡逛逛不難發現服務親切的里長媽老闆娘有其特殊的待客之道，她可是水源市場的人氣人物，喜愛交朋友的個性，不僅客人分布臺北各地，在外勞

琳瑯滿目的瓶瓶罐罐



界也享有盛名，許多外勞還於臉書分享，指名來這裡買東西，因為德發的東西又多樣、又便宜。

德發除了一般家庭主婦們必備的柴米油鹽醬醋茶，還有各式南北雜貨和乾料，端午節包粽子必備的粽葉、香菇、栗子、蝦米、蓮子、花生…等，這兒通通都有，而且品質還很高檔喔。里長媽說，德發賣給客人的一定是高品質上等貨，每次補貨老闆娘還要為客人親自驗

貨挑選，以確保東西來源、產地和品質。除了乾貨、雜糧，架子上琳瑯滿目的各式調味料，瓶瓶罐罐的擺放，好像進了大觀園，除了臺灣的品牌，還有日本進口的產品，廚房缺甚麼東西來德發就對了。



包粽子需要的餡料乾貨，這兒通通都有

永發鮮蝦

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 (水源市場 2 樓 95 號攤)
 電話：2368-7909
 營業：08:00-14:30(週一休)

水源市場不僅 1 樓各家美食攤聞名，市場 2 樓的攤商也是臥虎藏龍，從電扶梯一上到 2 樓，迴轉之後就會看見一家只賣鮮蝦仁和各式蝦子的老攤子，這家永發鮮蝦已經有 30 年歷史，第三代老闆是臺北漁產公司承銷人，每天凌晨



永發的蝦子既新鮮、又大又漂亮

兩點就要出門拍賣魚貨，之後還要分銷給各個菜市場的魚販。至於攤子上只賣鮮蝦，是老闆覺得菜市場裡已經有些魚販，自己又是承銷人，因此才決定改賣鮮蝦仁、大明蝦和各式鮮蝦，這樣客人就能有更多樣的产品選擇。

永發鮮蝦的攤子上只看得到鮮蝦仁產品，其實賣蝦仁賺不了多少錢，因為老闆本身是魚產承銷人，主要生意是批發，因此在這兒擺攤純粹是為了服務客人，連老闆娘都說，每天來這兒賣蝦仁是「客串演出」。攤子上掛著一個壓克力牌子寫著「鮮蝦仁」，順便廣告一下蝦子的新鮮度，冰櫃裡則有大部分產自臺灣本島海域的各式蝦子，其中大明蝦賣得非常好，許多家庭主婦一次就買好幾盒，還有許多餐廳也會來這兒訂購。許多客人都說永發的蝦子真的很美味，也很新鮮，來這兒買就對了。

96 號攤海鮮

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 (水源市場 2 樓 96 號攤)
 電話：0955-480-940
 營業：07:30-15:00(週一休)



位在永發鮮蝦隔壁的 96 號海鮮攤，也是一家專賣餐廳鮮魚的老店，從父親賣魚到現在已有半個世紀之久，陳老闆每天凌晨 3 點就要到台北魚市場批發鮮魚，因為經營久了、認識的朋友多，批回來的魚總是特別新鮮。回到攤子他還要先將魚貨一尾一尾處理，準備在中午之前送到各餐廳。老闆說，這幾年臺灣近海魚貨數量枯竭，因此魚產價格一路飆漲，現在大家較買不起高檔魚，因此中高檔的魚產就成為市場的主力。

攤子上的黃魚每尾都讓人看了就很好買回家料理，還有攤子後面還有新鮮、活跳跳的吳郭魚，就等著客人上門尋好魚。攤子上每天大約會有幾十種魚種，淡水、鹹水都有。陳老闆說，他挑魚可是有訣竅的，例如黃魚就要選肚子小、亮度夠、魚肉彈性好的，這樣的魚才會新鮮，而且夠分量。如果選肚子大的魚，內臟、腸



攤子上新鮮的黃魚讓人看了就想買回家料理

子就佔了好些重量，幫客人處理起來就會耗損很多，客人也會抱怨。就是因為看上老闆的親切、誠懇和專業，不只餐廳來採購，還有很多臺大教授們也會打電話來預約。

鑫鑫海鮮手工水餃

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 (水源市場 2 樓 77 號攤)
 電話：2362-6112
 營業：09:30-18:30(週一休)

新鮮現包的水餃，吃起來果然口感不一樣喔



77 號攤的鑫鑫海鮮手工水餃雖然不是幾代傳承的老店，卻有很獨特的風味口感，小小的攤子旁只見老闆娘認真的包著水餃，每一顆都是用心包出來的好滋味。這兒的水餃沒有打廣告，卻有很多識途老馬前來採購，家庭主婦們有時不想煮菜，就買包水餃回家，而且一包 42 顆，鮮肉餡料的每包才 150 元，鮮蝦餡料的每包 200 元，新鮮美味的水餃



連餐廳業者也來訂購。

使用溫體豬的後腿肉做成絞肉後，再拌入各種餡料和獨家秘方，這裡的水餃口味有鮮肉和蝦仁兩大品項，分別包入高麗菜、瓠瓜、韭菜，變化成 6 種內餡，至於冬天還有蘿蔔口味。老闆說，一般水餃若包鮮肉，有時吃久了就會膩，但是鑫鑫的水餃加了獨家配方，吃起來滑順香濃，而且越吃越順口。

文王牛肉店

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
 (水源市場 2 樓 71 號攤)
 電話：2368-8207
 營業：06:00-18:00(週一休)

在水源市場 2 樓的文王牛肉店，是一家 60 年歷史的老店，不起眼的外觀卻有著濃厚的人情味，老闆娘從年輕賣到現在，高齡已經 84 歲的她雖然已交棒給第二代，但仍不時來市場幫忙。十分慈祥、態度親切的她，經營理念是「實在」、「新鮮」，多年來累積了無數的忠實客戶，包括許多名人也是文王的老客人。老闆娘說，賣牛羊肉最重要的就是品質要新鮮、價格要實在，生意才會長長久久。

文王牛肉店賣得最好的就是臺灣本產牛肉，來自高雄路竹屠宰場新鮮直送的牛肉，肉質漂亮口感又好，用來炒菜、燒烤或做成火鍋肉，肉質香甜滑嫩，最受消費者喜愛。除了臺灣牛肉外，文王還專售來自紐西蘭牛小排和美國的牛肩肉，以及紐西蘭的羊肉，不僅有饕客們的好口碑，還有大廚師們也指定文王的牛肉。

這家老店沒有一般生鮮肉品店的膾腥味，老闆娘每天開店都把攤子整理得整整齊齊，也看不到一點血水，牛肉老闆娘也會事先得切好，如果有其他的選擇，後面的冰箱裡滿滿的牛羊肉也能滿足行家的需求。

高齡 84 歲的老闆娘態度親切，擁有很多粉絲



新鮮的臺灣黃牛肉是老饕們最愛的肉品之一



剪刀手

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
（水源市場 2 樓 60 號攤）
電話：2368-3591
營業：09:30-19:30（週一休）

水源市場除了有專賣魚肉生鮮蔬果的攤子，以及 1 樓知名的美食外，2 樓有一處很特別的服飾修改區，位於轉角的「剪刀手」在市場裡服務客人已廿幾年，由於技術老到而有「服飾醫師」的稱號。之所以被稱為服飾醫生是因為客人不論是甚麼類型的衣服想修改，

來到這兒總能得到滿意的結果。由於一般服飾修改的師傅如果沒有「打版」的技術，就只能將就著以原來衣服的布料進行修改，因此改後穿起來就是會怪怪的，但剪刀手的老師傅們都具有打版技能，因此衣服來到這裡就有救了，即使體型已經走樣得很嚴重，經過剪刀手的巧手，就能讓衣服重新上身。

剪刀手的師傅們除了一般的服飾，連高難度的皮衣、西裝也能改，這就厲害了，難怪整間店裡都是客人待修改的衣服、褲子。其實客人身形變瘦還好改，如果變胖那就要看技術了。剪刀手的老

師傅會將不足的布料用設計新衣服的原理，加一塊布在上面，讓整件衣服看起來就像新做的一樣，一點也看不出來是修改過的衣服。剪刀手的名氣響亮，不僅家庭主婦們會將家中的衣服拿來改，還有學生們也會拿學生服來改得更貼身。

剪刀手老店裡的師傅們雖然看起來很年輕，可都是手藝過人



三川茶葉

地址：臺北市中正區羅斯福路四段 92 號
（水源市場 96 號攤）
電話：2369-8324、0911-367-951
營業：10:00-19:00（週一休）

如果在水源市場逛累了，1 樓大門口右邊角落的三川茶葉是消費者歇腳喝杯好茶的首選。這家已經多年榮獲市場節天下第一攤及網路票選市場伴手禮獎項的名店，專賣大阿里山區梅山鄉龍眼村的高山烏龍茶，好客的老闆娘除了泡茶待客，還分享豐富的臺灣茶文化。芬郁回甘的圓潤茶湯，深深獲得大家一致好評，不僅臺大教授們經常上門訂購伴手禮，還有許多行家專程搭捷運來買茶葉。

三川茶葉老闆娘原本只是為了消磨時間順便賺點便當錢，在傳統市場裡賣茶葉，早年因為茶葉行開在市場裡給人的感覺就是很平價，因此行家也很少逛進來，後來在口耳相傳之下，不僅客源穩定而且更有專家特別來試茶。老闆娘說，阿里山高山烏龍茶是屬輕發酵茶，以清香幽雅聞名，三川茶葉的茶園在海拔約 1000 公尺的高山村落，高海拔與

三川茶葉是臺北市傳統市場節得獎常客



終年雲霧繚繞，讓烏龍茶的茶湯香氣氤氳、芳香撲鼻，入口後喉韻舒爽久久不散。

除了阿里山高山烏龍茶，三川茶葉還有兩種熱銷產品，一種就是搭配喝茶的紫蘇梅，這是嘉義梅山的特產，製作方式特殊、風味絕佳，和品茗成為最佳良伴。另一種超夯的商品就是苦茶油，自從臺灣不斷發生食安問題，連大品牌的油品都出事，這來自鄉下最傳統、最健康的苦茶油就成了熱銷品。老闆娘笑說，當時大家對油品不信任時，她從嘉義拿多少上來，幾乎一、兩天就賣光。

寧夏夜市的極品美味

龜山島阿興鮮海產令人垂涎三尺！

◎圖／吳博晏 ◎文／陳立欣

臺北市的夜市美食國際聞名，也是許多上班族下班後打牙祭的好去處，夜市雖然感覺起來很庶民，但也有不少能登得大雅之堂，美食和五星級飯店有得比的好攤。每次到寧夏夜市，位置在蓬萊國小大門口前面的龜山島阿興鮮海產，就是許多饕客們一定要造訪的美食勝地，也是很多懂得吃海鮮的行家，一定要來的好店。林老闆燒得一手好菜，在美食、海產界都有很高的知名度，非常多上班族每到夜晚就相約來這兒慰勞自己一下，點幾道菜、開瓶啤酒，有別於高級餐廳裡的拘謹，或者百元快炒店的粗飽，在阿興的攤子上有用錢買不到的自在，和嘴裡無限的滿足。

宜蘭大溪港每天直送新鮮貨

每天中午吃飽飯，阿興固定的行程就是開著車子往宜蘭的大溪漁港走，港口裡有他朋友的六、七艘漁船，正剛從龜山島一帶把魚貨帶回來卸在港邊，這時阿興就會開始用專業的眼光，一批批地把魚貨精挑細選過。有些是自己攤子上要用的，有些是丈母娘海產店裡要用的食材，還有一些是客人指定的魚種，整理到好再開著車子過雪隧回到寧夏夜市，剛好5點準時出攤做生意。



熱衷潛水釣魚 夜市擺攤分享老饕

阿興之所以鍾情龜山島海鮮，正因為他是土生土長的宜蘭人，年輕時喜歡和朋友潛水釣魚、吃海鮮，後來乾脆就在寧夏夜市開起海鮮攤，和老行家們分享，算算時間也有廿幾年歷史了。說阿興的手藝很獨特，主要是因為攤子推車小，只能擺兩個炒鍋和一個蒸籠，結果阿興的每一道海鮮美味都是那麼迷人，香濃、味足、型美，鮮嫩可口風味絕佳，他把鍋具的特色善用到極致，難怪攤子上每天客人就是這麼多。

海鮮料理訣竅在於「鮮」

阿興總是笑笑地說，海鮮料理的做法其實很簡單，最重要的訣竅就在於「新鮮」！其他的料理作法都是多加上去的。因為每天龜山島海鮮新鮮直送寧夏夜市，當然挑嘴的老饕就從此被綁在這兒。有時候因為漁船還會捕捉到特別的魚種，最開心的就是美食行家了，炸、蒸、烤、烘、煮、煎，各種巧思妙藝讓客人吃得盡興又開心。

龜山島甜蝦生吃最夠味

阿興的海產攤通常會具備幾種基本海鮮食材，也是入門的饕客來此必點的菜色。其中最受歡迎的菜色之一就是甜蝦，可用生魚片、鹽悶等多種吃法，吃出甜蝦的鮮甜滋味。很多人不敢在夜市吃生魚片，



透抽可三杯、快炒、清蒸多種吃法

這道鹽烤紅喉是阿興的招牌菜之一，可不是每天都供應喔



主要是擔心衛生問題，來到阿興的店這點可以放心，大溪港新鮮保存直送，又有冰塊一路護送到餐桌，鮮、鮮、鮮的美味每一次都是那麼令人難忘。

現烤紅喉滋味迷人

如果是內行人一定會提醒你，到了攤子上一定要問問阿興：「今天有沒有紅喉？」這種磯釣的魚種，阿興最會料理，肉質鮮甜軟嫩又少刺，用烘烤的料理手法，是一種視覺、味覺、嗅覺的綜合藝術呈現，佐啤酒更能顯現一種味蕾的舒爽。

角蝦清蒸最鮮甜

來此必嚐的還有小龍蝦，這種真正學名叫做「紅斑後海螯蝦」，又俗稱角

蝦的蝦子，是龜山島海域一帶盛產的魚貨，殼很硬但也很好處理，行家們都請阿興清蒸，上菜後直接將蝦子從中間折開，蝦肉就整個跑出來了，沾芥末醬油最好吃了。另外花枝和透抽的吃法就多了，有清蒸、三杯、生魚片、快炒…等，但建議來到阿興的攤子各種吃法都試試看，就能真正發覺龜山島海鮮的魅力。

鮫鱈魚湯料理必嚐

在阿興的攤子經常可看見一旁冰櫃上出現一種長得很醜的魚，那就是鮫鱈魚，喜歡吃魚的日本人總是說：「西有河豚、東有鮫鱈」，可見鮫鱈魚的肉質鮮嫩令老饕們念念不忘。有些日本人會把鮫鱈魚的魚肝拿來做壽司，阿興料理鮫鱈魚主要是用清蒸、三杯和煮湯，別小看煮湯這簡單的料理，加了味噌、豆腐、蔥花之後，魚湯的鮮甜滋味極為腴美、回味再三。

龜山島阿興鮮海產

地址：臺北市大同區寧夏路寧夏夜市505號攤(蓬萊國小大門前) | 電話：0932-255-340 | 營業：17:00-24:00(不定期休)

飲酒過量有礙健康

氽燙角蝦是阿興招牌菜色



點甜蝦生魚片，阿興還會幫客人把蝦頭酥炸一番好下酒



暢遊夜市掃QR Code 拿好康抽大獎

2014臺北夜市打牙祭 6/6展開偵探美食之旅

夜市是臺灣非常特殊的在地飲食文化，華燈初上飄來陣陣香味，每個夜市小吃都有不同的特色與風味，吸引各地遊客前來大飽口福，並感受到濃郁的道地風情。在臺北除了顯著101地標外，遊夜市更是觀光客與遊客必拜訪的行程，嚐遍地方小吃，不僅認識地方特產、文化與人文典故，也為旅程添加豐富的色彩。

◎圖、文／臺北市市場處



由臺北市市場處精心規劃的「2014臺北夜市打牙祭」促銷活動，就是要發揚在地美食精華，將道地的小吃讓消費者大快朵頤外，並吸引更多國內外遊客一起融入夜市商圈，藉此突顯出臺北美食之都形象與擴大周圍商機。日前有食安問題困擾社會大眾，為解除對於夜市食用安全的顧慮，本年度的促銷活動，則特別結合「臺北市食材登錄平台」機制，藉由尋找夜市攤位掃描QR CODE的

闖關遊戲，如同偵探般破解任務的趣味互動性，讓消費者真正清楚掌握食材資訊，還能進行「美食搜查線」大飽口福、享消費優惠，快意暢遊「夜市玩遍遍」。

食材登錄一掃二看 食在好放心

為保障民眾食品安全，由臺北市政府衛生局建置「臺北市食材登錄平台」(<http://foodtracer.taipei.gov.tw/>)系統，其中夜市專區有眾多夜市業者紛紛響應並登錄，讓食材完全透明化使民眾能方便查閱，還可利用行動裝置，掃描QR CODE立即獲得食材資訊，吃的安心又放心！

2014臺北夜市打牙祭促銷活動將於6月6日熱鬧登場，活動結合掃描QR CODE食得安心為主軸，共集結六大夜

市共襄盛舉，各夜市現場活動日時間如下：6月6日(週五)遼寧街夜市；6月7日(週六)南機場夜市；6月13日(週五)廣州街夜市；6月14日(週六)雙城街夜市；6月20日(週五)士林市場夜市；6月21日(週六)寧夏環保夜市。廣邀民眾一起來，闖關拿好禮、集章拿好康、裝扮美食偵探搶福袋，還有機會參加加碼抽大獎！活動內容說明如下：

美食偵探 逗陣破案

只要於六大夜市促銷活動日當天，至現場排隊參加美食大搜索，順利找出指定答案，即算過關並獲得精美福袋。每場限額50名，每人限時30秒。福袋內容有：夜市50元抵用券，精美3C用品等。還有歡喜加碼大方送！士林市場夜市特別再加碼50名，大方送夜市抵用券；雙城街夜市則加碼150名，送該夜市專用的抵用券，讓來客皆大歡喜。

夜市美食搜查線

凡各夜市活動日期間，持任務卡闖關第一關「美味搜索 夜市食材大搜查」、

第二關「安心食材 拍照有禮」、第三關「臉書Code in拿好禮」，成功可領取「夜市50元抵用券」！每一夜市限量300名，數量有限，送完為止。

集章送好禮 美食吃透透

又民眾索取活動DM(背面有集戳章處)並於各夜市促銷活動日現場蓋章(每個夜市皆有3個集章處，須蓋滿3個章)，即贈「夜市20元滿額抵用券」，每一夜市限量500名，數量有限，送完為止。

夜市玩遍遍 加碼抽好禮

凡集滿六大夜市共6張過關任務卡或集滿6大夜市共18個戳章，都可參加好禮加碼抽，有機會獲得3C、寧夏夜市千歲宴、夜市抵用券等大獎。

逛夜市的樂趣除了能滿足口腹之慾外，還能盡情玩樂享優惠，主辦單位規劃活動主要目的，就是要讓遊客能走遍夜市享樂無限，請大家告訴大家，一同來參與103年夜市盛大的嘉年華會。

「2014臺北夜市打牙祭」請參考活動網站：<http://taipeinightmarket.tw>

FB粉絲專頁：臺北夜市好康特搜團 <http://www.facebook.com/taipeinightmarket>

2014臺北市傳統市場節天下第一攤

5大類別共15攤商榮獲最高榮譽金牌獎

為了發掘更多隱身在傳統市場的特色攤商，將市集美味傳遞給更多民眾，臺北市市場處於傳統市場節活動特別舉辦「天下第一攤」評選活動，共計106名店家報名參選，經網路票選及專家現地評選兩階段評分後，每類分取前3名金牌獎，共15名店家脫穎而出，各店家均大獲評審老師及網友支持。

◎文／吳博晏 ◎圖／吳博晏

擔任評審之一的國宴名廚邱寶郎師傅表示，熟食類勝出的原因皆是因為服務親切、商品新鮮美味且富有多樣性，品質皆在水準之上；香腸類成德市場沈記肉品勝出原因在於香腸自製肥瘦比適中，口感細緻，且酒香不搶味，色澤天然，蘭州市場黑車牌香腸飽水度高且高粱香氣十足，肉質不柴而扎實，蘭州市場富津馨肉鬆食品行則是香腸紮實、價格實惠、服務親切且店鋪乾淨。

臺北市市場處表示，其實傳統市場有如一箇藏寶箱，除了生鮮食材、還有許多世代傳承的美味，為了讓更多消費者打破既有印象，特別舉辦天下第一攤的活動，讓許多得獎攤商因此吸引更多民眾前往消費，可說是每年臺北市傳統市場節之重頭戲，透過評選比賽尋找傳統市場的優質攤商，感受攤商對產品製作

的堅持，用心傳承與不斷創新，串起社會大眾與傳統市場的情感，也相對提高傳統市場競爭力，打造傳統市場無法取代的人情味與推陳出新的現代感。

得獎店家名單

熟食類：億長御坊(南門市場)、味邨燒臘店(西寧市場)、春和油飯(永春市場)。**小吃類：**吉祥松江店(松江市場)、吉慶飲食部(中山市場)、喜樂手工蛋捲(華山市場)。**香腸類：**沈記肉品(成德市場)、黑車牌香腸(蘭州市場)、富津馨肉鬆食品行(蘭州市場)。**生鮮食材：**我家水餃(西湖市場)、萬福號雞鴨商(中山市場)、一佳一手工水餃(自強市場)。**百貨雜貨：**莊師傅手工牛軋糖(華山市場)、秀英拼布手藝(北投市場)、晶晶珠寶店(中山市場)。

光華
數位新天地



6/28(六) ▶ 7/20(日)
即將展開

開幕慶優惠 6/28(六)~6/29(日)

「旋轉樂透 馬上中獎」

6/28(六)10:50開始
限量66個名額，超值
一折購3C!



「歡樂折價 現金加碼」

消費滿NT1,000元，
即送NT100元
折價券。



「光華遊樂園 消費歡樂送」

消費滿NT6,000元，
即可兌換光華六周
年慶紀念商品
(數量有限，送完為止。)



「光華遊樂園 消費馬上玩」

全館不限金額
消費，即可免
費搭乘旋轉
木馬乙次。



全館瘋促銷 6/28(六)~7/20(日)

「樂園3C滿額抽」

活動期間於全館消費滿
NT1,000元，即可兌
換《樂園3C滿額抽》
有機會獲得最新3C
商品等大獎！



「現金折價滿額抽」

活動期間於光華數位新天地
全館消費滿NT3,600元即可
參加抽獎，獎項包含現金折
價券及精美小禮物等(贈品未
定)，數量有限，送完為止。

主辦單位保留此活動辦法之修改、變更之權利，各項變更公告於活動網站。

周年慶活動詳情請上網查詢 <http://www.gh3c.com.tw>

指導單位：臺北市政府產業發展局 主辦單位：臺北市市場處 協辦單位：社團法人臺北市光華商場發展協會 / 光華數位新天地(四、五樓)自治會



後車站商圈 淑女們逛街天堂

◎圖／吳博晏 ◎文／陳立欣

臺北後火車站的後車站商圈，早年因交通便利之故，和萬華車站旁大理街商圈、松山車站旁五分埔商圈，成為全臺最重要的三大百貨批發集散地，在重慶北路、承德路、太原路及鄭州路圍起來的商圈範圍內，節慶禮品、高級皮件、旅行箱、玩具、流行服飾、皮鞋、美妝保養品、飾品、生活百貨、美食、化工、生活用品統統都有，由於價廉物美貨色齊全，且選擇性多樣，同質性商品又有多家可以比較，成為全臺批發客、淑女們的逛街天堂。



藍色套裝有高雅氣息



鈺彩衣

歐日仕女服飾

在華陰街專賣來自歐、日進口仕女服飾的鈺彩衣，是許多仕女採購服飾的人氣店，店內每件服飾都是老闆娘親自從歐洲、日本等地進口的流行服裝，每件都能感受到設計師的用心，而且鈺彩衣還會依照季節快速地更換服飾，讓客人穿出自信與流行。店內的服飾風格以職場服飾與輕鬆的休閒時尚為主，還有一些正式場合穿著的服裝，都能妝點出主人的氣質與流行感。



深具設計感的仕女服裝，都是歐日進口



粉紅色的套裝搭配簡單的項鍊，就能穿出好品味



碎花外套很有喜氣，又不失輕鬆休閒風

店內還有專業服務人員提供服飾諮詢，服飾的材質則包括針織衫、線衫、純棉、絲質…等許多類型，雖然每件衣服看起來都很高級，但是價格卻很平價，平均一千多元的價格，就能穿搭出個人風格，還能穿得舒適。許多客人都說鈺彩衣的女性服裝走在流行尖端，老闆娘挑衣服的眼光很獨到，而且款式多，上衣和褲子不論怎麼搭都能穿搭出迷人風格。

DATA

地址：台北市華陰街187號

電話：2550-5157

營業：(平)10:30-20:00、(假)10:30-19:00



嗣竣貿易

名牌旅行箱老牌批發商

許多逛華陰街的遊客，都是衝著商圈平價好用的旅行箱、皮箱、皮包而來，一走入華陰街騎樓，撲鼻而來的就是陣陣皮革香味，用便宜的價格就能買到和百貨公司一樣的高品質商品，正是老店嗣竣貿易給人的貼心感覺。店裡滿是包包和旅行箱，貨色多樣令人看得眼花撩亂，不少空姐都是忠實客戶，因為這裡的旅行箱比市價便宜許多，一次買好幾個搭配用。

嗣竣的旅行箱是商務人士和空姐的最愛店家之一



經常上廣告的旅行箱這裡通通有

嗣竣黃老闆滿腹旅行箱、包包的專業學問，上門的客人除了來買旅行箱、包包，還可以順便聽聽黃老闆的分享，包括每個品牌、每種產品的優缺點，他都很熱情傳授。他說，只有讓消費者對產品的設計、生產過程了解，才能真正發現產品的價值所在。已經是近30年歷史老店，從早期全都是批發客，現在還多了一半的零售散客，還有經常使用旅行箱的商務人士、航空公司人員都愛上這兒挑選。



萬國的旅行箱有強烈的歐風設計感，粗獷、性格又耐用



沙伯迪澳的手工包非常受到行家的喜愛

2014年找修杰楷年度代言的國內知名品牌沙伯迪澳，皮件精品這兒也能買到，純手工、以LV等級做法製作皮件，運用義大利皮革為材料，十分耐用而美觀。日前前衛生署長楊志良拍賣皮包做公益，由鴻海董事長郭台銘以五百萬標下，就是沙伯迪澳的手工公事包。另一



這款旅行箱出自臺灣知名的皇冠品牌，拉動時幾乎靜音的感覺是常出國女孩子們的最愛

金安德森緹花布包、小皮包是英國品牌



款很受歡迎的金安德森緹花布包是英國品牌，濃厚的蘇格蘭風，布料用在包包、寢具、服飾、皮件等，質量輕又好看深獲淑女們的喜愛。

嗣竣的旅行箱是出了名的超便宜，通常有低於市價七至九折的空間，而且種類繁多，國產、進口都有，包括知名的萬國、皇冠等品牌，都是經過五大測試的知名旅行箱。所謂五大測試指的是旅行箱的四輪檢測：32,000公尺障礙滾動確保持久耐用、落體檢測、溫度檢測、滾筒檢測、拉桿手把檢測：500至1,500次的連續拉扯。黃老闆說，越好的旅行箱拉動時噪音越小，甚至是完全聽不到聲音的「靜音」狀態。

DATA

地址：臺北市大同區華陰街217號

電話：2558-9771

營業：10:30-20:30、假日至19:30

櫥窗很有流行風

振揚服飾 國內設計師作品



店內的包包也都是出自臺灣知名設計師之手

走在流行服飾尖端的振揚服飾，是華陰街上深具特色的服飾專賣店，許多吸睛的服裝都是與百貨公司專櫃同步推出的限量款式。整個店內一、二樓的寬敞舒適空間，共有廿幾個品牌，以及國內知名設計師的作品，包括郭珮玲、陳探月、歐嘉琪、李卉羚...等老師設計的服裝，DITA、MIAMIA、Fashion Show...等牌子，不但選擇性多，折扣也多。



充滿設計感的服飾，穿在路上別擔心會撞衫



店內的服飾件件有個性



這款包包是店內的熱銷商品



一樓也有很多飾品可供搭配

已有廿幾年歷史的振揚服飾，是專門經營品牌代理、服飾批發的老字號服飾店，但老店與時俱進，不僅門面裝潢得像百貨公司，店內也隨時備有廿幾個百貨公司專櫃品牌，全為當季商品，許多內行人和外縣市的店家也會來此批發。老闆娘為了讓客人隨時都能欣賞老師們新設計的服飾，幾乎每天都有新款式上市，還有批發優惠價，少女系列、上班族新穎服飾和各式居家款式服飾都有。

如果喜歡這裡的衣服，還可以在一樓挑選配件和皮帶來搭配，或者選幾款設計風格獨特的包包，更能展現輕盈時尚的美感。衣服和配件都是以新時代女性追求獨特個性與流行概念為主，每件衣服是設計師的創意佳作，穿在路上也不會撞衫，更能展現女性的穿戴自信，散發一種都會女性美學個性。

DATA

地址：臺北市大同區華陰街104號

電話：2555-2889

營業：(平)09:30~19:30、(假)10:30~19:00

蜜瑪進口皮鞋批發

流行鞋款滿足腳下自信

以代理眾多品牌女鞋，特別是日系流行鞋款為主的蜜瑪，店內琳瑯滿目的流行鞋款都深得消費者喜愛，從平底鞋、娃娃鞋、包鞋、楔型鞋、高跟鞋、皮靴、尖頭鞋、皮靴等，各種流行鞋款讓女孩子們來到這裡就像如入寶地，非得多買幾雙不可。蜜瑪20年來代理HKS、STI及MIMA等品牌女鞋，還有來自世界各地的漂亮女鞋，每次鞋子在上市前，老闆還會特別經過專人測試，好穿才會進貨分享消費



今年最新流行的楔型拖鞋



這款帥氣拖鞋是輪胎底，超耐穿



厚底休閒球鞋

淑女楔型拖鞋，鞋底做成波浪狀，加水晶底台，有氣墊



楔型亮鑽果凍鞋，限量版、矽膠不黏腳，這款鞋常缺貨



者。

已經流行許久的楔型鞋款，在店裡也能看到許多變化款，有夾腳、有大花、有修飾腳背的設計，加上柔軟的腳墊，穿起來不僅舒服也能表現自信與美麗。許多女孩子喜歡麂皮鞋，在蜜瑪也能輕易找到多種變化款式。另外很受女孩子們喜歡的氣墊豆豆鞋，則與現在流行的

養生功能結合，透過按摩功能讓穿鞋美觀、健康兼具。

夏天即將來臨，蜜瑪的涼拖鞋也是店內銷售主力，淑女楔型拖鞋鞋底加了波浪狀，還有水晶底台和AIR氣墊夾腳，是超人氣鞋款。蜜瑪還有一款非常特別的鑲鑽芭蕾舞鞋款，非常柔軟好穿，還可以折起來放在袋子裡、方便攜帶。目前許多鞋子為了加強鞋底的耐用度，紛紛使用輪胎底和鞋子結合，也增加了鞋子的耐穿壽命。

這款個性涼鞋有修飾腳背的功能



DATA
地址：臺北市大同區華陰街211號
電話：2555-2300
營業：(平)10:00-20:00、(假)10:00-19:00



煙斗服裝 享受穿搭樂趣



國內知名的服裝品牌「煙斗」源自美國加州，民國67年由煙斗服裝公司引進臺灣，走時尚流行與成熟風格，客群多為對服飾品質有相當要求的消費者。當年老闆因為喜歡這個好品牌，各種款式產品質料好、耐穿，因此決定引進和國人分享。現在煙斗服裝已自有獨到的製作技術，成為臺灣本土品牌。

目前擁有多家直營門市的煙斗服飾，一入門就能發現休閒、高爾夫等服裝令人矚目，還有女性的休閒服裝，穿著舒適、布料觸感柔軟，加上特別的款式設計，彰顯穩重、高貴氣質特色。所用的布料皆來自歐洲進口布料，百分之百純棉，具有透氣及吸汗功能。這幾年臺灣流行休閒風，因此煙斗的休閒服強調舒適性與流行性，也深得消費者的喜愛。

衣服質料透氣
吸汗又有休閒
風(圖/煙斗服
裝提供)



客群以熟男熟女為主，每件衣服都是用心設計的成果

春夏兩季煙斗服裝隨時都有襯衫、高爾夫球衣、休閒服新推出，秋冬換季則會推出高級毛衣與防寒外套。

「LIUKOO」煙斗牌超過30年的歷史，包括背心、外套、襯衫、高爾夫球衣、羊毛衣、大衣、鞋類、寢具等產品，也經常在全臺許多商店內可以看到。特別是LIUKOO的免燙襯衫，服貼舒又有流行感，深得男性上班族推崇。

煙斗服裝的服飾設計感，深得紳士、淑女們的推崇(圖/煙斗服裝提供)

DATA

地址：臺北市大同區華陰街195號

電話：2559-5170

營業：(平)10:30-20:30、(假)10:30-19:30

千千飾品百貨

美麗氣質的補給站



千千光手鍊產品種類就多達上千種

華陰街上以飾品、百貨種類款式多樣聞名的千千飾品百貨，有小資女美麗補給站的稱號，這家超過30年歷史的老店，地下一樓、地上三樓的賣場，耳環、項鍊、髮飾、胸花、髮夾、髮束、胸針種類齊全，二樓以上還有生活百貨、內衣褲、襪子等，高品質貨色物超所值，不論平日、假日都有許多批客、學生、上班族和遊客來此大採購。

千千飾品百貨的飾品主要來自韓國，各種飾品非常精美漂亮，有許多新娘秘書和造型師，還特地前來為客人挑選飾品，用來搭配各式服飾，呈現千變萬化的感覺。



各式髮夾花樣功能齊全



這裡的耳環款式眾多，完全能配合不同服飾的穿搭



項鍊的樣式非常多，有大珠亮麗型，也有亮鑽小巧型



這裡的髮飾都是韓國進口

店內不僅有傳統飾品，還有特殊造型的產品，讓許多女孩子們看了就喜歡。一樓是以耳環、項鍊、髮飾、胸花、胸針等產品為主，老闆還貼心地放著韓劇主角的照片讓客人對照上面的飾品選購。

地下室則以髮帶、髮束為主，各種材質的產品非常具有設計感。而二樓還販售男、女生的內衣褲、襪子、小朋友的襪子等貼身衣物產品，三樓則是生活用品百貨，平常在外面看不到的東西，在此都能像挖寶般地找到驚喜。老闆每季都會將商品更新，讓消費者跟著潮流走，加入數十萬名會員行列還可享受促銷折扣活動。千千的產品價格多為市價的一半至八、九折不等，拿著籃子拼命採購，真是超開心的。



DATA

地址：臺北市大同區華陰街191號

電話：2559-0725

營業：(平)10:00-20:30、(假)10:00-19:30



一樓的精緻飾品是全國最大、最專業SWAROVSKI耳環、項鍊、飾品館



薇薇飾品批發

美麗心情魔法屋

來到後車站商圈如果沒有進來薇薇飾品逛逛，可說是白來一趟了，這家已有四十幾年歷史的老店，薇薇飾品共有薇薇飾品總店、薇薇飾品皮件時尚館、薇薇MISTY精品館和臺中批發門市，為了提供消費者逛華陰街有可以休息、嚐美食、看風景的好地方，薇薇飾品皮件時尚館的5樓，還有一家「薇味廚房」，專門提供有機美食饗客。

薇薇飾品是全國最大專業髮飾品批發中心，只要與「髮飾」相關的商品，一定可以在這裡找到，用綁的、用插的、用夾的、用捲的，都能滿足消費者使用上的需要，另外重慶北路總店裡還專賣水鑽手機吊飾、包包吊飾、戒指、胸針等，二樓更附設飾品outlet。女孩子一來到這裡如入寶山，絕不會空手而回，宛如尋寶般的樂趣，男生絕對不會懂得啦。



五樓的薇味廚房有健康美味的有機輕食餐和ILLY咖啡



二樓的新娘秘書專區是未婚的女孩子們今生一定要來一次的美麗秘境

重慶北路上的薇薇MISTY精品館還有法國進口的高級髮飾，專為喜歡獨特、有個性、又不想要「被撞」的消費者一處尋寶的好地方，超高質感法國進口飾品琳琅滿目，還有男性專業飾品專區。

位在華陰街上的薇薇飾品時尚館則是全國最大、最專業SWAROVSKI耳環、項鍊飾品館，SWAROVSKI設計師系列獨家耳環、項鍊超吸睛，一進來這裡感覺就像進入公主城堡，深深被每件亮晶晶的產品吸引，精彩璀璨令人流連忘返。除了飾品之外，二樓用心設計的「新娘秘書區」，則是未婚的女孩子們今生必逛之地，也是全國新娘秘書、造

型師第一選擇，特區裡滿滿的飾品、項鍊、耳環，不論結婚喜慶，宴會Party的美麗超炫造型完全做自己！薇薇飾品時尚館3、4樓是皮件時尚館。

在華陰街逛累了嗎？記得到薇薇飾品時尚館5樓的薇味廚坊Wei Kitchen小歇一下吧！除了可品嚐健康美味的有機輕食，義大利國寶級illy咖啡更是一級棒，注重養生可點杯精力湯，坐在頂樓上欣賞風景，讓身體充電後繼續逛囉。

DATA

地址：臺北市大同區華陰街94-1號

電話：2555-7511

營業：(平)10:30-20:30、(假)10:30-19:30

到成功市場一次買足所有材料 端午節好吃的粽子全家動手包

邱盧見

從事近40年的餐飲工作，烹飪技術無師自通，因年輕喜愛研究食譜裡的美食，30年前還在臺北市大理街當年中國時報總社旁，開設美食餐廳「華欣餃子館」，採買足跡也走遍臺北市各菜市場，目前退休後，擔任萬華區花藝、美食社團義工。

端午節是許多家庭主婦最忙碌的節日之一，有人覺得包粽子、蒸粽子是一件苦差事，早年臺灣傳統社會媳婦和婆婆一起包粽子是理所當然的事，但時代改變，女孩子們忙於工作，包粽子變成買粽子，雖然刺激了粽子店的銷售量，但感覺也少了一點點全家包粽子過節的氣氛。臺灣粽子的種類約可分成南部粽、北部粽和外省粽，和一些特別口味的粽子如鹼粽、冰粽、素粽等等。煮法上南部粽和外省粽是水煮粽，北部粽是用蒸熟的方式，北部粽是先將糯米炒過，再包入豬肉、香菇、蝦米、蛋黃…等配料再包入竹葉中，感覺起來有點像是吃油飯，口味和香味都較重。

南北、外省粽風味皆不同

南部粽則是用生的糯米包入花生、豬肉、香菇、蝦米、乾魷魚、鹹蛋黃…等，綁好之後再整串放進水中煮熟，因為糯米不經油炒的步驟，所以口味、香味較清淡不油膩，熱量也要比北部粽低。其實各地的粽子各有各的口感與風味，至於餡料那就變化很多了，有包梅花肉、瘦肉、蛋黃、花生、香菇，也有加栗子、蓮子、蝦米、金華火腿，後來還有加入海鮮的干貝、鮑魚，真的是越吃越好料，內餡越來越豐富，就看個人喜歡吃甚麼粽了。

為了讓沒親手包過粽子的年輕朋友能輕易上手，在家和家人一起包粽，我們特別選了地點適中、貨色齊全的成功市場來採買包粽子

碧蓮蛋行 | 地址：臺北市大安區四維路
192巷成功市場A-042號攤 | 電話：0932-
257-969 | 營業：07:00-18:00(週一休)

所需的所有材料，和大家一起來包粽過節，跟著做就能料理出美味、香噴噴的粽子了。

成功市場採買包粽食材

成功市場位於成功國宅後面，搭捷運文湖線到科技大樓站走過去，約5分鐘內的路程就可到達。我喜歡成功市場的原因是這裡貨色真的很齊全，魚肉生鮮、蔬果百貨都有，兩排長長的走道都是採買人潮，很能感受傳統市場熱鬧的氛圍。早年開餐廳時也來這裡逛過，有幾家賣雜貨和豬肉的老店生意非常好，市場入口的碧蓮蛋行就是人氣很旺的老店了。

老字號碧蓮蛋行

已經開了將近30年的碧蓮蛋行，這家老攤子之所以取名碧蓮「蛋行」就是以賣雞蛋出名，攤子上來自全臺各地的雞蛋，有土雞蛋、有蛋雞蛋、有皮蛋，也有包粽子需要用到的鹹蛋，架子上還掛著乾粽



碧蓮蛋行的鹹蛋是包粽子的好材料



有些家庭主婦會用紅蔥和糯米拌炒來包粽子

萬來香豬肉店 | 地址：臺北市大安區四維路192巷成功市場A-034號攤 |
電話：2708-1360 | 營業：07:00-12:00(週一休)



萬來香豬肉賣的是道地的黑豬肉，部位齊全又新鮮

葉，攤子上則有粽子需要的長糯米，還有沾粽子吃的醬料，剛好滿足包粽的需要。和藹可親的老闆娘和客人的互動就像家人一般，有時候客人買得多她還少算個幾塊錢，或者乾脆去零頭，很阿莎力。

萬來香有好吃的黑豬肉

稍微往市場中間走一下，有一家很顯眼、很乾淨的豬肉攤，就是成功市場裡出了名的「萬來香」豬肉店，這家老闆是成功市場的前會長，從很早以前我就喜歡來買這攤子的豬肉，原因是這裡賣的豬肉都是純正鄉下黑毛豬。一般肉豬的肉質吃起來會有一種特別的飼料味或腥味，但是黑毛豬不會有這種味道。通常開餐廳的老闆

南北貨批發零售 | 地址：臺北市大安區四維路192巷成功市場A-057號攤 | 電話：
2944-8745 | 營業：07:00-13:30(週一休)

都能很容易就辨別出來。萬來香的豬肉各種部位都有，餐廳老闆最喜歡這種生意夥伴，有一年過節來買香腸，沒預訂居然吃不到，後來我就學聰明了，提早兩個禮拜給他電話，這裡的香腸非常非常好吃，值得推薦。

由於這次要和讀者分享很特別的粽子，需要一顆大芋頭，這時我想起了萬來香旁邊賣菜的蔡小姐，這家菜攤也是市場老攤子，小小的菜攤甚麼都有，重點是蔬菜都很漂亮，價格也實在，芋頭就在這邊買了。

南北雜貨批發貨色齊全

通常傳統市場裡一定會有南北貨雜貨店，位於成功市場中間的A-057號攤，東西就非常多樣，老闆娘也是個細心的人，東西都擺放得很整齊、乾淨，每次一逛到她的店門口，就不自覺地想過來買。這裡有包粽子需要的香菇、蝦米和乾貨，東西也是很便宜。

包粽子用的乾粽葉可以在市場的南北雜貨店買



成功市場南北雜貨貨色齊全



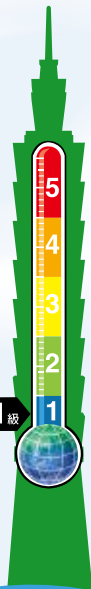
臺北節能季

此一夏 節能GO!

臺北節能季活動
2014 6/1
7/31

節能產品雙重抽，30萬大獎等你拿

1級



第1重抽 力拼萬元大獎

單次消費節能產品滿5000元(含)以上即可抽前五大獎

第2重抽 不限金額抽普獎

單次消費不限金額皆可參加抽獎活動

活動資格：

憑六、七月至臺北市特約門市購買(1)節能標章產品(2)能源效率一、二級標示(3)LED燈泡(具)之產品發票，即可參與活動。

登錄時間：

103年6月1日至103年8月7日止

上網登錄四步驟：

- Step1:**【登錄活動官網】臺北節能季
www.taipeienergy.com.tw
- Step2:**【點選活動專區】閱讀活動辦法
- Step3:**【進行發票登錄】填寫會員資料與發票號碼
- Step4:**【上網登錄成功】祝您中大獎



(本活動獎項以主辦單位規劃的贈品為準，中獎資格不得轉讓他人，所有贈品以實物為準，中獎者亦不得以任理由要求主辦單位更換贈品或折換現金。)

主辦單位：臺北市政府產業發展局 協辦單位：經濟部能源局 贊助單位：台灣中油股份有限公司 執行單位：Origin 純粹創意整合行銷有限公司

協力廠商：amart Carrefour 家樂福 本福網 大同3C 上網購物中心 全國電子 特力屋 倍適得電器 綠坤

合作品牌：BenQ CHIMEI EVERLIGHT 億光LED照明 HERAN 禾聯家電 LG Panasonic PHILIPS LED 臺北市工商業節能減碳資訊網

市場幸福味



阿美雜貨店老
闆娘親切好客



阿美雜貨店

成功市場裡面還有一家生意很好的老雜貨店叫阿美，端午節如果要包粽子可以來看看店裡高品質的糯米。這家店還有各種乾料、雜糧、米、蛋等雜貨，阿美老闆娘總是笑容可掬，一看到她就心情特別好。

端午節前上菜市場準備包粽食材，最基本的就是長糯米、粽葉，還有內餡需要的食材，像是豬肉、栗子、蝦米、香菇...等，買豬肉時，肉的部位也會關係到口感，若不懂就問老闆，至於乾貨比較沒甚麼問題，買的時候問一下老闆包粽子前怎麼處理就會有滿意的答案。準備好食材之後，我們就開始來包粽子。

包粽子缺甚麼來這裡買就對了

阿美雜貨店 | 地址：臺北市大安區四維路192巷成功市場A-118號攤 | 營業：07:00~13:00(週一休)

端午節北部粽料理 (20顆/材料費約300元)

◆材料

- 1、長糯米 2斤
- 2、豬肉 2斤半
(胛心肉加後腿肉)
- 3、乾香菇 20朵
- 4、芋頭 1斤
- 5、豬油 1大匙
- 6、橄欖油 3大匙
- 7、粽葉 1斤
- 8、葱 1大把
- 9、醬油膏 2大匙
- 10、醬油 3大匙



粽葉兩面都要刷洗乾淨

◆內餡作法

- 1、乾香菇20朵先行泡冷水3小時(待泡軟後撈起備用，香菇水留著準備紅燒香菇豬肉用)。
- 2、香菇泡好後切半備用。
- 3、豬肉(胛心肉加後腿肉)切成小塊，可包入粽子的大小。
- 4、製作滷豬肉：(1)將醬油膏2大匙、醬油1大匙、葱1大把不切斷，用擰的準備好。(2)用一小鍋將豬肉放入後，加入醬油膏、醬油、葱、香菇水，至淹滿豬肉之高度。(3)以中大火熬煮1小時，讓豬肉入味。(4)準備起鍋前15分鐘將香菇放入一起入味。
- 5、將芋頭切丁備用。
- 6、粽葉先泡水使其變軟，並用刷子刷淨兩面，如果有老梗需剪除。
- 7、長糯米先洗淨、水倒掉，泡水2至3小時，等糯米吸飽水分，將水倒掉、瀝乾備用。
- 8、將炒鍋預熱，加入豬油、橄欖油，如不吃豬油可用沙拉油取代。
- 9、放入瀝乾的糯米、芋頭一起以中火炒至半熟，撈起備用。

將粽葉約160度斜對折



米先放一半再放餡料



將糯米填滿



包粽子流程



01



02



03



04



05



06



07



08



09

◆包粽作法

- 1、先將粽葉約160度斜對折，再將對折之處折一小折，做為粽子的底部。
- 2、先放一半已炒好的糯米，再放入豬肉、香菇。
- 3、再將炒好的米補滿覆蓋其上。
- 4、將粽葉包起來之後，用繩子綁好。
- 5、蒸煮：放入蒸鍋中，蒸煮約50分鐘至1小時即完成。



畢業季 花漾繽紛 綻放青春

◎圖、文／台北花市企劃課

六月驪歌響起，象徵對未來充滿希望的畢業季來臨，在這季節不僅是莘莘學子們綻放青春的日子，各式繽紛的花卉也在此刻綻放最美的姿態，來祝福每一位學子們，迎向錦繡前程的未來。這季節的花卉多樣且具有豐富意涵及正面能量，在這充滿希望與夢想的畢業季，也唯有花卉最能襯托出這樣的心情，藉由花卉來傳達信念，讓收到花束的畢業生及師長，都能感受到最真摯的祝福。



具有迎接光輝榮耀之意的向日葵花束

台北花市特別介紹此季節最應景的花卉及代表含意，提供給送花者參考，希望讓每位畢業生都能收到這一份充滿能量的花卉，來迎接未來的每一個挑戰。

* 向日葵

代表「光輝榮耀」，象徵迎接光輝的未來，適合踏出校門的青年學子。

* 火鶴

充滿「熱情鬥志」，有著火焰般花型，如同點燃求學鬥志，祝福考生有高昂氣勢。



繽紛多彩富變化的洋桔梗花束

* 非洲菊

象徵「前途無量」，有著開朗活潑的花型，具有朝氣、蘊藏能量之意。

* 百合

象徵「圓滿如意」，開花時圓滿的花型，祝福畢業生在未來日子事事如意。

* 文心蘭

象徵「前程似錦」，有著鑲金般的黃色花朵，祝福畢業生未來璀璨光明。

* 洋桔梗

代表「感恩祝福」，懷著感恩心情，送束洋桔梗，感謝師長的諄諄教誨。

亮麗多彩的花卉不但提昇畢業活動的氣氛，用於畢業生送禮，更可以展現不同的品味與心意，加上2014年氣候穩定，各式應景花卉價格親民，品質也優良；畢業季是每位畢業生的人生旅途中最重要的階段性句點，心中對老師的感恩與同窗的情誼，似乎總有說不盡的千言萬語，若想表達內心最真誠的感恩與感念，一束簡單的花束或花禮，就是最好的畢業禮物！

台北花市

地址：臺北市內湖區新湖三路28號、36號
營業：04:00~12:00 · 網站：www.tflower.com.tw
電話：(02) 2790-9729分機503台北花市企劃課
公車：63、204、518、552、小2、藍7、藍26，新湖三路口(台北花市)站。
捷運：板南線(市政府站2號出口)轉乘552、小2、藍7、藍26，新湖三路口(台北花市)站。文湖線(港墘站2號出口)轉乘藍7、(港墘站1號出口)轉乘藍26，新湖三路口(台北花市)站。
火車：松山火車站(西出口)：八德路公車「松山火車站」轉乘63、204、518、藍7，新湖三路口(台北花市)站。



● 瑩芝坊 ●

A館1101攤位 · 電話：8791-8338



● 林重慶 ●

A館1103攤位 · 電話：2792-5621



● 如意花行 ●

A館1401攤位 · 電話：2790-0238



● 福林花卉 ●

A館1611攤位 · 電話：2790-0162