

嘉義人關心嘉義事
異鄉人探索嘉義市

桃城物語

No.05 百味嘉餡

嘉義市立博物館為一座屬於城市與市民的博物館，特別發行《桃城物語》作為市民共同參與的平臺。

藉由市民書寫嘉義市的日常風貌，記錄人與人之間的交流構築而成的地方故事，希望召喚更多市民加入留下自己的故事，一起為嘉義市發聲，匯聚城市大小事，透過在地人物故事或私藏景點，傳遞嘉義市獨有的風貌。讓社群的力量引發討論效益，並期望挖掘出更多潛在的特色、看到更多嘉義市未知的面貌。

火雞江湖

有人的地方就有江湖，何況是火雞肉飯密度那麼高的諸羅城。各家火雞肉飯就像諸山羅列似的各有各的山頭，各有各的擁護者，一樣米養百樣人。何況在超過三百家火雞肉飯的嘉義，能存活到現在的店家一定也培養了一群死忠顧客。吃過上百家的我，雖然有特定喜歡的口味，但每次探索還未嚐過的店家時，我都把自己歸零，抱著初衷去享受當下的一次次味覺衝擊，把我喜歡的火雞肉飯跟愛看的武俠小說結合，做簡單有趣的分類。

以師法自然注重食材火雞本身味道的店家，就像少林派一樣神型兼備卻樸素無華，享受食物味道在口中慢慢散發的芬芳。例如嘉義市民族路上的呆獅火雞肉飯跟東市場內的頭家火雞肉飯，還有南田市場旁的南田火雞肉飯，用餐時可以閉著眼睛去單純的感受每一次咀嚼時火雞肉跟米飯交織的柔和味道。

以注重圓融調和的火雞肉飯店家，像是武當派一樣，用像武當派太極拳似的火雞肉注重軟嫩多汁，調味也以圓滑油香為主，不太需要咀嚼，一入口就可以感受到火雞肉滑嫩口感，跟酥脆的油蔥酥一起在中堆疊的不同火花。如嘉義市民權路上的桃城三禾火雞肉飯跟民族路上的民主火雞肉飯，還有公明路上的可口火雞肉

飯，不只可以享受軟嫩的火雞肉，還可以品嚐到因為淋上的美味油脂而粒粒分明的可口米飯。尤其是在嘉義不少店家的油蔥酥都是當天自己炸的，其口感酥脆味道濃郁，是其他地方無法比擬的。

以火雞肉飯上各個角色相輔相成，不溫不火注重平衡的火雞肉飯店家，就像峨嵋派一樣剛柔並進動靜皆宜，調味平衡不油不膩。如嘉義市光華路上的小莊火雞肉飯跟興業路上的興業火雞肉飯，還有嘉義市體育場附近的嘉義體育館姐妹火雞肉飯，味道層次豐富無負擔，不知不覺就扒完整碗飯了，還意猶未盡的想再來一碗。

以調味簡單清爽，甚至沒有配菜，就像注重基本功，單刀直入的直接撞擊你的味蕾，就像崑崙派一樣的火雞肉飯店家。像時常被戲稱被沙鍋魚頭耽誤的火雞肉飯店家林聰明沙鍋魚頭的火雞肉飯，看似乾乾淨淨的白米飯上鋪著幾片火雞肉，還沒入口味道像極了絢麗煙火在你口中綻放似的。單純的火雞肉跟調味，米飯的香氣都用百分百的力氣向你的味覺來

記正面直拳，讓你招架不住的美味。

以味道調味渾厚又變化多端重口味的火雞肉飯店家，像似兵器樣樣精通的崆峒派。如嘉義市安和街上的桃城南門火雞肉飯跟台林街上的火雞達人，還沒入口就可以看到火雞肉飯上淋上的濃郁醬汁味道渾厚鹹香甘美，通常這類的店家滷熟肉也特別滷的軟爛入味，有老滷汁特別的黏稠感，適合喜愛重口味的人前往用餐。

嘉義人不能

碰觸的話題

觀察到微笑總掛在臉上的嘉義人樂於助人，諸羅城內各種大大小小活動，一呼百應的，民間團體個人通通就定位，活脫脫跟菩薩似的無私奉獻，但是要讓嘉義人變成惡鬼只需要一句話，就是：嘉義哪一家火雞肉飯好吃？

移居到嘉義市已經超過十年了，平日在民雄工作，嘉義人熱愛的火雞肉飯像刻在他們的DNA裡。我任職的公司每個禮拜其中一天的中午便當一定會叫火雞肉飯，這對從小在台中清水吃米糕長大的我，還是無法理解的嘉義人生活日常。有次一如往常的，中午同事坐在一起有說有笑吃著手上的火雞肉飯便當，我不知道哪裡天外飛來一筆的問同事：每個禮拜都吃火雞肉飯，哪一家火雞肉飯好

吃？話題一出，同事都紛紛停下手上的筷子，開始為了自己支持的火雞肉飯店家展開攻防戰了，誰家米飯粒粒分明？哪家米飯比較溼？醃蘿蔔才是真正火雞肉飯配菜，酸菜是妖魔鬼怪？油蔥酥跟油蔥溼？吃火雞肉飯一定要配味增湯？看著平時和善的同事，因為我無心的一句：哪一家火雞肉飯比較好吃？吵得面紅耳赤讓發問的我很尷尬，最後一位同事指著我說：不然讓外地人阿偉全部去吃看看，到底哪一家火雞肉飯好吃，再來告訴我們。為了結束這個讓我們越吵越兇的話題，我也只能接受這個提議了。當時還想著嘉義市小小的，用我從小生活的清水米糕店密度去換算，嘉義市頂多二三十家就很多了，嘉義火雞肉飯全部都吃一輪應該難不倒我。結果我錯了，而且是大錯特錯！在寫這篇文章的此時我已經實際出門享用了一百七十四家位於嘉義縣市的雞肉飯店家，而且保守估計嘉義縣市的火雞肉飯大概有超過三百家，光小小的嘉義市就超過一百五十家了，所以到現



在，公司同事還在等我的答案，等著我告訴他們哪一家火雞肉飯比較好吃。

隨著吃的嘉義火雞肉飯店家越來越多間，我心中的答案卻沒有越來越清楚，越來越明朗，反而越吃越糊塗了。不管是排隊名店或你家巷口的火雞肉飯，整個嘉義的火雞肉飯店家都有自己的獨門配方跟公式。跟嘉義白醋涼麵還有豆漿豆花一樣，發揮一加一大於二的嘉義魔法，三百家就有三百種味道。有些注重油香，有些自己醃蘿蔔，有些只選母火雞，有



些自己炸油蔥酥，連淋醬汁都有專門的人員，刀切跟手撕，順紋切逆紋切的口感，紅肉白肉？一碗碗看似簡單的火雞肉飯，在店家的料理組合下，散發的迷人氣息，吸引著千千萬萬的嘉義人跟遊客，各種胃口各種喜好。在嘉義一定有適合你的火雞肉飯，簡單往往才不簡單。

每個嘉義人都有屬於自己的火雞肉飯店家名單，認識的嘉義朋友也樂於分享，加上在嘉義二十四小時都可以吃的到火雞肉飯，所以我時常在還沒天亮或等小孩入睡時，清晨或

半夜騎著機車獨自一人去享用火雞肉飯。尤其喜歡坐在店內享用，幸運的話早點去還可以看到店家老闆火雞分解秀，老顧客還可以指定火雞肉的部位呢！半夜營業的店家，夜晚下班的嘉義人拖著疲憊的身軀，坐在攤位前享用的不只是一碗火雞肉飯，也可能是嘉義人的信仰跟寄託。清晨營業的店家提供剛睡醒嘉義人的那碗火雞肉飯，不只填飽肚子也賦予了一整天的好心情，讓嘉義人可以微笑迎接一整天的挑戰。

原本只是簡單的自以為的跟嘉義火雞肉飯發起挑戰，現在才知道嘉義火雞肉飯的強大。幾年前社區營造的朋友覺得我這個紀錄很有趣，可以去提案一些社造計畫，在社造朋友的幫助下，很幸運的拿得民間社造計畫的一筆獎金，用這筆獎金讓我穿梭在嘉義市各個大大小小馬路巷弄間，不只尋找雞肉飯的味道，也帶我穿越諸羅城的前世今生。吃林聰明沙鍋魚頭的火雞肉飯時會去了解嘉義二通；吃阿樓師火雞肉飯時會去走走看看嘉義城隍廟的一磚一瓦；吃頭家火雞肉飯時會去逛逛嘉義東市場了解日治時期的市場規劃；吃阿霞火雞肉飯會去逛逛文化路夜市了解文化路夜市是如何形成的。火雞肉飯對我來說已經不是一碗火雞肉飯了，每碗火雞肉飯都是嘉義人的故事，嘉義人的歷史，值得慢慢品嚐跟細心咀嚼。



如何品嚐

火雞肉飯

就像吃咖哩飯一樣，攪拌吃跟不攪拌吃都有各自的信仰。而在嘉義除了拌不拌之外，還有分為加不加調味料。嘉義的獨門醬料雞標辣椒醬在嘉義的地位可是不輸東泉辣椒醬在台中人心中那樣屹立不搖。除了時常出現在嘉義各個美食攤位上的雞標辣椒醬外，不少嘉義人吃火雞肉飯會灑胡椒粉。而每一家火雞肉飯店家的胡椒粉都大不相同，都是找開業以來合作的中藥舖特別調製而成的獨門味道，可以說不少人是衝著這個胡椒味而上門消費的。

開始紀錄嘉義火雞肉飯時，我挪用了中醫看診的四個基本手法：望、聞、問、切四個步驟。這四個步驟是中醫師收集病人病史，了解分析病情的方法，通稱：四診，而我將其改為：望、聞、挑、嚐，

四個步驟來品嚐一碗火雞肉飯，並用自創的紀錄方式去分解一碗火雞肉飯。

望：火雞肉飯上桌前，觀察四周的顧客點了什麼配菜，通常那些顧客都會點的，一定是店家受歡迎的拿手菜。火雞肉飯上桌後，先好好的用眼睛觀察整碗火雞肉飯的外觀，去分析火雞肉的腿胸肉比例，也就是紅白肉比例，飯上有無配菜，配菜是什麼？醃蘿蔔還是酸菜或是醬瓜？火雞肉是刀切還是手撕？順紋切還是逆紋切？這些都大大的決定了這碗火雞肉飯的口感。

聞：把整碗火雞肉飯拿在手上靠近鼻子，用力的吸一口氣，去聞看看調味的味道，雞油或者豬油？醬汁的香氣或者鹹汁的香氣？這個步驟注重味道的表現。

挑：用筷子挖米飯看碗底，看看火雞肉飯調味的淋汁或淋油的多寡，可以知道火雞肉飯的調味濃淡度。

嚐：各自品嚐火雞肉飯上所有的元素，油蔥酥是使用一般蔥頭還是紅蔥頭或者蒜酥？火雞肉的軟嫩或紮實？米飯的溼度口感，都是必須實際品嚐才能知道的結果。

如何吃沒有一定答案，也沒有對錯。你可以當個孤獨的美食家享受一個人短暫的美食時光，也可以約三五好友一起去品嚐一家火雞肉飯店家，一邊分析一邊話家常。嘉義火雞肉飯跟許多臺灣小吃一樣，大

馬路上、巷弄間，不用刻意打扮，進到店裡隨便找個位置坐下，美食上桌那一刻拋開所有享受那味覺的歡愉時光。

文／圖片提供 蔡灯偉

