

嘉餚盛宴

- 歡迎來嘉呷飯、看火雞肉飯特展
- 咱的日子袂當無火雞肉飯和鐵店
- 每個人心中的那一碗火雞肉飯
- 請上車！跟著《華麗計程車行》探索嘉義火雞肉飯
- 「孩想玩一下！」——桃城3-1兒童參與策展計畫

No.17
2024 JUL.

桃城晃遊



桃城晃遊

「桃城」是嘉義的舊地名，是臺灣第一座建城的城市，隱喻著嘉義豐厚的文化歷史。

「晃遊」象徵著一種自由、創意、生活式的走踏與觀察。

「桃城，晃遊」舊城市、新熱情，以城市就是博物館為基礎，以漫遊方式重新認識這座城市，為古老美好注入新的活水。

嘉餚盛宴

嘉義美食小吃琳瑯滿目，盛情款待每一位來到嘉義的旅客。嘉義市立博物館訴說著嘉義市的大小故事，當期特展「來嘉呷飯」以最具嘉義代表性的美食之一「火雞肉飯」呈現這道地標美食與嘉義市的連結。而本期的《桃城晃遊》也透過報導收藏嘉義火雞肉飯的好滋味，除了「火雞肉飯」這道家常小吃的相關介紹，更進一步探討人人對於火雞肉飯的情懷，邀請讀者透過味蕾認識嘉義，一起享受這場嘉義的饗食盛宴！

指導單位 | 文化部

主辦單位 | 嘉義市政府

執行單位 | 嘉義市政府文化局

發行人 | 黃敏惠

總編輯 | 盧怡君

企劃編輯 | 林金龍、陳嘉麗

機關地址 | 60081 嘉義市忠孝路275號

電話 | 05-2788225

主編 | 鄧倚欣、蕭依如

編輯顧問 | 黃銘彰、葉哲岳

責任編輯 | 林竹方

執行編輯 | 張晴華

文字 | 李佳芳、林竹方、孫育晴、張晴華、許閔哲、黃伶穎、董耀鴻、廖于瑋、鄭順聰

攝影 | 王士豪、李佳芳、林竹方、孫育晴、張晴華、許閔哲、黃伶穎、董耀鴻、廖于瑋、鄭順聰

圖片提供 | LINE TV、華視、蔡灯瑋、魚夫、Chio

編製單位 | 透南風文化創意有限公司

美編印製 | 天晴文化事業

出版年月 | 2024年7月

I S S N | 2616-7417

G P N | 2010700496

嘉義市政府文化局廣告



會員費用

NT\$100 (一年)

自核發日起，有效期限一年

會員權益

- 1 嘉義市立博物館館刊《桃城晃遊》寄送到府
- 2 館內消費九折起 (不含食品類商品)
- 3 會員通道，免費入館
- 4 會員獨享，特展搶先看
- 5 贈送年度小禮品

嘉義市立博物館自二〇一八年轉型為城市博物館，以「嘉義人關心嘉義事，異鄉人探索嘉義市」為博物館願景，作為嘉義市民的博物館，嘉博館誠摯邀請大家加入嘉博好友，一張開啟博物館生活的「嘉友卡」，讓您一卡在手，拓展您來嘉義市立博物館的獨特體驗。

嘉博好友 募集中！



申辦詳情



嘉博館LINE



序文

04 嘉餚盛宴

專題企畫

- 08 焦點議題 I —— 歡迎來嘉呷飯、看火雞肉飯特展
16 焦點議題 II —— 咱的日子袂當無火雞肉飯和鐵店
22 焦點議題 III —— 每個人心中的那一碗火雞肉飯
30 延伸閱讀 —— 《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書》、
《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》、

回嘉裡

- 34 嘉義事 I —— 火雞肉飯裡看見古老的醃漬文化
38 嘉義事 II —— 無形卻關鍵的醬汁秘密
40 嘉義事 III —— 火雞肉飯的都市傳說 —— 涼菜和古早三湯的奇遇
46 嘉義事 IV —— 請上車！跟著《華麗計程車行》探索嘉義火雞肉飯

博館物語

- 54 當期活動 I —— 速寫四月 Re：地方 —— 青年在地工作者論壇
58 當期活動 II —— 大眾參與的「通老街燈踏查」
62 當期活動 III —— 「孩想玩一下！」 —— 桃城 321 兒童參與策展計畫



嘉餚盛宴



「民以食為天」，這句話直接道出了飲食在我們日常生活中的重要地位，飲食不僅是生存的基本需求，更是文化、傳統和社會連結的重要載體。提及嘉義市的代表美食，「火雞肉飯」絕對是榜首，經由日常消費、媒體行銷和文化建構等進程，「火雞肉飯」猶如嘉義的代名詞。嘉義市政府也多次辦理火雞肉飯相關推廣活動，例如：圖文徵稿、火雞肉飯健康餐等，甚至在二〇二三年，以火雞肉作為補給品，舉辦「火雞肉飯名店探索路跑」；同年也獨創「火肌舞」推廣嘉義市全民運動，一起增加肌耐力，促進市民健康。二〇二四年，嘉義市立博物館的重頭戲「來嘉呷飯——嘉義火雞肉飯特展」更以此為主題策展，展現嘉義市的地方認同、文化底蘊和飲食風情。

「火雞肉飯」這道經典美味，以其鮮嫩多汁的火雞肉和香氣四溢的特製醬汁，再搭配粒粒分明令人垂涎欲滴的米飯，俘獲了無數食客的心，每一口都是對味道的極致享受。在嘉義，無論是在熱鬧的市場中，還是在巷弄深處的小店裡，都能尋覓到那麼一碗火雞肉飯。而每個人心中的那碗火雞肉飯都牽動著自身與嘉義市這座城市共存的珍貴回憶，本期的專題企畫邀請《台味飄撇：食好料的所在》作者鄭順聰分享火雞肉飯與臺灣其他城市的地標美食，編輯團隊也訪問了多位定居或頻繁往返嘉義的關係人口，聊聊他們的火雞肉飯與「嘉鄉味」。



嘉義市的火雞肉飯鋪遍佈全城，每一家都有自己獨特的秘方和風味，但共同的是，對品質的堅持和對火雞肉飯的熱愛。在「回嘉裡」單元，帶領讀者跟著臺劇《華麗計程車行》，探索嘉義市「阿」字輩的火雞肉飯，更進一步從「火雞肉飯好朋友」的角度出發，挖掘醃菜、醬汁的故事，以及搭配火雞肉飯必點的涼菜與古早三湯。期盼各位美食家在這座二十四小時都吃的到火雞肉飯的城市，持續建構自己的嘉義市火雞肉飯美食地圖。

嘉義市的美食不僅僅是一道道菜餚，更是一段段故事，一份份情感的寄託。本期的《桃城晃遊》以「嘉餚盛宴」為題，將美食的色香味呈現於紙墨上，盛情款待每一位想要多多認識嘉義的讀者。除了報導火雞肉飯以及嘉博館特展「來嘉呷飯」相關活動，也推薦了與嘉義飲食相關的延伸閱讀《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書》與《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》，並介紹「Re：地方——青年在地工作者論壇」、「大眾參與的三通老街燈踏」，以及兒童參與實驗計畫。從飲食切入，描繪嘉義地方社會與日常生活的樣貌，邀請您親身來「嘉」走一趟，品嚐美食，感受這座城市歷史、文化和人情的良好滋味。



路跑活動現場準備火雞肉飯buffet，為跑者補給



第一屆「火雞肉飯名店探索路跑」



火肌舞創意活動比賽

嘉義市市長

黃敏惠

專題企畫

◆ 策展理念 ◆ 地方觀察 ◆ 火雞肉飯情懷 ◆ 延伸閱讀



歡迎來嘉呷飯

看火雞肉飯特展

文、圖 / 林竹方 (責任編輯)

在這座火雞肉飯滿滿的嘉義市，本篇將追隨著在地達人《華麗計程車》作者陳俊文和嘉義火雞肉飯研究員蔡灯偉的腳步，感受嘉義火雞肉飯讓饕客們食指大動的銷魂魅力，以及身為嘉義人對於火雞肉飯的光榮與追求。

來嘉義不吃火雞肉飯怎麼行！遍布嘉義的火雞肉飯，不論大街小巷、火車站、圓環、傳統市場、夜市等地，上百間各家各派的火雞肉飯料理，隱身於這座城市。「火雞肉飯」店家在嘉義的密度居全臺之冠，是嘉義最具代表性的國民美食，甚至有許多嘉義人出了嘉義絕不吃火雞肉飯。吃火雞肉飯就要尋求「嘉義出品」，即使是其他縣市，許多賣火雞肉飯的店家，也會在招牌冠上「嘉義」二字，加上嘉義彷彿就是品質保證，不僅讓客人覺得更美味，也強化了火雞肉飯的「正統性」，讓人提及火雞肉飯就會想到嘉義，來到嘉義就免不了來碗火雞肉飯。



陳俊文 高雄出生，跟著「華麗計程車行」一同在嘉義長大，居住嘉義超過40年

- ◆吃火雞肉飯的年資：超過40年，火雞肉飯已然是生活不可或缺的一部分
- ◆偏好的火雞肉飯類型：紅肉、白肉混合的乾油蔥派
- ◆給火雞肉飯愛好者的一句話：沒有不好吃的火雞肉飯，只是你還沒找到你的那一碗

蔡灯偉 臺中清水出生的嘉義女婿，2012年搬遷至嘉義，居住嘉義超過10年

- ◆吃火雞肉飯的年資：10餘年，吃過逾180間火雞肉飯
- ◆偏好的火雞肉飯類型：乾油蔥派，4：6的腿胸肉比是蔡灯偉心目中的黃金比例
- ◆給火雞肉飯愛好者的一句話：簡單才不簡單



先來碗火雞肉飯再聊吧！

「我要一碗火雞肉飯和味噌湯。」陳俊文說。
「我也要一碗火雞肉飯，再點一份皮蛋豆腐。」蔡灯偉接著說。

陳俊文和蔡灯偉點好餐，不一會兒的功夫，香氣撲鼻、色澤油亮佐著酥脆油蔥，一碗色、香、味俱全的火雞肉飯即刻上桌。看著這碗誘人的火雞肉飯，陳俊文和蔡灯偉不約而同地說：「趁熱吃！」於是，兩人舉起筷子，一口接一口地把飯扒光。

▼在地達人《華麗計程車》作者陳俊文（左）
和嘉義火雞肉飯研究員蔡灯偉（右）

訪談地點：小莊火雞肉飯



在網路上搜尋著嘉義火雞肉飯，很難注意到用吃一碗火雞肉飯時間認識嘉義的社群平臺「Byway嘉餡——嘉義雞肉飯指南」，此平臺的經營者蔡灯偉自二〇二一年起分享其對火雞肉飯觀察，至今已品嚐逾一百八十間火雞肉飯店家的蔡灯偉，打趣地自稱為嘉義火雞肉飯研究員，在他經營的平臺，關於火雞肉飯的發文都清楚註記火雞肉的腿（紅肉）胸（白肉）比例，火雞肉為刀切或手撕，以及米飯、醬汁、油蔥酥、配菜等類型。蔡灯偉甚至在第五期的《桃城物語》「百味嘉餡」當中，將不同種類的火雞肉飯，如同武俠小說一般，分門別派，各派的火雞肉飯都有其擁護者，而形形色色的火雞肉飯也成為了嘉義獨具特色的飲食文化。



第五期的《桃城物語》「百味嘉餡」



線上閱讀



走在路上觀察火「雞」肉飯

蔡灯偉為化工背景，妻子為嘉義人，於二〇二一年來到嘉義工作並定居。蔡灯偉的公司每週三午餐都會點便當以外的餐點，最常出現的就是火雞肉飯，有天他無心地問了一句話：「吃了那麼多間火雞肉飯，哪一家比較好吃呢？」沒想到這個問題引起了軒然大波，每位同事都有各自偏好的火雞肉飯店家，為此吵的不可開交，其中一位同事便請外地來的蔡灯偉不如去吃一輪火雞肉飯後再來回答這個問題。自此開啟了蔡灯偉與火雞肉飯的不解之緣，他行走於大嘉義地區，立志吃遍火雞肉飯。

有別於嘉義女婿蔡灯偉，《華麗計程車》作者陳俊文從小在嘉義長大，火雞肉飯時常伴隨他左右，是普遍且家常的好滋味。陳俊文說：「我們通常會稱雞肉飯，是後來才出現『火』雞肉飯的稱呼，而且雞的用字也有變化，以前是『鷄』，有鳥字邊的，現在則是『雞』比較常見。」陳俊文也回憶起國中時期，補習前總是先點碗火雞肉飯果腹，那時的火雞肉飯一碗十元，他都點兩碗；後期甚至出現「雞魯飯」，也就是火雞肉飯加魯肉飯的綜合版。對青年時期的陳俊文來說，能夠飽餐一頓的火雞肉飯不僅是平價美食，更是成長階段的美味回憶。現在，陳俊文也時常帶著全家大小，來到火雞肉飯店，一人一碗火雞肉飯和熱湯，還會點各式小菜：滷豆腐、綜合涼菜、筍乾、三色蛋等等，全家圍桌，搭配著滿滿小菜，吃起來特別滿足。

沒有什麼是一碗火雞肉飯無法解決的事情

今年四月之際，地震頻繁，嘉義地區甚至於四月十三日連八震，許多嘉義人在凌晨被搖醒，蔡灯偉亦是如此。被搖醒的蔡灯偉，肚子也剛好餓了，馬上想來一碗火雞肉飯壓壓驚。

在這座二十四小時都吃的到火雞肉飯的嘉義市，蔡灯偉騎了十五分鐘的機車，在凌晨三點多來到「南田火雞肉飯」，沒想到映入眼簾的是滿滿人潮，原來也有許多人需要來碗火雞肉飯撫慰遇到地震的味蕾和心靈。而在地經營逾二十五年的「南田火雞肉飯」，每天營業超過二十小時，也補給了南田市場的攤商及店家整天動力的來源。



- A. 凌晨四點多「南田火雞肉飯」周邊已相當熱鬧
- B. 天色未亮的南田市場，是許多店家備料辦貨的好地方

陳俊文也分享道，在《華麗計程車行》電視劇拍攝前夕，劇組人員來嘉義勘景，跟陳俊文聊到拍攝場景未定案，還在臺北或嘉義中抉擇。陳俊文了解劇組的考量後，便跟團隊說：「先來吃碗火雞肉飯吧！」隨即，便帶著劇組人員來到「蕭老師火雞肉飯」，美味的火雞肉飯成功地擄獲劇組團隊的心，更關鍵的是結帳時刻，親民的價格讓劇組大吃一驚，陳俊文也順水推舟，若劇組能來嘉義拍戲，火雞肉飯就是三餐標配，於是製片與監製，紛紛拿起手機充當計算機，算著算著，臉上泛起神秘微笑。

或許就是那碗火雞肉飯的神助攻，電視劇在嘉義取景過程順風順水，編劇林佳慧更將所有的運將和角色演員的名字，阿樓，小莊，阿溪，阿麗，阿宏，阿霞，阿榮等，也都取名來自嘉義市火雞肉飯店家商號。

也許，正是那一碗火雞肉飯，讓嘉義成為《華麗計程車行》拍攝的主要場景呢！

灌注職人精神的火雞肉飯專賣店

說起嘉義火雞肉飯，陳俊文和蔡灯偉滿臉盡是榮耀的神情。對他們來說，一碗美味的火雞肉飯來自於店家對於這碗飯各個環節的重視，從用米、洗米、煮飯到盛飯；從煮肉、去骨、選部位到取肉；從醬汁、雞油、油蔥酥到調味，種種過程都是關鍵，不容馬虎。



手撕火雞肉



走在路上觀察火「鷄」肉飯





盛飯也是火雞肉飯的一門功夫



紅肉白肉混合的「雞片飯」

火雞肉選用的部位也是各家火雞肉飯的特色，一般來說，腿（紅肉）肉質Q彈，也較有肉汁，而胸（白肉）則較柴且乾。然而，嘉義的火雞肉飯厲害之處就在於胸（白肉）也處理的很好，不會乾澀難嚼；換言之，腿（紅肉）滑嫩不足為奇，胸（白肉）好吃更是真本領。

醬汁、雞油、油蔥酥和油蔥濕則彰顯了各店家的調味，每種滋味都有各自的支持者，而陳俊文和蔡灯偉兩人恰巧都是「油蔥酥」的愛好者，香脆的「乾」油蔥酥撒在淋了醬汁或雞油的火雞肉飯上，豐富了這碗飯的口感，也增添了飯的香氣，讓人忍不住一口接一口。

相約嘉義市立博物館 來嘉呷飯

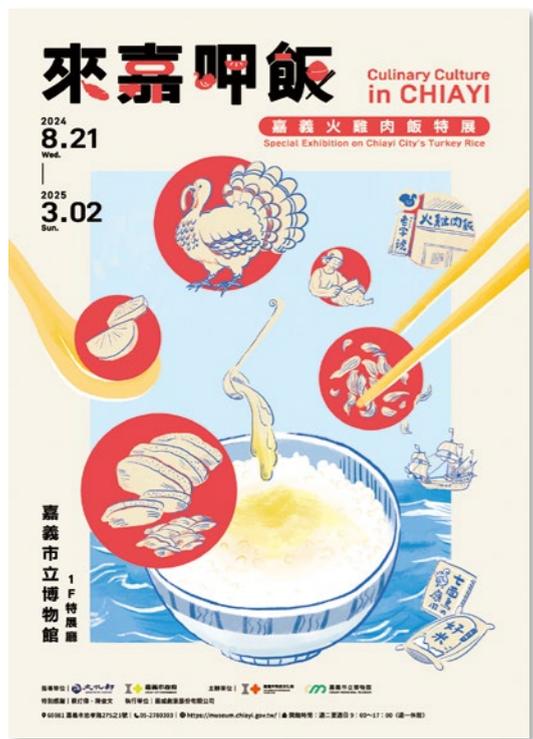
嘉義市立博物館自八月二十一日起於特展廳以「來嘉呷飯」為主題，展出嘉義火雞肉飯的故事。聽聞此展覽訊息，陳俊文和蔡灯偉兩人都相當興奮，認為「這隻火雞」終於要進入殿堂，並期許透過博物館的策展讓更多人理解火雞肉飯的美妙。

陳俊文表示，雖然自己可說是從小就吃著火雞肉飯長大，但開始探討火雞肉飯的脈絡其實是二〇一六年開始的，當時因為一名臺南選區立委王定宇的言論，引起火雞肉飯到底是嘉義有名，還是臺南道地

的PK爭奪戰。身為嘉義人，當然不服氣，負責經營劉里長雞肉飯的劉宗源里長，也陪同著嘉義幾間火雞肉飯業者，和時任市長涂醒哲一同北上，捍衛雞肉飯權威。返嘉之後，陳俊文也開始以他擅長的書寫與推廣方式，持續談論嘉義火雞肉飯。

有鑑於陳俊文和蔡灯偉兩人對火雞肉飯探究的精神，嘉博館在展覽規劃階段便相當仰賴兩位在地達人的專業建議。本篇文稿訪談之時，「來嘉呷飯」特展正在如火如荼進行中，所以陳俊文和蔡灯偉尚未參觀特展最終呈現的成果，但蔡灯偉提到，之前和嘉博的市研員辦理的工作坊，聽大家聊聊自身與火雞肉飯的連結很是精采；陳俊文則談及一個他十分期待的展品——「嘉義噴水雞肉飯」第一代使用的碗，至今已逾七十年的歷史，從碗的痕跡便能感受到歲月的迷人之處。

本檔展覽，以國立成功大學歷史學系謝仕淵教授帶領的研究團隊進行的「嘉義火雞肉飯主題展覽資料蒐集調查研究暨展示企劃案」為基礎，由圖威創意執行展覽設計製作。展覽主軸從「舶來品—火雞」



● 展覽資訊

展期 — 2024/08/21 (三) — 2025/03/02 (日) 週一休館
場地 — 嘉義市立博物館1樓特展廳
費用 — 全票50元、團體票35元、優待票25元
(嘉義市市民免費)

這項外來食材出發，探討火雞肉飯如何走入嘉義，成為「嘉義」、「嘉義人」的代名詞，剖析火雞產業鏈如何支撐起嘉義的民生需求，並以嘉義市各家火雞肉飯商店為調查對象，結合「市民協作行動」，延伸探討口味與認同的關聯，展現外來食材在地化的過程，描繪嘉義地方社會與日常生活的樣貌。

展覽共分為五大展區，分別是：「火雞的社會生命史，跨文化視野的物種」、「科普火雞：你所不知道的火雞小百肉飯有興趣的朋友一起「來嘉呷飯」！」



焦點議題 II

咱的日子 袂當無火雞肉飯和鐵店

文、圖／鄭順聰

阿明火雞肉飯



街角的火雞彩繪

人一天的生活分為白天與黑夜，桃城美食可大致分為火雞肉飯與鐵店，可都不分日夜盈溢嘉義人的味覺。且以中央噴水池與東市場為雙子星，其旁圍繞數不盡的店家，共同旋轉出嘉義的美好滋味。再以火車站沿中山路到嘉義公園約三公里為直徑，如大型冰沙機之細橫桿於濃稠中攪拌出清香，散發出開朗且焦鬆 (fa-sang, 乾爽) 的日常氣息。

香氣領頭火雞肉飯

火雞肉飯對嘉義人來說，是三餐、宵夜、夢境的二十六小時飽足，也是紛爭的源頭：在一群嘉義人面前，問哪家比較好吃？你會看到或扭曲或愉悅或嫌惡之表情。嘉義人的心頭好總有一碗火雞肉飯，可能早就消失，或各家之綜合，也會是確實的店名。

對我來說，大嘉義各店家之手藝與辛勤，最終是為了成就那股芳頭 (phang-thâu)，迷死人的香氣，由火雞肉、米飯、醬汁與店家氛圍混融而成。胸肉與腿肉的比例多少？如何撕如何切？哪款品種幾號米？煮煮的訣竅？雞油與豬油比例？醬油濃稀與供應廠家？加不加油蔥？將紅蔥頭去土撥切有多費工？焗 (pāk, 油炸) 的火候與續熟時間？

家家不同各有巧妙，碗內附鹹菜增色解膩，還有湯品可選可搭，琳瑯滿目的小菜，鮮豔豐厚的三色蛋，以及老闆的性情與人情，共同構築了嘉義的氣味



撕火雞肉

(kh-i-bī)。歷經一甲子以上的累積與琢磨，每個嘉義人每家店每處所在，各有其火雞肉飯見解，形成「火雞肉飯宇宙」，是學問，是文化，更是種偏執。

「嘉義火雞肉飯學」到底是怎麼回事？如何形成的？為何這麼不得了？

道理很簡單，一碗一碗吃，一餐一餐品，芳頭涵納味覺與人生，在時時刻刻生生死死的記憶中凝鑄永恆。

基本款直拳對決

轉到桃城美食的另一面，火雞肉飯宇宙的平行時空，就是生根許久、口味扎實、打都打不倒的鐵店 (tīh-tiām)。

嘉義市就跟府城、彰化市、基隆港這些早期的縣轄市一樣，為周遭地區的政治經濟人文中心，規模夠大，歷史夠久，傳統的臺灣點心 (tiām-sim, 小吃) 俱足，坐火車從南到北縱貫比較，各有其食材、手法、味道之差異，更衍生出在地獨有的特色。



嘉義市忠孝路無名米糕



火婆煎粿



舉米糕為例，府城的榮盛點心添上肉燥、醃蘿蔔、花生、香菇與魚酥，繁複細膩、功力甚深；而嘉義的羅山、阿岸、西市米糕皆一色滷肉淋滿滿，簡練樸實，以食材本質取勝。嘉義米糕另一個平行時空為筒仔米糕，像忠孝路無名米糕，強調糯米香氣與俐落口感，肉燥與醬料直拳對決，碗粿也以原料之純與香取勝。

至於粿，嘉義的主流是煎粿，如在東門煎得赤赤（*tshiah-tshiah*）的火婆煎粿；相較於基隆廟口六十六號攤的油粿，白白嫩嫩的沾醬真絕喲（*suá-tshui*，一口接一口），各擅勝場。

嘉義市為諸羅平原山海物產的集散中心，食材直接就入市，量多新鮮，自能挑出品優者。加上嘉義人個性爽朗，不喜囉唆過度矯飾，形成嘉義美食的特質，福義軒蛋捲包裝的理念一語中的：重新鮮、重內涵、簡單化。

衛星般的清簡搭配

觀光客在府城吃小吃，從早到晚就是小小份的一直吃，六、七樣不算多，甚至達雙位數，這些點心如念珠串成一道飽滿的圓。

至於嘉義小吃，早期的觀光化止於火雞肉飯，像道防火牆，擋住眾多鐵店被侵蝕的危險。嘉義鐵店的主要任務，是供應在

地居民三餐所需，格式跟臺灣傳統外食類似，為一主食搭配湯與小菜，如行星給周遭衛星環繞著。

全臺主食行星各有其規模，而衛星雖小，可大有玄妙。例如肉圓，搭大骨清湯與丸子油豆腐湯為主旋律，彰化及中部地區，時見安藤忠雄風極簡立方體豆腐。嘉義肉圓最忠實的夥伴是柴魚湯，鮮且滾燙，顧客可自行執杓入深桶舀汲，充分顯現其能動性與親切性。

在嘉義，配免費柴魚湯的，還有米糕碗粿店與鱈魚麵。談到乾炒鱈魚麵，府城阿江的麵體為燙熟的炸意麵，微稠微辣帶甜味，手路（*tshui-loo*）不凡。嘉義的羅山生炒鱈魚麵，油麵大火爆炒，洋蔥大塊豪爽，固定五片脆彈鱈肉，鐵錚錚響亮的鹹香鑊氣。

舊攤新開的一銀仙草，滑嫩滑嫩清涼消暑，佐以剛烤好的雞蛋糕，麵粉香與奶香熱燙燙齊入鼻腔。一口冰涼一口綿熱滋味交替，真的就像噴水池與東市場之雙核心美味運轉。



一銀仙草與雞蛋糕



黃記涼麵的皮蛋豆腐與涼圓



菜鴨仔源滷熟肉

跟著口訣一直吃

想認識一地美食，口訣最是陽春刻板，也是最易通達的路徑。

人說彰化市有三寶，肉圓、炕肉飯、貓鼠麵。基隆港有三腸：蛋腸、大腸圈、豬肝腸。在桃城，漸流傳「嘉義三涼」說法：涼麵、涼菜、涼圓。

豐沛的移動盛宴

在府城的盛宴，就是連續吃，一直吃，用腳走動，走過一攤又一家，到吃不下走不動為止。

在嘉義市可以一家就搞定，於林聰明沙鍋魚頭點碗砂鍋菜，涼菜排滿鮮綠，且以純淋油的火雞肉飯就口，啤酒與紅茶任選，筷子挑起砂鍋菜的豆皮、豆腐、大白菜、木耳、豬肉片，更要大頭鯪那骨脆肉美的下包部位。

用腳走動也很舒暢，這是桃城街道的移動盛宴：阿婆烤玉米得早早就去挑選下單，時間到回頭取，繞入其旁的成仁街買三味果汁（鳳梨、木瓜、檸檬），邊走邊啃邊喝，以此為圓心框起同心圓，東市場早上有牛雜湯、羊肉湯、排骨酥、肉卷……中午是各家雞肉飯屠殺戰場，下午在七彩冰果室來盤蕃茄沾醬油或西瓜沾鹽，以及冷凍芋

涼肉圓，是油炸油悶與清蒸之外，

臺灣肉圓的清涼選擇，不只嘉義，彰化市的也很出色。涼菜，簡而言之，就是各式各樣焯（*boil*，川燙）過的青菜，出了嘉義並不多見，可走在時代之先，符合少油少鹽少調味料的健康飲食潮流。涼菜也是有沾醬的，蒜蓉醬油夠味，正港嘉義款當然是白醋（*peh-tshoo*）——由此滑出自桃城，遠播到臺北甚至德國的嘉義涼麵，將微酸清爽的白醋與甘

與愛玉冰。入夜超級華麗：黑棟當歸鴨、金門滷肉飯，鱈魚麵任選阿吉、西市、羅山等，炒螺肉是內行人去的，豆漿豆花更是超絕，和火雞肉飯與白醋涼麵，號為「嘉義三絕」。

既鮮且野草魚湯，呼應夜晚的生猛活跳，熱炒與燒烤，文化路夜市滿是人潮，都在噴水池之旁，與侵曉忙碌喧鬧的東市場，共組雙核心轉動日與夜，是觀光客的徵逐，也是巷子內的居民日常，多少美味宇宙平行展開，都在這豐沛（*phong-phai*）的桃城。



嘉義市黃昏時分的三味果汁

簡介

鄭順聰，嘉義人，作家。

最新作品為寫嘉義美食的飲食書：《台味飄撇：食好料的所在》。

作品還有《時刻表》，《家工廠》，《海邊有夠熱情》，《晃遊地》，《基隆的氣味》，《黑白片中要大笑》，《台語好日子》，《大士爺厚火氣》，《仙化伯的烏金人生》，《夜在路的盡頭挽髮》，《我就欲來去》，《台語心花開》等。

全臺通稱的黑白切，臺南的香腸熟肉，嘉義名為滷熟肉（*loo-sik-bah*），早上是菜鴨仔源滷肉飯的切料；中午時在西市魯熟肉就坐，切滿桌腹內（*pak-tia*，豬內臟）就開喝；下午兩點黑人開賣，排起隊執起夾子要搶回家品嚐啊！

滷熟肉有四大天王：粉腸，粉灌得飽圓的粉豬肺，混番薯簽的豬血糕，罈仔粿（*tsim-a-kue*），分紅色與黃色兩種，黃色的明亮如金，是以又稱「金粿」。

醇盈香的芝麻醬，加入麵條中充分攪拌，夾起滑溜的麵瀑布，唰唰唰不只濃於口，也濃於心。



菜鴨仔源的金粿



孫育晴



出遠門前和後必往可口火雞肉報到，必點綜合涼菜盤



焦點議題 III

嘉義人火雞肉飯在尚未有店面前，創立在垂楊路的大榕樹下

每個人心中的那一碗 火雞肉飯

文、圖／黃伶穎

無論生長於此、移居至此，還是曾因讀書、工作生活於此，以下七位引路人，各自與嘉義交集著不同的生命過程。不過就吃頓火雞肉飯，卻隨家人吃成了習慣，隨店家認識了自己的口味喜好，漸漸地學會挑剔米飯、認油蔥酥，甚而把吃飯配涼菜、味噌湯入口的「香」，連結著嘉義為家鄉、故鄉或他鄉，以火雞肉飯標記各種人生時刻和生活記憶，是和嘉義同在最

有滋味的表述。

嘉義異鄉人 孫育晴：不只見證了愛情，更成為了鄉愁的火雞肉飯

孫育晴在二〇一四年時因出差頻繁南北往返，每一位在地朋友都會帶她品嚐心中的最愛，與嘉義交集的第一碗火雞肉飯來自「劉里長」。二〇一六年正式移居嘉義，「剛搬到嘉義時，火雞肉飯像是當地人介紹我認識這個城市的一種途徑。」不只累積成嘉義異鄉人的美食資料庫，從出差到定居的十年間，孫育晴角色轉換，火雞肉飯也成了她帶著外地朋友認識嘉義的重要媒介。

和另一半落腳嘉義的緣份，也是一個可以從火雞肉飯說起的故事。孫育晴某次北上出差認識現在的先生周文明，開始遠距交往，兩人第一次在嘉義吃飯，周文明選了老字號「嘉義人火雞肉飯」，二十多年前他曾吃過還在垂楊路榕樹下的版本，想與對方分享曾經的味覺記憶，沒想到這一吃，孫育晴滿眼笑意地說，一個中和人帶永和人去吃「嘉義人」，後來兩人真的結了婚，一起生活在異鄉，成為嘉義人。

回顧初來乍到時，曾為澆淋飯上的油蔥香氣瘋狂，孫育晴如集點般品嚐各名店火雞肉飯，到「頭家」點蒸蛋，在「南門桃城」配紅酒豬腳，火雞肉飯宇宙豐富了移居日常。她認同品質穩定的白飯是構成美味的關鍵基底，到頭來，是單純卻不簡單的米飯黏住了她的味蕾。

現在和先生最常吃離住處不遠的「可口」，點碗飯，再來盤火雞肉及必備綜合涼菜，組合出日常所需的飲食公式，都是嘉義火雞肉飯教她的事。出遠門前必跑一趟飽足嘉義的胃，回來後也是先吃頓「可口」再回家，是火雞肉飯和涼菜養成了嘉義異鄉人的鄉愁。



▲從火車頭火雞肉飯二樓座位區看火車站前的人車穿梭

◀你也是雞片飯會疊上半熟荷包蛋的「擁荷派」嗎？

下港女子 楊甯凱：擁荷派的一日撫慰

嘉義火車站對面，有著亮黃招牌的「火車頭火雞肉飯」，是楊甯凱熟悉的火雞肉飯店家之一，除了深受計程車司機青睞，也是不少人通勤前往外地前，輕鬆包個火雞肉飯上火車享用的嘉義專屬鐵路便當。

常為工作東奔西跑的楊甯凱，習慣在忙碌過後踏入「火車頭」，和攝影師先生郭志暉點上整桌營養飯菜，必備的一味是雞片飯要疊上半熟荷包蛋，「我和先生都是『擁荷派』。」戳破荷包蛋讓蛋液包裹肉香與米飯，當攪拌碗裡濕潤合宜的飯，也就啟動了一日的撫慰。

楊甯凱的爸爸是嘉義縣東石人，小時候在東石不特別有火雞肉飯的飲食記憶，反而是二〇二〇年秋冬自北部返鄉、定居嘉義市後，才開始建立與火雞肉飯的日常交集，她發現生活在嘉義市，自然對吃哪間火雞肉飯、怎麼吃火雞肉飯十分有感，不僅從白飯、肉質到醬汁都各自有其講究，楊甯凱也曾在各店排隊習慣中摸不著頭緒，還在觀察大家如何內用和外帶，就被熟客搶先點完餐，好是挫敗，花了些時間適應了回鄉的生活步調，也漸漸在每間店找到排隊點餐的合拍默契。

至於什麼時候會想吃火雞肉飯？楊甯凱笑著說：「想不到吃什麼好的時候，就會想吃火雞肉飯。」車站前的「火車頭」給人一直都在的安心踏實，隨性點上幾道在家不會煮的茄子、苦瓜，楊甯凱尤其喜歡坐在二樓窗前，能望見川流不息的車潮與來回穿梭的旅客，在吃火雞肉飯的當下感受城市的流動感，小城日常是這般飽足身心。



下港女子



黃銘彰

平凡製作 黃銘彰：從火雞肉飯重新探索家鄉的迷人魅力

「傍晚在延平街散步，亮著燈的阿明倚著街的紅色小攤販，特別能感覺到這就是嘉義的生活感。」自二〇二二年返鄉，如傍晚恰好在城隍廟附近，黃銘彰常任由身體自動導航到「阿明火雞肉飯」，像走進誰家客廳，盤裝的火雞肉飯，加顆半熟荷包蛋，這裡的火雞肉飯不配醃蘿蔔而是給菜脯，黃銘彰笑談此舉是嘉義火雞肉飯界的「異端」，最療癒是將溢出來蛋汁攪拌入飯、配著微辣菜脯，異常美味。

阿明開業近七十年，黃銘彰小時候常

隨家人到城隍廟附近，卻從來不曉得它的存在，直到臺灣設計展那年（二〇二一）因策劃火雞肉飯主題展覽，向親友探尋對火雞肉飯的各種偏好，從弓箭手選物店主人得知其愛店阿明。這一吃，黃銘彰即被醬汁拌著飯香的滋味所驚豔，熟悉的味覺讓他想起小學時，阿公接他放學前會順道外帶的「嘉義人火雞肉飯」，後來從長輩得知第一代阿明是許多火雞肉飯店家的師父，「嘉義人」醬汁調配等手路極可能傳承自初代阿明。

黃銘彰返鄉後和老店阿明的交集，一如

他重新認識家鄉的心境轉折，本以為對嘉義市已經很熟悉，但發現還有很多像阿明這般存在許久的人事物地，都在回鄉後藉由新工作、新朋友一步步地重新建構他對所居地的審美觀和飲食觀，像是重新踏入東市場探索小時候跟阿嬤上市場不曾察覺的迷人魅力，或在阿明的餐桌上好好認識自己對吃頓飯的需求，更多時候，黃銘彰從阿明新一代老闆熟記客人的老習慣裡，感受到難能可貴的人情暖意。吃著火雞肉飯，也把生活的力氣存進了心裡面。



配有微辣菜脯的阿明火雞肉飯



陳冠彰

如同每個嘉義人都有各自對於火雞肉飯的偏好，陳冠彰也曾有這麼一碗心頭好，源自營業超過五十年的「呆獅」，曾連結著自身家族與學生時代的生活過往，現在的他則選擇把美好滋味封存在記憶裡，憑著回顧來想念這味，仰賴著故事才好再三回味。

近年陳冠彰已不太吃火雞肉飯，只在外地朋友來訪時，如友人想特別瞭解火雞肉飯如何作為嘉義的象徵物或隱喻，身為在地人的他，通常會帶朋友一嚐老店「阿溪」，或到「林聰明」吃砂鍋魚頭配碗清爽的火雞肉飯。

策展人 陳冠彰：封存在記憶中的那一碗



陪伴宵夜的阿樓師火雞肉飯



謝仕淵

臺南市政府文化局局長 謝仕淵：深夜的定目劇食堂

謝仕淵手機裡存著「阿樓師」火雞肉飯的特寫照，「只要覺得很想念嘉義的時候，就找出來看一下。」曾經有好幾次，謝仕淵形容自己是理智線斷裂，晚上十點多開車回臺南途中，明明累到想趕快回家，火雞肉飯仍戰勝了理智，專程開下交流道，駛進嘉義市，「你會覺得身心的累，需要吃些什麼來填補。」除了連結美味記憶，阿樓師成了一處療癒疲憊身心的充電站。



聽見老闆招呼客人點餐、結帳，食慾會不斷被激發

對謝仕淵而言，阿樓師的營業日有如嘉義深夜的城市定目劇，多年來在固定地點、固定時間「登台上演」，店裡表面看似雜亂又極有秩序的運作日常，當內入座，老闆一句：「先坐，等等我去找你。」為宵夜拉開序幕。在阿樓師吃飯總是熱熱鬧鬧的，有時必須跟別人併桌，絕對不會有自己一個人孤單吃飯的感覺。

「聽老闆複述其他桌客人點餐，你的食慾會不斷地被激發。」謝仕淵描述當雞油滷汁飯香入口，再來是火雞腿肉片，同時聽見老闆以獨特快語節奏為客人點餐與結帳，時不時關心喝湯的客人要不要加湯，通常此時會發生理智線的第二度斷裂：常常覺得必須要再吃第二碗。

十五、六年前，謝仕淵為撰寫博士論文在嘉義進行田野調查數月，對火雞肉飯的「信仰」也在同時期「煉成」，從米飯、醬汁、油蔥、紅白肉及味噌湯等認識了嘉義和自己，「我一直覺得能成為信仰或信念的東西都是很簡單、很純粹的。」一如阿樓師被他稱作「素淨」的一碗，配碗滾燙的味噌湯即是信徒忠實的信仰。



連結著家人習慣與學生時代回嘉義的必訪回憶



呆獅火雞肉飯去掉部分油脂留下豐富膠質的滷豬皮

隨阿公離世，陳冠彰少了一起享用呆獅的家人，店家也由下一代接班，畢竟吃了三十多年，陳冠彰能輕易察覺食材及手路的細微不同，「我蠻懷念上一代老闆的某種味道。」在他的經驗中，上代老闆記得客人的臉和喜好，勤打招呼為火雞肉飯增添人情味，現僅存陳冠彰難以忘懷的一碗回憶中了。



營業到凌晨三點的郭家雞肉飯，是深夜和朋友聚會的好去處



公園火雞肉飯上十分具有存在感的油蔥酥



嘉義市立博物館市民研究員 林玟圻：最喜歡的火雞肉飯在我家巷口

因父親工作關係，林玟圻讀高中前住在竹崎，騎腳踏車沿著阿里山林鐵去外帶「阿男」火雞肉飯，是生活在竹崎的美好記憶，當時也常和家人在平日晚間到嘉義圓環一帶，舉凡感冒看醫生、買衣服、吃七彩冰果室都在附近達成，晚飯就近吃「噴水」。

林玟圻直到唸高中時搬回嘉義市，參加營隊結識的外地朋友喜歡問他：「嘉義最好吃的火雞肉飯是哪一間？」他總是無法回應，「我開始在寒暑假騎著腳踏車，到整個嘉義市去吃火雞肉飯。」



睡到自然醒還能就近吃到的火雞肉飯早午餐

某回累積到一定店家數量，林玟圻認為當時心中最美味的應屬以油蔥勝出的「大同」與「可口」，不過，因為都在放假時執行品嚐火雞肉飯的鐵馬行動，當睡到自然醒再出門時，常錯過只開到午後一點半的「公園火雞肉飯」。

林玟圻在高雄讀大學，有次回嘉義終於補了這塊缺了許久的火雞肉飯拼圖，當時公園火雞肉飯還在新生路準備搬到忠孝路，炸過的油蔥味道很足，頗具份量的油蔥量體加上半熟荷包蛋，更凸顯了油蔥酥脆口感，收店前才容易在雞片飯裡吃到雞翅皮，肉質混搭口感豐富，雞翅皮的油脂香氣成為令他驚豔的隱藏版，「公園」自此成了他心目中最合口味的火雞肉飯。

搬到東區忠孝路後的「公園」，讓林玟圻開心極了，真正成為「我家巷口的那間火雞肉飯」，即便假日睡到自然醒，還能從容地吃到最喜歡的那間火雞肉飯，有時店裡阿姨看他一個人，會貼心調整青菜份量，論交通、位置和口味，皆是完美的嘉義早午餐首選。

打貓廚房 莊宇龍：讓人感到無比 滿足的嘉義旨味 (umami)

莊宇龍在美國出生，父母是嘉義人，只要小時候跟著爸媽回嘉義，一定和家人往「噴水」或文化路「郭家雞肉飯」去，在他記憶中，極有可能是回「嘉」會做的第一件事！他在二〇〇七年回到臺灣工作，以前跟著父母吃火雞肉飯，味蕾的偏好從郭家延續，近年則較常吃原在中正路上的「郭家火雞肉飯四代店」，有別於一般小吃店，四代店空間斬新明亮，恰好鄰近莊宇龍熟悉的林聰明沙鍋魚頭，如在嘉義過夜，必有一餐吃火雞肉飯，郭家四代店在停業前和林聰明成為他常光顧的選擇。

文化路郭家和郭家四代店雖為各自經營的不同老闆，米飯都是粒粒分明型，「我喜歡米飯乾一點的口感。」莊宇龍剖析自己的喜好，發現米飯排序為先，對而言，噴水的飯稍濕，也因此他通常內用，而不外帶容易悶出濕氣的火雞肉飯便當。淋上雞油醬汁、乾濕適中的米飯，他

也喜歡郭家四代店碗邊的醃蘿蔔片。同時經營精釀啤酒的莊宇龍，聊起清爽不帶苦味的 Ale (艾爾) 很適合搭配火雞肉飯，不會搶過品嚐火雞肉時的肉甜飯香。

如深夜想吃火雞肉飯，莊宇龍會和因工作結交的在地朋友相約文化路郭家小聚、分享近況，他也曾帶日本、美國、土耳其、歐洲等國外客戶吃火雞肉飯，對方通常以不只吃一碗給出美味稱讚。

「如果有機會，大家一生至少要吃一次嘉義火雞肉飯吧。」跑遍世界各地，自己也喜歡做菜的莊宇龍認同嘉義火雞肉飯的獨特滋味無人能敵，在外縣市吃，仍比不上在嘉義吃火雞肉飯的滿足感——白飯、火雞肉和醬汁組合簡單，卻實實在在在日文說的鮮味：旨味 (umami) 擄獲其心。



莊宇龍



林玟圻

《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書》

「吃」這件事，牽動著所有感官，眼睛觀察食材的色澤、擺盤，鼻子嗅聞香氣，嘴巴品嚐滋味。然而透過文字描寫食物，將美食的色香味呈現於紙墨上，或是書寫料理的細節，與過去的記憶、故事連結，反而能夠觸動更深層次的想像，勾起情緒。

本次「來嘉呷飯」特展籌備的過程中，搜集到不少作家都曾以火雞肉飯為主角進行寫作，本篇將分享兩部以嘉義深具代表性的小吃作為主軸的文本，看看作者們如何以迥然不同的角度描寫火雞肉飯。

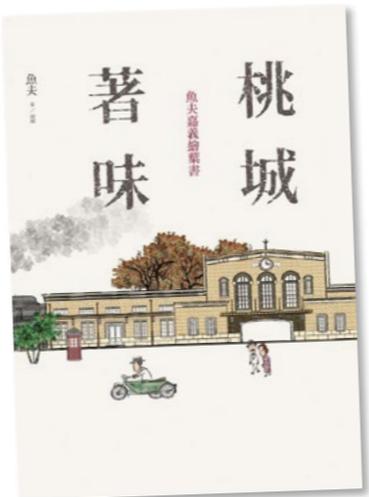
《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書》

二〇一五年，漫畫家魚夫受邀擔任嘉義市駐市作家，並發行《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書》，書中不僅整理了嘉義的飲食文化特色與脈絡，更以畫筆紀錄、重現桃城的重要建築。魚夫在屏東

出生，後移居臺南，童年時期母親經常帶著他到嘉義親戚家度過寒暑假，因此嘉義市是他兒時流連忘返的地方。而今已年過半百的魚夫，重返嘉義，尋找過去記憶中的城市風貌與味道。

「嘉義人食雞肉飯，常見搭配白菜滷、脆筍，再來碗味噌湯或紫菜湯，即為三寶。」

魚夫在介紹嘉義火雞肉飯的篇章中，點出與火雞肉飯搭配的經典小菜與湯品，對在地人的飲食習慣觀察入微。更介紹米飯、火雞肉，及雞湯處理的細節與技巧，



作者：魚夫，2015年，嘉義市政府文化局出版

例如曾聽火雞肉飯業者分享火雞肉經，肉質應選用本土產的小型火雞，雞規 (Leckin, 烏禽的前胃)、雞屁股等部位附近的肉，因油脂最為豐富，口感Q彈。這道看似簡單的庶民小吃，其實藏著大大的學問，細微的眉眉角角，影響著眼前這一碗火雞肉飯的滋味。

除了火雞肉飯，本書也介紹來到嘉義不能錯過的其他傳統小吃，還有菜鴨魯熟肉、碗粿米糕、八寶冰等無名美食。而不僅僅是食物的書寫繪製，魚夫也重繪嘉義光榮的歷史建築，為城市留下重要的紀錄。



搭雞肉飯的三寶

《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》

《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》

嘉義出身的作者Chio，懷著想要為家鄉做些什麼的心情，創作了這本以嘉義火雞肉飯為題材的兒童繪本，透過溫暖童趣的圖畫，與深具文學性的兒童詩，引導孩子感受詩意，也期望閱讀此書的大人們，能一同找回如孩童般澄澈透明的心。

本書以兒童的第一人稱視角，描述母親帶著孩子回到故鄉嘉義，品嚐，深入認識火雞肉飯。作者將火雞肉飯中不可或缺的元素拆解為一個個符碼，火雞肉飯是座山，而筷子是登山杖；醬汁是海浪；油蔥是秋日的落葉；荷包蛋則是柔軟的棉被。Chio發揮生動的想像力，帶著讀者進入每道食材的魔幻世界裡。本書也與魚夫不約而同地寫到，火雞肉飯的好朋友：筍絲及白菜滷，Chio的必點名單中還有深受饕客們喜愛的三色蛋。

《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》

《小孩的詩：你好，嘉義雞肉飯》並非典型的飲食書寫或美食指南，而是將富有在地文化意義的小食化為符號意象，藉由繪本、詩的形式啟發兒童對於飲食文化、五感的學習與意義。

本書的最後，小孩問母親，如果火雞肉飯消失了會怎麼樣嗎？母親回答「如果有一天它不見了，你會非常懷念，因為這是一款故鄉的滋味呢。」對嘉義人來說，火雞肉飯不僅僅是一道庶民小吃，而是地方的無形文化資產，能夠連結許多在地人的回憶，喚起對家鄉懷有的濃厚情感。



作者：Chio，2023年，白象文化出版





回嘉裡

◆ 飲食文化 ◆ 經典滋味 ◆ 城市探店

火雞肉飯裡看見古老的醃漬文化

文、圖／廖于璋（透南風工作室）



東市場的「吳氏醬菜」，供應各式各樣市民、店家所需醬菜



▲醃漬黃蘿蔔是許多嘉義火雞肉飯基本配菜



淺談臺灣醬菜

環山面海的臺灣坐擁豐富水資源，自古以來便盛行栽種蔬菜，人們開始依季節生產各式醬菜，保存食品的醬菜文化也格外繁盛。後又受日治時期、國民政府來臺引入更多醬菜文化，不同季節盛產的蔬菜，為臺灣的醃漬醬菜帶來更多樣的種類。直到今日，這些用來增添鄉土料理風味的醬菜，依然代表著在地特色重要的飲食文化。

臺灣常見的醬菜可分為菜類、瓜類、豆類等，包括結頭菜、筍茸、樹子、蔭瓜、菜心、醬鳳梨、醬冬瓜、醬瓜、菜脯。醬菜可於傳統菜市場的醬菜店或超市罐頭區購得。通常批發業者會以斤為單位販售，對民眾則是一次可購買十元、二十元份量，相當平易近人。

尤其是蘿蔔於冬天盛產，吃不完時，常將之做成菜脯後的各種吃法，已經深入家戶餐桌成為臺灣特有的生活飲食。

「醃漬」是將食物轉化成舌尖上的美味，於是這種從古老時期就留下來的飲食形式，便是把食材從「自然」變成「文化」的一種日常生活智慧，同時成為文化內涵的一部份。

早期「醃漬、乾燥」食物目的是要延長可食的保存期限，在糧食生產不足的冬季也能獲取足夠的食物營養。演變至今，透過食物保存使得許多非盛產季節的食材在一年四季都能享用，而醃漬過程中產生的胺基酸不僅會帶來「鮮味」，還能入菜，成為菜餚不可或缺或缺的調味，讓食物變得更加美味，大大提升蔬果、肉品的鮮醇風味，不必再經過多餘的烹煮或調味就相當可口。尤其現今的農產技術進步，經常有生產過量的問題，造成食物浪費，利用醃漬、乾燥等方法能讓農產品延長保存，並且變換口味，讓所有食材都能充分利用。

菜脯做法通常是將蘿蔔洗乾淨，不用削皮，接著去頭去尾，再加鹽並施以重壓脫水，經過陽光照射一至二天呈現金黃色。嘉義的東石、布袋、六腳都是白蘿蔔主要生產地，更有超過八成的菜脯都產自這裡。角脯跟手切脯常調味成為辣菜脯，亦常出現於臺灣便當中，香辣鹹香是配飯神器，當然還有下飯的經典臺菜「菜脯蛋」。

火雞肉飯的好朋友

談到蘿蔔，在嘉義火雞肉飯常見到的金黃醃蘿蔔片，若以天然醃漬的製作方式多是透過含有鹽、耐鹽性乳酸菌或酵母的發酵液，進行三至五天的自然發酵，也能透過醋漬的方式讓醃黃蘿蔔達到酸脆的風味質地。不過，醃好的蘿蔔實際上的顏色並不會像常見的黃蘿蔔那樣金黃，而多是呈現淡黃色到黃褐色之間，因此在製作時多以山梔、薑黃作為天然色素染色或是食品藥物管理署准用的食用色素加強著色。



「吳氏醬菜」是許多在地小吃店家指定採購店家



東市場「樂活醬園」店面獲經濟部改造計畫補助，陳列煥然一新

東市場的醬菜店以一家「吳氏醬菜、樂活醬園」為主，都集中在忠孝路市場出入口轉角，非常好找。店門口堆著像是一座座小山的醬菜，各式乾燥脫水的蔬菜一目瞭然垂掛在店內。二家醬菜店同樣都傳承到第三代，匯集從南到北的各種醃漬醬菜，如具南部特色熬煮鮮魚湯的西瓜綿、拌炒三層肉的花菜乾、包粿用的菜脯絲、各種稀飯配菜的醃瓜，而阿里山山區桂竹筍或糯筍，就依照用途分為整條、切片、切絲、筍皮、筍乾等。店家也會根據季節自製醬菜，包括瓜子脯、雪裡紅、酸高麗菜、破布子、梅汁蘿蔔、菜心等，應有盡有，可以說是小型的醬菜生活博物館了！

東市場的醬菜人情

嘉義人的廚房非東市場莫屬，從鹹食小吃到甜水冰品的都有，大人小孩都能一飽口福，不但滿足嘉義市民的飲食生活，也餵養著嘉義人的胃。

根據筆者調查，嘉義火雞肉飯最常見的配飯好朋友就是醃漬黃蘿蔔片，當然還有其他的配菜也都暗中較勁，讓消費者手中的這碗火雞肉飯更加香噴噴的好吃。大致可分為以下類別：

辣蘿蔔	頂六江家火雞肉飯（中埔）	奈良瓜	興安火雞肉飯	醃黃瓜	劉里長雞肉飯	酸菜十黃蘿蔔片	呆獅雞肉飯	筍絲十黃蘿蔔片	醃漬黃蘿蔔片
微笑火雞肉飯（民雄）									民主、阿溪、桃城三禾、東門、大同、阿宏師、阿麗等火雞／雞肉飯店家。

※實際配菜以店家現場販售為主



▶排隊名店的「純情專賣所」雞蛋糕限定口味「吳氏菜脯蛋」採用自吳氏醬菜的珍珠脯

嘉義小吃店家所使用的醬瓜、筍絲、酸菜也大多來自於此，特別是火雞肉飯。吳氏醬菜第三代吳惠美說：「記得的就有六到七家以上，但很多店家來買也不會特別說，只要他們一來我就知道要拿什麼了。」採訪時間已過午後，但來採買的客人依舊沒停過。吳氏醬菜、樂活醬園以醬菜販售營生，連帶著嘉義店家、家戶也以醬菜過著一日一日人生。下次點一碗火雞肉飯，記得細細品嚐那些不起眼卻經歷時間轉化，逐漸香醇濃厚且富含人情滋味的醃漬醬菜。



- | | |
|---|---|
| A | B |
| C | D |

- A. 呆獅雞肉飯的基本配菜有筍絲、黃蘿蔔
- B. 劉里長雞肉飯的酸菜是自家拌炒，香氣十足
- C. 興安火雞肉飯的自製醃黃瓜來自智慧農場的產銷履歷小黃瓜
- D. 位於中埔的頂六江家火雞肉飯獨家採用奈良瓜，來自東市場吳氏醬菜

無形卻關鍵的

文、圖／孫育晴（嘉義異鄉人）

醬汁秘密

構成一碗迷人的嘉義火雞肉飯，除了熱騰香Q的白米飯、鮮嫩帶勁的火雞肉，其上澆淋鹹香提味的醬汁，更是看似無形卻關鍵的秘密要素。各店家有著不同醬香來源與調配比例，大抵運用雞骨頭熬製清激湯頭，融入琥珀色醬油增添鹹味香氣，再與爆香紅蔥頭熬煮精華。運用多樣原型食材調味，天然合成為帶有滷製又油炸、清爽又濃郁的特調風味，與米飯及火雞肉，共譜為和諧又耐吃的美味樂章。

創立於一九七〇年的「錦龍醬油」，以傳承三代的甘醇不死甜，陪伴嘉義人家庭生活日常、也常存於街頭巷尾庶民小食。運用黑豆為釀造基底，曝曬六個月為濃厚鹹香、曝曬四個月為鹹甜適中，而採用在地小農新鮮辣椒，自家處理產地視察與磨泥醃製的招牌辣椒醬，皆深刻烙印為嘉義特有味蕾記憶。



第三代陳宏印娓娓道出，「錦龍醬油」超過半世紀以來，與嘉義火雞肉飯共依共存的美味秘訣：「第一道從醬缸抽取出來的黑豆原汁『生油』（sing tau oil），色澤淺且氣味濃郁，而經過日光曝曬、添入甘草與糖佐味的『黑豆蔭油』，豆香沉穩耐滷耐煮。小火燉煮調和『生油』的鮮味，與『黑豆蔭油』的醬色與氣味，以一比一、或一比二等不同比例，轉化昇華黑豆的植物性蛋白質，搭配雞骨湯汁為『雞醬汁』，調和並提升風味口感。」

同樣深受歡迎的，還有添入天然糯米、以醇厚濃香姿態呈現的「黑豆醬油膏」與「招牌辣椒醬」。品嚐火雞肉飯前，適度淋上醬油膏增添濃醇豆香，或拌入適量辣椒醬，以溫和微甜不嗆辣提升食慾，抑或作為配菜

蘸料使用，增加飯菜層次口感與趣味性，每個人都可以有自己專屬的火雞肉飯吃法。

而俗稱「Koh-aphiau」、認明

玻璃罐標籤上公雞圖樣的「雞標」，日治時期由第一代許登山創立，挑著自製豆油沿路喊賣，爾後於北香街（今國華街）設立工廠，更因需求量大增設吳鳳南路據點。其溫潤不死鹹的黑豆醬香，口感層次豐富的獨門辣味，調和多種食材口感，在嘉義人的火雞肉飯餐桌上，佔有不可抹滅的一席之地，吃下嘉義特有氣味（Koh-aphiau），也獲得滿足脾胃療癒。



火雞肉飯的都市傳說—— 涼菜和古早三湯的奇遇

文／李佳芳（如此表達espresso編輯長）
圖／李佳芳、王士豪



苦瓜與茄子涼菜要做的美觀又好吃不容易，是鑑定店家水準的功夫款

相比其他古早味，火雞肉飯是近代新興的臺灣料理，源於戰後受美援影響而興起的火雞養殖產業，默默滲入食品加工成為常民餐桌上沒有臺詞的路人甲，到嘉義火雞肉飯創造了舞臺，使火雞在小吃界有了名正言順的地位，如今更挑樑演出嘉義小吃的角色。儘管火雞肉飯是如此的「新」，但這碗飯食料理卻有自己的吃食規矩，與眾不同的「涼菜」以及「古早三湯」，吃著喝著也透出嘉義受到外來文化影響，在飯桌仔上面的演化。

移民而來的涼食文化

嘉義的火雞肉飯店頭，大多都有一座漂亮的玻璃櫥，裡頭鋪上冰床、再細心鋪以毛巾，陳列珍寶似地呵護的，卻不是滷味，而是蔬菜。

異於滷肉飯或切仔麵店的小菜櫥，火雞肉飯店把蔬菜奉為上賓的配菜文化，不可不說奇特。詢問店主已無人知曉涼菜的由來，但研考資料，卻發現臺灣早年罕少「冷食」，推測涼菜應該不是一種傳統飲食。

臺語有句俗諺「好夕湯著愛燒，美醜查某著會笑」，意思是湯定要溫熱的好喝，如同女子不論美醜，會笑才討人喜歡，這句話表明了古早臺灣漢人偏愛「熱熱吃」的飲食習慣。即便是今日，我們仍喜歡把水「滾熟」了喝，或是把涼掉的飯菜「加熱」後再吃，大同小異成了家家戶戶必備的廚房單品，以及追求熱湯到了火鍋店遍地開花的現象，無非都是一種對於「熱食」的偏執。



在嘉義人的定義裡，涼菜等同冷盤的統稱，所以也有葷的涼菜，如鯊魚煙、五味魷魚等



也提供「綜合」選項，東切一點西切一點，一次吃到多種滋味。

涼菜大部分選用的都是四季皆有的蔬菜，或許是嘉義靠山吃山的原因，竹筍與過貓是許多店都不缺席的菜色。這當中，我認為茄子與苦瓜是「當家花旦」般的存在——這是因為兩者的作法不易，是評鑑涼菜功夫是否上乘的菜色。

苦瓜汆燙之前，必須仔細刮除苦味來源的白色囊籽，使瓜肉幽微的淡淡清甜不被搶去，才能在微苦的滋味中嚼出回甘；而茄子則必須要用滾而不沸的大鍋水去汆燙，燙時不能浮水，表皮才不會反黑，而起鍋要立即冰鎮，保持鮮豔皮色賣相。而苦瓜要吃來爽脆，茄肉要軟而不糜，除了控火控時要準，更取決於選材品質，處處是講究。



民主火雞肉飯的綜合涼菜，淋上粉色千島醬更像是沙拉



相伴林聰明沙鍋魚頭經營的「阿菁健康涼菜」是少數的涼菜專賣店

臺灣開始流行起生食與冷食，與日本殖民時代所帶入的飲食文化相關，而冷食的涼菜雖不一定是來自日本料理，卻是臺灣傳統飲食罕少的菜色，是否從日式飲食變形而來？給人留下了神秘的遐想與謎團。

而我喜歡欣賞涼菜櫥，從裡頭菜品的選擇、狀態、擺放、配色，可以看見一家火雞肉飯店的經營態度，是講究過的精心擺佈，還是潦草的隨意堆放，是崇尚簡約的細選二三樣，還是菜品多如閱兵的野心勃勃？涼菜櫥的規模等級與店家的人力配置與生意好壞成正相關，用國家來比喻，那就是軍武展示，或是人均GDP，足以展現一家火雞肉飯店的「實力」。

好比沙西米的真工夫

細數曾見過的涼菜品項²，有：筊白筍、茄子、竹筍、芹菜、黑木耳、彩椒、苦瓜、花椰菜、菜豆（四季豆）、過貓、芋頭、秋葵、卦菜（芥菜）、玉米筍、小黃瓜，點法如同黑白切，可以按照喜好組成個人品味的一盤；而如果選擇障礙，許多店家

在林聰明沙鍋魚頭旁的「阿菁健康涼菜」，是由林聰明妻子阿菁姊所經營，為嘉義罕見專賣涼菜的攤子。常聞阿菁姊對於涼菜料理有不容置喙的講究，她把蔬菜當成「沙西米」，每種菜都有不同的下刀方式，應該要怎麼切、怎麼擺，自有一套心法，至今無人可以越俎代庖。

對於店家來說，蔬菜的賣價不高，處理的功夫卻不少，切又厚工費時，不是快速上桌的效率品。也因此，越來越多店家限縮品項，或是乾脆捨棄不賣，今日還仍供應涼菜的店家都不容易，要是看見鋪張華麗的涼菜櫥，更是涼菜愛好者會狂喜的風景。

遠方的海味想像

配菜之外，火雞肉飯的配湯也很有意思。走進任何一家火雞肉飯店，牆上菜單幾乎都有丸子湯、紫菜湯、味噌湯，如同標配的「古早三湯」到底從何而來？大部分老店老闆相信味噌湯是承自殖民時代的日本飲食文化，至於丸子湯與紫菜湯，或許也有移民文化的色彩。

紫菜與魚丸在臺灣都是相當有歷史的食材，有學者曾在澎湖的姑婆嶼發現一塊清道光年間所立的「紫菜權勒石」，為古代漁民標示各家紫菜採集領地的界碑，顯示出澎湖數百年前已有採集紫菜的產業。而使用魚肉加工成的魚丸，是中國水鄉地區常見的料理，尤其有名的「福州魚丸」更因福州人海外移民而傳到馬祖、臺灣、香港、東南亞等地。嘉義早年有不少福州與澎湖移民，甚至發展出同鄉會組織，移民多多少少傳入的飲食文化，不禁猜想，那或許就體現在魚丸與紫菜³上。

物盡其用的湯品美學

劉里長雞肉飯老闆劉宗源認為，古早三湯之一的味噌湯，應該與日本時代留下的飲食習慣有關。

其實，臺灣傳統也有類似味噌的發酵豆製品，像是把黃豆或黑豆泡透之後，再蒸熟或煮熟，拿去發酵成的「豆豉」與「蔭豉」，尤其是又磨碎做成的調味品「豆醬」，滋味與使用豆、米、麥發酵的味噌有異曲同工之妙。也因此，古早漢人的「蕃薯簽湯配豆醬」早餐組合，與日本人一日三餐必飲的「味噌汁」很好接軌，所以臺灣有許多古早味小吃的配湯都是味噌湯，配起來也不可說不自然。

撇開歷史不談，就小吃生意的操作上，這三款湯之所以成為「主流」，最主要原因是與火雞肉飯的製程「合拍」，東門雞肉飯第二代小老闆 Eddy 表示，這三種湯都是準備火雞同時可以完成，不用再額外用的料理。

在飲食心理上，林聰明沙鍋魚頭

第三代林佳慧認為，嘉義人正港認真喝湯，講究的人會喝草魚湯，只是處理草魚要專門工，小吃店的人手單薄，無法再去處理這麼複雜的料理，所以用魚丸代替魚肉，給人一種「沒有吃魚，但吃個魚丸也算有吃」的心理價值感。用魚丸湯來待客，與火雞肉飯組成簡配版的一飯一湯，也算是「海陸」雙全，面面俱到，不失禮貌了。

註

- 1 〈臺灣日治時期飲食文化之變遷：以在地書寫為探討核心〉侯巧蕙著。
- 2 廣義的涼菜也包含葷菜，有露五味醬吃的涼拌魷魚，淋「白醋」（美乃滋）吃的魚卵沙拉、三色蛋、皮蛋豆腐等，是涼菜櫥裡比較高級的菜色，通常只提供單點。
- 3 1957年由臺灣銀行金融研究室（後改名「經濟研究室」）周憲文主任匯成的《臺灣文獻叢刊》記載「紫菜以子月生海中，故一名子菜。」子月為農曆11月，為紫菜命名的由來。

原因是，店家利用燜煮火雞剩餘的湯水，加入切下剝下火雞肉的骨頭架，順遂熬成的湯頭，只要加上丸子、紫菜、味噌等湯料，便可以成為不同口味的湯品，不浪費又簡單好做，可說是料理火雞的「副產品」。

從火雞到湯品的「物盡其用」美學再



嘉義體育館姊妹火雞肉飯的配菜豐富，卻也少不了碗滋味簡單的紫菜湯



和平火雞肉飯保存「古早三湯」的傳統，丸子湯還是用魚丸，而不是貢丸



跟著《華麗計程車行》 探索嘉義火雞肉飯

文、圖／張晴華（透南風工作室）



《華麗計程車行》劇照（圖片提供：LINE TV、華視）

今年二月份在「ZNN」₊、華視首播，Netflix上熱映的臺劇《華麗計程車行》，改編自嘉義作家陳俊文的原著小說《華麗計程車》。小說寫的是陳俊文自身的家族歷史與故事，以計程車行為主軸，帶出地方運將的生命百態。

家鄉的土地、人物、美食都是陳俊文書寫的養分，因此不論在小說，還是改編的戲劇當中，都能看見嘉義深具代表性的場景，也能感受到故事濃厚的鄉愁與情懷。雖然觀眾已經跟著劇組的鏡頭抵達嘉義許多地方，但在鏡頭之外有個小彩蛋，就是片中的計程車司機名字，皆取自嘉義市「阿」字輩火雞肉飯的店名。

這個驚喜的安排是《華麗計程車行》編劇的點子，陳俊文分享，在電視劇籌備期間，為更貼近嘉義生活，真實地呈現家族故事，劇組多次前往嘉義市取材，陳俊文不懂影視拍攝的流程，拋出一句「先呷飯啦！」便帶著南下的劇組吃嘉義火雞肉飯，先填

飽肚子其他再說。嘉義火雞肉飯便宜又好吃，陳俊文遊說劇組，如果在嘉義拍攝，可以省下多少伙食費，成為電視劇決定在嘉義拍攝取景的關鍵。

劇中的司機阿溪、阿麗、阿霞、阿信、阿宏、阿榮及阿樓分別可以對應到嘉義市七家火雞肉飯，實際走訪品嚐過一輪，只能說嘉義的火雞肉飯本身就都在水準之上，任何一間都不會踩雷。歡迎跟著編輯團隊的介紹來一場火雞肉飯馬拉松，按營業時間從早吃到晚。最後加碼推薦「阿」字輩火雞肉飯還有阿明、阿里山等各有擁護者的店家。

阿溪 鷄 肉 飯



阿樓師灶台



阿信美食

阿樓師火雞肉飯



16:00-24:00
嘉義市東區吳鳳北路 102 號

阿樓師的特別之處應該是灶台上展示的全雞，排隊點餐時無法不注意到它。火雞肉飯與火雞肉片飯無油蔥和醃黃蘿蔔的點綴，調味簡單，但香氣足夠。火雞肉飯的雞肉塊較細碎，火雞肉片則肥瘦均衡。味噌湯使用兩種豆腐、小魚乾，口味甘甜濃郁。外帶人潮絡繹不絕，注意到外帶客人幾乎都有包味噌湯，果然火雞肉飯就是要和味噌湯搭配食用！

丸子榮小吃店



10:00-18:00
嘉義市東區光彩街 367 號

許多人激推的丸子榮，原本前一日五點左右前往就已經收攤，隔天中午用餐時間再訪，排隊人潮不斷，看到空桌趕緊坐下。看店名就知道丸子是他們的鎮店之寶，必點火雞肉飯、紅糟肉、丸子湯。當日的口味是香菇魚丸，口感樸實有彈性，湯頭清甜，而火雞肉飯的雞油與油蔥香氣濃郁，讓人不自覺就整碗吃光光。丸子口味不定時有變化，但都是每位饕客的必點菜色。

阿溪火雞肉飯



6:00-13:30
嘉義市西區仁愛路 356 號

前一晚在開業超過 30 年的酒吧聽老闆娘強力推薦，老闆娘說自己對火雞肉飯沒什麼興趣，但阿溪是在地人都會吃的。1973 年創立的阿溪，火雞肉飯淋上雞油、濕油蔥，口味清淡卻充滿香氣，這樣的滋味反而耐吃，成為許多人不斷回訪的店家。據說不在菜單上的半熟蛋是秒殺品項，內行人一定要點。

阿信美食



22:00-3:30
嘉義市西區中正路 426 號

緊鄰文化路夜市，深夜時段營業的小吃攤販，且並非火雞肉飯專賣，卻榜上有名。火雞肉飯的肉質軟嫩，淋上雞油與油蔥，口味較清淡，但雞油香氣豐富，再加上半熟蛋，與蛋黃液攪拌在一起享用，吃了直接開胃。攤位上人氣第一名的小菜煎香腸不負眾望，外表微微焦脆，鮮嫩多汁，吃著吃著覺得白飯根本不夠配。

阿霞火雞肉飯



17:40-22:30
嘉義市東區文化路 243 號

原址於文化路 119 號，是文化路夜市熱鬧的核心地段，今年五月份店面搬遷至文化路 243 號。火雞肉飯的肉有腿有胸，淋上醬汁，再撒上胡椒調味，層次豐富，口味較重。熱門小菜炸紅糟肉幾乎出現在每一桌上，還有雞魯飯、筒仔米糕、排骨酥湯等，都是常客的必點菜色。額外推薦同一條街上的珍珍蚵仔煎海產粥也是在地人讚不絕口的排隊店家。

圖片提供：蔡灯偉

阿宏師火雞肉飯



10:30-20:00
嘉義市東區光華路 108 號

阿宏師名聲已經很響亮，在嘉義後庄有分店，距離不到 300 公尺外還有另一家專為夜貓子服務的宵夜場分店，甚至是開在阿樓師的對面，較勁意味濃厚。傍晚左右味噌湯就售完，火雞肉飯的肉絲份量足又大塊，處理得細膩，口感扎實，油蔥酥脆，搭配在一起讓人想大口扒飯。醬汁、雞油多，適合喜歡口味較重的人。店內貼心地附有飲水機，感覺是七間之中已做出一定規模的店家。

阿麗雞肉飯



6:00-14:00
嘉義市東區和平路 273 號

位於東門圓環旁，鄰近共和市場，配合早市的時間較早收攤。是七家之中，除了火雞肉飯以外，也賣咖哩的店家。在地友人推薦阿麗的炒麵，可惜當天入店前就看見門口掛著「炒麵、咖哩售完」的字樣。火雞肉飯的鹹汁多，米粒較濕潤，雞肉口感鮮嫩，在店內用餐的時候能聞到正在烹煮咖哩的香味，期待下次能夠品嚐到。

火雞肉飯

美食MAP

- 01 南田火雞肉飯
嘉義市東區南田路2-1號
- 02 嘉義火雞肉飯
嘉義市東區垂楊路157號
- 03 頭家火雞肉飯
嘉義市東區中正路174號
- 04 桃城南門火雞肉飯
嘉義市東區安和街24號
- 05 可口火雞肉飯
嘉義市東區公明路90號
- 06 峇里長火雞肉飯
嘉義市東區公明路197號
- 07 阿口火雞肉飯
嘉義市東區延平街151號
- 08 阿林爺火雞肉飯
嘉義市東區吳鳳北路102號
- 09 噴水火雞肉飯(中山店)
嘉義市西區中山路325號
- 10 大同火雞肉飯
嘉義市東區民族路113號
- 11 民主火雞肉飯
嘉義市東區民族路149號
- 12 桃城三禾火雞肉飯
嘉義市東區民權路97號
- 13 阿麗火雞肉飯
嘉義市東區和平路273號
- 14 九仔榮小吃店
嘉義市東區光彩街367號
- 15 東門火雞肉飯
嘉義市東區光彩街198號
- 16 阿宏師火雞肉飯
嘉義市東區光華路108號
- 17 郭家火雞肉飯
嘉義市東區文化路148號
- 18 河霞火雞肉飯
嘉義市東區文化路243號
- 19 興字火雞肉飯
嘉義市東區興美六路1號
- 20 公園火雞肉飯
嘉義市東區忠孝路338號
- 21 蕭老師火雞肉飯
嘉義市西區自由路101號
- 22 阿仁美食
嘉義市西區中正路426號
- 23 嘉義車頭火雞肉飯
嘉義市西區中正路707號
- 24 米那火雞肉飯
嘉義市西區民族路665號
- 25 阿漢火雞肉飯
嘉義市西區仁愛路356號
- 26 頂六江家火雞肉飯
嘉義縣中埔鄉頂山門26號
- 27 稻文火雞肉飯
嘉義縣民雄鄉建國路二段56號



其他美食小吃

- 01 忠孝路無名米糕
嘉義市東區民權路238號
- 02 東門炒蔗糕
嘉義市東區公明路188號
- 03 羅山生炒鱸魚麵
嘉義市東區延平街270-1號
- 04 源魯肉飯(菜鴨魯熱肉)
嘉義市東區朝陽街95號
- 05 黑人魯熱肉
嘉義市東區共和路84號
- 06 林標日月炒魚頭
嘉義市東區中正路361號
- 07 阿菁健康涼菜
嘉義市東區中正路361號
- 08 阿翠烤玉米
嘉義市東區民族路312號
- 09 三味果汁
嘉義市東區成仁街85號
- 10 黑標當歸鴨
嘉義市東區光華路31號
- 11 金門魯肉飯
嘉義市東區吳鳳北路128-1號
- 12 阿吉魯魚麵
嘉義市東區蘭井街113號
- 13 吳氏醬菜
嘉義市東區東市場51號
- 14 樂活醬園
嘉義市東區忠孝路118號
- 15 錦龍醬油
嘉義市西區劉厝路138號
- 16 一銀仙草
嘉義市西區中正路525號
- 17 西芹魯熱肉
嘉義市西區國華街245號1樓6區2號
- 18 七彩水果羹
嘉義市西區中山路329號
- 19 西芹魯魚麵
嘉義市西區光彩街526號



桃城吳遊NO.1
美食地圖

博館物語

◆嘉博精選◆在地參與◆親子活動





當期活動 I

速寫四月

「Re: 地方——青年在地工作者」論壇

文、圖／許閱哲（返鄉文化工作者）



林奎妙說明馬崗漁村文資保存運動中被政府忽視的在地文化認同



歷經三年整修，二〇二一年重新開館的嘉義市立博物館將自己定位為「市民的城市博物館」，期待與市民建立更多連結；二〇二三年市民研究員計畫也邁向2.0，今年四月十三日的「Re：地方——青年在地工作者論壇」就是計劃支持下的青年地方實踐經驗交流活動。論壇強調「走出地方，更需重返地方；回望地方，方能回應地方」，非常適合剛返嘉從事文化工作的我。儘管和論壇第一部分「以城為家：在地經營的理論與實踐」講者台灣圖書室文化協會理事鄭乃文認識多年，還是從她的分享中第一次聽到一九八〇年代嘉義文化工作陣的故事；原來四十年前嘉義市民生北路上的漢醫藥舖浩然堂，曾有一群人彷彿西方文化沙龍般討論著地方議題。循著百年前臺灣文化協會嘉義民主前輩的實踐路徑，鋪陳嘉義市老醫館與老戲院的調查成果，鄭乃文為台灣圖書室勾勒出一條隱約可見的精神淵源。

緊接著，中研院民族所博士後研究員高郁婷則帶來了案例比較。彰化市與臺中大都會僅有火車通勤十五分鐘、開車不到半小時的距離，因而逐漸發展成衛星城市；相較之下，嘉義市則是正在進行鐵路高架化工程的雲嘉地區大都市。高郁婷強調，城市硬體設施與街景輪廓的改變，也將反過來形塑家庭。除了區位因素之外，一座城市到底是朝向注重利潤的房產城市發展，還是親緣關係緊密的家宅城市，「殘餘」的角色可能至關重要。

「殘餘」(residual)的概念強調城市的魅力在於大型百貨公司和商店街之外，也許是上個世代留下來的微小空間，卻擴張城市住民的想像力。對談延續了城市輪廓的討論，空間文本建築師事務所的陈世岸建築師以一九〇六年起和一九三〇兩年代作為對照，說明二〇二四年台積電落腳太保農場後的時代可能也是大嘉義地區值得關注的歷史時刻。

論壇第二部分「社會行動：分進合擊的地方工作者」，主辦方邀請到在北貢寮馬崗漁村進行「海角接力」文資保存運動的林奎妙，以及國立中山大學社會責任「城市共事館」計畫協同主持人李怡志。林奎妙談及的龜山島社群（註：原龜山島民一九七〇年代因軍事需求遷村至宜蘭本地，現為龜山島社區）來馬崗漁村吃飯，坐下來一起聊天，以及李怡志提及的維修咖啡館，透過再次建立維修文化，讓民眾送舊家電來維修、等待並聊天，皆強調面對面相處可以建立人與人之間更深刻的理解與連結。在民雄生活三十五年的國立中正大學傳播學系主任管中祥也深有同感，對談時他也感嘆：中正大學設校時採用英國劍橋大學建築特色體現的菁英姿態，其實推開了與周邊社區的距離。



第一部分對談中鄭乃文講述彰化市案例帶給嘉義市文史調查的啟發





Re: 地方——青年在地工作者論壇海報

第三部分「青年有事：新方法與新願景的落地」，綠島在地刊物《島嶼綠》主編高浩凱，以及馬祖青年發展協會理事長黃開洋，則從離外島觀點側擊論壇的本島調性。高浩凱看見近年綠島「觀光的表淺化」阻礙了當地產業的永續經營，並且對本地居民及農漁民帶來了生活品質的消耗，於是決定創辦在地觀點的刊物，讓登島的遊客於文字上駐足，促進相互理解。黃開洋則特別分享了COVID-19疫情



高浩凱討論著觀光業者、遊客和綠島民眾逐漸升高的衝突

論壇進入尾聲，呼應黃開洋最後的那段話，國發會地方創生南區輔導中心執行長吳涵瑜在綜合座談中分享自己對地方創生的看法。她認為「一起有共識，一起有故事，才有共事」，但每個人際遇不同，想去的地方不一定是故鄉。本次論壇空間名為「貳陸陸杉」，源自海拔二千六百六十三公尺的大塔山；大塔山是鄒族的祖靈安息之地，但對於搭乘阿里山小火車至山上觀景台遠眺的遊客而言，可能只是一片風景。

期間，本來就遷居各地的協會成員，反而因為得以線上進行會員大會，維持了社群的活絡度。黃開洋也分享，馬祖在戰地政務時代禁止隨意拍照，使得今日要記錄馬祖文史故事時沒有可供參照的老照片，讓「口述歷史」變得非常重要。對談時，當返回嘉義創業的諸羅設計塾發起人呂武隆問及「為什麼留在馬祖」，不再人情世故的黃開洋說「離開了不一定要回來」，彷彿安慰著那些時刻掛念家鄉卻無從返鄉的文史工作者。



黃開洋講述離開與回來之於馬祖人的深刻意義

「地方的意義」和「一個人的身分」緊密關聯，於是當我們問「嘉義未來十年如何」，才會是「我在嘉義生活可以如何想像」。籌辦論壇的市研所林玟圻，同時也是臺大城鄉所研究生的林玟圻，將論壇命名為「Re: 地方」，我想，我們的回應是「緩慢」：此時此刻的駐足，將時間留給彼此很重要；同樣的，讓落腳嘉義的台積電步調放慢，慢如太保農場旁新建的五分車也很重要。

大眾參與的

文、圖／董耀鴻（嘉義市立博物館市民研究員）

二通老街燈踏查



活動邀請市民一起化身為城市偵探，一步步解開嘉義老街燈的神秘面紗

嘉義市立博物館市民研究員起源與宗旨

「城市就是博物館，人人都是研究員」，嘉義市立博物館自二〇一八年起將發展方向定錨為城市博物館，這兩年更是將生態博物館的概念引入城市，嘉義市成了一座巨型博物館，店家則順應成為展件與街角上的故事館。市民與博物館的關係，除了一般的觀展者外，更是嘉義歷史的見證與參與者，於是嘉義市民研究員應運而生。除了落實博物館的社群參與外，也希望能落實大眾史學的三項精神：為大眾書寫歷史、書寫大眾的歷史，最後由大眾書寫歷史。



民國50年代設置於中山路的老街燈，可見當時如蟲卵狀的路燈造型，此路燈於60年道路拓寬時拆除。圖片來源：國家文化記憶庫

城市獨特風景的文化財

電力系統的完善往往象徵著一座城市的進步與現代化，不管是反覆出現在畫家陳澄波作品中的路燈及電線桿，又或是歌曲「熱鬧滾滾的嘉義市」中提到的「電火條仔滿滿是」，皆再三強調了街燈之於嘉義市的現代化意象。

直到今天，嘉義市中心仍保留了數座擁有著獨特輪廓線條以及飽含歷史趣味的老街燈鑄鐵牌，其分布依照著嘉義噴水池進行發散，在嘉義市擁有獨特歷史記憶的老街「二通」上，更是密集分布了十五座之多（不包含東市場），數量規模甚至隱約有成為嘉義市特色街邊景觀的潛力。

然而擁有特殊巴洛克式造型的街燈從何時便屹立在此？其外型從何而來？鑄鐵牌上所印著的「東陽水泥製品廠」究竟為何方神聖？是否有其在當代的特殊價值又或應該被視為舊款的公共裝置而移除？許多問題都待這次的計畫被釐清。



東陽水泥製品廠為嘉義在地的水泥製品廠，圖中為燈柱上的鑄鐵牌，現存保留完整的已數量稀少



中正路上靠近火車站一側的燈柱，由唐榮鐵工廠製作



A. 地方工作者高基榮

B. 國立故宮博物院副研究員蔡承豪

方方面面的九場講座

團隊初步調查後，並非直接將調查成果以檔案式的結果公布，而是交給市民一把把解開謎底的鑰匙，在計畫中邀請市民共同參與，一起成為城市偵探／研究員，於一場場的講座中逐步拼湊出二通老街燈的神秘面紗。

以嘉義市的道路發展作為起點，邀請城鄉所背景的呂權豪為市民拚湊出城市發展的藍圖，並帶領市民研究員從中反思街燈分布與城市的關聯性；緊接在後的兩場講座邀請到在地文史工作者高基榮，與來自中正大學的管仲祥教授，為研究員添上田野調查的工具與心法，前者以市民的身

分強調了進行地方資料蒐集時「有關係就是沒關係」關鍵訪談人連線重要性；後者則首重進入地方時所要提前備好的「尊重的心態」。

接著，則由小而大的中正大學的李知灝教授以文學的角度作為切點，分享嘉義地區的電力發展史，其分享中提到的一九一三年八月十七日嘉義市首次在夜晚迎來光明，或許可設置為點燈紀念日在講座中引起討論；再由中興大學吳政憲教授帶來從清末到日本時代臺灣電力系統的構築史，為計劃的電力背景提供了完整的架構；最後則由故宮的蔡承豪研究員為我們介紹從陳澄波畫中的電線桿觀看的嘉義發展。

新的史料與新的故事

市民研究員的踏查與關鍵訪談人的出現，老街燈的故事有了更多內容的加入。目前全嘉義市所擁有特殊造型的老街燈約有四十三座，主要分布在文化路、公民路、光華路及中正路上，其中以有二十二座的中正路為最多；而在過去的照片也在仁愛路、垂楊路、中山路見到其行蹤，其中中山路為最早裝設的一批，在民國五〇年代裝設，並隨著中山路拓寬遭到拆除；垂楊路上的唯一一盞老路燈則在二〇二三年底遭到拆除，而中正路往東靠近火車站一側的路燈的燈桿稍有不同，為嘉義市目前觀測到現存唯一由唐榮鐵工廠所製作的水泥燈桿。

當地居民口述，中正路的燈桿在裝設後，使得其他巷口的小朋友跑到路燈下讀書，並與附近店家產生了其他趣聞；而據路燈燈桿製造商「東陽水泥製品廠」的二代老闆所述，其前身為日本時代的東洋水泥株式會社，主要供應製作嘉義地區的水泥瓦，戰後林金標先生自日本人手中

接手，才開始了水泥燈桿的製作。水泥燈桿製作的技術則源於民國五〇年代自日本引入的先拉法與離心法，但由於成本考量，此形狀特殊的水泥燈桿製造的年代極短，因此現存數量不多，主要為一般後期常見的原柱造型（篇幅有限，僅擷取部分研究內容重點）。

嘉義市老街燈的未來展望

老街燈該被視為舊款的公共裝置移除，又或能找到其在當代的特殊價值而被保留，目前則待市民與公部門的討論，然而若從地方特色的角度出發，或許在市區現地保存如此密集，甚至由地方在地水泥廠所製作的老燈桿，是外縣市無可取代且絕無僅有的珍貴資產。

除此之外，台電文創的張小燕主理人與《台灣之光：六十盞特色路燈大放閃》的作者潘慧心也在講座中以自身經驗分享，路燈與電力若作為轉譯素材究竟還具備了甚麼樣未曾想過的可能性。

系列講座的最後，由中壢街區博物館的陳俊有館長帶領嘉義市民研究員實際走上街頭，由路上觀察的方法學出發，讓原本對居住城市習以為常的居民再次獲得了漫遊者（Flâneur）的觀察視角，觀察習以為常的不平凡，並現場勘查街區上的老燈桿。



講座現場準備與計畫相關的紙類文獻與文物供研究員現場交流

系列講座的最後，與研究員一起走上街，觀察中正路上的老路燈與周遭景物的關係



桃城321 兒童參與策展計畫



文字整理 / 張晴華 (透南風工作室)

小孩想玩一下!

孩子們最期待的暑假來臨，除了需要能夠四處跑跳、放電的場地，也需要有靜下心來探索自我，甚至是挖掘、激發自身眼界與表達的空間。二〇二四年嘉博館暑期親子活動「小孩想玩一下！」——桃城321兒童參與策展計畫，以「兒童參與」為核心，透過遊戲與觀察的互動方式，讓兒童參與展覽策劃的討論，了解他們的視角，以及關心的嘉義大小事。

孩子尚未完全社會化，因此具有特殊的能動性、想像力與思維邏輯，博物館不只將孩子視為單向服務與研究的對象，而是與孩童共同參與，創作內容，重新定位博物館的功能與使命。

給大人與小孩的練習工作坊

「小孩想玩一下！」不僅設計給兒童，也有給大人的工作坊課程。作為兒童的陪伴者，家長要如何去理解孩子，為孩子打造出願意盡情表達、展現自己的環境？透過以下課程「為什麼光是為兒童而做還不夠，還要跟兒童一起做？」重新理解兒童權利、「兒童意見你我他：兒童參與式設計是什麼？怎麼做？」的設計，家長可以瞭解國際兒童的權利與趨勢，學習兒童參與的心法，尊重孩子的想

像，陪伴他們在自由且具有創造力的環境中成長。另有「我是兒童，我來跟你說」及「我是大人，我來聽你說」的工作坊，讓家長小孩互相練習對話和傾聽。

鼓勵兒童參與的舞台

因嘉義素有「交趾陶故鄉」之稱，兒童參與工作坊將以嘉義市立博物館實體常設展「交趾陶館：建築上搬戲——來聽廟仔講古」作為展覽製作範例，並以「我想說……」、「怎麼說？」和「聽我說……」三大面向作為推進的主軸，透過各種具有趣味性的遊戲任務與互動，刺激孩子獨立思考，鼓勵孩子發表自己的想法和觀點，提供一個讓他們能自由表達的兒童友善平台。

在展覽內容發想後，博物館將協助孩童以迷你版舞台劇院院的「紙箱劇場」概念，動手創造出展覽模型，將策展想法付諸實現。「紙箱劇場」讓孩子模擬展覽的設計和佈置，透過空間和視覺的組合搭配來呈現主題。這樣的環節不僅能增強他們

手作和創意表達的能力，更學會傾聽他人意見，協調不同想法，提升團隊合作和溝通能力。

結合AI人工智慧，培養善用科技的能力

與生成式AI工具協作的能力將是未來重要的科技素養之一，工作坊將引入「ChatGPT」人工智慧聊天機器人程式，讓孩子練習與AI互動，培養表達與敘事能力。過程中，兒童必須向ChatGPT說明、解釋交趾陶的樣式與造型，並以小組競賽的方式，捏塑出屬於自己的交趾陶風格數位組員，孩子得以在聚焦與修正的來回溝通中，培養表達具體且清楚的能力，更從中了解生成式AI的特性與侷限。而這位數位組員，也將是兒童參與工作坊最後發表的作品之一。AI ChatGPT形塑出的數位組員，最終將化身為紙箱劇場內的導覽員與觀眾，讓孩子以戲劇表現的方式，更自在活潑地展示並介紹由他們創造的展覽內容。

「小孩想玩一下」運用多元形式，鼓勵孩童表達、創作，也在互動過程中學習理解他人的觀點和感受，增強同理心。嘉博館期望可以使兒童在不同情境下更靈活地傳遞訊息，並更加自信地表達自己！

「小孩想玩一下！」——桃城321兒童參與策展計畫活動詳情與報名資訊，歡迎至嘉義市立博物館官網查詢。

大人 8.19-8.20 練習聽

小孩 8.21-8.23 練習說

活動地點 嘉義市立博物館1F簡報室前廳

桃城321 兒童參與策展計畫

指導單位 | 嘉義市政府 | 嘉義市立博物館

主辦單位 | 嘉義市立博物館

執行單位 | 崎零地創造股份有限公司

「小孩想玩一下！」——桃城321兒童參與策展計畫活動視覺



桃城321
兒童參與策展計畫

孩子想
玩一下!

大人 8.19-8.20

練習聽

小孩 8.21-8.23

練習說

活動地點

嘉義市立博物館1F簡報室前廳

指導單位 | 文化部 嘉義市政府
 主辦單位 | 嘉義市立博物館
 執行單位 | 崎零地創造股份有限公司

來嘉呷飯

Culinary Culture
in CHIAYI

2024
8.21
Wed.

嘉義火雞肉飯特展
Special Exhibition on Chiayi City's Turkey Rice

2025
3.02
Sun.



嘉義市立博物館
1F特展廳

指導單位 | 文化部 嘉義市政府
 主辦單位 | 嘉義市政府文化局 嘉義市立博物館
 特別感謝 | 蔡灯偉、陳俊文 執行單位 | 圖威創意股份有限公司

60081 嘉義市忠孝路275之1號 | 05-2780303 | https://museum.chiayi.gov.tw/ | 開館時間：週二至週日 9:00~17:00 (週一休館)

嘉義人關心嘉義事

異鄉人探索嘉義市



本期線上閱讀