



農產運銷報導

april 2018
四月號

Vol. 04

01

主題企劃：市場中的深夜食堂

05

夜訪臺北農產心臟：風土拍賣員

06

公司要聞 / 交易行情

07

蔬果介紹：鳳梨



市場中的 深夜食堂

市場中，人們來來往往，拍賣場日夜吞吐著來自全台的蔬果，忙碌地營運著，許多家庭倚靠此處維生，也為了大台北的市民們服務著。忙碌過後，儘管只是簡單的吃食、或一碗現煮的麵飯，都能夠補足體力、祭足五臟廟。深夜食堂是支撐市場的存在之一，努力餵飽每一個在此工作的人們。



市場中的深夜食堂

主題企劃

入夜後，當城市陷入夢鄉，批發市場中的人們為了隔日市民三餐的蔬果而努力工作著，從凌晨時分不止息地忙碌到日出時刻，無論晴雨、春夏秋冬。勞動過後飢餓的肚腹需要被填滿，此時一盞昏黃的燈光下麵湯的蒸氣氤氳而上、肥滿的肉燥澆淋上白飯，儼然是一場救贖。透過本期企劃，來介紹拍賣市場中，為了大家而存在的深夜食堂。

一市場

早餐店

☺ 滷肉飯、麵、炒飯，中西式都有

🕒 晚上十一點半～隔日十二點

配合市場人的味蕾，如果賣的不好會改菜單，並依據他們的喜好而調整。

“

老闆娘的話

在這裡三十年，喜歡自己料理，像肉燥沒有加其他東西，香料用的是肉桂葉，因為承銷人每天都來吃，要讓來的人吃得健康安全。

”



麵攤

☺ 麵、飯、湯、黑白切

🕒 凌晨兩點～七點

老闆娘看起來不像實際的年齡，她笑說都是煮麵湯的蒸氣當作保養。雖然年輕人口味逐漸西化，但傳統小吃仍舊是許多市場人喜歡的口味，一碗乾麵、一顆滷蛋，再來一些黑白切。「天冷時，在這裡喝碗熱湯是個救贖。」客人笑著說。



老闆娘的話

在這裡已經賣了15年，賣的都是傳統小吃，每天熬煮豚骨湯，堅持不加骨精，冬天生意比較好。

販售站

☺ 飲料、容易攜帶的簡單食物(麵包、包子、肉粽、饅頭、乾麵、飯)

🕒 晚上十點～中午十二點(下午兩點)

位在第一批發市場拍賣場指揮台下方的販賣站，每天晚上十點就開始備料，是半夜12點以前，市場中唯一提供吃食的地方，讓來自全臺各地長途跋涉、舟車勞頓的貨車司機朋友及場內的工作同仁，在一番勞動之後，能夠適時的補充能量。



老闆的話

菜單以麵跟飯為主，還有最自豪的黑輪（關東煮）、肉粽等其他品項，是因為大家要求而陸續加進去，因為長期在這工作，多少也會吃膩。賣最好的飲品是咖啡，現在大家注重養生，買咖啡會要求無糖，以美式跟拿鐵為主。

第五販賣站

☺ 賣一些零批場攤商可以拿了就走的簡單東西，像是麵包、飲料，可以邊做生意邊吃

🕒 凌晨兩點～賣完





自助餐

☺ 麵、飯、湯、自助餐

🕒 凌晨四點～中午十一點

在市場中只要講起排骨麵，就知道是這裡的招牌，除此之外也有許多品項，是每天市場人下工後豐富的晚飯，也是當天的澎湃早餐。一排站開，女力軍團在廚房中張羅著食物，餵養每一個在此工作的人們。



蔬菜零批場旁 滿庭香自助餐

☺ 大部分都是魚、肉、蔬菜，包便當

🕒 晚上11點～下午5點收完



老闆的話

二十年來都在這，每天收拾完一回家就是睡覺，大約凌晨四點多時生意會最好，攤商過來吃一頓早餐。在菜價高的時候會比較難賣，但也不會漲價，想說做到退休就好，能做多久算多久。

北農附設福利社

☺ 飲料、零食、泡麵，應有盡有

🕒 凌晨三點～中午十一點

簡單的泡麵、溫熱的咖啡，雖算不上美食，在忙碌的市場人眼中，卻是最能快速獲得滿足的食物，第一市場兩間福利社除了提供速食之外，也販售日常家庭用品，服務在市場中的工作者，當他們結束一整夜的辛勞，準備回家休息時，可就近補足生活所需，外圍的客人也會來買飲料，意外的是店內的雞蛋竟成了暢銷商品！





二市場

一樓

☺ 自助餐、飲料、麵包 ⌚ 凌晨一點～中午十二點半

從年輕做到老，把市場當成自己的家，用對待家人的心來服務每一個消費的顧客，不僅暖胃也暖心。



“

老闆娘的話

「不管付帳還是找零，都客人自己來啦，我也不去計較那些啊。」老闆娘指著飲料櫃上散落一片的零錢，一派輕鬆地邊笑邊說著，我問：「可是如果客人找錯或是忘記放錢呢？」她用流利的臺灣話笑著回答：「沒關係啦，找錯就算啦，我從民國74年做到現在，這邊的攤商都跟家人一樣，他們也都知道我個性呀，差那幾個銅板無所謂的，大家歡喜、方便就好。」

”

二樓

☺ 自助餐、飲品 ⌚ 凌晨一點～中午十二點

老闆娘從26歲就開始做吃的，迄今已做了三十年。從飲料到自助餐、快餐，讓從產地長途開車到台北的貨車司機們，有機會可以小憩、飽食一頓。



“

老闆娘的話

卡車司機常常會一次買好幾塊排骨、雞腿，我問：「你要吃這麼多幹嘛？」他說：「我們出去跑全臺灣，只有你這邊肉沒有漲，其他地方都漲，我們要先買好在路上吃。」原物料成本提高，但我們依然維持原價，因為這邊做工的人也都很辛苦，如果提高售價，會增加大家的負擔。

”

深夜上班，有許多店都沒有開，
大家吃些什麼呢？

插畫 · 洪宇萱



理貨員

通常會吃自助餐，因為比較會粗飽，飯麵都有。

其實講到夜生活就心酸，飲食的選擇性少，早上六點多會先去吃點東西，找到什麼就吃什麼，如果市場中多一些像簡易的快餐或是豬排飯等等，就可以提供更多的選擇。



拍賣員

平常會在上班出門前先吃，中間忍著餓拍賣，等下班再吃。下班會先去福利社買泡麵填一下肚子。



拖工

每天拍賣開始後就會很忙碌，所以會買販賣部可以很快拿著走的食物吃。

補完貨後，會去自助餐買個簡單的便當吃，到攤位上繼續做生意，直到當天工作結束。



承銷人

夜訪臺北農產心臟：風土拍賣員

—— 毛奇



攝影・江佩津

有一群人，比清早還早，在台北城市準備酣睡之時，方要打卡上班。他們是臺北農產運銷公司的拍賣員們。

位在萬大路，萬華與板橋交界的台北農產批發市場，是大台北地區最主要的農產批發心臟，宛若脈搏。深黑的夜晚中，發出黃綠色光芒的第一農產批發市場入口牌樓，底下一車車一箱箱春夏秋冬四季的豐美物產魚貫送入，來自各地街角市場的攤商與小販，齊聚在拍賣場，買入土地的恩賜。近百位專業的農產拍賣員就是在這其中扮演價格形成的靈魂角色，一雙銳眼看過承銷人眼色及手語，除了讓物產以合理的價格售出，拍賣結果更是具有指標性的參考意義。全台包含離島53個批發市場內，只有不到十五間的菜市場真正保有「拍賣」的機制，其餘大多以「議價」的形式來處理，而拍賣市場裡，台北第一以及第二拍賣市場絕對是其中佼佼者。臺北農產運銷公司的第一市場副主任蘇國寶表示，透過「拍賣」的方式，其實更能夠反映出市場的需求，對生產者也是比較好的作法。

這些夜貓子拍賣員，除了在不眠的夜以鷹眼行走在拍賣市場川流的板車中顯得專業又有餘裕之外，讓人最印象深刻的，莫過於長年以來拍賣經驗濡養而來豐富的物產知識。跟隨著第一果菜批發市場副主任

行走菜市場，他們除了從紙箱上的英文數字代號就能對產地及農會產銷班的來歷了然於胸，對於各個物產的特色更是解析的頭頭是道。好比，冬天水果市場柑桔類芸香科的果實是很多的，但是副主任特別挑了海梨——這是年產量越來越少的柑桔水果，因為它口感較乾，甘甜但缺乏酸味，果皮也跟果肉相連較不易剝取，因此近來市場反應不佳。但，「海梨就不要剝來吃，要用切的」說著一邊用隨身的摺疊小刀取下果肉，果真切下的果瓣亮麗多汁，看起來美味極了。走過哈密瓜的攤位，副主任取出兩只瓜來比較，吾人一般消費者看瓜只知道看甜瓜網紋，認為網紋越密，滋味也就越甜美。殊不知，內行看瓜，還看那瓜蒂瓜柄，有的瓜是放在地上養的，有的瓜可是吊在溫室懸空，無牽無掛，膨脹出一肚甜蜜的綠意。兩者相較，當然是懸空的瓜更美價更高。

一路聽著兩位副主任介紹拍賣的蔬果產品，從秋葵、青蔥、量少的雜菜類、蕈菇、柑桔、蜜棗到甜瓜，不由得對於拍賣專業人員的博學感到驚訝。第一市場的王鴻雄主任表示，「一個好的拍賣員，除了要能夠掌握農產外型與產地的基本差異，對於農產的歷年價格，包含淡旺季情況都必須了然於胸。細至產地的地形、生產者、品種都要具備相關的知識。」除此之外，這些

拍賣員因為長年來跟承銷業者打交道，非常明白台灣消費市場的喜好，真正是台灣風土滋味的第一線守門員。也讓人反省：近年來台灣市場對於飲食教育有很大的需求，當我們在不斷望向遠方，向日本與歐美借鏡參考他國的飲食教育方法時，是否忽略了台灣批發市場這群素樸的農產地方知識專家呢？

毛奇

文字與田野工作者，關注食物與農業之類肥份與養料事物，有時也社會設計觀察。在台灣接受人類學訓練，義大利進修食物傳播中。曾出版粉絲頁同名書籍《深夜女子公寓料理》，「百工裡的人類學家」共同創辦人。

活動訊息

自四月開始，每個月都將與台北城市散步 Taipei Walking Tour合作，舉辦深夜的市場導覽活動「清晨，批發市場的叫賣聲」，在專業導覽員的帶領下認識果菜市場、踏查魚市與周遭社區，進一步了解產業與社區的關係。

報名網址

www.taipei-walkingtour.tw/t-tours61



公司要聞

April 107

四月

3/29 一市場促銷洋蔥

屏東恆春半島洋蔥進入盛產期，為了推廣屏東洋蔥，縣長潘孟安特地於3月29日凌晨，帶領恆春半島洋蔥產地的農會，到臺北第一果菜批發市場行銷屏東洋蔥品牌，北農總經理吳音寧及農糧署南區分署長姚志旺也親臨現場，為屏東洋蔥站台。



4/14 臺大師生參訪

臺灣大學工學院建築與城鄉所，開授之「環境規劃設計實習：食養城市 人文農創」課程師生於4月14日凌晨至臺北第一果菜批發市場參訪，希望透過參訪本公司拍賣與運作過程了解農產業界實況。



4/16 公司官網改版

官網於4月16日起改版，以新型態「響應式網頁」呈現，特點：會根據不同的螢幕尺寸調整顯示效果，可適應使用者不同的瀏覽介面（手機、平板或電腦），自動配置顯示符合版面大小的網頁，提供產、銷雙方及大眾媒體或消費者利用。



新版網站「交易行情查詢」更新後，分為二個選項：

- 1.場內拍賣行情為主要即時提供予產地農民、承銷業者、團膳及大消費戶參考。
- 2.全場交易行情與農糧署「農產品交易行情站」同步，供一般消費者參考用。

此次更新，使產地農民與消費者都能同時獲得所需資訊，是我們重要的使命。

4/25 內門農會蒞臨參訪

內門農會於26日凌晨至第一市場參觀拍賣實況，現場幹部全程陪同，於觀摩後座談交換寶貴意見，瞭解市場消費導向，為農民帶來更好的收益。



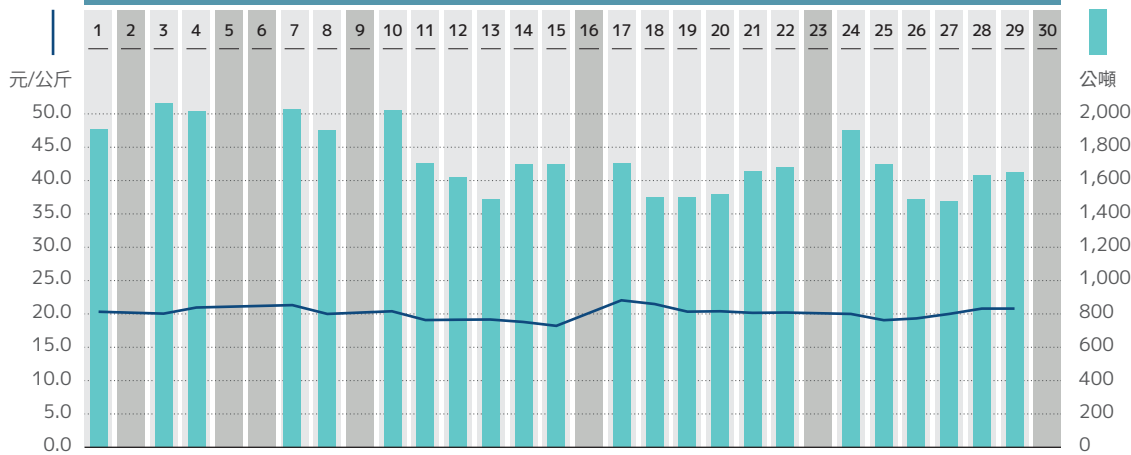
4/28 台北城市散步

「清晨．批發市場的叫賣聲」活動，於4/28正式展開，由批發市場幹部帶領導覽，介紹果菜批發市場之運作及文化，並針對參與民眾的問題，一一解惑。

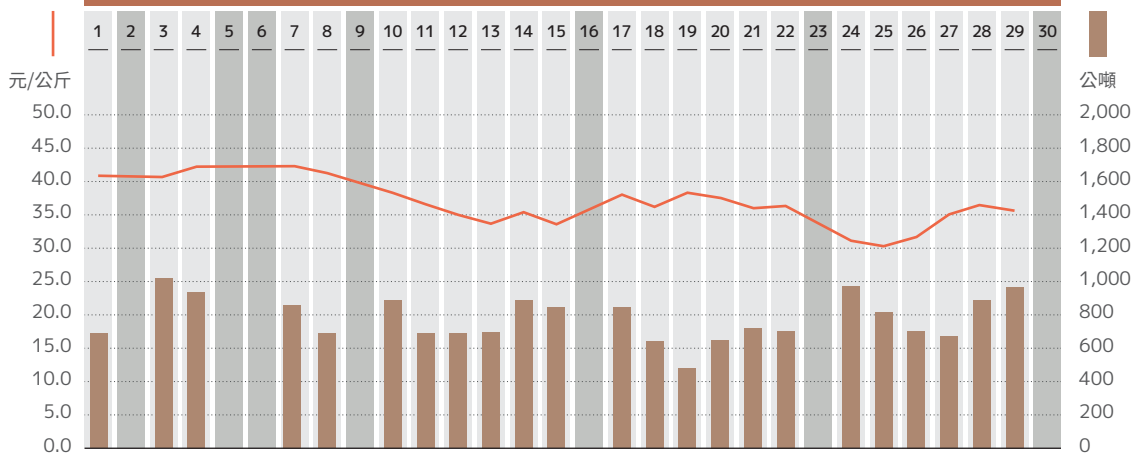


文・資訊部 董惠婷

4月 蔬菜成交價、量圖



4月 水果成交價、量圖



» 蔬菜交易行情分析

交易天數廿三天(農曆2月16日至3月15日),月初逢清明節,民間祭祖、掃墓活動頻繁,零售市場買氣活絡、暢旺,應節菜種增加明顯,3日到貨量達最高峰2,262公噸,價格尚稱平穩。時序進入春末夏初,氣溫逐漸上升,加速蔬菜生長,瓜果類及短期葉菜進入盛產期,後續貨源持續增加。值季節轉換,雖北部氣候不甚穩定,惟外市買氣尚稱理想,整體日平均到貨量及價格與上月略同。

» 水果交易行情分析

清明節前祭祀需求增加,水果到貨量於3日達最高峰,到貨量1,006公噸。受季節轉換因素影響,柑橘類產期進入尾聲,茂谷、桶柑等供貨以貯藏柑為主,品質參差不齊,清明過後到貨量逐漸減少;青梅進入盛產期,天氣晴朗果實成熟快,供貨量增;夏季瓜類水果進入採收期,到應量持續增加,零售市場買氣,除四果日及重要節慶市況較佳外,平日需求持平。



鳳梨屬熱帶性水果，品種眾多，然而因金鑽鳳梨質地細膩，甜度較高，受消費者喜愛，全臺80%皆以金鑽鳳梨為主，由於人口組成的改變，目前多以小家庭（3～4人）居多，因此鳳梨以2～3臺斤（1箱6支約9公斤）深受消費者青睞，熟度越高，甜度也越高。

鳳梨含有豐富的膳食纖維、有機酸、維生素B1、維生素C、類胡蘿蔔素、鉀等營養素，夏季正是品嚐鳳梨的好時機，此時的鳳梨不僅甜度高，風味也特別濃郁！

品種

臺農6號蘋果鳳梨、
臺農16號甜蜜蜜鳳梨、
臺農17號金鑽鳳梨、
臺農20號牛奶鳳梨……等

別名

王梨（臺）、旺來（臺）、菠蘿（粵）

適溫 28～32度C

產地 / 產期

鳳梨盛產期約莫落在3月～11月，然而透過農業栽種的控管機制與技術，即便是12月至隔年2月，也仍然能夠享受到喔～



鳳梨

pineapple

ANANAS COMOSUS

拍打鳳梨的聲音 內部果肉的狀態



纖維較為細膩



水分較為充足

資料來源・第一批發市場 拍賣員 蘇義中

編輯團隊 / 發行單位 臺北農產運銷股份有限公司
發行人 陳景峻
總編輯 吳音寧
編輯群 企劃部
特約攝影 余奕賢
特約設計 吳佳欣
印刷 悅翔數位印刷有限公司
出刊日期 2018年5月10日
地址 台北市中山區民族東路336號
電話 (02)2516-2519



臺北農產 臉書粉絲團



www.tapmc.com.tw
臺北農產運銷公司官網

總公司(含第二果菜批發市場)
臺北市中山區民族東路336號
電話：(02)2516-2519

第一果菜批發市場
臺北市萬華區萬大路533號
電話：(02)2307-7130