

平民美食



嘉義火雞肉飯

提到嘉義市的代表性小吃，「雞肉飯」絕對是榜首。雞肉飯在嘉義的發展超過一甲子，是嘉義市民從小到大、最親切的日常美食。在白飯上鋪上絲狀或片狀的火雞肉，搭配油蔥、雞油、醬油，由於雞油、油蔥交織散發出的迷人香氣與米飯極搭，口感廣受好評，不僅是出外遊子最思念的家鄉味，亦是不少遊客來嘉必吃的美食之一。

嘉義火雞肉飯大約有六十幾年的歷史了，當時的臺灣社會物質生活條件較差，雞肉只有在逢年過節時才有機會吃得到。根據噴水雞肉飯第三代老闆林偉志回想，民國38年時經營小吃店的祖父林添壽，某天突發奇想：「平常人家有沒有可能在平日也吃到雞肉飯呢？」因此將雞肉（當時是用肉雞）剝成絲狀，搭配淋上豬油的白飯，正式在中山路上的「噴水飲食店」賣起雞肉飯，將原本只有過年才吃得到的料理平價化、平民化，推出後廣受青睞，帶動起更多嘉義人賣雞肉飯的風潮。後來因為喜食者眾，店家逐漸選用體型較大、纖維較粗、肉質較有嚼勁和彈性的火雞；但料理不慎的話，易有乾澀感，因此，火候的拿捏與時間的掌控就成關鍵。好吃的火雞肉必須飽滿多汁、有香氣，雞肉絕不能煮到全熟，需經「泡熟」過程，才能呈現軟嫩口感，好在嘉義道地的店家都有火候掌控的獨門功夫，因此雞肉飯吃起來，香嫩彈牙、滑溜順口。

在嘉義，除了噴水火雞肉飯之外，還有許多具有知名度的火雞肉飯店，例如：劉里長火雞肉飯、呆獅、民族、大同、郭家、阿溪、姊妹、阿樓師、東門、民主、簡單、三禾、公園、古早……等。不論有招牌無招牌、有連鎖無連鎖，從清晨到深夜，都有不同口味的雞肉飯在照顧著嘉義人的胃，不同的料理功夫與口味，也就產生了各有所好的忠實顧客。



目前嘉義市有超過120間以上的火雞肉飯店家，在各自掌握火候、研發作法和獨門醬料下，火雞肉飯在嘉義市已成為百家爭鳴的熱鬧局面。2009年起嘉義市政府與業者合作舉辦「嘉義市火雞肉飯節」，希望讓更多朋友慕名前來品嚐嘉義市民的銅板美食。2013年農委會舉辦「RICE UP！鮮享在地招牌飯票選活動」，從全台21縣市、56款特色米料理，挑選出十大特色飯，開放民衆網路投票。經165萬名網友的票選，「嘉義雞肉飯」以44萬高票拔得頭籌，獲網友票選第一名，顯見這碗經典米食料理，早已是國人心目中最具特色的招牌飯食，來嘉義怎可錯過品嚐呢！（洪年宏/攝影）

火雞肉飯



國華街溫陵媽廟旁的
無名米糕



南門涼肉圓



《作伙來去逛嘉義》

詞/王友輝

咱作伙來去逛嘉義 一個親像仙桃的城市
咱作伙來去逛嘉義 一個有吃好玩的城市

透早東屏廿日頭還沒影 聽到彌陀佛寺的鐘聲
延平街頭綠豆餡 沁煙燒燒一大鼎
油炸粿配杏仁茶 呀有四神湯尅鹹菜鴨
豆簽羹麵肉丸吃飽飽 越頭入廟敬拜溫陵媽

中午日頭高高赤炎炎 尙愛嘉義公園的樹影
天干地支射日塔 以早此地是神社
澗靜思念放在這 阿里山爬山噴煙的火車
澄波劍筆畫出舊心情 我是油彩永遠留名聲

暗冥日頭慢慢落山邊 路過中央七彩噴水池
水池兩邊是夜市 試吃雞肉飯的氣味
醃腸（香腸）粉腸黑白切 呀有碗粿潤餅丸子麵
青草茶冰冰涼涼透心脾 月娘唱出溫柔的歌詩



羅山生炒鱔魚麵



北回水晶餃



沙鍋魚頭

歌謠解說

《作伙來去逛嘉義》是知名劇作家王友輝先生書寫對嘉義市印象的一首閩南語歌謠，如詩般的描述，將嘉義人熟悉的地景人文美食都寫進了歌詞裡，共同的記憶與美味，串起一份在地情感與人情味，以及道地的家鄉味。

台灣人ㄟ
蕃薯糖圓仔湯



方塊酥



郭家粿仔湯

