

TAIPEI

市集快訊

玩味商圈

2014/02 February

臺北市市場處出版 每月出刊

北投市場平民級百貨公司
吳申梅邀您來泡湯 買菜

臺北市市場處 Add: 臺北市中正區羅斯福路一段8號3樓 Tel: 02-2341-8241 分機2804 <http://www.tsmataipei.gov.tw> GPN: 2009701841 ISSN: 1995-7513 定價: 18元



臺北夜市

食材登錄

食材登錄平台 >

臺北市夜市專區

<http://foodtracertaipei.health.gov.tw/nightmarket/>



一掃二看三食安
吃的開心又心安

詳細資訊請上臺北市市場處查詢 <http://www.tcmataipei.gov.tw/>

市集快訊 玩味商圈

TAIPEI 103年1月29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—王夢龍

編輯委員—戴學遠、簡麗淑、高振翔、許瑞洪
吳佩姿、吳雅娟、賴佩祺、蔡意芳
潘俊良、吳明哲、許予佳

統籌企劃—陳貞儒、王祥芳、俞佳明

指導單位：臺北市府產業發展局
<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1月29日

期別—103年2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！

市集快訊玩味商圈2月號 市場商圈導覽圖



02 2014 February 行·事·曆

04 名人來帶路

北投市場平民級百貨公司
吳申梅邀您來泡湯、買菜

10 門陣酒夜市

士林市場美食街
藥燉排骨與蚵仔煎美食聚一堂

14 饕家專欄

西湖市場 呈顯截然不同的特色與內容

16 專題企劃

小而美的吳興商圈
美食名店林立的熱鬧社區
新春敬神 拜什麼水果有誠意？
柑橘、蘋果、鳳梨、棗子 諧音最受歡迎

24 美食的秘密

叻叻·荷造場 初春的好滋味
開運彩妝專家張鈺珠力薦魚排、腿排輕美食

28 菜市場採買趣

吉利柑橘×好彩頭白蘿蔔×高貴烏魚

34 市集尋味地圖

建國假日玉市

40 生活雜貨舖

華山市場的年輕新活力
精品、美食、服飾、伴手禮 新潮有創意

44 園藝新美學

214情人節 浪漫玫瑰訴情意

二月號出刊了 歡迎免費索取

《市集快訊玩味商圈》自創刊以來，深獲許多讀者喜愛，除了臺北市民，在各區公所及車站，還有許多民眾索取閱讀，成為他們搭車旅遊時，消磨時間、參考消費訊息的最佳良伴，因此經常有來自中南部讀者，來信希望長期訂閱。本刊物發行報導重點，在於臺北市的市場、夜市與商圈活動、特價、週年慶等情報報導，以及為讀者帶路知名或隱藏版店家，以活潑有趣又有用的內容，為讀者們服務，同時也為店家們帶來更多的客人。

多年以來，這份全臺灣唯一針對傳統市場及商圈，做定期性報導的刊物，已成為無數讀者們每個月必定報到索取的精神食糧，也是臺北市市場處特有的消費資訊，由於每個月印刷數量有限，讀者們務必把握出刊時間索取。

臺北市市場處轄下計有45處公有零售市場、8處公有商場、10處批發市場、40處攤販集中場、36處公有民營超級市場及3處地下街，而臺北市商業處輔導的商圈更多達數十處，每期《市集快訊玩味商圈》均依照季節、活動、新聞話題性、系統性輪流介紹…等方式，為讀者們走訪店家、攤商，希望編輯單位的努力，能帶給大家採買、逛市場商圈的最大樂趣。

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！

2014 February 行·事·曆

MON		TUE		WED		THU		FRI		SAT		SUN	
						01 1/2 ★初二 (回娘家) ★玉市春節不打烊		02 1/3 ★初三 ★玉市春節不打烊		<p>◆二月盛產水果</p> <ul style="list-style-type: none"> · 釋迦 · 草莓 · 棗子 · 柳丁 · 芭樂 · 蓮霧 · 鳳梨 · 香蕉 · 蘋果 · 楊桃 · 椪柑 · 桶柑 · 葡萄 · 檸檬 · 枇杷 · 茂谷柑 · 洋香瓜 · 葡萄柚 · 小番茄 · 木瓜 <p>◆二月盛產蔬菜</p> <ul style="list-style-type: none"> · 蘿蔔 · 青蔥 · 青蒜 · 菠菜 · 芥菜 · 豌豆 · 甜椒 · 玉米 · 芹菜 · 青江白菜 · 萵苣莖 · 球莖甘藍 · 高麗菜 · 包心白菜 · 芥藍菜 · 青花苔 · 茼蒿 · 花椰菜 <p>◆二月盛產漁產</p> <ul style="list-style-type: none"> · 鱸魚 · 烏魚 · 沙梭 · 土托 · 鯧魚 · 旗魚 · 黃魚 · 鯖魚 · 石斑 · 紅魷 · 赤鯨 · 紅沙 · 嘉臘 · 鰻魚 · 草蝦 · 香魚 · 油魚 · 劍蝦 · 秋刀魚 · 午仔魚 · 白帶魚 · 蠔豆仔 · 黑豬哥 · 大中卷 · 大目鱸 · 大頭鱸 · 虱目魚 · 剝皮魚 · 班節蝦 · 金線魚 · 吳郭魚 · 白蝦 · 蝦姑 			
03 1/4 ★初四 (接神) ★玉市春節不打烊		04 1/5 立春 ★初五 (開工) ★玉市春節不打烊		05 1/6 ★清水祖師佛誕		06 1/7		07 1/8		08 1/9 ★玄穹高上帝萬壽		09 1/10	
10 1/11		11 1/12		12 1/13		13 1/14 ★福德正神千秋		14 1/15 ★十五拜拜		15 1/16 ★元宵節		16 1/17 ★上元天官聖誕	
17 1/18		18 1/19		19 1/20 雨水		20 1/21		21 1/22		22 1/23		23 1/24	
24 1/25		25 1/26		26 1/27		27 1/28		28 1/29 ★和平紀念日		 2017世大運在臺北			

北投市場

DATA

地址：臺北市北投區新市街30號
(北投市場1樓147號攤)
電話：0910-711-002
營業：07:30-12:00(週一休)

葵花寶典營養俱樂部



一杯甜菜根營養粉沖泡飲品、外加一大碗用地瓜、豆子、花菜、燕麥、香蕉、奇異果...等組合而成的高纖蔬果，葵花寶典營養俱樂部林老闆說：「早上這樣吃，身體新陳代謝功能好，不容易囤積多餘脂肪，身體自然不會胖。」

來林老闆這裡吃早餐的顧客，以上班族、家庭主婦居多，而且，很多都是客人自己來吃，身體變健康，體型變苗條，再帶朋友來吃。林琬芳強調：「這不是減肥餐，而是健康養生餐，只要身體清乾淨，自然達到減重的效果。」



北投市場平民級百貨公司
吳申梅邀您來泡湯、買菜

北投市場的攤商超多，吃的穿的玩的都有，讓人目不暇給。市場裡除了一般的蔬菜魚肉，還有最流行的日本零食和最本土的滷肉飯、流行服飾和阿媽牌棉衣，甚至於養生餐、卡拉OK，形形色色的攤商，讓市場像極了平民級百貨公司。這陣子很紅的歌手吳申梅，曾經入圍金曲獎最佳台語女歌手，又到對岸參加「中國最強音」比賽，什麼歌都能唱。她說，北投市場豐富有趣，現在就讓這位多元化發展的歌手，帶我們逛攤商多元化的北投市場。

◎文／林淑容 ◎圖／吳博晏

北投市場

秀英拼布教學

DATA

地址：臺北市北投區新市街30號
 (北投市場1樓177號攤)
 電話：2896-5296
 營業：09:30-18:00(週一休)



吳老闆是一位資深的拼布老師，店裡的布包、化妝包、大包包、小包包，都是吳老闆和學生的作品，從設計、選布、到縫製，都是師生一起合力完成，每個作品都很有特色。

吳老闆投入拼布的領域已經十多年，每天都在縫縫補補，由於累積足夠的經驗和資歷，作品非常受到女性朋友肯定，經常受邀到社區大學、媽媽教室擔任講師，也有個別教學。她說，拼布兼具實用、休閒的功能，三五好友一起學

習，做自己喜歡的小東西，作品可以自己用或送人，過程還可以和同好聯誼，是一項很好的嗜好。



北投市場

小甜甜&安東尼

DATA

地址：臺北市北投區新市街30號
 (北投市場1樓173號攤)
 電話：2891-2571
 營業：08:00-14:00(週一休)



銅雕蝴蝶栩栩如生

這不是卡通公仔專賣店，而是兄妹檔合開的精品店，小甜甜賣舶來品，安東尼擺一些茶具、藝術品，一新一古，搭配得很吸睛。20公分的高跟鞋、亮光閃閃的短洋裝、創意十足的項圈，小甜甜擺了許多適合辣妹的服飾，令人不禁好奇地問：「誰在買？」小甜甜說：「別懷疑，北投有不少辣媽，都會來掃貨。」她私下透露，店裡的東西都是從國外帶回來，有可能在東區會看到相似的款式，但是東區的訂價高很多。

安東尼的茶壺很有創意，造型特殊，別具風格，是其他地方看不到的，連不喝茶的人也會買回去收藏。



北投市場

軒妮精品飾品

DATA
 地址：臺北市北投區新市街30號
 (北投市場1樓187號攤)
 電話：2898-0509
 營業：10:00~16:00(週一休)



軒妮的林老闆，本身長得漂亮，也很愛漂亮，店裡的衣服更是漂亮。她賣的衣服以品牌服飾和羽絨衣為主，前者有吳錫發、顏語等本土設計師的手染服飾；後者有適合各個年齡層的五顏六色、長短不一的羽絨衣。

以客層來說，30至60歲的上班族、家庭主婦都很捧場。不管哪個年齡層、哪一類型的客人，林老闆都能幫忙搭配出適合的服飾。加上她天生熱情、愛交朋友，所以，客人即使沒有要買衣服，也很喜歡找她說說話。林老闆說，市場裡人情味重，廣結善緣，就能在市場賺到錢。

北投市場

全家樂進口食品

DATA
 地址：臺北市北投區新市街30號
 (北投市場1樓309號攤)
 電話：2891-1598
 營業：08:30~17:00(週一休)



北海道果子一包賣200元，三兄弟薯條一盒賣400元，日本甜筒棒一盒賣150元，謝老闆是日本通，賣的日本點心價位比別的地方便宜，謝老闆說：「我的利潤壓得很低，採取薄利多銷原則賣東西，回頭客就會很多。」

謝老闆說，喜歡日式點心的客人，固定時間就會到店裡選自己喜歡的零嘴會日常用品，像是信州味噌、甜筒棒、甜甜圈巧克力…等，



銷路都很好。

由於東南亞的外籍人口愈來愈多，謝太太也兼賣東南亞的零嘴和生活雜物。



士林市場美食街

◎圖、文／壽士壯

藥燉排骨與蚵仔煎美食聚一堂

士林夜市一直是臺灣夜市文化的重要指標之一，龐大的規模與多元的攤商，無論老少都愛逛，近年規劃的士林市場美食街完工後更是馬上成為基河路上的新地標。士林市場地下街規劃完善，舒適的環境加上宜人的空調，幾乎聞不太到油煙味，這裡名攤、老攤林立，各種臺灣夜市經典小吃齊聚一堂，蚵仔煎、生炒花枝、士林大香腸、大腸包小腸、大餅包小餅、藥燉排骨…等，實在無法一語道盡，只要想得到的，不怕你來吃，只怕你吃不下！上期和大家分享小莊官財板、341牛排店和艾思哈特果茶小站，本期將接著分享蚵仔煎、藥燉排骨、香腸和大餅包小餅。

士林好記

地址：臺北市士林區基河路101號B1
士林市場美食街73、74、75號攤
電話：0955-697-151
營業：15:00-01:00(除夕休)

經營了35年的士林好記以藥燉土虱起家，是在士林夜市吹起藥燉風氣的老攤，搬遷至美食街後不便現宰，因為老老闆堅持不用冷凍土虱，轉為以藥燉排骨與雞腿為主，仍然天天賣到缺貨。好記的十全雞腿湯頭吃起來沒有太重的中藥味、口感溫潤順口，第二代小老闆說，這是父親的獨家秘方，至今仍未傳授。小老闆本身也是餐飲科系出身，不斷在做中學習，除了傳統的藥燉排骨與麵食之外，在菜單中加入各種炸物，作為其他主食的配菜，酥炸柳葉魚、天婦羅、炸蝦捲、酥炸螃蟹…等，外觀金黃酥脆的炸物光是擺在攤前，就讓人口水直流、食指大動，來罐啤酒更是完美搭配、暢快無比。



晚上六點多，橫跨三個攤位的好記逐漸被湧入的人群坐滿，準備一嚐士林最早的藥燉排骨或是享用在美食街獨占鰲頭的名炸物，早點來士林好記報到就對了！

士林昇記香腸

地址：臺北市士林區基河路101號B1
士林市場美食街22號攤
電話：2882-0022
營業：平日16:00-24:00、週末12:00-00:30
(不定期休)



士林昇記香腸創立於1967年，當時大家都在賣香腸，第一代老闆認為如果將香腸灌大一點，或許更有口感、更加美味，便成了士林第一家大香腸，結果大受歡迎，後來許多攤商也紛紛跟進，名氣隨著香腸越灌越大，士林大香腸便成為士林夜市無人不知的人氣美食，而昇記更曾受藝人阿龐、電視台介紹呢。

相對於一般香腸，大香腸能鎖住更多肉汁，但火候的控制也更加重要，昇記先以



中大火將香腸烤熟，在客人點餐後繼續加熱，肉質新鮮、堅持當日現灌的香腸，十比三的肥瘦黃金比例，正是好吃爽口的秘訣所在、搭配蒜片更美味；士林夜市另一項知名小吃大腸包小腸在這裡也買得到，大米腸包著小香腸、黃瓜絲、菜脯等配料再淋上紅醬，豐富夠味又飽足；還有肉汁飽滿有Q度、沾上特製甜醬味道又甜又香的碳烤雞皮與七里香，是市場中許多老顧客懷念的好味道。



大頭龍蚵仔煎

地址：臺北市士林區基河路101號B1
士林市場美食街29號攤
電話：0935-561-736
營業：平日 16:00-24:00、週六 15:00-01:00、
週日 15:00-24:00 (不定期休)

從基河路的入口進入美食街，第一攤映入眼簾的就是士林夜市的龍頭「大頭龍」，招牌包含了著名的小吃蚵仔煎和生炒花枝、新馬旅客的首選蚵仔麵線以及日本人最愛的擔仔麵。大頭龍的蚵仔煎雞蛋與麵糊煎得金黃微焦，口感均勻酥脆，而醬汁則是用味噌、豆腐乳和甜麵醬等十幾種配方調配而成，呈現食材天然的褐色，味道也不會過於甜膩，搭配新鮮的蚵仔與蔬菜清甜順口、層次豐富；生炒花枝則以雞骨、大骨特調湯頭加入胡椒等調味料勾芡，又厚又脆又大塊的花枝與筍片吃起來嚼勁十足、十分過癮；至於網友力推的雞肉飯，選用厚切黃土雞肉淋上醬油、雞油與糖調味的醬汁，再佐以手法費工的酥炸紅蔥頭，更是堪稱人間美味。

大頭龍的老闆為了與外地遊客交談勤練外文，美日語嘛通；而且因為形象良好、料理又好吃，還曾被劇組相中，參與拍攝偶像劇而爆紅，尤其晚上6點到9點可是座無虛席，想要輕鬆愜意的品嚐美食，還是考慮避開用餐時段吧！



家銘號士林名產 大餅包小餅

地址：臺北市士林區基河路101號B1
士林市場美食街9號攤
電話：2882-4823
營業：週一至週四 15:00-22:40、週五、週六
12:00-22:40 (全年無休)



大餅包小餅堪稱士林夜市最經典的小吃之一，而其中經驗最老到的，是擁有三四十一年經驗的家銘號莫屬了。多年來以純手工親手擀麵，麵皮在鍋上煎一會兒，並以熱水燙麵，不到三兩下，一張軟Q的鍋餅也就是大餅便完成了；接著再包入拍鬆並灑上花生或芝麻的酥炸餡餅，就是大家熟悉的大餅包小餅。一口咬下，軟Q的大餅與酥脆的小餅在口中輪番上演，伴隨著芝麻花生濃郁的香氣，多層次、有嚼勁又不會過於甜膩，是飯後的最佳小點心，略乾的口感若搭配一杯清淡的熱茶飲，人間享受肯定也不過如此！

家銘號大餅包小餅的口味從最早的芝麻、花生，發展出芋頭、棗泥，還有咖哩、麻辣與黑胡椒等偏鹹的口味；老闆還表示，有些大餅冷了會硬掉，維持軟Q的秘訣全靠經驗，他也說，以前來吃的大多是本地人，而現在則以觀光客為主，縱使如此，大餅包小餅仍然是士林人難以忘懷的老滋味。



西湖市場

呈顯截然不同的特色與內容

◎文 | 向學文

到內湖科技園區的電視公司做節目錄影，從捷運西湖站一號出口下樓，目光總是會被右手邊「西湖市場」的金字招牌所吸引，儘管心生嚮往，卻還是得腳步不停的準時到達工作現場。於是，挑了一個星期天，約著好友一起專程來拜訪這個很新穎、不太常見的，與捷運站共構的菜市場。我們沒有直接從捷運出口迅速轉進菜市場二樓，反而特別選擇從西湖市場的一樓大門進入，想要完整感受西湖市場的獨特氛圍。完全出乎我們意料之外，眼目所及，竟是安靜！這和自己熟悉的傳統菜市場，在假日尤其熱鬧的景象，真是大相逕庭！我們立刻意會到了，這是一個享地利之便，以鄰近內湖科技園區上班族潮為主要客源，提供生活必需食用物品採買及中午用餐的市場。因此，週日的安靜是可理解的。

我們還是睜大眼睛、興緻勃勃的到處探，搜尋的目光幾乎是瞬間就被「丸子達人」收服！眼前一盤剛起鍋、熱氣騰騰，極為討喜的粉紅色丸子是…韓國泡菜丸！老闆娘豪氣的叉起一整顆丸子請我們嚐鮮，門牙切咬丸子的霎那間，頓時心中大喜，今年吃火鍋的好料有著落了！十數種不含防腐劑、硼砂、漂白劑的丸子，全部都是當天現場手工製作的新鮮丸子：貢丸、花枝丸、芹菜荸薺丸、大甲芋頭丸、香菜丸…好多新口味都想嘗試，看我們正在難以取捨之際，和善客氣的老闆娘建議我們每種口味都帶幾顆，因為是論斤秤重，綜合丸子正符合我們的選項。手提著沉甸甸的一袋丸子，心裡倒有一種如釋重負之感，原來火鍋的最佳配角—丸子，也可以這麼健康、無添加！

真像挖到了寶，得意的四處走逛著…！觀察到在切洗乾淨、真空包裝，便於上班族小量快捷的採購習慣，所陳列販售的蔬果魚肉之間，難得的看到美髮店，還欣賞到「花研所」的創意盆花、嗅聞到陣陣花香！想來這些都是為了因應忙碌都會人士所配置的完善服務，採購食材之餘可趁便添購花卉盆景，或快速修剪梳整頭髮，真是規劃周全。



向學文

有「有機美人」之稱，也是國內知名有機書籍作家，著有《有機美人—32個天然食材保養妙方》等書，現為IC之音《莎拉心廚房》主持人、LifeSuccess certified life coach 認證生活教練、A.C.A. Security Systems, Inc. 保全系統企業總裁。

菜市場的功能大致相同，除了可以讓民眾得以便利採買日常民生用品之所需，還提供了攤商銷售的通路和機會。然而，每一個菜市場都因其所在地、和當地附近的居民的交互影響下，呈現出截然不同的特色與內容。

西湖市場，位於捷運西湖站綜合大樓、鄰近內湖科技園區，這樣的地理環境造就了一個非常現代化兼國際化的菜市場。西湖市場的國際化，非常清楚明顯的展現在二樓美食區。我們是心懷期待的來到「吃吃喝喝 MAISON GOURMANDE 法式傳統手工小點」的門口，只見工作人員正手腳勤快的將各式甜品、點心、飲料一一鋪排上架，準備開始營業。我們沒有一絲不耐的站在原地，愉悅的等！因為，儘管距離開門的時間還早，排隊的人潮已經開始囉！小小的店面設計簡潔，一几一椅都感受到店主人夫妻共同經營的溫馨，也好欣賞他們將招牌巧妙的坎在店門口的地面，很有迎賓的感覺，十足用心！當天的可麗露、馬卡龍、鹹派搭配咖啡牛奶和年節應景的法式熱香料紅酒，都是迷人的法國風味！

西湖市場2樓果然是有國際美食匯集的氣勢，我們真得來個美食之旅！從家常熱炒、北方麵食、紅油抄手、牛肉麵、養生蔬食，到臨近亞洲國家的燒臘煲仔飯、海南雞飯、咖哩、河粉、拉麵、生魚片、泡菜火鍋、石鍋拌飯，再來義大利麵、披薩，伺候好了肚腹，再帶上一杯鮮榨果汁或豆漿，真的是心滿意足啊！

這次的經驗，讓我決心再訪西湖市場。當然，最好的時間是在週二到週六，而且想吃午餐得趁早，中午十一點以前最好。

西湖市場 地址：臺北市內湖區內湖路一段285號

小而美的吳興商圈

美食名店林立的熱鬧社區

◎圖、文／吳博晏

自從去年捷運信義線通車後，不僅疏解了上下班人潮，也帶來了一波波的遊客，行家除了逛101大樓和信義商圈之外，尋古味、找好吃的更不忘逛到吳興商圈，體驗老眷村味的四四南村，還有一嚐這裡的牛肉麵、蛋包飯和臺式小吃。吳興商圈的範圍雖不大，以臺北醫學大學附近的吳興街165到269號附近，還有莊敬路325巷，美味店家卻是臥虎藏龍，來這兒還可到四獸山走走，感受繁華都市裡的寧靜悠閒。

吳興商圈 美味雲集

吳興商圈的發展歷史，可推溯至日據時期，當年吳興街為三張里唯一的聯外道路，後來四獸山因生產煤礦，當年的煤礦就由輕便車先運至吳興街，再進入臺北城。幾十年來吳興商圈大眾交通工具僅能靠公車到達，聯外道路也不多，可算是個小封閉型的社區，但捷運信義線通車後，帶來了明顯的人潮。這處小商圈白天有傳統市集，晚上則有美食小吃，店家大多以商店模式經營，由於臺北醫學大學和醫院都在這兒，造就了美食餐館與醫療用品店行業的興盛，另外日用

品、雜貨、水果大賣場…等應有盡有，吳興商圈的街道都不寬，且彎曲交叉，要找特色美食得仔細看門牌和路標。

四四南村

位於莊敬路與信義路口的四四南村，興建於民國37年，是政府來臺後所建的第一座眷村，也是第一座被保留下的眷村。四四南村的房舍與一般早期的眷村相同，主要以木材、竹籬、石灰及瓦片所建築而成，為一連棟式平房，採「魚骨狀」架構排列。

由於當年四四南村的居民多為兵工廠廠工，不具有軍職和軍階，也不適用國防部的眷改資格，且南村住戶眾多龐雜，拆遷改建補償遲遲無法達成協議，加上文化界人士要求保留部分具代表性建築，用做眷村文化留影，因此四四南村拆遷始終懸而未決，最後隨著信義計畫區的開發，該村住戶在民國88年全部遷出，留下的建物則面臨拆除的命運。為此，社區居民及文化界人士發起眷村文化保存運動，並成立四四南村文史工作室。後經文化局古蹟審查委員會勘查，將四四南村正式列為「歷史建築物」，並指定其中對稱的4棟建築物予以保存並加以規劃。終於在92年以信義公民會館暨眷村文化公



園新風貌展現。

現在四四南村不僅吸引一波波觀光人潮，也成為許多藝文活動舉辦的場所，假日這裡還有許多親子來此遊憩，一同感受繁忙都市裡的一絲悠閒。

穆記小吃牛肉麵館

位於吳興商圈牌樓前、北醫大樓旁的這間小麵館，雖然店面小小的，每天卻擠滿了等待位置的饕客。招牌上自封五顆星的美食，一嚐完北方味的粗麵條、紮實的牛肉，還有彈Q的牛筋，就不難發覺一到用餐時間長人龍出現，是有其原因的。店裡的牛肉麵湯頭有紅燒、清燉兩種，一般行家都會搭配店裡的京醬肉絲和斤餅，又Q又有嚼勁的斤餅越吃越香，和斤餅巧妙搭成最特殊的美味。

老闆為了服務喜歡吃辣的客人，還有自製的辣油、老虎醬和小魚干，辣度果然不簡



單。還有小菜很有北方味。小店內有一道很特別的滷味，就是涼拌麻辣滿漢牛雜，老闆滷得入味的好菜，來此千萬別錯過。

圓環頂蚵仔煎

這家已近百年的老店，已經傳至第三代，陳老闆的阿嬤最早在臺北建成圓環開小吃攤，原本是賣八寶冰和清粥小菜，蚵仔煎只是附帶服務，沒想到後來蚵仔煎的美味深得饕客的喜愛，在口耳相傳下成了「圓環頂」的招牌。後來建成圓環拆除，陳老闆一家人先在東區找店面，後來又找到吳興商圈



落腳，再度以招牌蚵仔煎成為商圈美食朝聖地。

幾樣簡單的臺式小吃，蚵仔煎、蝦仁煎、切仔麵、意麵、肉羹湯、魚酥羹、溫州大餛飩，還有滷肉飯及各式小菜，不但是當地居民愛吃，連遊客都慕名而來。陳老闆的蚵仔煎好吃的原因，除了使用真正的地瓜粉調配黃金比例，蚵仔更是每天從布袋新鮮直送，再加上三代不傳之秘的醬汁，甜鹹美妙的滋味一嚐就知道。

DAILY蛋包飯

這家位於臺北醫學大學旁的日式咖哩蛋



包飯，寬敞的用餐環境、十分親民的平價風格，果然成為醫學院學生們力薦的美食名店。林老闆原本是這家店的員工，後來把店頂下來經營，美味的咖哩醬、滑順的蛋包，搭配著香噴噴的白飯，佐各式主菜一起入口，幸福的滋味全跑出來。

穆記小吃牛肉麵館

地址：臺北市信義區吳興街239號

電話：2723-9372

營業：11:00-15:00、17:00-21:00
(週四休)

圓環頂蚵仔煎

地址：臺北市信義區吳興街269巷5號

電話：2720-9505

營業：10:00-21:00

DAILY蛋包飯

地址：臺北市信義區吳興街284巷18弄1號

電話：2736-6088

營業：11:30-14:00、17:30-20:30
(週一休，假日中午至14:30)



學生們最愛點雞排、里肌、花枝鱈魚口味，但是這家小店的真正招牌，是火烤的Q嫩雞腿排，沾著咖哩醬吃，滑嫩、微甜又微辣的口感，深得老饕們的心。



新春敬神 拜什麼水果有誠意？

柑橘、蘋果、鳳梨、棗子、柿子 諧音最受歡迎



臺灣是個多元信仰的國家，民眾為了祈求眾神的庇底，配合時令與眾神誕辰的時間，總會準備豐富的供品來祭拜，其中2、3月份是告別農曆舊的一年、準備迎接新年的開始，春暖花開、萬物甦醒，也是最多知名道教神祇壽誕的季節，包括福德正神、觀世音菩薩、玄天上帝、註生娘娘以及天上聖母等，因此如何選對水果討個好吉利，為一整年帶來好運氣，就很重要喔。

◎文／曹亭郁

臺灣許多傳統市場內，攤商們為求生意平順興隆，都會準備一個小型的神龕來敬神，其中祈福、求財、保平安，與民眾最親近的福德正神，也就是俗稱的「土地公」，通常是市場內最常看到的神祇；而信奉「上帝公」（玄天上帝）雖然在臺灣算是相當普遍的民間信仰，供奉其為主神的大小廟宇也有近兩百座之多，但是像北投市場內奉祀「上帝公廟」，在一般傳統市場內可說是絕無僅有。



土地公保佑市場攤商生意興隆

土地公是中國民間信仰最普遍的神祇，屬於民間信仰中的地方保護神，是具有福德的善神，在中國傳統文化中，祭祀土地神即祭祀大地，現代多屬於祈福、求財、保平安、保農業收成之意。土地神也是道教諸神中地位較低，也是與人民較親近的神祇。

臺北市北投區的北投市場和其他市場比較起來更特別，除了外面有一間福德宮，裡面二樓還奉祀玄天上帝，以保佑攤商生意。關於玄天上帝的由來眾說紛紜，一者說其是象徵北極星與四象中的玄武，為統領北方之道教大神，北方在五行之中屬水，能統領所有水族與水上事物（故兼海神），因北方在五色中屬於黑色，又稱黑帝。二則為明朝鎮

邦護國之神、降妖伏魔之神、戰神，明朝官方興建了許多玄天上帝廟並祭祀之。

玄天上帝與肉攤的因緣

玄天上帝和市場之間的關係，是祂為人稱道的傳奇故事，玄天上帝原為一名屠夫，有一天，突然頓悟，決心修道，擬將屠刀拋入河中，但又恐誤傷水中的生物，乃舉刀切腹以淨體，又將腸肚拋棄河中以贖罪，那知此時空中忽降萬道光護體，渡化他成仙，這就是俗稱「放下屠刀，立地成佛」的典故。由於玄天上帝是由屠夫轉化而來，多數屠宰業者認為祂是此執業的保護神，就會以祭拜祂的方式來祈福。

敬神用水果有誠意

俗話說「心誠則靈」，祭拜眾神時最重要的就是一顆誠心，神明並不會因為你祭拜的東西而有所有計較，但有些訣竅及傳說的禁忌還是要稍留意，每一種水果均有自己的意義和代表性，有的是取其諧音、有的取其外型，還有的是取其功效，除了要注意水果帶來的意義外，水果本身的產季也很重要，選擇適當節令高品質的水果來祭拜，不但可以事半功倍，也可以讓神明感受到你滿滿的誠意。

各種水果的諧音與意義

每一個水果都有自己的意義，舉例來說柑橘的橘，和「吉」雷同，有事事吉利之意，而甘蔗有節，因此拜甘蔗除了有節節高升之意，還有請神吃甜，多說好話的功能。



佛手柑為多福，而柿子為事事如意。一般人比較少拜香蕉，可能是覺得香蕉是平價水果，好像感覺不到誠意，但其實香蕉的「蕉」用閩南語發音為國語的「招」，為招來連連喜事，下回不妨試試。

公司行號開市、初一、十五或初二、十六，拜鳳梨已是一種傳統了，鳳梨閩南語為「旺來」，當然為好運旺來。不過鳳梨現在除了食用之外，還有一種美觀的鳳梨花，其

實拜完之後還是可以切來吃，只是口感比較酸，多半會用來炒菜或燉湯。冬天有一些進口的梨子，梨子為厄運遠離，至於蘋果為平安福氣，桃子為逃離厄運。如果是年輕朋友想求子，不妨可以在註生娘娘壽誕時，拜棗子以求早生貴子，或者拜瓜藤類水果，讓家族瓜瓞綿延。

老一輩人用水果拜神是有一些禁忌，例如蕃石榴及蕃茄類等水果，因為這兩種水果都有種籽，吃完後會排洩出來，老人家覺得只要種籽會排洩出來的水果都不建議，擔心會把好運也排掉，不過現代人已無這種禁忌，加上臺灣的芭樂、蕃茄改良得越來越大顆，而且甜度十足，完全能表現誠意喔。

臺灣2、3月當令水果多

臺灣被譽為「水果王國」，一年四季皆有不同盛產的水果，2、3月份以鳳梨、木瓜、番茄、茂谷柑以及蓮霧為大宗，其中鳳梨及茂谷柑祭拜有很好的吉祥諧音，鳳梨好運旺旺來的含意，茂谷柑為柑橘類，有事事吉利之意，可以祈求一整年的好運順利。



水果吉祥諧音與含意

品名	含意
香蕉	蕉為閩南語之「招」同音，敬五路財神等神祇有招財之意，如敬亡魂較少人拜香蕉。
鳳梨	為閩南語「旺來」之意，為敬神、迎神、拜土地公、財神最普遍之水果。
蘋果	蘋為平之諧音，拜蘋果有祈求平安順利之意。
棗子	為早生貴子諧音。
柑橘	橘為「吉」之諧音，有吉祥如意之意。
甘蔗	節節高升的含意。
桃子、梨	「逃離」惡運的意思。
瓜藤類水果	家族子孫綿延
柿子	事事如意、事事順心、大發利市之意



開運彩妝專家張鈺珠力薦魚排、腿排輕美食
 初春的好滋味



◎料理示範／李櫻瑛 ◎文／林淑蓉 ◎圖／吳博晏
 ◎材料採購／南門市場 | 臺北市中正區羅斯福路一段8號



關於吃，最基本的要求就是色香味俱全，尤其是好看的食物，還沒入口，就能讓人賞心悅目。開運彩妝專家張鈺珠天生就有一對「色眼」，對視覺美感超敏銳，她特別推薦荷造場的「杏仁炸魚排」、「百里香煎雞腿」，除了食材簡單、烹調美味之外，擺盤更是講究，讓家庭主婦，在初春時節，輕鬆做出上得桌面的宴客餐點。

杏仁炸魚排 

「杏仁炸魚排」的材料只有：鯛魚片2片約180克、杏仁片30克，以及鬆餅粉50克、麵粉和凱撒醬適量。

作法更簡單，先將鯛魚片切成5小片備用；鬆餅粉加水調成黏稠狀備用。鍋中的炸油先加溫，把魚片雙面沾麵粉；單面沾鬆餅粉，再沾杏仁片，就直接放進油鍋炸3分鐘左右，撈起擺進盤子，擠一些凱撒醬即可。擺盤時，加一些薑黃調味的米飯，以及數樣有顏色的時蔬，不只營養豐富，更增添不少視覺效果。中國年節必定有魚，這道菜的配色又很有年節的感覺，張鈺珠夾起一塊魚放入嘴裡，滿足地說：「本來以為炸物會有點油膩，想不到吃起來有酥脆感，卻不覺得燥熱，感覺很舒服，讓人一吃還想再吃。」

7兩、洋蔥1/4顆、蒜頭4粒；以及橄欖油、胡椒粉、百里香、鹽、鮮奶油、義大利香料各若干。

作法是先將雞腿用洋蔥、百里香、橄欖油、胡椒和鹽一起醃至少半小時；也可以一次醃數份，放在冰箱，可以2、3天之內食用。其次，將洋蔥、蒜頭切末，連同數樣義大利香料、鮮奶油，一起拌勻，作為沾醬備用。烹調過程是，把醃好的雞腿放在平底鍋，一面各煎30秒；再放進烤箱，用230度的溫度烤11分鐘，即可取出，移入盤中，把沾醬放在雞腿旁邊。擺盤時，加一些薑黃香米飯，以及放些五顏六色的蔬菜，即可端上桌。

雞腿飯在平常只是超普通的餐點，經過擺盤妝點之後，就成為可以宴客的料理。張鈺珠覺得：「雞腿沒有醃得太鹹，但很入味，香氣四溢又爽口，吃起來讓人心情很愉悅。」

百里香煎雞腿 

「百里香煎雞腿」的材料包括去骨雞腿

小檔案

.....
 呦呦·荷造場原址是樟腦丸工廠，隸屬於臺灣博物館，目前交由楊英風藝術教育基金會營運。楊英風美術館副館長王維妮說，空間設計以充分活化古蹟為宗旨，餐點以採用本土食材為原則，日後將陸續推出以紅麴、酵素、豬腳...等做為食材的餐點。



百里香煎雞腿



◆材料

- 1、去骨雞腿 7兩
- 2、蒜頭 4顆
- 3、洋蔥、橄欖油、胡椒、百里香、鹽、義大利香料、鮮奶油各若干

◆作法

- 1、將雞腿用洋蔥、橄欖油、胡椒、百里香、鹽，醃製至少半小時
- 2、醃好的雞腿，移到煎盤上，一面煎30秒
- 3、把煎過的雞腿，放進烤箱，烤11分鐘，即可取出，移到盤中，加點薑黃香米飯，並用新鮮時蔬點綴



杏仁炸魚排

◆材料

- 1、鯛魚片2片，約180公克
- 2、杏仁片30公克
- 3、鬆餅粉50公克
- 4、麵粉、凱撒醬適量

◆作法

- 1、鯛魚切成約5小片
- 2、鬆餅粉加水，和成黏稠狀
- 3、鯛魚片雙面沾麵粉，將其中一面沾鬆餅粉，再沾杏仁片
- 4、下鍋炸約3分鐘，外面呈現金黃色，即可起鍋
- 5、將炸好的魚片放在盤子的一邊，另一邊放薑黃香米飯，並用時蔬點綴，即可端上桌



◎圖／趙韋博 ◎文／游舒聿

“ 吉利柑橘 × 好彩頭白蘿蔔 × 高貴烏魚 ”

柑橘

多汁多纖又香甜的橘子不僅是許多人的最愛，同時也帶有吉利的意義，入冬後便是美好的賞味期，一直到農曆年節都能嚐到各種不同柑橘類的美味，椪柑無疑是最受歡迎的種類之一，體積較小果肉卻非常軟嫩且甜度極高，輕輕一咬就噴汁的口感讓人毫無招架之力。另外，紅柑也被譽為是橘子界的貴族之一，那橙紅色的外表下美味絕不讓人失望，果肉滑嫩細緻猶如美人Q彈的肌膚，因此又有「美人柑」的美稱，兩種美味的柑橘都是農曆年節必買的水果！

- ◆產季：10月～2月
- ◆產地：椪柑產地為臺南、嘉義地區



Tips

挑選密技：表皮光滑有光澤，底部呈金黃色的放射狀最佳，果實沈重且有彈性代表多汁。

必買名攤

環南市場第879號攤：蘇老闆親自挑選的橘子大顆又橙黃，拿起來都很有份量，隨便剝一顆來吃都是人間美味！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號(環南市場乙棟第879號攤)
電話：2303-7164
營業：02:00-10:00(週一休)



必買名攤

環南市場第601號攤：林老闆每天都要賣出好幾籃的橘子，農曆年節前大家都想搶最優的橘子討個吉利，要找林老闆買手腳就快一點啲！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號(環南市場丁棟第601號攤)
電話：0933-248-613
營業：06:00-12:00(週一休)



必買名攤

環南市場第1160號攤：謝老闆挑水果挑了四十多年，對於每一顆柑橘的甜度與美味一看就知道，好不好吃問他最準，想買美味的柑橘當然找他！

地址：臺北市萬華區環河南路二段245號(環南市場丙棟第1160號攤)
電話：2332-9787
營業：05:00-12:00(週一休)





白蘿蔔

不僅臺灣飲食中常見白蘿蔔，日本、韓國的料理中也都會有它的蹤影，熱量超低卻富含各種營養素是白蘿蔔受人喜愛的原因之一，甚至還有人說：「冬吃蘿蔔夏吃薑，不用醫生開藥方」呢！白蘿蔔可以吃起來爽脆可口，也能軟爛綿密、可以和排骨一起燉湯、也能拿來涼拌做沙拉，白蘿蔔不管在料理中如何百變，那股蘿蔔的清香更都能畫龍點睛，若是怕白蘿蔔會有苦味就得選對季節吃，這個月份的白蘿蔔可是清甜不苦澀的極品！

◆產季：12月～4月 ◆產地：雲林、嘉義、彰化

Tips

挑選祕技：盡量選擇沒有長鬚、沒有芽的白蘿蔔，葉柄新鮮翠綠佳，帶點土或是些微自然的裂痕是沒有關係的，若土還帶點溼氣則代表剛出土，非常新鮮！

必買名攤

環南市場第57號攤：白蘿蔔在施老闆娘的攤位上可算是炙手可熱的商品，在環南市場服務36年的她對各種蔬菜都是如數家珍。

地址：臺北市萬華區
環河南路二段
245號(環南市場甲棟第57號攤)
電話：2309-5457
營業：02:30-11:30
(週一休)



必買名攤

瀚峰生鮮蔬果：簡老闆對蔬果的標準很高，不僅有產地直銷的蔬菜，中央果菜市場和臺北農場的優質蔬果他也不辭辛勞通通挑來賣，三十幾年的好口碑就是這樣累積出來的！

地址：臺北市萬華區
環河南路二段
245號(環南市場乙棟第192號攤)
電話：2305-6039
營業：02:00-12:00
(週一休)



必買名攤

環南市場第431號攤：劉老闆娘38年來在環南市場為消費者的蔬果把關，若是說到長什麼樣子的白蘿蔔最好吃她可是最有經驗的！

地址：臺北市萬華區
環河南路二段
245號(環南市場丙棟第431號攤)
電話：0937-639-145
營業：02:00-12:00
(週一休)



必買名攤

環南市場第621號攤：朱老闆賣菜的歷史可追溯到環南市場剛成立時，許多老客人一路買到現在非朱老闆親手挑選的菜不買，冬天想吃最甜的白蘿蔔就快來找朱老闆吧！

地址：臺北市萬華區環
河南路二段245
號(環南市場丁
棟第621號攤)
電話：2305-5837
營業：02:00-12:00
(週一休)



烏魚

身形修長的銀白色烏魚是每年冬季老饕們最期待的佳餚之一，烏魚在寒冷的冬天會從中國大陸沿岸南下至較溫暖的海域產卵，此時便是享用烏魚的最佳時期，魚肉鮮甜肥美簡單的烹調也可以很美味，煎烤、紅燒、糖醋、炒米粉等都是常見的烏魚料理方式，此外烏魚其餘的各個部位都具有相當的經濟價值，所謂的烏魚三寶指的是烏魚子、烏魚膘、烏魚肚，其中烏魚子更是許多人喜歡用來送禮的高單價產品。

◆產季：11月～2月

◆產地：新竹以南至屏東沿海



去鱗



剖肚



去腸



洗淨



Tips

挑選方式：魚鱗完整的烏魚保鮮度較高，想確保買到的是新鮮烏魚可以摸摸看魚身是否黏滑，過於黏稠或乾硬都是不新鮮的象徵。

處理方式：去鱗→剖肚→去腸→洗淨。

必買名攤

環南市場第800號攤：即使今年的烏魚量不多，陸老闆娘堅持從產地提供給客人品質最好的烏魚，要搶一定要一大清早來挑選，晚了可就賣光囉！

地址：臺北市萬華區環
河南路二段245
號(環南市場甲
棟第800號攤)
電話：2303-4308
營業：03:00~11:00(週
一休)



必買名攤

環南市場第874號攤：湯老闆自幼便對魚特別有興趣，學了四十幾年熟知各種魚類，如何挑選最好的烏魚問他就對了！

地址：臺北市萬華區環
河南路二段245
號(環南市場乙
棟第874號攤)
電話：0983-867-808
營業：03:00~11:00(週
一休)



必買名攤

環南市場第1025號攤：想要在家也能做出餐廳等級的烏魚料理嗎？首先就得買一條優質又新鮮的尚好烏魚，洪老闆三十幾年的好口碑絕對不會讓你失望！

地址：臺北市萬華區環
河南路二段245
號(環南市場丙棟
第1025號攤)
電話：0935-163-388
營業：05:00~11:00(週一
休)



必買名攤

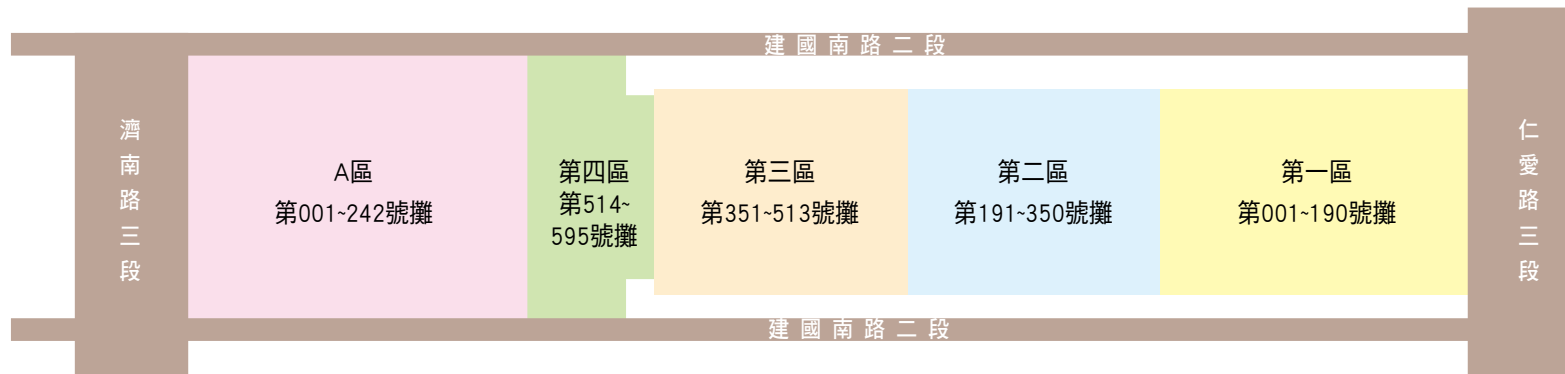
環南市場第1265號攤：擁有五十多年經驗的吳老闆本身就是攤位的活招牌，忠實的顧客遍佈全臺北市，產地直銷的新鮮魚貨品質沒話說！

地址：臺北市萬華區環
河南路二段245
號(環南市場丁
棟第1265號攤)
電話：0931-159-936
營業：04:00~11:00(週
一休)



建國假日玉市 市集尋味地圖

◎圖／趙韋博 ◎文／游舒聿



建國假日玉市：亞洲最大玉器交易市場

臺北市建國假日玉市可以分為兩部分，其中一個為臺北市玉石文物協進會；另一個是社團法人中華玉器藝術文化交流協會，都是為了保存傳統玉器文物以及文化而成立，同時也提供臺北市民週末一處能放鬆、休閒的場所，玉市中各界行家臥虎藏龍，每週皆拿出各種珍奇寶物販售，其精彩與有趣之處必須親身走一趟才能好好玩味一番。



第A232 攤

郭老闆娘的攤位上擺滿各式精巧珍貴的飾品，每一個都值得停下腳步細細觀賞一番，每個細節都藏了獨特而古老的故事，這些古文物都是老闆娘三十幾年來從中國大陸及東南亞地區搜集而來，每一個人與每一件珍品的相遇都是一種緣分，若是看到喜歡的可別猶豫太久，可能一會兒就被別人買走囉！



地址：建國假日玉市第A232號攤 | 電話：0955-017-684 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第A203 攤

走過林老闆的攤位很難不被那光彩奪目的翠綠色所吸引，那翠玉專屬的青綠泛著光似乎不染這個城市的塵囂，加上精湛的雕琢工藝讓每一顆玉石都勾起擁有它的慾望，林老闆專售緬甸玉、翠玉、三彩玉，熟知各種相關知識，也樂於與顧客們分享。

地址：建國假日玉市第A203號攤 | 電話：0932-046-865 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第A212 攤

林老闆娘是工廠直營的專業攤位，來自中國大陸的水晶、玉頸、瑪瑙、巴西原礦水晶等都是老闆娘是精挑細選的商品，價格非常親民，不管是第一次下手的門外漢還是內行人都能在這兒找到讓人滿意的商品。

地址：建國假日玉市第A212號攤 | 電話：0958-196-897 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)





第A135攤

色彩絢麗奪目的手環是攤位上的人氣商品之一，貴氣的舒俱徠石手環有著深淺不同的紋理，紫色的變幻眩目而迷人，帶上它讓人感覺不同凡響，吳老闆經驗豐富絕對是最棒的賣家，總是耐心地像客人們介紹挑選要領，另外攤位上的水晶、鈦晶、碧璽也都是高水準的品質喲！

地址：建國假日玉市第A135號攤 | 電話：0928-631-087 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第A78攤

鮮紅色的珊瑚是許多人喜愛收藏的寶貝，結合了雕刻和鑲鑽的珊瑚飾品各有特色與獨樹一幟的表情，非常適合作為表達心意的貴重禮物，就連許多外國遊客都鍾情於紅珊瑚。

地址：建國假日玉市第A78號攤 | 電話：0956-839-299 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第A86攤

楊老闆特別引進來自福建福州市北郊壽山鄉內的壽山石，質地與紋理都非常優異、品種多樣、色澤溫潤優雅，是許多玩石人的首選，也因為壽山石越趨熱門，數量越來越稀少，有興趣的朋友一定要來找楊老闆尋尋寶！

地址：建國假日玉市第A86號攤 | 電話：0937-935-755 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)

第A214攤

陳老闆專門在中國大陸尋找美麗的和闐古玉與白玉，那溫潤的色澤深深虜獲買家們的心，質地細膩、柔和每個都是精品，二十幾年來許多老顧客對於陳老闆都非常信賴，不僅價格公道，最重要的是陳老闆的用心與誠信。

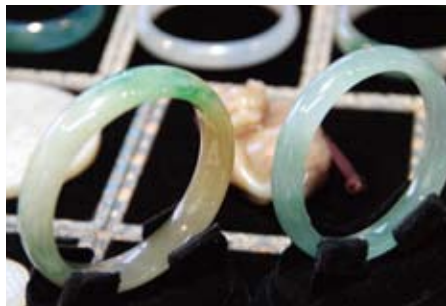
地址：建國假日玉市第A214號攤 | 電話：0955-326-405 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第2、3攤

父母從事銀樓生意的粘老闆接掌家裡的大業，從小耳濡目染他已是對玉非常專精的行家，主要販售精雕過的和闐白玉，另外強調只賣A級玉，也就是除了加工部分過程完全沒有人工的成分，可以放心購買。

地址：建國假日玉市第2、3號攤 | 電話：0912-000-589 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第525攤

說到閃閃發亮又貴氣十足的K金無人不愛，張老闆娘的攤位上滿是閃閃發亮的金項鍊，最棒的是這些項鍊設計感十足，不管男女老少都可以找到適合自己的款式，讓金飾在身上都能成為畫龍點睛的加分效果。

地址：建國假日玉市第525號攤 | 電話：0930-961-483 | 營業：11:00-18:00(六、日營業)

第522攤

看了這麼多令人心動的玉，會不會想將它刻成自己專屬的印章呢？侯老闆擁有四十多年玉刻印章的經驗，身手矯捷卻看得出每個動作都非常細心，將這個重責大任交給他絕對沒問題，同時也是玉市中唯一一間現刻玉印的攤位。

地址：建國假日玉市第522號攤 | 電話：0933-815-372 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第509攤

來自印度的七彩玉有著屬於大自然的天然色澤，又稱印度瑪瑙，沈穩中富含多層次的色澤，李老闆親自挑選的七彩玉手鐲品質高檔、紋理出眾，非常耐看且莊重，且保證不賣假貨，十幾年來回購的客人不勝枚舉，快來挑一只屬於自己的七彩玉手鐲吧！

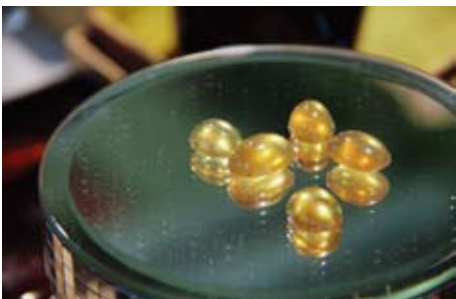
地址：建國假日玉市第509號攤 | 電話：0937-062-377 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第73攤

琥珀的顏色雖然不光芒四射，卻有著特有的內斂光芒，有人稱他為時間的夾囊，蘊含各種美麗的可能，同時也被視為品味的象徵，從是琥珀買賣25年的吳老闆專售來自東南亞地區的琥珀以及多明尼加的藍琥珀，每一塊都藏有無數篇故事。

地址：建國假日玉市第73號攤 | 電話：0912-000-589 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第248攤

余老闆的攤位上最熱賣的便是老坑種的緬甸玉，所謂老坑種指的便是結晶細膩、優質高檔次的緬甸玉，余老闆鍾情於各種玉石已達25年，攤位上還有販售各種紅翡與綠翠，歡迎各界專家來交流。

地址：建國假日玉市第248號攤 | 電話：0933-350-015 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第10攤

圓潤的紅珊瑚價格隨著體積而升高，同時色澤越紅潤也越珍貴，粉色的珊瑚則有天使的肌膚之稱，柔軟而溫暖的色調吸引不少人收藏，杜老闆25年來秉持著誠信以及對珊瑚的堅持做出好口碑，喜愛珊瑚的朋友絕對可以放心和杜老闆購買。

地址：建國假日玉市第10號攤 | 電話：0952-754-302 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)



第513攤

翁老闆對銅雕情有獨鍾，攤位上各種銅雕藝術品都顯現出老闆本身的好品味，細看每一件銅雕作品不僅雕工細緻且紋樣不俗，銅本身的花色也非常耐人尋味，其中銅雕香爐非常吸睛，兼具藝術性與實用性。

地址：建國假日玉市第513號攤 | 電話：0928-121-602 | 營業：09:00-18:00(六、日營業)

華山市場的年輕新活力 精品、美食、服飾、伴手禮 新潮有創意

◎圖、文／壽士壯

華山市場內的環境整潔寬敞，有如百貨公司規格的美食街、新穎時尚的攤商，由於鄰近辦公區，是許多上班族解饑、放風的好去處，除了排隊排到外面的阜杭豆漿，這裡也開了不少西式、日式的早午餐店與甜品攤，最近一樓的創意市集更是進駐了許多七年級創業店家，從服飾、精品到伴手禮，都為華山市場注入一股年輕的活力與新思維。

莊師父手工牛軋糖

莊師父的牛軋糖從原料到出貨都由自家工作室把關，堅持不加香料、以傳統方式手工製作，原木打造的店面看起來格外清新別緻，許多人路過都忍不住下手買一包呢。

牛皮紙袋包裝

牛皮紙夾鏈袋蓋上紅色的標誌印章，看起來低調奢華、質感滿分，是莊師父的基本款包裝，顧客可以挑選自己喜歡的口味做搭配，送禮自用兩相宜。



散裝牛軋糖

各種口味的牛軋糖，包含經典的原味牛奶、沁香抹茶，還有醃香芝麻、濃郁可可、牛奶洛神、草莓洛神、岩燒海苔與摩卡蔓越莓，各具特色、吃起來細密香軟不黏牙。



造型禮盒包裝

內裝兩袋牛軋糖，乳牛紋路以及印刷車邊的禮盒、做成包包形狀並附上提繩，非常適合喜慶，還有年節特別包裝，送禮送到心坎裡。

莊師父手工牛軋糖

地址：臺北市中正區忠孝東路一段108號(華山市場1樓A15號攤)
電話：0937-051-300
營業：週二至週六08:00-18:00、週日08:00-14:00(週一休)

雅典娜國際精品

從捷運出口走進華山市場，雅典娜的華麗風格很難不受到矚目，相較於一般家具的後現代路線，雅典娜的精品擺飾顯得相當特殊，這些可都是活潑的老闆娘親自從國外帶回以及手工製作的歐洲風情。

鳶尾花立體下午茶組

美麗得像油畫一般的立體鳶尾花茶具，用來喝下午茶彷彿邊吃邊欣賞著梵谷的作品，也增添了不少生活品味。



時尚鋁線燈

手編的鋁線燈造型有如孔雀開屏，亮麗的外表既像金錢樹，又美又招財；也像聖誕樹，可以切換三種顏色的燈光；擺一盞在家中，便能無時無刻享受絢爛的浪漫氛圍。

造型燭臺

馴鹿造型的燭台，放一座在電視機前，就彷彿小鹿在看電視一樣；若在一旁擺上高腳紅酒杯燭台，就成了凝視街燈的馴鹿，各種情景意境任你想像。



雅典娜國際精品

地址：臺北市中正區忠孝東路一段108號(華山市場1樓A16號攤)
電話：0988-972-226
營業：週二至週六09:00-19:00、週日09:00-14:00(週一休)

禧寶精品屋

禧寶精品屋以流行服飾、包包為主，走的是簡單多樣的風格，包含日韓風、歐美風、休閒潮流、設計手創，每週都會引進新品，無論年齡喜好，在這裡都可以找到喜歡的東西。



Abigail襪品

Abigail是由臺灣製造的品牌，歐美、日系的設計，織紗較密，從短襪到褲襪一應俱全，還分季節、花樣、厚薄推出許多款式，不僅紙盒加分，綁帶也十分可愛！

迷你幸福花盆

造型討喜的多肉植物，每週只要澆一次水，而水泥製的花盆能夠吸水、排水，顏色還會隨之變化，呈現一股自然簡單、都市叢林的氛圍？無論住家或辦公室，都能增添許多生活樂趣。



手工布包

以日本布料與五金手工製作，造型小巧精緻。除了手拿，加上背袋也可以斜背，還有可愛的動物系列。

禧寶精品屋

地址：臺北市中正區忠孝東路一段108號(華山市場1樓A21號攤)

電話：0989-021-972

營業：週二至週五08:00-19:00、週六08:00-18:00、週日08:00-14:00(週一休)

一金湖

一金湖是一間複合式的臺灣伴手禮專賣店，販賣休閒食品及珊瑚飾品，是觀光客們的最愛。店面擺放著斗笠、竹簍與鄉村風的桌布，雖然不華麗，但保證賣的都是真品。



各類果乾蜜餞

愛文芒果乾富有臺灣特色、吃得到濃濃的果香，金煌芒果乾纖維多、吃起來比較有嚼勁；而茶葉梅則是酸酸甜甜，泡茶時一起享用、綠茶搭著茶葉梅，相當詩情畫意。

珊瑚飾品

佛教七寶之一的珊瑚，具有趨吉避凶的效果，從一般的雕刻品擺件、珠鍊、手鍊到雕刻細膩的項鍊、墜子、戒指都有，還有造型別緻的胸針與老闆娘親手編織的中國結飾品。



乾燥蔬果

多種蔬菜與水果一次滿足，經過烘焙的蔬果口感酥脆、像是餅乾一樣，有時會讓人誤會成油炸品，但它可是高纖清爽、營養均衡的健康食品呢。



圖/一金湖提供



一金湖

地址：臺北市中正區忠孝東路一段108號(華山市場1樓A23號攤)

電話：0912-545-639

營業：週二至週六08:30-19:00、週日08:30-14:00(週一休)



214 情人節

浪漫玫瑰訴情意

◎圖、文／台北花市企劃課

如果說214情人節是專屬於戀人日子，那象徵幸福的玫瑰就是專屬於愛情的代表！在這浪漫的日子裡，以一束玫瑰花或一份花禮送給心中最愛的人，相信戀人們因為有了幸福花卉滋潤，彼此的感情將會有完美的結果。

繽紛玫瑰 幸福加倍

花型美麗的玫瑰，總是散發一股迷人的甜蜜香味，在花色上亦是繽紛豐富，除常見的紅、粉色系外，更有著白、橙、紫、雙色等多樣色系，其中又以紅色系的紅衣武士、萬年紅及粉色系的黛安娜深受消費者喜愛，上述品種都是玫瑰的經典代表之一，而不同色系的玫瑰也各具意涵，為此台北花市特別介紹市場常見色系的玫瑰品種及代表意涵提供參考，讓民眾可依收花者的個性選擇最適宜的玫瑰花，將幸福送進對方心坎裡。



玫瑰是愛情的最佳演繹者

◆紅色系玫瑰

花語：熱情、浪漫

品種代表：紅衣武士、萬年紅

◆粉色系玫瑰

花語：溫柔、甜蜜

品種代表：黛安娜粉、卡蜜拉、翡翠粉

◆白色系玫瑰

花語：真誠、高潔

品種代表：翡翠白、比浪卡、新雪



玫瑰花禮向情人訴情意



玫瑰綺麗的花色和芬芳的香味，廣受消費者喜愛

◆紫色系玫瑰

花語：神秘、珍貴

品種代表：紫天王、紫愛你、水精靈

◆橙色系玫瑰

花語：積極、感性

品種代表：新香檳粉、翡翠香檳

玫瑰傳情 愛你一世

花卉是最能將自己心中情意表達出來的傳情信物，加上愛情是需要時時互動才能保持熱度的，如要讓這份情感永久不彌，在2014的西洋情人節這天，送束最甜蜜又美麗的玫瑰花來送給心中最愛的他(她)，告訴對方愛你一世！

台北花市

地址：臺北市內湖區瑞光路321號·營業：04:00-12:00

電話：2659-5729分機503、510台北花市企劃課

捷運：文湖線於「港墘站」2號出口直走50公尺左轉2分鐘即至公車：21、552、645、902、藍27、紅3、紅31、小2於「台北花市」站下車即抵達。

網站：www.tflower.com.tw



●花星鮮花●

31109攤位·電話：2658-7665



●深綠花卉●

31213攤位·電話：2658-7537



●福庭花坊●

31317攤位·電話：2658-7650



●宴晟源花卉●

31318攤位·電話：2658-7684