

2021/7/1 台中市社造中心

## 用文字溫熱地方的田野行動

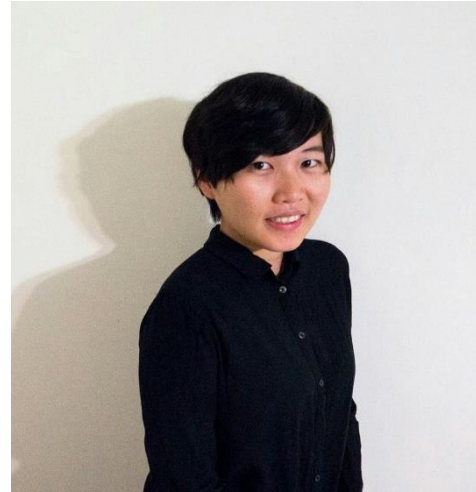
見域工作室 共同創辦人 吳君薇

---

# 演講大綱

- 線上上課的小練習
- 講師介紹
- 文化的盤、收、存、取、用
- 刊物編輯的多重能力
- 邏輯思考：從解構一篇文章開始
- 溝通表達：學習收斂對外溝通的重點
- 資料收集：辨識出關鍵字與關聯子題，並製作訪問大綱
- 資料轉譯：以文字之外的媒材說故事
- 提問時間

# PROFILE



## 吳君薇

- 見域工作室 共同創辦人
- 《貢丸湯》新竹地方生活誌 主編

### 【學歷】

國立清華大學科技管理學院學士班  
國立清華大學服務科學研究所碩士班

### 【獎項與相關實績】

第二屆行政院青年諮詢委員會委員  
青年青年村落文化行動競賽獲獎（103、105、106、107年度）  
第44屆金鼎獎雜誌類主編獎

## ABOUT US



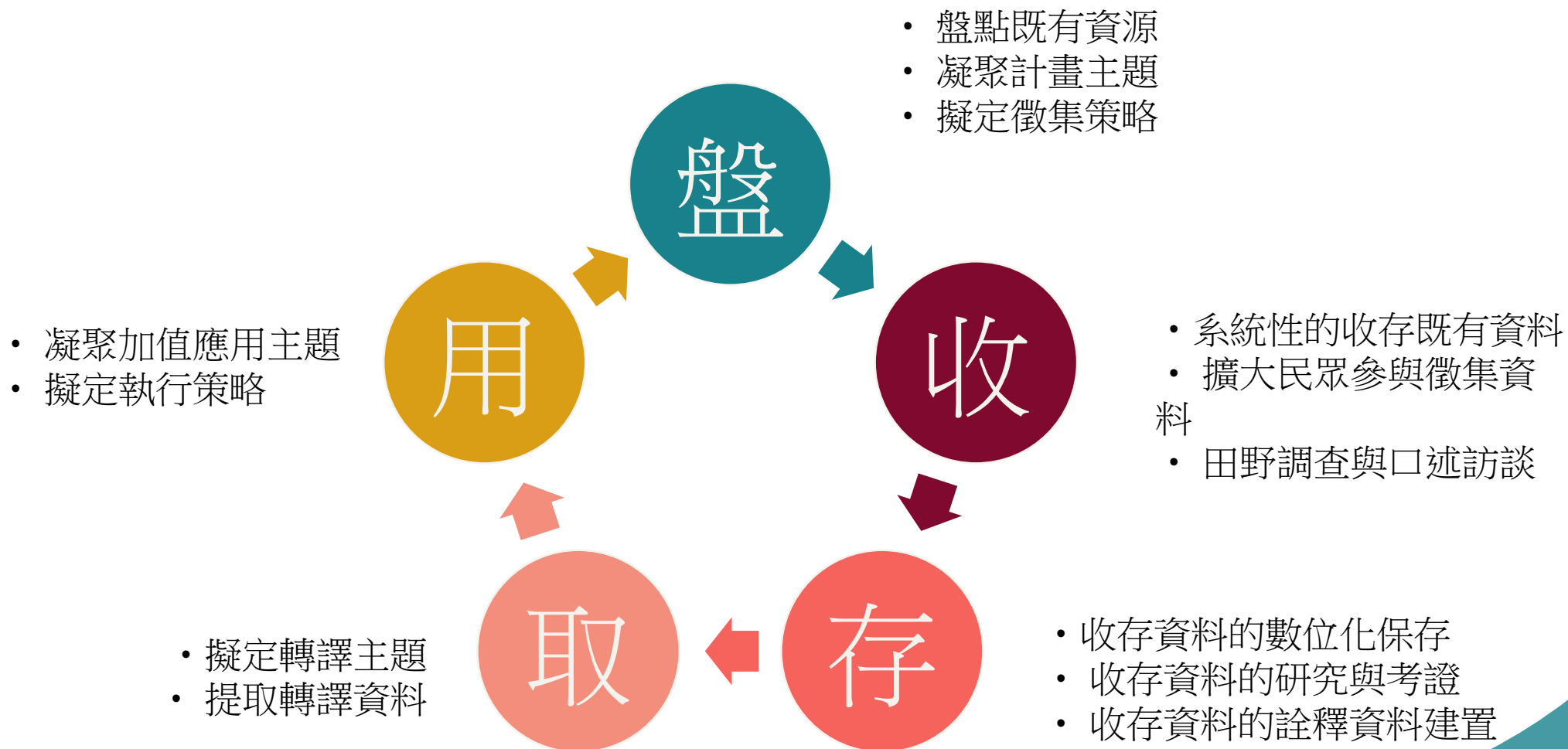
### 讓認識新竹更有趣！

唯有讓人重新談論城市，才有改變的可能。  
創造文化載體，重新連結人與城市。

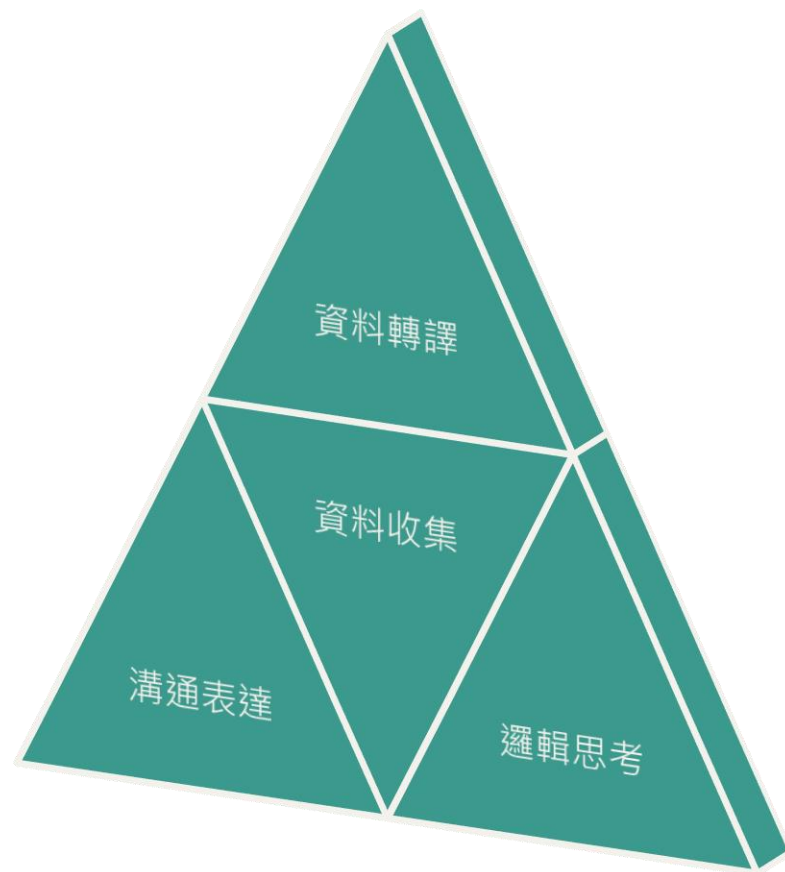
- 2014.9 團隊組成
- 2015.3 《貢丸湯》雜誌創刊
- 2018.5 域室CitiSelect開幕
- 持續舉辦舊城導覽・活動策展・文化紀錄



# 文化的盤、收、存、取、用



# 刊物編輯的多重能力



# 工作步驟

撰稿前，就要釐清文章架構，並確認自己需要的素材都能含納進訪問大綱中。



既有二手文獻  
資料蒐集

判斷資料以何種方式呈現，對於讀者來說最為友善。

# 邏輯思考： 從解構一篇文章開始

一起來讀一篇文章，試著用「一句話」總結每一段的重點。



## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gāu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30

夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



書寫畫面，簡要破題，  
引發讀者興趣。



## 早市 06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場 17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！





## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵穩定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



不同地區市場有其特性，  
後方文句皆為補述。



## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



### 細膩書寫關東市場的攤販生態與工作狀態。



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休息，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院籌備的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gāu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！



正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！





## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



話鋒一轉，書寫另外的早市——新源市場。

## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



GOOD MORNING



GOOD MORNING

早安！

gāu-tsa̍

おはよう

Ohayo

Konbanwa

晚安！

GOOD EVENING



書寫畫面，簡要破題，  
引發讀者興趣。

不同地區市場有其特性，  
後方文句皆為補述。

細膩書寫關東市場的攤  
販生態與工作狀態。

話鋒一轉，書寫另外的  
早市——新源市場。



## 早市 06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休息，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gāu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場 17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！





## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院籌備的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gāu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！

書寫畫面，破題寫出兩個黃昏市場引發讀者興趣。



## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



說明黃昏市場食材來源，後方文句皆為舉例說明。





## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30

夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



與早市的主要不同：價格實惠但選擇較少。

## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30

夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



營業時間不同所產生的  
效益與困難。





## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、荖林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tzá

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！



正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！

總結：希望疫情能改變大家飲食習慣，找回傳統市場的客人。

## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！



隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gâu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！

書寫畫面，破題寫出兩個黃昏市場引發讀者興趣。

說明黃昏市場食材來源，後方文句皆為舉例說明。

與早市的主要不同：價格實惠但選擇較少。

營業時間不同所產生的效益與困難。

總結：希望疫情能改變大家飲食習慣，找回傳統市場的客人。



## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

書寫畫面，簡要破題，引發讀者興趣。

不同地區市場有其特性，後方文句皆為補述。

細膩書寫關東市場的攤販生態與工作狀態。

話鋒一轉，書寫另外的早市——新源市場。

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院幫傭的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



GOOD MORNING

早安！

gāu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 黃昏市場

17:30 夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀氣氛，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛動的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大幅增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！

書寫畫面，破題寫出兩個黃昏市場引發讀者興趣。

說明黃昏市場食材來源，後方文句皆為舉例說明。

與早市的主要不同：價格實惠但選擇較少。

營業時間不同所產生的效益與困難。

總結：希望疫情能改變大家飲食習慣，找回傳統市場的客人。

# 溝通表達： 學習收斂對外溝通的重點

寫一篇文章之前，先畫出文章的架構圖。

## 早市

06:00 早安，活跳跳的一天！

隨著日頭攀升，早市的活力值也隨之高漲。「早起的鳥兒有蟲吃」這句話不只應驗在客人身上，攤販們天還沒亮就得出門批貨、擺攤，才能供應最新鮮的食材給顧客。

不同地區的市場會長出自己的個性。位於關東橋地區的關東市場已經有五十多年歷史，位在傳統客家聚落，加上靠近峨眉、寶山、芎林一帶，不少客人或攤販來自客庄，部分攤販甚至供應自製或自選的客家醃製品：紅麴、油蔥酥，也提供蘿蔔糕或客家菜包等熟食飽飽鄉鄰的五臟廟。

小小一方市場有六十二間攤販，供應市場周圍又延伸出私有攤販，加上周遭原有的商家，自成一張消費網絡。雖然關東市場屬公有市場，攤販們也成立市場自治會處理市場的大小事，而新竹市政府也委派管理員居中協調硬體設施管理或消毒等例行工作。關東市場自治會的陳會長在市場經營豬肉舖，除了週一休市，他們每天凌晨兩點上工，取得屠宰場第一批現宰豬肉，再到市場進行肢解；其他像是賣雞肉、蔬菜的攤販大約在四、五點開始準備營業。習慣早起的長輩趁著天亮就來買菜，上班高峰時段過後則是第二波購買潮，陳會長說，十點後生意大抵落定，十一點左右就會陸續收攤了。攤販們往往也會有自己的熟客或配合店家，隨著新竹科學園區成立，除了該地區的地景改變，附近也增加不少上班族住戶。市場裡平日客群大多是長輩或做餐館小吃的業者，假日時上班族加入戰場，攤販們該如何積累自己的熟客或配合的餐飲店家，就各憑本事了。

馬偕醫院旁的新源市場（水源市場）亦是熱門早市之一，除了生鮮食材，也有許多熟食點心如：潤餅、豆花、麵攤等等。新源市場的客群主要以婆婆媽媽們為主，因為附近工廠和馬偕醫院籌備的人力需求，在這裡也能看見不少外籍移工；多元族群造就了食物攤商的豐富性，出現眷村、客家或閩南、印尼料理的大融合。然而，新源市場周邊的私有攤販占據半條馬路的現象，一直是難解的問題；攤販需要地方做生意，警察必須克盡職守，維護用路人的安全，期盼未來能有雙贏的解決辦法，讓市場更加完善。



## 黃昏市場

17:30

夜晚收工，明天再會！

正午時分，攤販們紛紛進駐黃昏市場，黃昏市場似乎顯得比早市沉穩內斂，午後逐漸醞釀真氣，直至傍晚迎來高潮，上班族紛紛現身，前來外帶食材回家料理。新竹市區的黃昏市場小而精美，龍山社區的黃昏市場僅五六家攤商，但有豬、雞肉舖，也有蔬果攤，可說是「麻雀雖小，五臟俱全」；位在建功路與金城二路交叉口的禾功黃昏市場，交通繁忙的下班時段，常有汽機車臨停路邊快速採買。大潤發滿雅店對街的大東黃昏市場規模較大，通往市場的小小入口旁銷售蔬菜水果，愈往內走空間逐漸開闊，攤位間距離適當、擺設整齊，有老闆用碎冰與荷葉襯底盛裝海鮮，有肉舖磨刀霍霍，想取哪個部位就等客人開口，市場大多販售生食，滿足客人的各種烹調需求。

黃昏市場的食材來源與早市相去不遠，除了三三兩兩的小菜販會在市場周邊自產自銷，也有不少是透過批發。大東黃昏市場最裡邊的一間大菜攤，來自桃園的老闆一早準時前往全台灣最大的產地蔬果交易市場——西螺果菜市場批發蔬菜，然後趕在中午前抵達新竹準備營業，直接向果菜市場批發，可以較低的價格購得食材，回饋到客人身上的價格更加實惠。

與早市不同的是，黃昏市場通常備料較少，部分價格也可能比早市稍高一些，其原因是早市競爭激烈、攤商們訂的售價相去不遠，加上食材可以販售午餐時段，若沒有賣完可能還有其他銷路；但黃昏市場的攤販選擇較少，且僅作晚餐時段的生意，其食材新鮮度勝過賣場或超商，而願意多花一些成本購買新鮮食材的客人，就會選擇黃昏市場。

正因為營業時間錯開，早市和黃昏市場可以服務到不同的客群，更有些辛勤的攤販，早上跑早市，下午再回黃昏市場進行第二回合的買賣。有位豬肉攤商就曾同時做早市和黃昏市場，每日凌晨兩點準備擺攤，賣到接近中午時分，有時沒有休息又得開始黃昏市場的備料，一路賣到晚上八、九點才收工，後來身體不堪負荷，不得不做出選擇，專心經營早市的工作。

當人們多外食，或習慣了全年無休的超商、大賣場，食材和生活用品一次解決，自然不會上傳統市場買菜。近幾個月因為新型冠狀病毒肺炎疫情，大眾在家開伙的比例大為增加，在期望疫情盡早結束的同時，也希望順勢改善大家的飲食習慣，找回傳統市場的客人。不同於超市或大賣場，市場拉近了人與人的距離，也增添了買菜的樂趣。沒什麼食材是上一趟傳統市場買不到的，如果有，那就多跑幾家市場，肯定不會讓你空手而回的！



GOOD MORNING

早安！

gāu-tsa̍

おはよう

【Ohayo】

【Konbanwa】

こんばんは

buàn-an

晚安！

GOOD EVENING



## 新竹的 傳統市場生態

### 早市

特色：依據區域特性  
不同，賣不同商品。

新竹具有代表性的早  
市在哪裡？

客家庄的市場常見桔醬、蘿蔔乾等手作品。

眷村的市場年節時有臘肉。

關東市場：客家族群  
多、有許多醃漬品。

新源市場：鄰近馬偕醫院，許多擔任  
看護的新住民朋友也順勢採買，因而  
能看見相對較多的南洋相關店家。

### 黃昏市場

新竹具有代表性的  
黃昏市場在哪裡？

龍山社區黃昏市場

大東黃昏市場

黃昏市場有什麼特色？

便宜：早市賣剩的繼續賣

選擇少：部份產品早市已經賣完了

即食品：服務上班族下班順便採買



## 新竹的 傳統市場生態

### 早市

**特色**：依據區域特性不同，賣不同商品。

新竹具有代表性的早市**在哪裡**？

### 黃昏市場

黃昏市場有什麼**特色**？

新竹具有代表性的黃昏市場**在哪裡**？

客家庄的市場常見桔醬、蘿蔔乾等手作品。

眷村的市場年節時有臘肉。

關東市場：客家族群多、有許多醃漬品。

新源市場：鄰近馬偕醫院，許多擔任看護的新住民朋友也順勢採買，因而能看見相對較多的南洋相關店家。

便宜：早市賣剩的繼續賣

選擇少：部份產品早市已經賣完了

即食品：服務上班族下班順便採買

龍山社區黃昏市場

大東黃昏市場

訂出一個有邏輯的寫作架構，你就完成 50 % 的文章囉！

在實際出發進行田野訪問之前，你至少需要在心裡有這樣的架構。

早市

**特色**：依據區域特性不同，賣不同商品。

新竹具有代表性的早市**在哪裡**？

新竹的傳統市場生態

黃昏市場

黃昏市場有什麼**特色**？

訂出一個有邏輯的寫作架構，你就完成 50 % 的文章囉！

新竹具有代表性的黃昏市場**在哪裡**？

客家庄的市場常見桔醬、蘿蔔乾等手作品。

眷村的市場年節時有臘肉。

關東市場：客家族群多、有許多醃漬品。

新源市場：鄰近馬偕醫院，許多擔任看護的新住民朋友也順勢採買，因而能看見相對較多的南洋相關店家。

便宜：早市賣剩的繼續賣

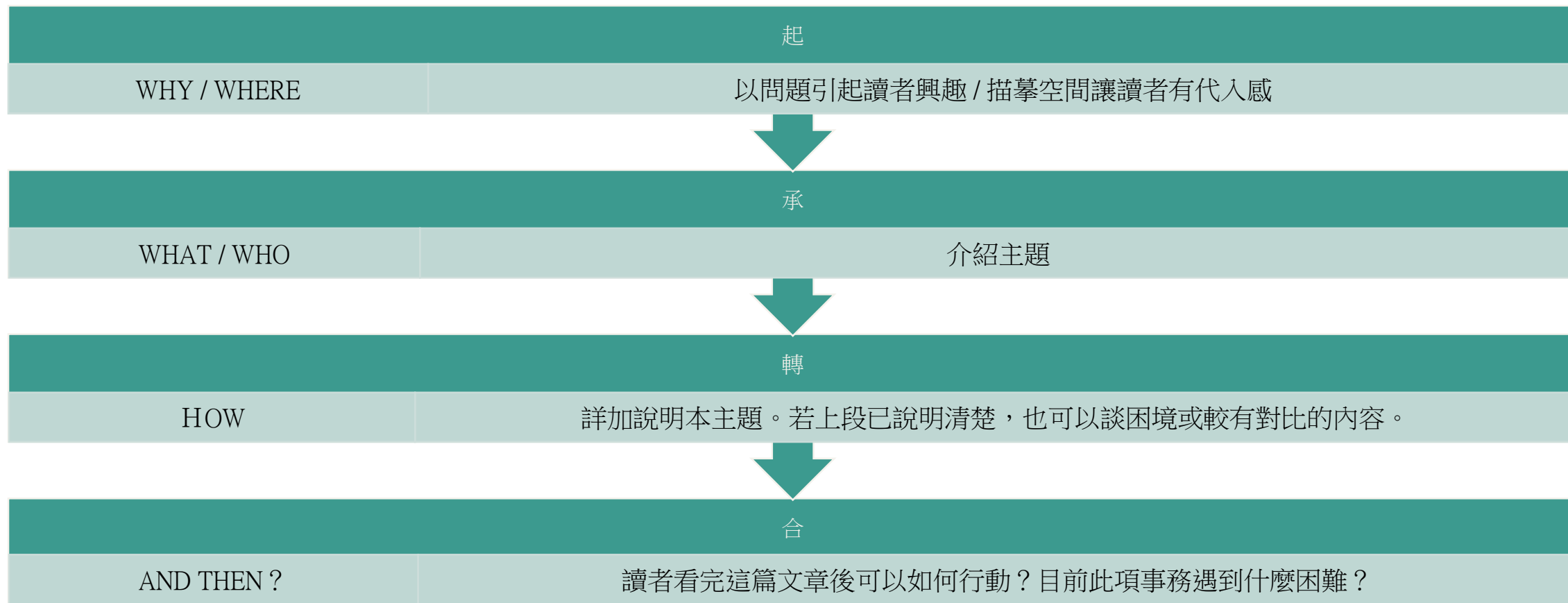
選擇少：部份產品早市已經賣完了

即食品：服務上班族下班順便採買

龍山社區黃昏市場

大東黃昏市場

# 可以套公式，也可以自己發揮



# 田野資料收集： 辨識出關鍵字與關聯子題， 並製作訪問大綱

還有什麼人、事、物和我要寫作的這篇文章有關？我要怎麼取得？

什麼是田野？  
大家的田野在哪裡？

# 田野調查概述

- 來自文化人類學、考古學的基本研究方法論，即「直接觀察法」的實踐與應用，也是研究工作開展之前，為了取得第一手原始資料的前置步驟。
- 所有實地參與現場的調查研究工作，都可稱為「田野研究」或「田野調查」。
- 田野調查涉獵的範疇和領域相當廣，舉凡語言學、考古學、民族學、行為學、人類學、文學、哲學、藝術、民俗.....等，都可透過田野資料的蒐集和記錄，架構出新的研究體系和理論基礎。

# 田野在哪裡？

- 聚落（Settlement）：縣市、村庄、鄰里、眷村……等人類聚居的區域，可以是行政單位，也可以是生活圈，通常定著在一定的空間範圍內。
- 社群（Community）：社群是擁有共同喜好、興趣與信仰的人群，可以有地緣性，也可以沒有。例如六將爺會、NGO組織、讀書會、研習營、土風舞班、一群固定淨灘的人……。
- 文化景觀（Cultural Landscape）：從文化觀點看待曾經發生過或影響人類歷史的地景，包含文化路徑的概念。例如媽祖遶境、王爺信仰的散播、宗族遷徙與移民、歷史事件現場的再現等。
- 日常生活（Daily Life）：生活裡各式各樣令您感到有趣的人物、事件、產業、民俗慶典等日常生活的現象。

# 怎麼做田野調查？

- 採訪記錄：藉由受訪者的口述、操作或表演者示範的錄製，所蒐集到最直接的影音記錄，若再摘錄寫成為文字稿，並且再經過嚴謹內、外考證之後定稿，此份文稿即是最忠實的田野採訪紀實。
- 拍攝記錄：針對現場實地的古建聚落、造型藝術或重要人物的拍攝記錄，其蒐集到第一手的影像圖照資料，是田野紀實專文中不可缺少的佐證圖像來源。
- 翻製記錄：田野過程中若徵得原收藏者同意，翻印或翻拍傳世祖譜、古籍、圖稿、劇本、譜例、秘笈或老照片等珍貴資料，更是日後進一步研究的基本材料。
- 測繪記錄：有關空間現場的實地測量，或是造型藝術品的大小尺寸，以及模擬方式的簡圖或描圖等，有實際的數據與簡圖，方便日後資料整理和現場復原的模擬。



# 田調步驟

- 找資料
- 選定題材
- 概括瞭解調查相關資料
- 設定問題
- 備齊裝備
- 實地田調
- 整理資料

# 田野調查的形式

- 觀察、參與觀察
- 定點記錄與追蹤記錄
- 深度訪談
- 問卷法
- 口述歷史
- 焦點座談會
- 譜系調查法
- 物與文獻蒐集
- 錄影與照相記錄
- 其它

辨識出關鍵字與關聯子題

來練習吧！

# 善用數位資源進行桌面研究

- 國家文化記憶庫
- 國家圖書館
- 台灣歷史博物館線上資源

# 要問什麼問題？訪問大綱想不到的時候.....

- **地理生態**：區域的特質、人地關係，不同時代的人如何在不同的地理環境中如何維持經濟生活？如何讓物資流通？空間結構：聚落的形成、交通線的往來等。
- **產業經營**：基礎數據、經營的困難點或印象深刻之處。
- **日常生活**：集體的重要共同記憶。
- **親族人倫**：家族觀念、隨時間變化互動是否有改變？
- **社群聚落**：社群或聚落的具體面貌，包含分佈、特質、時間變化等。
- **生命禮俗**：生、長、婚、喪。
- **年中行事**：作息的生活節奏？一天怎麼分配時間？
- **民俗藝陣**：休閒或宗教節慶中戲曲、藝陣、說唱、童玩等各種遊藝活動。
- **民間信仰**：各地各種不同的神祇祭儀。
- **文化變遷**

# 訪問重點

- 對訪問者的尊重
- 對採訪案可行性以及後續應用的思索
- 掌握對地方的了解
- 掌握人與地的關係
- 掌握人與人的關係

# 邀訪信的撰寫

- 第一段：你是誰、為了哪一個刊物、哪一個訪問而來
- 第二段：介紹你的刊物或媒體，若有設定專題，也可以簡要介紹
- 第三段：說明為什麼對方適合被報導、報導他對於他或是整體社會來說有什麼價值
- 第四段：說明訪問大致進行方式
- 第五段：結尾，留下聯絡方式

- 000老師您好：
- 我是來自（寫你的單位）的編輯000，負責《0000》刊物的編採，來信欲邀請老師參與《0000》第0期：「000000（標題暫定）」專訪。
- 《0000》是一本0000發行的刊物，期望透過刊物深度介紹000各處文化據點，以深入並具趣味創意的報導，強化在地文化特色。本刊物目前由0000編輯製作，本團隊00000000（寫你的豐功偉業，建立信賴感），發行三個月一刊的《貢丸湯》地方生活誌，並獲得金鼎獎主編獎，也致力於開發新竹導覽活動，同時在新竹舊城區經營文化空間與文創商品賣店，串聯在地美好。
- 《0000》每期的「0000」專題中，都會介紹新竹的重要民間文化與相關工作者，不僅透過紙本記錄文化與歷史記憶，也期許能讓市民更加認識文化工作者的故事與貢獻，進而引發對該文化的關注和興趣。（這一段寫專題構想，讓受訪者也評估是否適合）
- 老師您以00技藝成為00百大藝術家，不僅有精湛的工藝、豐富的展覽經驗，更結合攝影專長，獨創出撕版畫與相片立體紙雕的手法。除此之外，也能見到您穿梭於各地教學現場的身影，持續分享、傳承該文化的智慧與樂趣。因此，本期的「0000」專題，期待以「0000」為主題（暫定），邀請老師分享創作經歷與生命故事，並介紹在傳承紙藝上的教學歷程與觀點，帶領市民了解0000，也深刻認識您在這塊土地的耕耘軌跡。同時，面對盡頭未明的居家防疫生活，也不禁想像是不是能邀請老師和市民分享在家動手就能完成的0000，藉機讓0000進入生活，讓0000成為此刻的一種精緻陪伴。（這一段讚美受訪對象，說明為何選擇他來訪問）
- 本期預計於七月底、八月初出刊，希望能於近日進行採訪。基於防疫考量，原則上會以視訊會議進行訪問，圖片部份則會安排專業攝影師前往拍攝，防疫之故，稍有不便還請見諒。（本段說明採訪進行方式）
- 誠摯期盼有幸邀請0000擔任《0000》第八期「0000」專題的專訪人物。若有任何問題，歡迎隨時與我聯繫，謝謝。
- 祝福您 健康、平安

《0000》全體編輯團隊 敬邀



不只是「配圖」：  
以文字之外的媒材說故事的  
資料轉譯心法

# 轉譯之前，先打開感官

- 打開五感，注意尋常中的不尋常
  - 視覺：招牌字體、路上風景，可用相機輔助拍攝記錄
  - 聽覺：街坊鄰居的談話內容、語言腔調、叫賣聲、村里廣播、音樂戲曲、自然界聲音
  - 嗅覺：農作物花香、農產加工品、糕餅烘焙、竹木材加工等氣味
  - 味覺：在地飲食的食材、調味方式
  - 觸覺：感受氣候、可接觸的物品表面、土壤質地等

在田野過程中的感動，  
如何以文字之外的形式傳達給讀者？



# 做雜誌像煮菜， 對於食材（素材）的掌握，決定烹調（編輯）方式

- 對於受訪對象的掌握
  - 忙碌型受訪者
  - 省話型受訪者
- 對於空間的掌握
  - 合適的拍攝時間
  - 道具與輔助設備的掌握度
  - 若無法掌握，以插畫呈現
- 對於時間資源的掌握
  - 對於各項內容所需時間的掌握



𩶛 bái  
𩶛 bái  
魚 hī  
一 it  
步 pōn  
鮮 tshenn

註：此圖僅供參考，實際價格請洽各商號。



總鋪驚食晝

tsóng

phò

kiann

tsiàh

tau

廚師害怕承接中午的宴席，因為食材準備耗時費工，時間太趕了。  
總鋪：廚師。食晝：吃午餐。



怪的不是市場，是人……

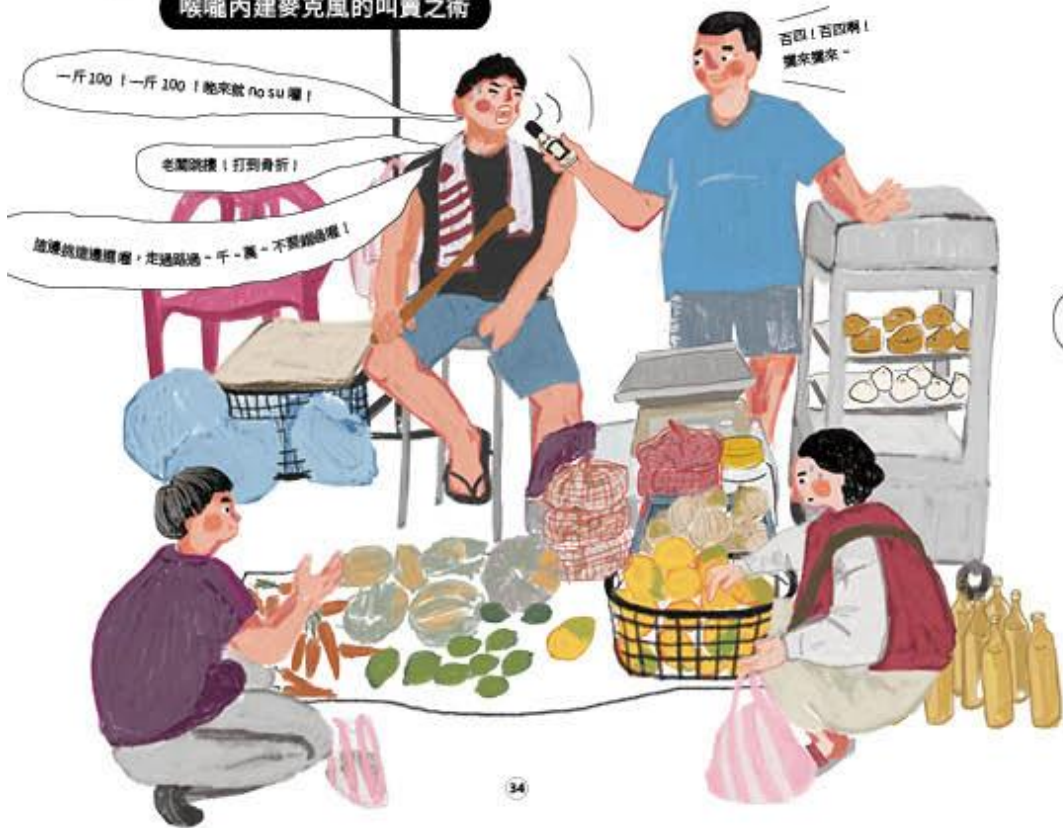
## 市場裡的怪奇物語

文／鄭博尹·插畫／陳瑞姿

從前從前，人類為了省下時間或金錢成本，在固定時段或地點聚集進行交易，這個場所就被稱為「市場」。除了一般常見的買賣交易，市場裡還會發生什麼事呢？



### 喉嚨內建麥克風的叫賣之術



### 菜市場名

- 「淑芬!」
- 非菜市場限定
- 倒垃圾可能也會遇到
- 歡迎tag你的好朋友淑芬

### 冷知識

根據內政部每兩年公布的全國姓名統計分析，2018年11月最新全國男性與女性最常見姓名，在新竹市分別由「家豪」及「淑芬」蟬聯冠軍；新竹縣則是「志偉」和「美玲」最為常見。據統計，新竹市有兩百多位家豪、六百多位淑芬；新竹縣有三百位志偉、近八百位美玲。

### 機車=雙腳

2019年10月1日起，新竹市的東門市場於18:00-23:00全面禁行機車，以維護市場內部的用車品質和行人安全。



### 蔬果面相學

據調查顯示，台灣每年約有二至三成的醜蔬果因外觀不佳而被丟棄，各地亦成立食物銀行或社福團體，妥善利用醜蔬果或剩食，並且推廣珍惜食物理念。回到後端處理來看，新竹市運用科技優勢修補剩餘快速堆肥處理場，新竹縣則升級原廚回收處理廠，不僅提升剩餘處理量，也縮短處理時間，避免惡臭，將剩餘轉化為堆肥，落實循環農業。



## 傳統市場字型演化論 從手寫到卡點西德，逛市場和字型觀察

文/陳瑞姿、攝影/蕭昱、陳瑞姿

舊城區的傳統市場歷史悠久，充滿活力也競爭激烈，有的攤商隨著時代汰換消逝了，有的店家依舊屹立不搖存活了下來。高低林立的招牌看板承載著各個年代的流行樣式與製作技術，錯落於嘈雜喧鬧的攤位走道間。跟著我們走訪幾處舊城區的傳統市場，從樣式不一的招牌看板窺探應用文字演進。

東門市場中正路入口的快安藥局，同時擁有不同年代風格/技術的招牌，細看樣式多元且大異其趣，可惜年代久遠，目前接手的老闆不太清楚當時確切的招牌製作故事。

由左至右  
手寫招牌

直書卡點西德割字

由右至左的壓克力立體字

由左至右  
卡點西德割字

由右至左的手寫綜藝體  
「藥」：藥的異體字。

由右至左手寫楷書標語

### 「由右至左」到「由左至右」書寫的演進

中文為由右至左直式書寫，橫式書寫僅在匾額可見，實際上匾額也不是橫式書寫，而是一個字、一個字斷行直書。1980年，政府明文規定官方往來文件中英文統一由左至右書寫，而民間匾額、廣告等依舊可順應民情習慣由右至左書寫。

快安藥品公司

快安藥品

快安藥品

保養重子治療

健康勝於財富



紅水黑大份青的顧人怨



塑膠紅  
sok-ka-nā-á

市仔TONE



椅子紅  
i-á

市仔TONE



塑膠桶紅  
sok-ka-thang

市仔TONE



紙箱紅  
tsuá-siunn-á

市仔TONE



地磚紅  
huí-á-tsng

市仔TONE



鮮魚紅  
hī/hū

市仔TONE



塑膠紅  
sok-ka-tè-á

市仔TONE



蘿蔔紅  
tshài-thâu

市仔TONE



子母車綠  
pùn-sò-siunn

市仔TONE



鐵皮綠  
ián-phánn

市仔TONE



紗窗綠  
se-thang

市仔TONE



高麗菜綠  
ko-lé-tshài

市仔TONE



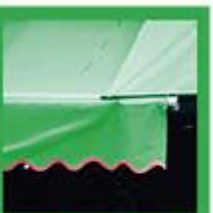
拖鞋綠  
sok-ka-thua-á

市仔TONE



網仔綠  
bāng-á

市仔TONE



帆布綠  
phāng-pò

市仔TONE



芭樂綠  
puaá-á

市仔TONE



椅子藍  
sok-ka-i-á

市仔TONE



陽傘藍  
niū-suánn

市仔TONE



掉漆藍  
lak-tshat

市仔TONE



茄芷袋藍  
ka-tsi-á

市仔TONE



招牌/帆布藍  
khān-pán /phāng-pò

市仔TONE



貨車藍  
khab-tshia

市仔TONE



塑膠袋藍  
sok-ka-lok-á

市仔TONE



鐵捲門藍  
tshih-māg

市仔TONE

有青，才敢大聲！  
從土地長出來的  
市場美學

文/陳瑞雯、攝影/夏旻、陳瑞雯

紅色大聲公

「來囉來囉，現撈仔，沒青免錢。」「自己捏的貢丸沒有防腐劑啦。」「走過路過不要錯過。」市場人聲鼎沸，吆喝叫賣的、討價還價的、閒聊嘻笑的此起彼落，不絕於耳。如果色彩有聲量，躍目吸睛的紅色，大概就是市場裡的大聲公吧！走訪新竹各地市場，從小吃攤、豬肉舖、成衣店到五金百貨，攤商們經常不約而同使用紅色作為招牌，而小至塑膠袋、餐具，大至桌椅、招牌，也隨處可見紅色身影，數量之多、密度之高，為台灣社會具代表性的色彩符碼。

這樣搭就對了！經典不敗 RGB

除了紅色，招牌、鐵捲門、塑膠藍、帆布等常見的藍、綠兩色也不遑多讓。飽和鮮豔的 RGB 三色，彷彿從土地裡長出來的原生色彩，構成一幅幅熟悉的台式日常風景，在各個角落聲嘶力竭，搶占你我注意力。

RGB：光的三原色，色彩學裡的專有名詞，由 Red、Green、Blue 三字字首組成。在此篇文章，運用該詞為台灣傳統市場裡常見的色彩搭配。



提問時間