嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽資料蒐集調查研究暨展示企劃案成果報告書

委託單位：嘉義市政府文化局
執行團隊：國立成功大學歷史學系
計畫主持人：謝仕淵副教授
報告日期：中華民國 112 年 6 月 30 日

目錄

壹、　期末報告書審查意見回應表.....1

貳、　計畫源起與執行策略說明.....6

參、　展覽架構及展示腳本.....7

肆、　市民協作方案與執行成果.....161

伍、　展示清冊與資料蒐整概況.....175

　一、　展示資源清冊：文件類.....177

　二、　展示資源清冊：商家類.....214

　三、　展示資源清冊：器物類.....255

　四、　展示資源清冊：照片類.....265

　五、　展示資源清冊：視聽資料類.....270

陸、　展覽經費預估.....275

柒、　附件一：田野調查訪綱與訪談內容.....276

捌、　附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料.....334

玖、　附件三：市民協作工作坊音檔授權同意書.....355

壹拾、　附件四：市民協作工作坊音檔逐字稿.....366

壹、 期末報告書審查意見回應表

	委員審查意見	回覆說明	頁碼
林明德委員			
1	P.8 二段數據，又見P.13、P.58，似乎有點問題？	感謝委員的提醒，本案展示腳本 3-1「數字的秘密」中的文案，混用數字、數據 2 個詞語，根據《教育部重編國語辭典修訂本》，若語意為「經由調查或實驗得到，而尚未經過有效處理的數值」，即使用「數據」，此外則以「數字」稱之，故僅本報告書 P8 有所更動。	P10
2	P.9 二段數字，又見P.81 宜再確認。		
3	P.10 身份/身分。	感謝委員的提醒，用字已修正。	P12、169、366、373
4	P.12《庭院》(畫名)？台/臺灣。	感謝委員的提醒，符號、用字已修正。	P12、25
5	P.13 庭院、稻梗間？2-2-4，敘述宜再統整。2-3，「機緣巧合的配合之下」，「配合」可刪。	感謝委員的提醒，用字已修正。	P15
6	P.14 3-1，敘述文字？3-3「超過百家」，何據？(又「近百家」)，「抑制」？4-1，「班底」？	感謝委員的提醒，論述已修正。嘉義市火雞肉飯店家數量已再次盤整，計算原則與成果請詳「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」。	P16 P129 P334-354
7	P.15 4-2-2「火侯」/「火候」？(下同)	感謝委員的提醒，用字已修正。	P17、20、97、137
8	P.16 4-2-4「紀錄」/「記錄」；「公佈」/「公布」；4-2-6，砂鍋魚頭…林聰明，砂/沙鍋？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P18
9	P.17 4-3-1「賽場」，「在云云地方小吃…」？4-3-2，得獎記/紀錄？	感謝委員的提醒，用字、語意已修正。	P19、141、143
10	P.18 異鄉游/遊子? 5-2「桃城」？「火侯」/「火候」？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P16-17 P19-20 P155
11	P.21 加「。」號。	感謝委員的提醒，符號已修正。	P23
12	P.23 「台灣」/「臺灣」。	感謝委員的提醒，全篇皆已修訂為「臺灣」，因數量繁多故不特別標註頁碼。	
13	P.25 美國總統照片？宜以首次特赦火雞為準。	感謝委員的建議，文物已更新為首次特赦火雞的歷史照片。	P28
14	P.33 做/作法？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P35、194、

			221、227
15	P.58 2-2-3 與 P.8.13.的敘述？	感謝委員的提醒，經確認後確定應無錯誤，故維持原論述。	
16	P.62~P.63 2-3 宜再確認？	感謝委員的提醒，經確認後確定應無錯誤，故維持原論述。	
17	P.65 呆獅鷄肉飯，1960 年代開業？又 P.65~P.66 僅列六家開業年代，其它闕如？	感謝委員提醒，P65-66 之六間店家，僅用以舉例店名中「鷄／雞」的使用與其成立年代的關聯，故未列出所有店家。另，呆獅鷄肉飯之營業年份僅知區間，故以「1960 年代開業」標示。其他店家之開業年份請詳「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」。	P334-354
18	P.69 噴水雞（鷄）肉飯。	感謝委員的提醒，店名已修正。	P74 P235-237 P264
19	P.32 宜依出版年代排序。	感謝委員的提醒，已更正排序。	P34-35
20	P.81~P123 3-3 1 共列舉 62 家，當中有六家已停業。唯 P.9 介紹火雞肉飯店家 60 間，數字不合。 2 欠缺年代。 3 已停業店家宜附在最後。 4 嘉義市火雞肉飯的分布，與地圖的建構宜進一步提供。	感謝委員的建議，以下逐一回覆 1 展示腳本 3-3 列舉之店家數量確認為 60 間，並移除已停業之店家。 2 針對 60 間店家的經營年代，以補充於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」之總表中。 3 因特展單元 3 較強調民眾與當代火雞肉飯店家的連結性，故不針對停業店家進行論述。 4 嘉義市火雞肉飯的分布，與地圖的建構已更新，並於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」中說明。	P85-126 P334-354
21	P82 蕭老師火雞肉飯，又見 P.106？	感謝委員的提醒，重複之處已修正。	P86、109
22	各店家的品評，或口感紮/扎實，或 Q 彈，彈牙，流於空泛，宜加斟酌。	感謝委員的提醒，團隊考量市民觀點之多元性，建議保留協作者對各店家的品評內容，不宜大幅更動。	
23	P.93 「大部份」，份/分。	感謝委員的提醒，用字已修正。	P94、 100、123
24	P.97 「一抿就化了」？又 P.114。	感謝委員的提醒，團隊考量市民觀點之多元性，建議保留協作者對各店家的品評內容，本句文意尚為清晰，故不	

		作更動。	
25	P.120 林聰明沙鍋魚頭，敘述有問題。	感謝委員的提醒，敘述已修正。	P123
26	P.137 「公佈」/「公布」？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P139
27	P.139 「云云火雞飯」？	感謝委員的提醒，敘述已修正。	P140
28	P.140 「砂鍋」魚頭聞名的林聰明。	感謝委員的提醒，用字已修正。	P142、154、254、273
29	P.141 「賽場」、「云云地方小吃」？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P143
30	P.157 「火侯」/「火候」？	感謝委員的提醒，用字已修正。	P160
31	宜依嘉義市東西兩區84里建構飲食文化(火雞肉飯)地圖。	感謝委員的建議，有關火雞肉飯之在地分布狀況，本特展以互動式地圖的方式呈現，而店家數量與盤點標準，已於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」中說明，並更新相關表單之店家資料。	P334-354
32	宜就60～間店家，標示開業年代，並加以解讀火雞肉飯/社會經濟發展的脈動。	感謝委員的建議，60間店家之開業年代已於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」之總表中標註，而火雞肉飯與嘉義市的社會經濟發展之關聯，則於展示腳本2-3補充相關脈絡。	P68-70 P334-354
33	針對停業的店家宜略作敘述，其問題之所在。	感謝委員的建議，為增加特展單元3與當代火雞肉飯店家的連結性，僅介紹現今仍在開業的店家，全數移除與停業店家有關之內容。	P85-124 P334-354
34	宜訪談噴水鷄肉飯第二代進行重點式訪談，以了解其真相，並理出噴水鷄肉飯的譜系。	感謝委員的建議，團隊考量噴水鷄肉飯第二代老闆娘之健康狀況，評估近期不宜打擾，固以第三代老闆娘之訪問替代之，並將相關內容補充於展示腳本2-3中。	P68-70
蔣竹山委員			
1	建議強化空間的連結，第一單元和第二單元，可增加50、60年代臺灣家庭副業的物種角色探討，包含雞、兔、牛蛙、鱉、金絲雀、文鳥、十姊妹、吳郭魚等，以及與農復會、眷村等的關聯性，進而思考在數位地圖展示上，呈現臺灣如何與世界連結的面向。	感謝委員的建議，有關50、60年代臺灣家庭副業的物種，已於展示腳本2-2中補充，呈現農家副業的整體狀態，以及與農復會、世界的連結。	P52-53

2	第三至第五單元，建議補充火雞肉飯這個在地食物的在地分布情況。	感謝委員的建議，有關火雞肉飯之在地分布狀況，本特展以互動式地圖的方式呈現，而店家數量與盤點標準，已於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」中說明，並更新相關表單之店家資料。另，亦於展示腳本 2-3 補充 1950 年代以降之火雞肉飯店家發展與分布的脈絡。	P68-70 P334-354
3	勘誤：報告書中多處引用的《豐年半月刊》應改為《豐年》。	感謝委員的提醒，書刊名稱已修正。	P38-39 P42 P46-48 P50 P52-53 P58 P70 P175
4	為何火雞肉飯會落腳在嘉義？成為嘉義飲食上的代表，是否能提供相關線索或分析？	感謝委員的建議，有關火雞肉飯落腳嘉義的原因，已從城市發展的角度切入，試圖補充相關線索，呈現於展示腳本 2-3 之處。	P68-70
楊翎委員			
1	本報告資料蒐集內容豐富、歷史文獻研究完整、田野調查與市民參與協作紮實、展示文案層次分明、圖文並茂，看出團隊的用心。	謝謝委員的肯定。	
2	展示架構單元一與(二)研究議題與展示敘事標題請統一。P.5、P.6。	感謝委員的提醒，研究議題與展示敘事標題已更正、統一。	P8
3	展示腳本(一)特展文案架構 1-1、1-2、1-3 空白，可考慮補標為“火雞原始”、“作為珍奇異獸的火雞”、“鄰家後院的火雞”。P.11。	感謝委員的建議，已補充 1-1、1-2、1-3 之次標題，俾利引導觀眾認識展品內涵。	P13 P23-27
4	年代再確認。如 P.52 旭進畜牧場 1970 年代成立，迄今 50 年(非 40 年)。P.52。	感謝委員的提醒，旭進畜牧場的成立年代已更正。	P55
5	火雞養殖。嘉義縣，嘉義市，請標示清楚。P.61、69。	感謝委員的提醒，嘉義縣、市的區分已更正。	P64、74
6	展示資源清冊文件類，可標示建議對應參考單元。P.174。	感謝委員的建議，有關展示素材所對應的參考單元建議，已標示於 5 個類	P175-274

		別之展示資源清冊中。	
7	觀眾調查吃？不吃？之外，是否延伸啟發提問。P.74。考慮點如 P.167，應即顯示於線條圖。	感謝委員的建議，考量為本展提供較為簡潔有力的收尾，建議僅保留「吃？不吃？」的選項供民眾選擇。	
8	展示表現手法，有待後續空間化、立體化、場景化（街景、廚房、店面）、視覺影像（單元位置）、標本、道具（不同品種）、互動多媒體（料理臺）的安排再詮釋、精煉，活潑化提案。	感謝委員的建議，有關展示之表現手法，本案已於展示腳本各單元之「展示手法建議」提供初步提案，俾利下階段(展示製作)廠商參考、評估。	P21-159
鄧倚欣委員			
1	針對本案所進行之火雞肉飯店家數量，建議可提出一個比較明確的店家調查數量及統計範疇或選取標準，如此即使無法涵蓋所有店家，但至少有一個統計基準可供展示時對外說明。	感謝委員建議，有關火雞肉飯店家數量與盤點標準，已於「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」中說明，並更新相關表單之店家資料。	P334-354
2	市民參與之內容，建議提供完整素材供下階段(展示製作)廠商選取使用，惟建議相關來源出處或授權使用等，可於本報告中事先標註清楚。另報告中所蒐集在地文史工作者蔡灯偉先生之調研資料，建議同步確認授權使用之意願。	感謝委員建議，有關市民參與及專家協作之展示素材，團隊將已光碟或隨身碟的形式收錄、提供，俾利下階段(展示製作)廠商選取使用。來源出處與授權使用者亦皆於展示腳本的「lable」欄位及展示清冊中註明。另，團隊已與蔡灯偉先生接洽，並確認授權其調研之資料供本特展使用。	
3	另請執行團隊補充後續建議展示製作之預算評估，俾便供機關進行後續展示製作標案之參考。	感謝委員的提醒，已補充展示製作之預算評估，以利機關後續進行展示製作標案之參考。	P275
業務科意見			
1	目錄請新增「伍、展示清冊與資料蒐整概況」之展示清冊 5 個類別的項次及頁碼，以利檢索。	感謝科員建議，已於目錄頁標示 5 個清冊類別的項次及頁碼，以利檢索。	目錄頁

貳、　計畫源起與執行策略說明

嘉義市立博物館以「嘉義人關心嘉義事、異鄉人探索嘉義市」為願景，發展自身對嘉義的論述、發掘嘉義市在地特色，持續發展足以呼應城市特色的主題展覽。本案即為因應 2024 年博物館二十周年館慶活動之特展前置籌備，以嘉義代表性小吃火雞肉飯為主題，進行展前田野調查與議題研究。

作為舶來品的火雞，如何進入嘉義人的日常生活，甚至發展為今日嘉義 24 小時都吃得到火雞肉飯的狀態？對於「火雞肉飯如何好吃」、「出了嘉義為何不吃火雞肉飯」等，嘉義人也幾乎都能提出一套論調，而火雞肉飯又如何經由日常消費、媒體行銷和文化建構等進程，逐漸成為「嘉義」、「嘉義人」的代名詞？本計畫以嘉義市的火雞肉飯為中心，分析外來食材嵌入臺灣人日常生活脈絡的過程，期待能經由文獻與田野的爬梳，以及民眾個人生命經驗的反饋，完成一個能反映飲食與生活文化、口味與地方認同的特展。

計畫團隊除了以嘉義市在地火雞肉飯商家、相關通路盤商、中華民國養火雞協會等民間組織為調研對象，進行深度訪談以爬梳火雞肉飯產業鏈與相關行銷、推廣環節，並進一步取得相關老照片、器具等展示資源外，亦秉持博物館知識民主化的精神，呼應嘉義市立博物館實踐公民參與城市博物館的目標，結合本館「市民研究員」與博物館志工機制，經由公眾協作的方法邀請嘉義市民共同參與，對於上述飲食文化議題進行梳理與認識。

博物館的展示是它直面觀眾的管道，「觀眾通過展示認識博物館，展示招喚閱讀、誘發論述」[1]，而自 1960 年代「新博物館學」(new museology) 發展以來，博物館「開始關注博物館的社會目的與其在一般社會中的角色」[2]，卸下收藏、研究與展示的權威，邀請民眾參與博物館所建構的公共領域。民眾一方面經由閱讀博物館論述的過程，個別產生對文本之解讀，重新建構對自己有意義的論述，一方面從展覽的閱讀者，轉變為自身故事的寫作者以及博物館論述的作者，[3]博物館成為建構對話的平臺。而這項民眾參與的計畫，除了豐富特展內容，也透過多元開放的工具提高博物館的近用性，親近社會大眾，同時讓大家傳遞對嘉義這塊土地的記憶與情感認同。

[1]王嵩山，〈博物館展示的景觀：導論〉，王嵩山主編，《博物館展示的景觀》，臺北：國立臺灣博物館，2011，頁 9-11。

[2]黎世輝，〈英國城市史的展示論述與新的歷史視野：以伯明罕博物館暨美術館之「伯明罕：其民眾與歷史」常設展之展示設計為例〉，《博物館簡訊》第 69 期，臺北：中華民國博物館學會，2014，頁 28。

[3]本段改寫自，黎世輝，〈英國城市史的展示論述與新的歷史視野：以伯明罕博物館暨美術館之「伯明罕：其民眾與歷史」常設展之展示設計為例〉，頁 29。

參、 展覽架構及展示腳本

一、 展示核心論述

以「來嘉食飯[4]：嘉義火雞肉飯特展」為名，本特展以火雞肉飯為主軸、嘉義市區為範疇，透過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。嘉義火雞肉飯，若從組成元素拆解，有兩項值得發展的提問：為什麼是火雞？為什麼是嘉義？前者從火雞的引入開始，討論其如何從觀賞性質的禽鳥轉化為食材，關注其與國際市場甚至外交情勢的關係，以及內化為臺灣畜牧產業、常民飲食之中的過程；後者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。以下針對特展架構，簡述各單元之概念及其所涉及的面向。

（一）展示架構

單元一：火雞的社會生命史，跨文化視野的物種

單元二：舶來品，來自西洋的新雞種

2-1 日本人教你養火雞：七面鳥的妙用

2-2 庭院到餐桌：戰後火雞養殖與食用

2-3 誕生：第一碗火雞肉飯在嘉義

單元三：嘉義市，火雞肉飯滿滿是

3-1 數字裡的秘密

3-2 紙筆中的美味

3-3 達人不藏私！市區店家大解析

單元四：火雞不在家，在地化的料理

4-1 好入門，從料理一隻火雞開始

4-2 好手路，烹飪的技術與利器

4-3 好品牌，化身嘉義代言人

單元五：聊聊吧！我們心目中的火雞肉飯

5-1 哪一碗最好吃？眾說紛紜的火雞肉飯

5-2 巷仔口的火雞肉飯

[4] 根據教育部臺灣閩南語常用詞辭典之釋義，原展名「來嘉呷飯」之「呷」為閩南語中的喝、啜飲之意，故改為意味「吃」的「食（tsiàh）」字，較貼近團隊想表達的吃飯之意。

（二）研究議題與展示敘事

1. 【單元一】火雞的社會生命史，跨文化視野的物種

以「物的社會生命史」之角度切入，跨越時代、地域，呈現不同文化脈絡下的火雞如何被理解。並不限縮在已經作為火雞肉飯的火雞，將清代宮廷畫中被視為珍禽異獸的額摩鳥、西方基督教意義下的感恩節火雞大餐等納入討論，地域跨及全球，包括中國、日本、東南亞、荷蘭等地，結合書畫材料呈現火雞在不同文化之間跨越的視角。希冀以此作為本特展的破題，帶給觀眾較寬闊的視野與想像。

2. 【單元二】舶來品，來自西洋的新雞種

作為舶來品的火雞如何進入本土市場？成為一個可以營生的產業？此為歷史化的單元，爬梳自火雞的引入，到戰後政府由上而下制度性地將其落實為養殖產業的過程，梳理火雞如何進入臺灣、成為食材，乃至第一碗火雞肉飯的誕生。火雞肉飯應是國人接觸火雞肉之最大宗途徑，當中又有多少供應量為嘉義市的火雞肉飯所用？國產火雞的養殖成果又如何一定程度地反應市場喜好？本單元亦連結火雞養殖業，將討論的議題擴散至火雞的數量、品種、區域分佈、相關政策、需求等不同面向，並從此為起點重新觀察火雞肉飯產業。以下以臺灣的火雞養殖為主要軸線，詳述相關進程，作為本單元展示腳本的前導資訊：

火雞在臺灣的養殖從日治時期已然開始，在總督府的帶動下，當時被稱作「七面鳥」的火雞走進農村生活中。[5] 雖不如土雞、鴨等般普遍，但作為農村副業，同時具備肉用、觀賞功能的火雞，在 1937 年已養有近 30000 隻。[6]在食用上，除了較高社會階級者，如 1923 年裕仁皇太子宴上的「金錢火雞」，[7]知識階層所流行食用的鋤燒（スキヤキ，壽喜燒），[8]亦有以火雞入菜的案例。[9]日治時期的火雞，其消費者亦遠未如戰後般常民化，且主以西式、洋食的方法料理，但以火雞入菜顯然已有一定基礎。

[5]〈七面鳥購入及飼養料請求ノ件（元臺南縣）〉「七面鳥購入及飼養料請求ノ件（元臺南縣）」（1898-08-01），〈明治三十一年臺南縣公文類纂永久保存第一五八卷內務門殖產部〉，《臺灣總督府檔案・舊縣公文類纂》，國史館臺灣文獻館，典藏號：00009801040。

[6]〈X　家禽……終〉，《台灣畜產會會報》（臺北：臺灣畜產會，1938.11），卷 1 期 3，頁 17 至 22。

[7]〈御泊所の大食堂にて臺灣料理を召上られ供奉高官全部に御陪食〉，《臺灣日日新報》，1923 年 4 月 26 日，第 7 版。

[8]相較於日本人的食用習慣，當時的臺灣人較不食用牛肉，更傾向選擇雞肉、海魚、豬肉，甚至火雞等肉品為鋤燒原料。詳見：曾品滄，〈日式料理在臺灣：鋤燒（スキヤキ）與臺灣智識階層的社群生活（1895-1960 年代）〉，《臺灣史研究》第 22 卷第 4 期，2015 年，頁 15-16。

[9]吳新榮著、張良澤總編撰，《吳新榮日記全集（2）：1938》，1938 年 1 月 31 日。

第二次世界大戰後，臺灣火雞的養殖量急速增加，從 1945 年的 61299 隻增加近 8 倍至 1970 年的 537075 隻。[10] 在戰後初期，火雞多配合著聖誕節的需求，向其他地區，如香港、上海等地出口，在政府屬意下換取外匯。[11] 進入美援時期，日漸增加的駐臺美軍，亦成為臺灣火雞需求的另一大宗。[12] 民間對火雞的需求並不多，通常只在聖誕節期間於餐廳食用，[13]或是後期由火雞肉飯店撐起一片天。[14]由於飲食習慣、食材處理較困難等原因，火雞始終未成為臺灣尋常家庭中的寵兒。

需求面固然是火雞增產的重要原因，但戰後火雞業的變遷遠不僅反映市場變化，更在養殖數量、品種上反映政府推動的方法與軌跡。戰後初期延續日治時代，臺灣火雞以黑羽品種為主，成雞重量約為 5 公斤。[15] 在 1952 年，有著美援背景的中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）開始進行火雞品種改良，[16]從美國進口青銅火雞的種蛋，在農改場孵化、飼養、與本地品種雜交，產出了體型更大、更能適應臺灣氣候的火雞。[17] 1963 年，農復會開始引進更能適應本地氣候、育成率高、成長速度快、味道鮮美的貝茨維爾小型白火雞，自此臺灣火雞則從黑翻白。後續主要選用品種雖已非貝茨維爾小型白火雞，如現時主要為布特（B.U.T., British United Turkey）及康威特（Converter）等火雞仍為白羽品種。[18]白羽火雞飼養期約為 4 至 6 個月，而美國等地的飼養期僅 3 至 4 個月，因臺灣業者偏好肉量更多、更有咀嚼感火雞肉，故飼養期較長。[19] 成雞體重可達約 10 至 22 公斤，遠較過往的黑羽火雞重，且取肉率亦高，受飼養戶及消費者歡迎。[20]

1950 年代末，同時飼養上百隻火雞的農戶不在少數，[21]可見臺灣火雞業的規模愈發產業化，亦逐漸轉向今年所見的肉用火雞場的養殖模式，即飼養

[10]臺灣省政府新聞處主編，《畜產發展》（南投：臺灣省各界慶祝中華民國建國六十年紀念籌備委員會），頁 32 至 34。
[11]中國農村復興聯合委員會編，《中國農村復興聯合委員會工作報告．第四期》（臺北：中國農村復興聯合委員會，1953 年），頁 60。
[12]康清芩，王二郎著，〈白火雞值得飼養〉，《豐年》，卷 30 期 8，1980 年，頁 40，41。
[13]〈聖誕節快到了火雞的吃法〉，《徵信新聞報》，1959 年 12 月 14 日，第 5 版。
[14]簡明龍著，〈肉用火雞的飼養〉，《豐年》，卷 20 期 9，1970 年，頁 22，23。
[15]王銘著，〈飼養火鷄的利益〉，《豐年》，卷 1 期 11，1951 年，頁 7。
[16]中國農村復興聯合委員會編，《中國農村復興聯合委員會工作報告．第四期》，頁 60。
[17]〈農業信箱〉，《豐年》，卷 13 期 23，1963 年，頁 28 至 30。
[18]葉頌溫著，〈我國火雞產業推動現況及輔導成果〉，「統計與出版品」，行政院農業委員會，https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2445344&print=Y，最後檢索日期：2023 年 5 月 22 日。
[19]同上註。
[20]同上註。
[21]戴寬勤著，〈大家叫他「火鷄先生」〉，《豐年》，卷 8 期 23，1958 年，頁 12。

為成雞後便出貨，而不留種、產蛋，既能提高效率，亦更穩定。[22]另外，火雞養殖的主要地也逐漸集中，近年的國產火雞基本均出自雲林、嘉義、臺南三地，合共供應超過 90%的火雞，其中以臺南最多。[23]不過，火雞的養殖發展並非一帆風順，由於火雞多病、難以產蛋、需求單一等問題，令不少養殖戶為之卻步。[24] 時至今日，因著火雞的特性，鮮有臺灣本地繁殖的白火雞，只可從外地進口雛雞、種蛋養殖，故造成近年所見，因美國禽流感導致臺灣火雞缺貨的問題。在 2022 年年底，因禽流感的影響，臺灣的在養火雞僅餘 40300 隻。[25]

火雞產業有著依賴外來進口的先天缺陷，又在 1980 年代及 2000 年代兩次迎來外來進口的冷藏火雞，但火雞業靠著鞏固既有市場，雖難以避免地逐漸萎縮，但仍保留了相當的實力，如在禽流感影響較輕微的 2020 年，臺灣飼養著仍約 80000 隻火雞，供應屠宰量則接近 190000 隻。[26] 火雞業得以在不利的環境中站穩陣腳，不得不歸功於火雞肉飯的發展。產業化令使用成本下降，現時火雞肉飯店絕大部分取國產火雞，成為了火雞養殖業的重要支柱，而火雞肉飯店也相當依賴本土供應，火雞肉飯店近年幾乎成為國產火雞的唯一需求。

日治時期開展，在農復會的推動和火雞業本來就有利可圖的情況下，火雞的養殖業在臺灣逐漸落地生根，並因火雞肉飯產業的發展，而成為相互依賴的結構。從太平洋對岸而來的火雞，在雲嘉南地區飼養，再售至嘉義製成火雞肉飯，經過上百年的發展，加諸需求和供應的重合，構成了今日的產業鏈。

3. 【單元三】嘉義市，火雞肉飯滿滿是

觀眾互動性高的單元，引發觀者好奇心與食欲、營造置身其中之感，同時以嘉義市為範圍，讓大多數火雞肉飯店家顯影，除了其分佈密度，更向觀者展現這項常民小吃的多樣與豐富。展區分為三個塊面，首先，從數字切入，歸結 9 組與火雞肉飯相關的「冷知識」，從國產火雞的養殖週期、平均體重，到店家每日經手的火雞數量等等，面向包含產地到商家，讓觀眾看完較為歷

[22]唐清芩著，〈值得推廣的白火雞〉，《豐年》，卷 32 期 22，1982 年，頁 40，41。
[23]〈「畜禽統計調查結果」(民國 92 年至 110 年) 〉，「農業統計資料查詢」，行政院農業委員會，https://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx，最後檢索日期：2023 年 5 月 22 日。
[24]康清芩，王二郎著，〈白火雞值得飼養〉，《豐年》，卷 30 期 8，1980 年，頁 40，41。
[25]〈畜牧類農情統計調查結果(含產值)（111 年)〉，「農業統計資料查詢」，行政院農業委員會，https://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx，最後檢索日期：2023 年 5 月 22 日。
[26]〈畜牧類農情統計調查結果(含產值)（109 年)〉，「農業統計資料查詢」，行政院農業委員會，https://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx，最後檢索日期：2023 年 5 月 22 日。

史化的單元之後能有所切換。

其次，透過美食家、名家之眼，描述一碗好吃的火雞肉飯所具備的要素，進而勾勒嘉義火雞肉飯的共相。此區以「有味道的文字」為主要媒材，擷取自美食作家、飲食文化研究者與旅遊作家於著作、書刊雜誌中的論述，同時向觀展人展示，可以如何從火雞肉、米飯、醬汁、油蔥乃至湯品配菜，細細品味一碗火雞肉飯。

最後，以貼近嘉義地方視角的「在地達人帶路」形式，介紹 60 間火雞肉飯店家，亦同時呈現嘉義火雞肉飯的殊相，為達到此目標，需與嘉義民間專家合作。考量協作者對嘉義火雞肉飯、飲食文化、城市發展的熟悉度，團隊媒合蔡灴偉、陳俊文兩位民間專家，共同發展本單元內容，並於本案執行之「市民協作工作坊」中擔任活動講師、與談人。其中，蔡灴偉自 2021 年 11 月 13 日起，便於其經營之社群平臺「By way 嘉餚——嘉義雞肉飯指南」分享其對火雞肉飯觀察。蔡灴偉已吃過百間以上嘉義縣市之火雞肉飯，並持續以規格化的指標加以歸納，如：火雞肉的腿胸比（紅肉、白肉比例）及米飯、醬汁、油蔥酥、配料的類型等，目前已累積逾 70 則貼文。團隊除了統整此批調查資料並將其表格化，作為建置「嘉義市火雞肉飯店家地圖」互動式裝置的後臺資料之用（詳附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料），亦篩選掉位於嘉義縣的店家以及兼賣火雞肉飯的商家，將 60 間店家記錄收錄於特展腳本中。

另一位協作者陳俊文，現職數學教師，是作家也是長期耕耘嘉義的文史工作者，在嘉義市洪雅文化協會擔任義工，帶領導覽與走讀活動，亦是嘉義博愛社區大學地方學系列課程講師，著有《嘉義小旅行》、《檜屋市集老時光》、《華麗計程車》等書。本單元亦邀請陳俊文，就嘉義人飲食習慣，分享三餐中的火雞肉飯與配菜選擇。協作者的媒合，除了有助於資訊的釐清與轉化，亦有利博物館於特展開幕之後的推廣教育行動，結合協作者的社會人際網絡，如地方協會組織、社區大學等，讓嘉義人不斷參與其中。單元收結處回到觀展人自身，從空間尺度出發，設置「互動式地圖」，除了引導觀者找到最適合自己的嘉義火雞肉飯，亦呈現店家點位與城市紋理的關係，及飲食文化所反映出的城市生活脈動。

4. 【單元四】火雞不在家，在地化的料理

本單元分為「好入門、好手路、好品牌」三個子題，談作為一門昌旺生意的火雞肉飯如何造就口味與品質，又在如何與觀光化的風潮結合，化身地方的飲食代表。好入門，從火雞「一雞多吃」的處理談起，說明顧客

在火雞肉飯店家中之所以能以銅版價滿足一餐所需，其實關呼食材之循環利用的料理方式。它對經營者而言，是成本相對較低的生業選項，對消費者而也是價位門檻低的飲食選擇。好手路，從器物切入，談一碗火雞肉飯的誕生所需經歷的各種「手路」[27]，而這或許是「待在嘉義」的火雞肉飯難以被複製的原因。藉由器物，帶領觀眾看見背後的料理細節，包含飯碗內各項食材的選用與醬汁的調製，以及飯碗之外的涼菜、湯品的搭配，與店家的客群設定、經營模式的關聯。

好品牌，則在梳理出嘉義店家的料理細節與火雞肉飯的特殊性後，關注火雞肉飯作為嘉義地方品牌的強化過程。隨著交通建設、週休二日帶來觀光業的發展，消費者「在觀光地所經驗到的『代表性美食』，的確仍常被賦予更強的象徵性意涵，並凌駕、取代了其他的地方性食物，而被認為是該地區的『道地美食』」[28]。依循此脈絡，本子題探討火雞肉飯作為代表嘉義的國宴菜色以降，乃至嘉義市政府歷年舉辦的火雞肉飯節、2014 年登金氏世界紀錄之「千人雞肉飯」到 2023 年舉辦的「火雞肉飯路跑」，其如何在觀光與媒體的交互催化下，成為嘉義「代言人」，過程中火雞肉飯的符碼化，又如何回過頭來形塑嘉義人自身對這道飲食乃至這座城市的認同。飲食文化是不斷經歷再生產、持續變動的過程。

5. 【單元五】聊聊吧！我們心目中的火雞肉飯

特展最後討論不同人心目中的嘉義火雞肉飯。首先使用大量影像素材，透過臺灣各地甚至國外旅人所拍攝的評比、街訪影片，看見百家爭鳴的狀態，也向觀眾提問：符合所有人期待的那碗最好吃的火雞肉飯，真的找得到嗎？

其次回到嘉義人自身，探討對嘉義居民而言，火雞肉飯所代表的意涵。本特展邀請嘉義市立博物館培訓之市民研究員、志工以及嘉義市民一同進行記憶徵集，透過課程及協作，以音檔的形式蒐集不同年齡層、不同社會身分的嘉義市民與火雞肉飯有關的飲食、生活記憶。本子題便結合「市民協作工作坊」的成果，呈現嘉義人的聲音，也一定程度地解答，即便全臺各地有許多以「嘉義」為名的火雞肉飯店家，為何仍無法取代嘉義人心中，故鄉的火雞肉飯。特展的最後，我們問市民也問旅人：「離開嘉義，你會不會吃火雞肉飯？」相信不論是哪一個答案勝出，結果都同樣精彩。

[27]臺灣閩南語詞語，音讀 tshiú-lōo，意指特殊的手藝、手法。
[28]陳玉箴，〈「道地」的建構：「臺灣料理」在東京的生產、再現與變遷〉，《臺灣人類學刊》，第 14 期第 1 卷，2016，頁 36。

二、 展示腳本

（一）特展文案架構

展版層級一	展版層級二	展版層級三
【展覽介紹】 來嘉食飯：嘉義市火雞肉飯特展	火雞肉飯是以火雞肉為主要材料、米食為基底，淋上特調醬汁，搭配油蔥、黃醃蘿蔔等配料點綴而成的常民美食。雖然以銅板價就能滿足三餐的需求，嘉義火雞肉飯店家的處理都卻一點也不馬虎，從肉質到配菜，十分講究每個細節，也養成嘉義人的好胃口，不論是「好吃」的標準，還是本地與外縣市火雞肉飯的差異，每位嘉義人也幾乎都能提出一套論調。 讓我們以嘉義市為範圍，從身為外來物種的火雞追溯起，牠如何以「火雞肉飯」的姿態與既存的飲食習慣嫁接、進入嘉義人的日常生活，甚而固著於嘉義，成為這座城市的特色。	
1.火雞的社會生命史，跨文化視野的物種	說到火雞，你會想到什麼呢？在談論你我皆知的嘉義火雞肉飯之前，我們對「火雞」的瞭解又有多少？ 在不同的時代與文化中，火雞有著截然不同的文化意涵與面貌。從西方的飛禽走獸，到東方的奇珍異獸，走進日治時期的日常生活與居家庭院後，再成為今日的盤中佳餚。從 Turkey、emeu，到額摩鳥、七面鳥，火雞在餐桌外的故事，遠比你我想像的豐富。	
	1-1 大航海時代下的新物種	火雞，動物界脊索動物門鳥綱雞形目稚科火雞屬，目前最為普遍的火雞原產於北美，因此又稱北美火雞，學名為野生火雞（*Meleagris gallopavo*），另有分布於猶加敦半島的眼斑火雞（*Meleagris ocellata*）。人類對北美火雞的馴養，大約發生在西元 750 至 900 年之間。16 世紀初，火雞由歐洲探險家佩德羅（Pedro Alonso Niño）自美洲帶回西班牙，開啟了歐洲對火雞的豢養，北美印地安人土語指稱火雞的「toka」，也輾轉於 16 世紀中葉，演變為英語中的「Turkey」。 這幅畫出現在大航海時代的背景下，除了代表時下中產階級在藝術方面對於風景畫的喜愛，更呈現出了包含火雞在內的各地物種，透過人群的交流因而擴散，各式的「新物種」漸入世人眼簾之中。
	1-2 異文化視野中的奇珍異獸	在中國的視野中，無論是火雞或是食火雞，都是屬於外來的珍奇異獸。在 1674 年，由南懷仁（Ferdinand Verbiest）所編繪的《坤輿全圖》，呈現出了當時世界觀下的五大洲之風土、物產之

		記述，並加入了數十種時下中國人眼中的「珍奇異獸」插圖，其中便包含火雞在內。 1774 年，乾隆命宮廷畫家楊大章，為來自印尼的「額摩鳥」繪製了〈額摩鳥圖〉，更為此畫題了〈詠額摩鳥十韻〉，並命大臣梁國治寫了〈御製額摩鳥圖記〉一文，顯示出對此新奇物種的好奇與重視。	
	1-3 走進鄰家後院的禽鳥	日治時期，藝術家鄉原古統仿照日本帝國美術展覽會（帝展）的形式，與有志者一同於臺灣開辦臺灣美術展覽會（臺展）。他在 1920 年間所繪製的〈庭院〉，以木瓜樹、火雞、竹籬笆等物，構成臺灣早期鄉村庭院的景象。也標示著這從野生、外來的飛禽異獸，慢慢走入鄰家後院，成為今日我們熟悉的火雞。	
2.舶來品，來自西洋的新雞種	原產於北美洲的火雞，本是臺灣人陌生的異國物種，大約從日治時期開始進行較有系統的養殖，火雞的食用性才逐漸為人所知，但相比於餐桌，牠和雞、鴨一起現身在農家庭院的景象，倒是常見多了。戰後，吃火雞的時節和西方節慶同步，沾染了更多外來風俗，而 1980 年代，火雞成為換取紡織品出口美國的籌碼，雞農北上抗議，仍難以擋下美國火雞進口的大勢，牠變成為與其他家禽並列的肉品選項。從太平洋另一端走進尋常人家的庭院，成為盤中佳餚，再變成今日的庶民美食，一碗雞肉飯，由時代的必然與偶然共同成就。		
	2-1 日本人教你養火雞：七面鳥的妙用	日本人稱火雞為「七面鳥」。日治時期的火雞養殖事業概由總督府策劃，再交由各州廳的「農事試驗場」負責辦理各類推廣事宜。這時的火雞如同一般的家禽，被畜養於尋常人家的農舍與庭院，偶爾朋友來訪、家庭聚會，便能端上餐桌。	
	2-2 庭院到餐桌：戰後火雞養殖與食用	火雞的飼養與其他禽類並無不同，以食用需求為出發，日治時期如此，戰後亦然，但相較之下，食用上沾染了更多外來風俗，如聖誕節的火雞大餐。在火雞成為火雞肉飯前，過去在臺灣的人們都如何吃？何時吃火雞？火雞在臺灣的養殖與食用文化又有什麼樣的轉變？	
		2-2-1 由黑翻白的火雞品種	戰後，在政府的推動下，國內的火雞養殖量有所增加。1951 年至 1965 年美援期間，臺灣從美國進口現在常見的白羽火雞，替代了原有的黑羽火雞，數量的變化之外，國內火雞的「質」亦有變化。然而單憑國內的人口、經

			濟能力與飲食喜好，並不足以支撐火雞產量，故當時國產火雞積極爭取國外市場，如香港、日本、韓國等地都是出口對象。
		2-2-2 火雞養殖面面觀	火雞的養殖型態，在戰後初期規模不脫於日治時期的樣態，火雞的養殖多存在於庭院、稻梗間，以農村副業的形式進行，配合著時節飼養、出貨，對農戶而言是相當不錯的收入來源。隨著火雞業持續發展，因應國家政策、市場需求及火雞的利潤，在 1960 年代末，開始出現較具規模的專業養殖戶。
		2-2-3 機會？命運？國際角力中求生	進入 21 世紀後，國產火雞產業不單受到加入 WTO（世界貿易組織）等外圍經濟因素影響，且近年遇上數次禽流感而令進口火雞蛋減少、需撲殺火雞的事件，著實算不上一帆風順。在這種情況下，火雞業者近 20 年來能保持著約每年平均下跌僅 4%，已屬不易，亦反映了國內對活體火雞的需求。總體而言，2021 年較世紀初少了超過一半的火雞，全數以供應全臺火雞肉飯業者為主，也反映目前火雞肉飯的市場規模。
		2-2-4 火雞養在哪？	以火雞肉飯聞名的嘉義市本身並不養火雞。現今國內火雞的主要產地，依次為臺南縣、雲林縣及嘉義縣，供應了國內 98%的火雞，可以說只要是國產火雞，便是來自雲嘉南地區。回顧 20 年來的發展，能發現「三家鼎立」的狀態是慢慢確立的，值得注意的是，在 21 世紀初仍有其他舉足輕重的飼養地，例如彰化，其產量便曾於 2003 年超越雲林及嘉義。
	2-3 誕生:第一碗火雞肉飯在嘉義	隨著 1960 年代起新雞種的引進，火雞的產肉率更高，成本也因此降低。經歷 1980、90 年代，中美貿易結構下美國火雞進口的折衝，火雞成為與其他家禽一般的食材選項，「火雞的肉質較有彈性，口感較佳」的論述相繼出現。 火雞肉飯的時代，便因此在多種機緣巧合之下，在嘉義展開。	

3.嘉義市，火雞肉飯滿滿是	從觀賞用的珍禽到食材，火雞經過漫漫長路來到我們的飯碗中，如今已是地方常民飲食中不可或缺的一環。火雞肉飯密度滿布嘉義市大街小巷，各有千秋，用的是肉片抑或肉絲？飯拌豬油還是雞油？油蔥是乾是濕？在真正吃到火雞肉飯之前，讓我們先用「看」的。透過數據，美食名家、旅者的文字與達人的身體力行，窺探當代嘉義火雞肉飯的種種樣貌。	
	3-1 數字裡的秘密	除了火雞肉、米飯、油蔥、醬汁這些看得見的食材，每碗火雞肉飯背後也藏有看不見的數據。臺灣的火雞養殖週期有多長？國產火雞平均體重是多少？店家每日經手的火雞數量？跨足產地到商家，快速揭密屬於火雞肉飯的神祕數字。
	3-2 紙筆中的美味	文字是描述、形容食物的利器。味道、口感在紙筆的渲染下，越發勾起人的想像與記憶。通過這些書寫，你的腦海中浮現哪碗火雞肉飯了嗎？
	3-3 達人不藏私！市區店家大解析	嘉義火雞肉飯特色各異，這家的雞片比較厚、那家的油蔥酥比較香，有的開在早餐時段、有的則專屬夜貓子。 今天想點哪一道？別急，讓我們邀請「嘉義火雞肉飯研究員」蔡灯偉帶路，透過他吃遍市區內近百家火雞肉飯的經驗，從連鎖名店抑到巷口的低調小攤，帶領大家一一細數嘉義各個角落，整理出各營業時段的火雞肉飯有何特色。
4.火雞不在家，在地化的料理	嘉義火雞肉飯，作為一餐，要滿足基本的食慾，讓吃飯的人身心飽滿、有力氣；作為一道菜，必須嚴選原料並兼顧好手藝，香氣與名氣才能傳千里；作為一種文化，它反映方便輕鬆且無壓力的飲食行為，以及店家回應不同客群需求的能力。這門昌旺的生意，是由店家共同構築的，商家的強項不一，形成今日火雞肉飯多樣化的口味與菜色，卻也凝聚出共通的特質。 隨著觀光的推動，火雞肉飯不僅活躍於公部門的活動與各式媒體中，更有店家走出嘉義市，嘗試讓臺灣、世界認識這道一直存在於嘉義的小吃。臺灣家庭中較難料理的火雞，在地方店家的巧手下化為嘉義道地美食，而火雞肉飯則搖身一變，成為城市的代名詞。	
	4-1 好入門，從料理一隻火雞開始	一間火雞肉飯店家最基本的工作步驟，從每隻完整火雞的處理開始。進貨的雞隻數依店家銷售量而異，一隻約莫 20 公斤的公火雞，便能供應小型店家一日的需求。 燜煮過火雞肉的開水，加入雞骨、雞脖子等不用於火雞肉、雞片飯的部位，能熬製成高湯，它不僅是構成各商家獨門醬汁的重要食材，又能作為店內味噌湯、貢丸湯等湯品的湯底。循環利用火雞的經濟型態，降低店家的營運成本。對經營者而言，火雞肉飯是好入門的生意；對顧客而言，它則是

		以銅板價就能享受的美味。	
		4-1-1 細細燜煮：滋味就在這一鍋	為保持肉質鮮嫩，生火雞肉一般在水煮沸、關火之後下鍋，依店家習慣燜煮 3 至 12 小時不等，此時需要一口夠大的鍋子才能容納體型與土雞、白雞差異甚大的火雞，許多店家會依據其廚房格局、銷售規模訂製適合的鍋具。 從肉質、醬汁到各式湯品，這口鍋肩負店家全日餐食的品質與滋味。
		4-1-2 全雞不廢料：從頭到腳都能用的食材	進貨的生鮮火雞已清空內臟，因此店家經手的部位大致分為雞胸、雞腿及其他部位如雞翅、雞尾椎等三類。若店家欲供應滷味、下水湯等內臟類品項，則須再另向供肉商引進。
	4-2 好手路，烹飪的技術與利器	一碗看似簡單的火雞肉飯，有不簡單的層次，其豐富度來自店家對食材的講究，從火雞肉的分切、油蔥的製作、醬汁的調製、米飯的挑選到小菜的搭配，呼應不同經營者的營運策略、對口味的堅持，也一定程度繫於適切的工具與手法。	
		4-2-1 第一步：分切火雞肉	火雞肉的分切有什麼祕訣呢？其中一項大原則為「好入口」。普遍而言，廚師會順著火雞肉的肌理下刀，取出骨頭之外，也會去掉黏膜、軟骨、較硬的邊角等不好嚼食的部分。至於雞胸肉是切絲、切丁、切大、切小，腿肉的厚薄程度、帶皮與否則根據店家對口感的追求而有所區別。
		4-2-2 第二步：製作油蔥	說到香氣，「油蔥」對許多店家而言是不可或缺的要角，大致可分為酥炸和油泡兩類。酥炸油蔥，講究的環節頗多，有些店家甚至連炸油蔥的豬油都親自料理，而炸油蔥的訣竅在於火候的調控，如何將蔥頭炸得如洋芋片般爽脆又不致焦黑，需依靠廚師長年的經驗。 油泡的方式則是將處理過後的油蔥放入醬汁中，油蔥香伴隨醬汁與火雞肉、米飯合而為一。此作法不強調酥脆的口感，而更偏向為醬汁提香。
		4-2-3	關於醬汁的製作，每家店都有自己的獨門配方。以劉里長火雞肉飯為例，

		第三步：調製醬汁	他們將油與醬分別淋在飯碗中，前者以炸過紅蔥頭的豬油為基底，帶有油蔥香；後者以火雞高湯為底，加入醬油、味精等一同調製。構成醬汁的黃金比例是秘密，待食客細細品味箇中差異，找到最合口味的那一味。
		4-2-4 第四步：蒸煮米飯	飯香是構成火雞肉飯的一環，而米飯品種的選用，以及 Q 彈度、軟硬度、乾濕度的掌握也是各家各式，甚至有些店家以米飯為主打，將得獎紀錄或所選米種公布於店內牆面，向顧客「掛保證」。
		4-2-5 第五步：配菜規劃	進入店家，可以發現除了火雞肉飯這項主打商品，還有眾多飲食選擇。以民主火雞肉飯為例，最基本的湯類、燙青菜不說，滷味、魯熟肉、涼菜、麻辣鴨血等一應俱全，品項豐富。如此安排，可以最大限度的滿足顧客需求，讓所有人都能在一餐中找到喜歡的菜色，也反映出店家對市場的敏銳度。
		4-2-6 番外篇：專賣之外	作為嘉義市的頭牌小吃，火雞肉飯的招牌並不限於雞肉飯店家專屬，彷彿是只要在嘉義做飲食生意，菜單上不能沒有火雞肉飯。 一如自粿仔湯起家的郭家雞肉飯，日治時期便已開始挑擔販賣煎粿，到了 1970 年代，有了固定店面後，為增加品項與收入，便也做起了火雞肉飯生意。又如以砂鍋菜聞名的林聰明沙鍋魚頭，店內亦有販賣火雞肉飯，相較之下較為簡單的調味，是砂鍋魚頭的優秀配角。飲食店中的火雞肉飯，成為了嘉義專屬的識別記號。
	4-3 好品牌，化身嘉義代言人	1998 年實施週休二日後，國內旅遊發展甚為快速，也促進各地的地方品牌與形象的建構。火雞肉飯除了宴請外賓外，也在公部門政策的推動下，成為嘉義地方節慶活動的主角，於縣市級的美食競賽中脫穎而出，吸引媒體至嘉義火雞肉飯店家採訪、報導。此外，更有店家製作出創金氏世界紀錄的最大碗火雞肉飯，打響嘉義市火雞肉飯在國內外的名聲。 近年，嘉義市府仍持續舉辦與火雞肉飯相關的推廣活動，期望讓民眾透過火雞肉飯，認識嘉義這座	

		城市。	
		4-3-1 產業到觀光	在觀光風潮與國家的區域整合計畫之下，嘉義市定位為雲嘉南觀光休閒消費城市，小吃亦成為地方文化、特色的代表。在嘉義市政府的選擇之下，火雞肉飯被有意圖地提升至代表嘉義的角色，在眾多地方小吃中取一席位。2000 年初起火雞的形象便常出現於縣市級的活動中，例如 2006 年嘉義市國際管樂節中的「管樂火雞」、常態舉辦的嘉義火雞肉飯節等。2011 年、2012 年度的嘉義雞肉飯節融入主題展、創意比賽、網路票選等節慶活動，日漸將火雞肉飯從美食產業，推向觀光休閒旅遊業的一環。
		4-3-2 經典米食代表	嘉義火雞肉飯也成為臺灣米食文化的象徵。在行政院農委會舉辦的米食推廣活動中，除了民主火雞肉飯曾入圍 2011 年「第一屆臺灣百大米餐廳大賽」外，嘉義火雞肉飯更於 2013 年「RICE UP！鮮享在地招牌飯」票選活動中獲得冠軍。2014 年，更以最大碗火雞肉飯創造金氏世界紀錄，寫下世界歷史。各項得獎記錄與報導則成為店家論述其商品品質甚或在地性的媒介。
		4-3-3 媒體中的城市識別	除了公部門舉辦的各項活動，各方媒體也紛紛來到嘉義採訪火雞肉飯店家。民主火雞肉飯、劉里長雞肉飯店內便放有電視臺、報社來訪之報導與合影，作為宣傳。 無論是 2011 年爭取成為交通部觀光局「臺灣各縣市美食特產整合行銷計畫」中，「臺灣美食節」的第一站，或是於 2023 年舉行第一屆「火雞肉飯名店探索路跑」，火雞肉飯儼然作為城市的品牌，向臺灣、世界介紹嘉義。
5.聊聊吧！我們心目中的火雞肉飯	火雞肉飯已與嘉義劃上等號。對旅客而言，它也許是到此一遊的必須之味；對在地人而言，是如空氣般自然的日常之味；對異鄉遊子而言，則是映照故鄉的懷念之味。火雞肉飯的平實價位與多樣化選擇，造就各式分眾，也在不同的「我們」心中，留下對地方的各色記憶與認同。		

	5-1 哪一碗最好吃？眾說紛紜的火雞肉飯	哪家火雞肉飯最好吃？也許是每位嘉義人都曾被問過的問題，然而，那碗最好吃的雞肉飯，真的找得到嗎？ 近年來，不論是返鄉的在地人，抑或來到嘉義的外地人，甚至來自日本、韓國等地的外國人，都嘗試透過評比、採訪或街訪等形式，分享自己的答案。	
	5-2 巷仔口的火雞肉飯	一碗火雞肉飯的「好」，有時基於具體的食材、料理方式，有時關乎生活在這座城市的節奏，有時則牽引了的鄉愁。 火雞肉飯如何「對味」，這項提問的探尋，2023 年，嘉義市立博物館以「巷仔口的火雞肉飯」為引辦理工作坊，邀請嘉義市民從自家最常吃的那家火雞肉飯談起，聊聊自己對嘉義火雞肉飯的看法與飲食經驗。 現在，就讓我們聽聽嘉義人怎麼說吧！	
	（結語）	終極二選一：吃？不吃？	嘉義店家料理的火候與手路，造就每位市民心目中最好的火雞肉飯，且無法輕易地被全臺各地的「嘉義」火雞肉飯所動搖。 來到嘉義的你，今天想不想來點火雞肉飯呢？吃與不吃，請選擇！

（二） 各單元展示腳本內容

<table>
<tr><td colspan="5">單元大標：火雞的社會生命史，跨文化視野的物種
單元總說：
說到火雞，你會想到什麼呢？在談論你我皆知的嘉義火雞肉飯之前，我們對「火雞」的瞭解又有多少？
在不同的時代與文化中，火雞有著截然不同的文化意涵與面貌。從西方的飛禽走獸，到東方的奇珍異獸，走進日治時期的日常生活與居家庭院後，再成為今日的盤中佳餚。從 Turkey、emeu，到額摩鳥、七面鳥，火雞在餐桌外的故事，遠比你我想像的豐富。</td><td>展示手法說明
透過三幅大圖的展示，以及錯落其中的Turkey、 emeu、額摩鳥、七面鳥、火雞等名稱的大字，揭示出火雞在世界文化史上的出現與角色變化。</td></tr>
<tr><th>次標題</th><th>說明文案</th><th>子標題</th><th>子文案</th><th>圖像</th><th>圖源資訊</th><th>label</th></tr>
<tr><td>1-1
大航海時代下的新物種</td><td>火雞，動物界脊索動物門鳥綱雞形目稚科火雞屬，目前最為普遍的火雞原產於北美，因此又稱北美火雞，學名為野生火雞（Meleagris gallopavo），另有分布於猶加敦半島的眼斑火雞（Meleagris ocellata）。人類對北美火雞的馴養，大</td><td></td><td>薩威里（RoelantSavery）描繪 17 世紀歐洲動物與風景的《有鳥的風景畫》中，或許更為人所注意的是右下角，現已絕跡的渡渡鳥，但在渡渡鳥後方，便是頭上有著硬冠的「額摩鳥」食火雞。若仔細觀察，其實在畫面左側，就有一隻火雞。</td><td>  </td><td></td><td>有鳥的風景畫｜1628 年｜奧地利維也納藝術史博物館 Kunsthistorisches Museum｜42*58.5 cm</td></tr>
</table>

	約發生在西元 750 至 900 年之間。16 世紀初，火雞由歐洲探險家佩德羅（Pedro Alonso Niño）自美洲帶回西班牙，開啟了歐洲對火雞的豢養，北美印地安人土語指稱火雞的「toka」，也輾轉於 16 世紀中葉，演變為英語中的「Turkey」。					Wild Turkey | 1827 |《The birds of America》|
	這幅畫出現在大航海時代的背景下，除了代表時下中產階級在藝術方面對於風景畫的喜愛，更呈現出了包含火雞在內的各地物種，透過人群的交流因而擴散，各式的「新物種」漸入世人眼簾之中。		額摩鳥（emeu）在詹司頓（johannesjohnston）所編纂的《自然誌》（HistoriaeNaturalis De AvibusLibri VI）中，該物種首次於書內提到的 emeu，便為「額摩」讀音，書中描述該鳥「眼睛像獅子、毛黑似熊」。在東方又被稱作食火雞，今稱作「鶴鴕」，性情兇猛，亦少有人食用。但除了同為「火雞」之名外，兩者並無更多的關聯性。			額摩鳥 emeu | 1605 |《自然誌》（HistoriaeNaturalis De AvibusLibri VI）

1-2 異文化視野中的奇珍異獸	在中國的視野中，無論是火雞或是食火雞，都是屬於外來的珍奇異獸。在1674年，由南懷仁（Ferdinand Verbiest）所編繪的《坤輿全圖》，呈現出了當時世界觀下的五大洲之風土、物產之記述，並加入了數十種時下中國人眼中的「珍奇異獸」插圖，其中便包含火雞在內。 1774年，乾隆命宮廷畫家楊大章，為來自印尼的「額摩鳥」繪製了〈額摩鳥圖〉，更為此畫題了〈詠額摩鳥十韻〉，並命大臣梁國治寫了〈御製額摩鳥圖記〉一文，顯示出對此新奇物種的好奇與重視。				「亞墨利加洲百露國產雞，大於常雞數倍，頭較身小，生有肉，鼻能縮能伸，鼻色有稍白，有灰色，有天青色不等。惱怒則血聚于鼻上變紅色，其時開屏如孔雀，渾身毛色黑白相間，生子之後不甚愛養，須人照管如得存活」。	坤輿全圖｜1674年｜國立故宮博物院｜171*52cm

			〈詠額摩鳥十韻〉說明了額摩鳥的基本由來，是來自嘎拉巴島（今印尼蘇拉威西島），乾隆更透過〈御製額摩鳥圖記〉一文，以他實際對額摩鳥的觀察，做出了對這物種的考證，認為這動物不如洋人所說的兇猛，反倒「性極馴」，認為洋人「驗之皆不足信也」。			清楊大章畫額摩鳥｜1774 年｜國立故宮博物院｜149.8*101 cm

1-3 走進鄰家後院的禽鳥	日治時期，藝術家鄉原古統仿照日本帝國美術展覽會（帝展）的形式，與有志者一同於臺灣開辦臺灣美術展覽會（臺展）。他在 1920 年間所繪製的〈庭院〉，以木瓜樹、火雞、竹籬笆等物，構成臺灣早期鄉村庭院的景象。也標示著這從野生、外來的飛禽異獸，慢慢走入鄰家後院，成為今日我們熟悉的火雞。		「七面鳥」為火雞在日文中的稱呼，並不是指稱有七張臉的鳥，而是形容火雞脖子至頸部的肉瘤色彩鮮豔，就像擁有不同面貌一般。			庭院｜1920 年｜國立臺灣美術館｜162*230 cm
		法國 革命前夕的貴族形象	1787 年法國大革命前夕，法國政府為解決因美國獨立戰爭及其他因素所造成的財政赤字，由財政總監卡隆恩（Charles Alexandre, vicomte de Calonne）主持一系列財政改革，包括在 1787 年召開的「顯貴會議（名人會議、權貴會議）」，希望在會中爭取教士、貴族階級對改革方案的支持，但		本圖中以猴子形象代表卡隆恩，並以包含火雞在內的各式家禽，象徵即將被官方強行收稅剝削的貴族階級。圖下方文字翻譯如下 The Court's Buffet（宮廷自助餐）	權貴會議 Assemblée de notables le 22 février1787 ｜1787｜卡納瓦雷博物館 MuséeCarnavalet｜54*48 cm

			在會中遭到否決，他也因此被免職。		Calonne - My dear delegates, I have gathered you to know with what sauce you would like to be eaten. (各位代表們，我召集各位，是想知道你們想被搭配什麼醬汁吃掉) Notables - But we don't want to be eaten at all !(我們根本不想被吃掉！) Calonne - You are evading the question ... (你們在逃避問題 ... / 你們搞錯問題了 ...)	

		美國感恩節的象徵	現今時人所熟知的感恩節傳統，源於自歐陸移民至北美的清教徒。在困苦的生活環境與條件下，受到當地原住民的幫助而得以生存，便借鑑新教傳統中的感恩節，邀請原住民共同感謝神的賜予，成為現今感恩節的源頭。在諾曼．洛克威爾（Norman Rockwell）的畫作《免於匱乏的自由》（Freedom From Want）中，呈現出火雞在這一節日的重要角色與地位，火雞的形象近乎與感恩節畫上等號，畫中火雞被端上餐桌中央，也成為世人想像中感恩節的經典模樣。			免於匱乏的自由 Freedom From Want | 1943 | 諾曼．洛克威爾博物館 Norman Rockwell Museum | 45.75 x 35.5 cm

			美國前總統杜魯門(Harry Truman)在1947年獲得農民贈送火雞，之後「農民贈送總統火雞」成為白宮的傳統。在1963年時，美國前總統甘迺迪(John Kennedy)則將獲贈的火雞，回贈給贈送的農民。 至於赦免火雞的傳統自何而來，眾說紛紜未有定論，但成為白宮的定制習俗是在1989年，美國前總統老布希(George H.W. Bush)舉辦了首次正式特赦火雞的儀式。至此，感恩節赦免火雞的傳統就延續至今。			老布希赦免火雞 | 1990 | the white house historical association 圖源網址 https://www.whitehousehistory.org/photos/thanksgiving-president-george-h-w-bush-pardons-a-turkey
		中美洲馬雅文化中的守護神	同屬於火雞家族的另一支——野火雞屬的猶加敦火雞，多分布於猶加敦半島，又稱眼斑火雞，馬雅文化中所馴養與實用的火雞亦是來自於此。火雞作為少數被			眼斑火雞 圖源網址 https://storystudio.tw/article/gushi/maya-kuutz

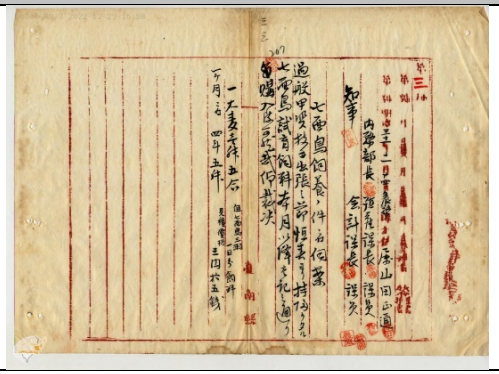
			馬雅文化馴養的家禽，他在馬雅文化中不只扮演「食物」的角色，在古典期的馬雅文化中，眼斑火雞是馬雅人守護神的象徵，到了後古典期，則轉變為諸神的信差以及新年祭品，在馬雅文明的遺跡中亦有發現過火雞骨骼的殘骸。		圖片左側為馬雅文化中的火雞形象	馬雅文明古典期的火雞形象(原始圖源待查找) 圖源網址 https://storystudio.tw/article/gushi/maya-kuutz

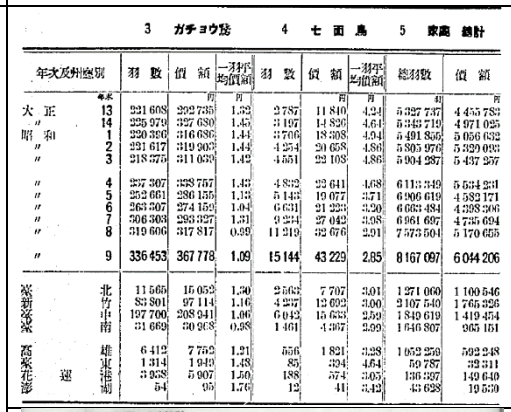
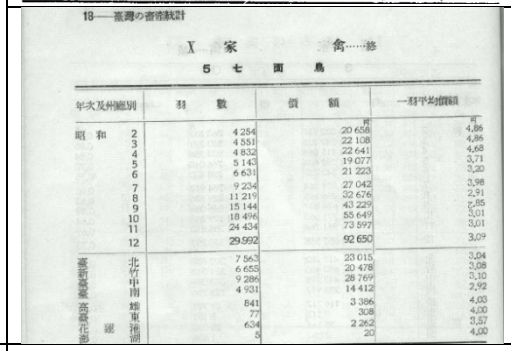
單元大標：舶來品，來自西洋的新雞種

單元總說

原產於北美洲的火雞，本是臺灣人陌生的異國物種，大約從日治時期開始進行較有系統的養殖，火雞的食用性才逐漸為人所知，但相比於餐桌，牠和雞、鴨一起現身在農家庭院的景象，倒是常見多了。戰後，吃火雞的時節和西方節慶同步，沾染了更多外來風俗，而 1980 年代，火雞成為換取紡織品出口美國的籌碼，雞農北上抗議，仍難以擋下美國火雞進口的大勢，牠變成為與其他家禽並列的肉品選項。從太平洋另一端走進尋常人家的庭院，成為盤中佳餚，再變成今日的庶民美食，一碗雞肉飯，由時代的必然與偶然共同成就。

展示手法說明

次標題	說明文案	子標題	子文案	圖像	圖源資訊	label
2-1 日本人教你養火雞：七面鳥的妙用	日本人稱火雞為「七面鳥」。日治時期的火雞養殖事業概由總督府策劃，再交由各州廳的「農事試驗場」負責辦理各類推廣事宜。這時的火雞如同一般的家禽，被畜養於尋常人家的農舍與庭院，偶爾朋友來訪、家庭聚會，便能端上餐桌。		1898 年的總督府檔案，記錄農事試驗場為了引入養殖火雞，所作的相關申請。			〈七面鳥購入及飼養料請求ノ件（元臺南縣）〉｜1898 年｜《臺灣總督府檔案》
			農學博士福田要刊載於 1928 年 5 月 1 日臺灣日日新報上的〈農家の副業として有望な—七面鳥の飼育〉文，分別從「肉用」、「產蛋」、「賞玩」、「羽毛加工」四角度，向讀者介紹了家庭飼育火雞的			〈農家の副業として有望な七面鳥の飼育〉｜1928 年｜《臺灣日日新報》

			優點。				
			在 1920 年之前，臺灣火雞養殖的數目在千隻以下，1921 年首度突破千隻以後，便開始顯著成長。根據《臺灣之畜產》期刊統計，自 1924 年(大正 13 年) 起，臺灣火雞的飼養數量從 2787 隻，每年緩步成長，並在 1930 年 (昭和 5 年) 開始加速，至 1937 年 (昭和 12 年)已達 29992 隻。			〈臺灣の畜産統計 - IV 家禽〉｜1935 年｜《臺灣之畜產》
						〈 X 家禽.....終〉｜1938 年｜《臺灣畜產會會報》
			1927 年 1 月 7 日，臺灣日日新報登載了〈彰化郡下家禽累計〉一文，內容敘及自 1926 年(大正 13 年) 至 1927 年 (大正 14 年)間，「彰化郡下各街庄」共蓄養「七面鳥」達 2700			〈彰化郡下家禽累計〉｜1927 年｜《臺灣日日新報》

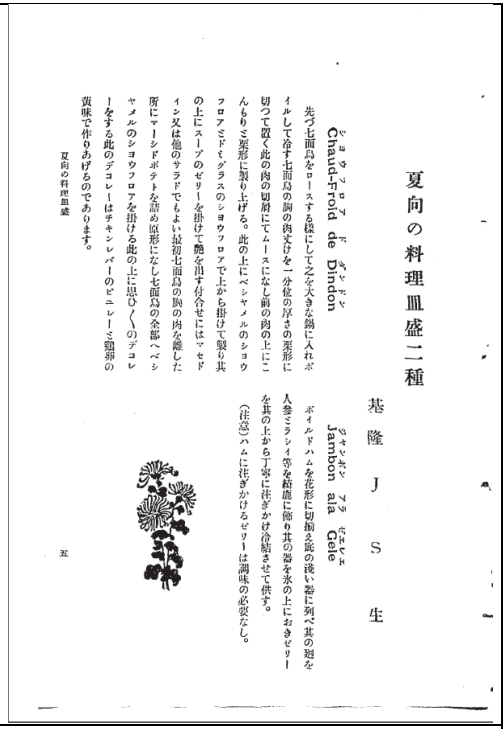
			隻。[29]			
			在歷屆臺、府展作品中，火雞圖像作品出現的年代與次數，也隨著上述火雞飼養數量的成長趨勢而增加，並在 1940 年代達到巔峰。從這些日常題材的圖像中，不難想見火雞已經打入了日治時期的常民生活中。			《戲弄火雞的小孩》|李梅樹|1937 年|李梅樹紀念館|227×182cm

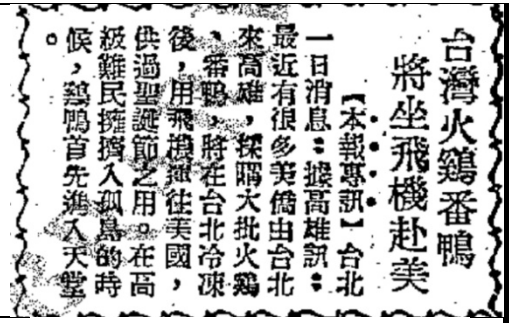
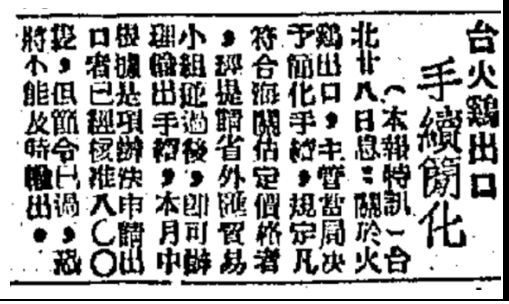
[29]彰化郡為臺灣日治時期的行政區劃，設立於 1920 年，隸屬臺中州，管轄彰化街、大竹庄、南郭庄、鹿港街、和美街、線西庄、福興庄、秀水庄、花壇庄、芬園庄。詳見：〈十萬分一彰化郡管內圖〉，文化部國家文化記憶庫（https://memory.culture.tw/Home/Detail?Id=11000043692&IndexCode=MOCCOLLECTIONS），最後檢索日期：2023 年 2 月 16 日。原彰化郡於今之轄域詳見：〈彰化縣彰化市戶政事務所日據時期住所番地與現行行政區域對照表〉，中華民國內政部戶政司全球資訊網（https://www.ris.gov.tw/documents/data/8/1/5eb96bef-5c71-4a17-8f29-2db322695a79.pdf），最後檢索日期：2023 年 2 月 16 日。

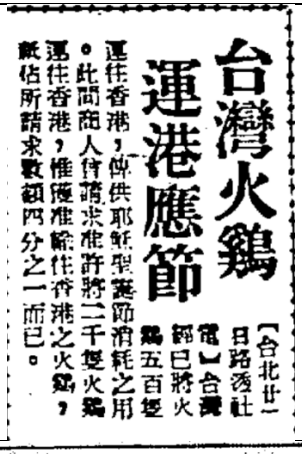
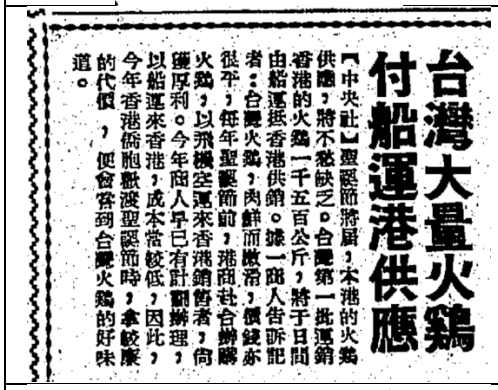
						七面島（火雞）｜佐伯信夫｜1942 年｜《第五回府展圖錄》
						七面鳥 (火雞)｜御園生暢哉｜1942 年｜《第五回府展圖錄》
						靜閑｜坂本知惠｜1942 年｜《第五回府展圖錄》

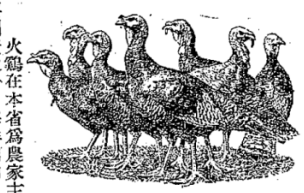
						七面鳥｜陳宜讓｜1942 年｜臺北市立美術館
			吳新榮、黃旺成、葉吉盛等人的日記中，皆曾提及關於火雞的養殖、食用記憶。從中略可窺見，火雞似已成為日常家庭養殖的一部分，逢年過節、家人朋友團聚時，宰殺享用。	吳新榮日記/1938-01-31 「會後由舊嘉義廳出身者（本日出席者佔半數）招待到嘉義溫泉，罕見的火雞壽喜燒美味可口。」		〈吳新榮日記/1938-01-31〉｜1938 年｜《吳新榮日記》
			從吳新榮日記中亦可見，火雞在養殖上的難度亦不高，若有較為足夠的經濟條件，自行養殖火雞是個在日治時期社會中，自	吳新榮日記/1942-03-03 「可惜愛鴿已死，野雀徒鳴；雞群亦亡，只剩一隻火雞獨守故園。」		〈吳新榮日記/1942-03-03〉｜1942 年｜《吳新榮日記》

			給自足的選擇之一。	吳新榮日記/1944-07-28 在此精神焦慮中，最愉快的是早晚拿飼料餵家禽的時刻。飼養的家禽如下，努力自給自足的生活。 傳信鴿　五隻 火　雞　三隻 鴨　五隻 雞　二隻		〈吳新榮日記/1944-07-28〉｜1944年｜《吳新榮日記》
			1923年，皇太子裕仁(後即位昭和天皇)來臺，由臺北大稻埕著名酒樓「江山樓」負責設宴接待，其中便包含一道「金錢火雞」，作法為將豬肉切成約銅錢大小的薄片，包裹蔥、荸薺以及火雞肉，再沾裹蛋液、麵包粉油炸。近年，北投大地酒店與臺南晶英酒店曾分別推出「北投宴酒家菜」、「裕仁皇太子宴」，復刻本道菜式。	 御泊所の大食堂にて 臺灣料理を召上られ 供奉高官全部に御陪食		〈御泊所の大食堂にて 臺灣料理を召上られ 供奉高官全部に御陪食〉｜1923年｜《臺灣日日新報》
						臺北北投大地酒店復刻的「皇太子金錢火雞」 來源網址 https://reurl.cc/VRZgqR

			在 1933 年的《臺灣司廚士協會會報》中，刊載了一種法文名為「chaud-froid de dindon」，直譯為「冷熱火雞」的料理食譜，為一款法國菜式，chaud froid 字面翻譯為冷熱。反映出了在當時的社會，火雞已經具備一定程度的文化與食用基礎。			〈夏向の料理皿盛兩種〉｜1933 年｜《臺灣司廚士協會會報》
2-2 庭院到餐桌：戰後火雞養殖與食用	火雞的飼養與其他禽類並無不同，以食用需求為出發，日治時期如此，戰後亦然，但相較之下，食用上沾染了更多外來風俗，如聖誕節的火雞大餐。在火雞成為火雞肉飯前，過去在臺灣的人們都	2-2-1 由黑翻白的火雞品種	戰後，在政府的推動下，國內的火雞養殖量有所增加。1951 年至 1965 年美援期間，臺灣從美國進口現在常見的白羽火雞，替代了原有的黑羽火雞，除了數量變化，國內火雞的「質」亦有變化。然而		戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以	〈大批火鷄運到上海〉｜1947 年｜《華僑日報》

	如何吃？何時吃火雞？火雞在臺灣的養殖與食用文化又有什麼樣的轉變？		單憑國內的人口、經濟能力與飲食喜好，並不足以支撐火雞產量，故當時國產火雞積極爭取國外市場，如香港、日本、韓國等地都是出口對象。	   台火鷄出口 手續簡化 （本報特訊）台北廿八日息：關於火鷄出口，主管當局決予簡化手續，規定凡符合海關估定價格者，即可辦理出口手續，本月中小組延過後，即可辦理出口手續，本月中旬後，即可辦理出口手續，本月中旬後，即可辦理出口手續，本月中旬

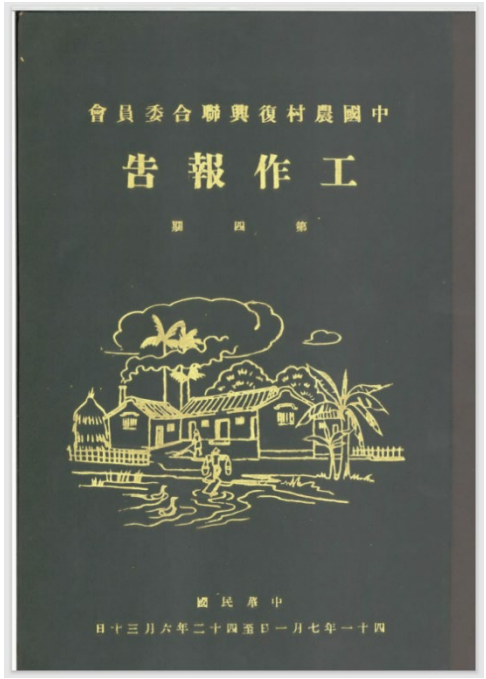
				 台灣火鷄 運港應節 【台北廿一日路透社電】台灣鄉已將火鷄五百噸運往香港，俾供耶穌聖誕節消耗之用。此間商人曾請求准許將二千隻火鷄運往香港，惟獲准輸往香港之火鷄，祇佔所請求數額四分之一而已。  台灣大量火鷄付船運港供應 【中央社】聖誕節將屆，本港的火鷄供應，將不愁缺乏。台灣第一批運銷香港的火鷄一千五百公斤，將于日間由船運抵香港供銷。據一班人告訴記者：台灣火鷄，肉鮮而嫩滑，價錢亦很平，每年聖誕節前，港商社合辦購火鷄，以飛機空運來香港銷售者，尚獲厚利。今年商人早已有計劃辦理，以船運來香港，成本當較低，因此，今年香港僑胞歡渡聖誕節時，拿較廉的代價，便會嘗到台灣火鷄的好味道。 早先，飼養火鷄的利益，已是舉人皆知的事情。照理經過多年來的努力，本省的養火鷄事業，應該有其輝煌的成績和飛躍的進步。然而，實際却還沒有。根據新臺灣英文月刊的報導，本省經濟動態，輸出類統計資料記載：認爲對於火鷄輸出爭取外滙，尚未到達牠應該肩負的力量。原因自然要歸咎火鷄的生產量還不够充沛旺盛。生產不够發達的因素，自然是因爲生產者對此缺乏瞭解與未盡明瞭，同時對於生產過程中所發生的困難，（飼養的困難佔重要部分），未能盡量克服與無法克服。筆者有	

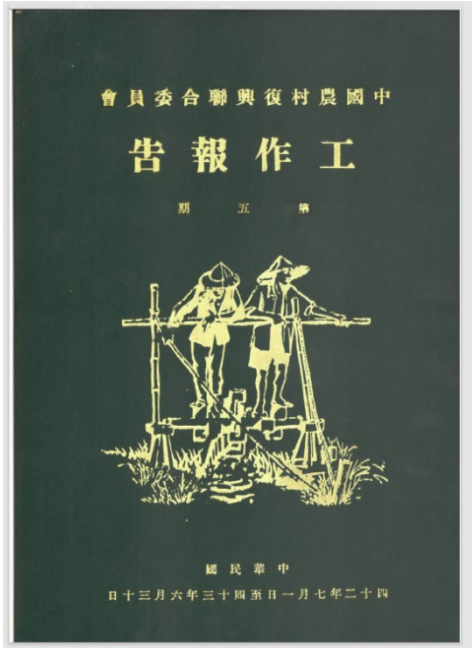
				 火鷄在本省爲農家主要副產之一，每年出口，爭取外滙，爲數不少；可惜因爲農家的管理不合理想，有疾病發生時又缺乏適當治療，以致每年的死亡很多。茲將本省流行最厲害的幾種火鷄疾病，分述於後，以供飼養者的參考。		〈幾種普通的火鷄病〉｜1952年｜《豐年》·卷2期14
				馮農友希望，在明年春天增加飼養隻數，預定達到三百隻的目標。聖誕節快到了，省內貿易商或政府方面，假如能在聖誕節前後，大批運銷香港等地，價錢可能會好一點。		〈大家叫他「火鷄先生」〉｜戴寬勤｜1958年｜《豐年》·卷8期23

				 聖誕節快到了 火雞的吃法	聖誕節是大啖火雞的時節，除了出口外，受到國外風氣影響，也有本地需求。 駐臺美軍亦為臺灣火雞的重要消費者，但隨美軍數量減少，火雞業者	〈聖誕節快到了 火雞的吃法〉｜1959年｜《徵信新聞報》

				 易於飼養・不難管理 聖誕大菜・賺錢卡多的 火鷄	亦需另尋出路。	〈易於飼養·不難管理 聖誕大菜·賺錢卡多的火雞〉｜1966年｜《中國時報》
				 火鷄大餐		〈火雞大餐〉｜1981年｜《中國時報》

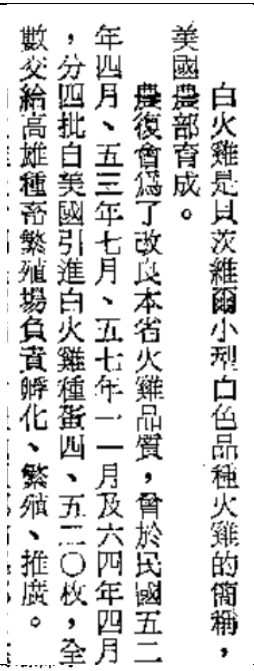
					火雞的養殖品種，在戰後初期，以本土的黑羽品種為主，體型較小、重量較輕，成雞僅約重 5 公斤。	〈飼養火鷄的利益〉｜1951年｜《豐年》，卷 1 期 11

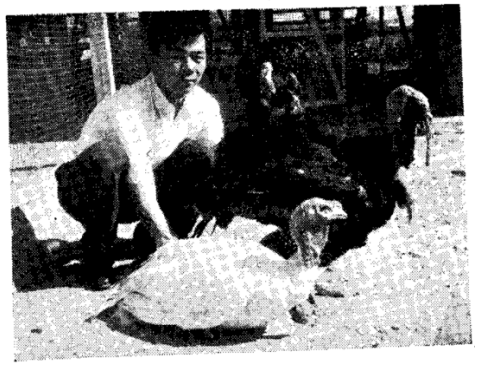
			中國農村復興聯合委員會(下稱農復會)在 1952 年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		因未能及時請得外匯，農復會由美國空運火鷄及北京鴨來臺之計劃，須延至明春始行開始。飼養火鷄在臺灣甚為普遍，全省共畜養一六六、〇〇〇隻。往年多係輸往大陸及香港，備度冬季節日之需。為加強改良現有品種計，故擬向美輸入高級品種，藉以改進本省火鷄品質，以便出口。	〈家畜生產〉｜1953 年｜《中國農村復興聯合委員會工作報告．第四期》，頁 60

					最近由美國空運北京鴨種蛋三百枚，火雞種蛋三百枚來臺。孵化結果共得小鴨一七二隻，火雞一四一隻，農民甚感興趣，現已有不少申請書，來自全省各方，要求分配新種鴨及新種火雞。新引進之火雞，將用以改良臺灣原有之火雞。吾人希望北京鴨能逐漸替代番鴨，生產什種，以供市面需求。北京鴨之什種生長迅速，母鴨產卵率頗高，而番鴨什種母鴨則不能產卵。	〈家畜生產〉｜1954年｜《中國農村復興聯合委員會工作報告．第五期》，頁79。

					又本會前自外國輸入火鷄種蛋三〇〇枚，所孵出之母火鷄，自四十三年十一月起，迄四十四年六月止，計產蛋一、六八〇枚。其中一、二八〇枚，業已配售農民孵化。種公火鷄三十四隻，亦已配售各地繁殖之用。	〈家畜生產〉｜1955年｜《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》，頁129。

				 自美國運臺之火鷄蛋及北平鴨蛋正整理待放進孵卵器中。		〈家畜生產〉｜1955年｜《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》，頁130。
				本地種火鷄體型小 **美國種體大兩倍多** 【問】：一、肉用火鷄那一種比較優良？種鷄或種蛋何處可購得？ 二、關於養火鷄的書何處可購得？（臺南縣學甲鄉中正路九十五號謝文島） 【答】：一、火鷄有兩種，一是臺灣土種，體型小，一是農復會在幾年前從美國輸入的，是一種濶胸青銅色火鷄，體型比臺灣土種大兩倍多，你可寫信到高雄鳳山農業改良場畜牧分場去問。 二、有關飼養火鷄的小册子，請寄信到臺北農復會畜牧組去問，火鷄的飼料，可比照養鷄飼料，但火鷄可吃草。（黃立翠）		〈農業信箱〉｜1963年｜《豐年》，期13卷23

			在 1963 年，農復會開始從美國引進新種的貝茨維爾小型白火雞（Beltsville Small White Turkey），民間飼養戶亦曾自行從美國、加拿大引進白羽火雞。 白羽火雞的優點在於能適應本地氣候、育成率高、孵化率高、飼料利用率高、成長速度快、肉質良好、味道鮮美。白羽火雞也因此成為養殖主流，今日的火雞養殖，仍舊以布特（B.U.T., British United Turkey）、康威特（Converter）、尼可拉斯	 白火雞是貝茨維爾小型白色品種火雞的簡稱，美國農部育成。 農復會爲了改良本省火雞品質，曾於民國五二年四月、五三年七月、五七年一一月及六四年四月，分四批自美國引進白火雞種蛋四、五二〇枚，全數交給高雄種畜繁殖場負責孵化、繁殖、推廣。 政府爲了積極改良本省火雞品種，自民國50年引進白火雞後，所輔導推廣的優良火雞雛，已達27萬餘隻。目前以台北縣、南投、彰化、雲林、嘉義、台南、高雄、屏東及台東等地飼養最多。飼養規模則以嘉義、台南及高雄最大。農友先後多次自行委託貿易商，由美國、加拿大引進白火雞，積極經營孵化、繁殖及推廣工作。再加上青年創業貸款，各鄉鎮農會四健會員共同作業等的相輔相成，奠定了農牧綜合經營飼養火雞的良好基礎。		〈白火雞飼養管理〉｜唐清芩｜1977 年｜《豐年》卷 27 期 24 〈值得推廣的白火雞〉｜唐清芩｜1982 年｜《豐年》，卷 32 期 22

			（Nicholas Turkeys）等白羽火雞占絕大多數。	**貝茨維爾白火鷄** ——簡明龍—— 美國貝茨維爾小型白火鷄，曾於民國五十二年及五十三年引進本省，因生長快，疾病少，所以普編受農友們歡迎，近農復會爲恐此火鷄因經年累月繁殖而退化，特於五十七年底，又從美國三度引進種蛋六百粒，全數交由高雄區農業改良場孵化。 據農復會計劃，將來孵出後，母雞仍留在高雄區農業改良場飼養繁殖，公雞將分配給全省各白火鷄繁殖場，以增進本種火雞之品質。		〈貝茨維爾白火鷄〉｜簡明龍｜1969年｜《豐年》，卷19期2
						〈火鷄種蛋小心處理〉｜李登元｜1964年｜《豐年》，卷14期11
				新種大火雞 **由美運來** 【本報訊】本市新泰豐原種家禽園，自美國購買一批新種大型紅色火鷄，作爲在		〈新種大火雞　由美運來〉｜1963年｜《聯合報》

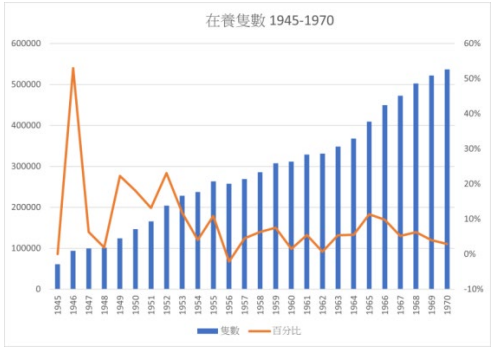
				本省推廣繁殖之用，將於今日下午由民航公司運抵台北，此種火鷄生長速率特別快，廿五週可達卅二磅，如飼料與管理得當，最重可達四十二公斤，利益甚厚。在美國加州北部實地飼養結果，平均每產肉一磅，僅需飼料費用〇・一三七美元，台灣飼料便宜，生產成本可以更低，新泰豐原種家禽園在本市西園路二段卅三號之一。		
				家庭副業： 新種白火鷄 春靜 美國貝茨維爾小型白火雞是早熟種，生長到十二星期齡時，公雞的有二，五公斤，母雞的有二公斤，在平均二十五星期週齡時即可上市，長到三十週齡時，公雞的可達九公斤，母雞的可達五公斤。它的飼料利用效率很高，在生長期內，如果能供給良好的牧草，它每長一磅肉，所需的飼料是四點六磅。這種白色中火雞的肉量多，味道好，尤其是胸部的肉質特別厚實。 在台灣飼養火雞的數量，雖然遠不如普通雞隻那麼多，但也相當的普遍，可惜本省現有的土火雞型太小，生長遲緩，農林廳及農復會見到這些缺點，爲了改良本省的土火雞品質，在五 在最近有一個火雞新品種，由美國引入本省，高雄區農業改良場，繁殖推廣中，因爲它全身白色，非常美觀，重快很受家庭歡迎，將來有聚集飼養的趨勢，及本省土火雞的趨勢。所以稱「美國農部型白色火雞」(V. S. D. A. White)。 魚丸做法 ・慧石。 魚丸可說是一種極富有營養的魚類加工，每當拜神或請人客時，可說是每家必備的好菜，然而市場上所出售的品質與滋味		〈新種白火雞〉｜1965年｜《徵信新聞報》
						屏東縣白火雞飼養繁殖推廣｜1971年｜國家電影及視聽文化中心

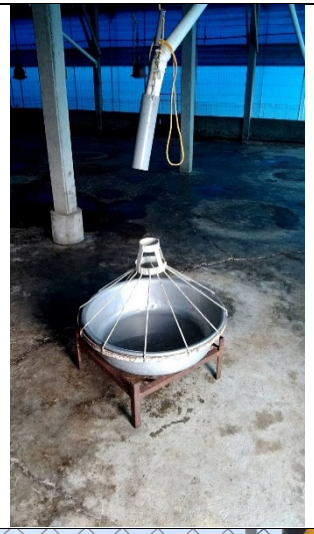
						臺南縣小型白色火雞比賽｜1971年｜國家電影及視聽文化中心
		2-2-2 火雞養殖面面觀	火雞的養殖型態，在戰後初期規模不脫於日治時期的樣態，火雞的養殖多存在於庭院，稻梗間、以農村副業的形式進行，配合著時節飼養、出貨，對農戶而言是相當不錯的收入來源。隨著火雞業持續發展，因應國家政策、市場需求及火雞的利潤，在 1960 年代末，開始出			〈養火鷄．收益好〉｜郭順直｜1960年｜《豐年》, 卷 10 期 11

			現較具規模的專業養殖戶。			火雞農家｜1960 年代前後｜國家文化資料庫
						火雞｜日治時期｜國家文化資料庫

						彰化鹽埔鄉農家生活改善｜1964年｜中央社通訊社影像空間
						彰化鹽埔鄉農家生活改善｜1964年｜中央社通訊社影像空間
			火雞在美援時期經由農復會之手引進新品種，以副業的姿態融入臺灣農村。火雞固非孤身上路，農復會引進的外地品種尚有不少。 例如兼有肉用、毛用、觀賞性的兔子，因容易飼養而成為農村中頗受歡迎			〈勤苦學生的副業〉｜1951年｜《豐年》，卷1期5

			的副業。此外，來克亨雞、盤克夏豬、聖達肉牛、西班牙鵝，以及較少見的安哥拉山羊、從日本引進的牛蛙等，均是由農復會引進，具有外國血統的副業動物。			〈養兔是農家的好副業〉｜1957 年｜《豐年》，卷 7 期 21
						〈勤苦學生的副業〉｜1956 年｜《豐年》，卷 6 期 21
						〈牛蛙〉｜1951 年｜《豐年》，卷 1 期 6

			觀察 1945 年至 1970 年的數據，可發現國內火雞養殖數量由 61299 隻增加至 537075 隻，成長近 8 倍。 1946 年後，火雞養殖的增長率除了 1956 年略減之外，基本上每年都維持穩定增長。在進入美援時代後，即 1951 年代至 1965 年，每年平均增加約 17500 隻火雞，增長率達 7%，甚至較當時國內人口增長率高(約 3.5%)。			臺灣省政府新聞處編｜1971 年｜《畜牧發展》，頁 32 至 34 「總體統計資料庫」｜中華民國統計資訊網 來源網址：https://statdb.dgbas.gov.tw/pxweb/Dialog/varval.asp?ma=NA8101A1A&ti=%B0%EA%A5%C1%A9%D2%B1o%B2%CE%ADp%B1%60%A5%CE%B8%EA%AE%C6-

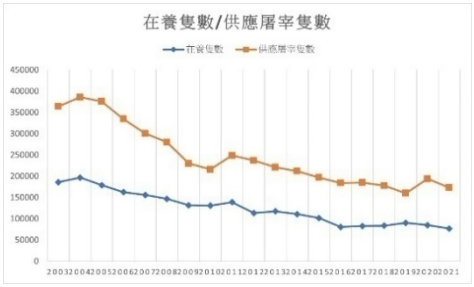
						%A6%7E&path=../PXfile/NationalIncome/&lang=9&strList=L
			今中華民國養火雞協會理事長顏高進所經營的「旭進畜牧場」，位於臺南下營，自 1970 年代成立開始，至今 50 多年，其初也僅有百來隻的養殖規模。發展至今，已是能同時飼養 4000 隻火雞，頗具規模的養雞場，見證了產業的發展史。			火雞飼料桶｜2023 年｜旭進畜牧場提供
						火雞籠｜2023 年｜旭進畜牧場提供

						火雞籠｜2023｜旭進畜牧場
						火雞養殖場實景｜2023年｜旭進畜牧場提供
						火雞運輸車｜2023年｜旭進畜牧場提供

			除了疾病之外，進口的火雞難以適應臺灣濕熱的氣候，也造成了火雞難以在臺灣持續繁殖後代，需長期仰賴進口的雛雞或雞蛋來養殖。 此外，禽流感亦是影響火雞進口與養殖的關鍵要素，如 2022 年美國的禽流感，造成火雞大量缺貨，不少店家僅能限量供應，甚至因此無火雞可賣。	 	臺灣濕熱的天氣，對火雞來說相當嚴酷，養殖場大多需配備風扇或相關降溫的設備，讓火雞不至於熱衰竭而亡。	火雞養殖場風扇｜2023 年｜旭進畜牧場提供

				為何養殖的少？ 白火鷄早於民國52年4月起開始引進種蛋，由高雄種畜繁殖場負責繁殖推廣，至今已推廣十幾年，然而農村還是看不到白火鷄，究其理由有： 1.白色。本省農友忌用白色，認爲用來拜拜沒敬意，就像拜拜時，不用白毛猪一樣。 2.多病。尤其是鷄痘，俗稱臭頭。本省氣候高溫潮濕，蚊虫多，鷄痘發生率高。副業性飼養的農友尚無種痘的知識，也可能因爲穿刺痘苗的最小包裝是500隻。共同預防接種注射，有推行的價值。 3.過肥。沒按生長期別給予不同飼料，完全由吃剩下的米飯飼養，致過肥不生蛋，繁殖推廣中斷。 4.銷路問題。白火雞價格好，1隻可賣到1000元，但最大可養到30台斤，一般小家庭無法消化，而土火雞僅重5～8台斤。原先美軍是一大消費市場，駐台美軍減少，銷路也因此略受影響。		〈白火雞值得飼養〉｜唐清芩、王二郎｜1977年｜《豐年》，卷27期24
				 （一）鷄痘—（圖一）是 （一圖）		〈幾種普通的火鷄病〉｜1952年｜《豐年》，卷2期14
						〈嘉義縣中埔鄉火雞場驗出H5N2禽流感，329隻火雞全撲殺銷毀〉｜

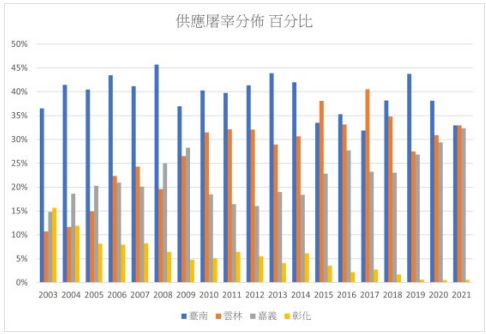
						2022 年|《鏡週刊》 來源網址： https://www.youtube.com/watch?v=cqK9Ub-iiO0
					2022 年美國爆發嚴重禽流感，國內養雞場無法向其進口雛雞，火雞肉缺貨長達 1 年之久，下游火雞肉飯店家，限量、暫停供應特定品項，亦有部分商家暫時改以土雞肉替代火雞肉。	〈進口火雞大缺貨，國內店家成本貴四成〉|2023 年|民視新聞網 來源網址： https://www.youtube.com/watch?v=4Rp2UeCH1LI

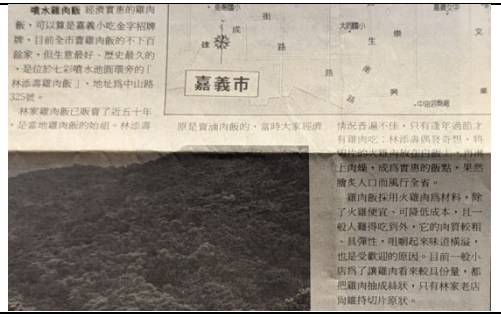
					店家雖有固定配合的供肉商，但在缺火雞肉的狀態下，難免遇到配給不足的情況。如嘉義廣城火雞肉飯，便於美國禽流感期間暫停供應火雞肉，將招牌上的「火」字貼除。	廣城火雞肉飯店家立牌 | 2022 年 | 本團隊拍攝
		2-2-3 機會？命運？國際角力中求生	進入 21 世紀後，國產火雞產業不單受到加入 WTO(世界貿易組織) 等外圍經濟因素影響，且近年遇上數次禽流感而令進口火雞蛋減少、需撲殺火雞的事件，著實算不上一帆風順。在這種情況下，火雞業者近 20 年來能保持著約每年平均下		國內的火雞在養隻數及供應屠宰隻數，近 20 年來基本上為下跌趨勢。最高位的 2004 年與 2021 年相比，在養隻數下跌了近 11 萬隻，供應屠	「畜禽統計調查結果」(民國 92 年至 110 年) | 行政院農業委員會 來源網址：https://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.a

			跌僅 4%，已屬不易，亦反映了國內對活體火雞的需求。 總體而言，2021 年較世紀初少了超過一半的火雞，全數以供應全臺火雞肉飯業者為主，也反映目前火雞肉飯的市場規模。		宰隻數則下跌了近 21 萬隻。	spx
			國際市場的影響可溯及 1980 年代中美貿易談判的進程。為平衡臺灣紡織品對美國的出超，1988 年美方要求臺灣開放冷凍火雞肉進口，衝擊本土養雞業，雞農集結前往美國在臺協會與國貿局抗議，最終政府仍在國家整體利益的考量下，開放美國火雞肉進口。		行政院農業委員於 1988 年 8 月 3 日前往美國夏威夷參加中美貿易談判議程，討論火雞肉、水果進口問題。	農委會副主委葛錦昭率團赴美參加中美貿易談判｜1988 年｜中央通訊社影像空間
					隔年 1 月，農委會邀請相關單位與會，商議進口火雞肉之配套措施。	農委會召開會議研商火雞肉進口因應措施｜1989 年｜中央通訊社影像空間

					解嚴前後，各階層的群眾紛紛為自身權益發聲。1988 年 3 月 21 日雞農北上抗議美國火雞的開放，亦是醞釀該年「520 農民運動」的因素之一。	綠色小組拍攝之「321 雞農上街頭」|1988 年 3 月 21 日|國立臺南藝術大學音像藝術學院 來源網址：http://203.71.53.86/FilmQuery.aspx?FilmID=3958
					美國採用的相關法源為具經濟制裁之效的「三〇一條款」，開放火雞肉進口的趨勢在此壓力下已不可擋。	〈三〇一條款來勢洶洶　火雞肉進口已成定局〉|1988 年|《中國時報》|漢珍數位圖書股份有限公司

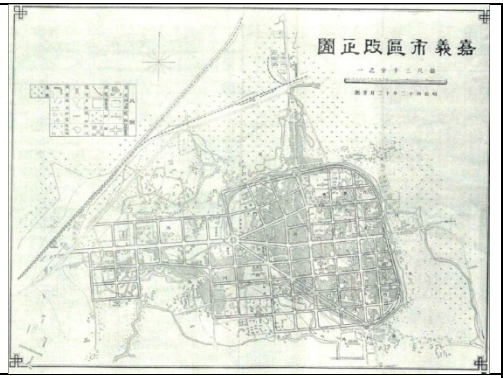
				 火雞肉暫緩進口 給予雞農充裕緩衝空間 重新開放措施可能延後	1980年代爭議當中，最受詬病的是火雞的進口方式。若不以整隻火雞進口，而是火雞雞翅膀、雞腿或夾雜內臟的方式引入，雞農擔憂將造成消費者混淆，佔去部分國產土雞、白雞的市場。	〈進口火雞肉夾帶雜碎一貨櫃獲利近兩千萬〉|1988 年|《中國時報》|漢珍數位圖書股份有限公司
				 美國火雞大量夾雜內臟 貿局決收回進口簽證權 中共外貿出現順差 南韓外來投資激增		〈美國火雞大量夾雜內臟貿局決收回進口簽證權〉|1988 年|《聯合報》|漢珍數位圖書股份有限公司
				 火雞市場 以質取勝 國內飼養精緻肉質佳 銷售網固定 還是有前景 【記者郭良傑雲林報導】近來火雞肉飯在消費市場上受到歡迎，加上耶誕節的火雞大餐熱潮，使火雞的市場需求量增加，火雞消費市場有逐漸成長之勢。業者葉金泉指出，火雞大餐對市場供需只有短時間刺激，影響不大，未來若加入WTO後，面對進口火雞的競爭，省產火雞只有靠質的提昇來維持競爭力。中部地區近來增加不少火雞販連鎖專賣店，因調理口味不錯，消費額度不高，漸漸受到消費者的青睞，尤其是在都會區受到外食人口的歡迎；業者葉金泉表示，火雞肉屬白肉，是高蛋白、低脂肪的肉類，是品質最佳的白肉，與紅肉類的同屬低脂肪、高蛋白的鴕鳥肉，是市場上最時髦的肉類食品。 葉金泉表示，供應火雞肉飯的火雞屬美國火雞，目前產地價是每公斤九十元左右，市場價格約每公斤一百廿元，準備供市場使用的火雞平均重達廿公斤，成長期約四、五個月左右，由於有固定的供應銷售管道，利潤一直維持相當穩定。 未來加入世界貿易組織後，葉金泉推測，未來火雞飼養業者會受到進口火雞的衝擊，價格上會嚴重受到打擊，但因進口火雞的品質較不穩定，而國內的飼養方式比較細緻，肉質控制較佳，加上有固定的銷售網路，對業者而言，仍有不錯的發展空間。	加入世界貿易組織為火雞業者帶來新的競爭者，為應對進口火雞肉再一次的衝擊，火雞業者透過	〈火雞市場以質取勝：國內飼養精緻肉質佳 銷售網固定 還是有前景〉|郭良傑|1998 年|《中

					穩定既有客群來對抗。而火雞肉飯業界成為支撐本地火雞養殖業的支柱。	國時報》
		2-2-4 火雞養在哪？	以火雞肉飯聞名的嘉義市本身並不養火雞。現今國內火雞的主要產地，依次為臺南縣、雲林縣及嘉義縣，供應了國內 98%的火雞，可以說只要是國產火雞，便是來自雲嘉南地區。回顧 20 年來的發展，能發現「三家鼎立」的狀態是慢慢確立的，值得注意的是，在 21 世紀初仍有其他舉足輕重的飼養地，例如彰化縣，其產量便曾於 2003 年超越雲林縣及嘉義縣。		此外，臺中、南投、屏東等地也曾佔一定份額(約 3-5%)。中南部縣市以外，如新竹、宜蘭、苗栗等地也曾供應過火雞。	行政院農業委員會，「農業統計資料查詢」，「畜禽統計調查結果」(民國 92 年至 110 年)，https://agrstat.coa.gov.tw/sdweb/public/book/Book.aspx

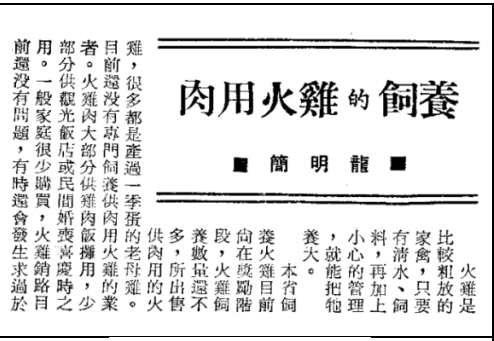
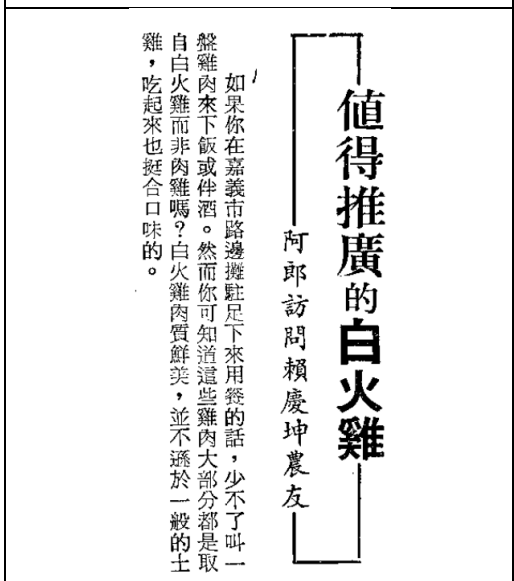
2-3 誕生：第一碗火雞肉飯在嘉義	隨著 1960 年代起新雞種的引進，火雞的產肉率更高，成本也因此降低。經歷 1980、90 年代，中美貿易結構下美國火雞進口的折衝，火雞成為與其他家禽一般的食材選項，「火雞的肉質較有彈性，口感較佳」的論述相繼出現。 火雞肉飯的時代，便因此在多種機緣巧合之下，在嘉義展開。		除了大時代帶來的機緣，小人物也可能是推動時代的推手。噴水雞肉飯由林添壽於 1949 年創立，原先於嘉義噴水池圓環旁中山路 325 號販賣，噴水雞肉飯亦由此得名。而雞肉飯的發想，是在林添壽的偶發奇想之下，將雞肉切片鋪於白飯上販售，淋上滷汁販售。在戰後百業待興的年代，逢年過節才能吃上雞肉，因此雞肉飯的販售在當時一炮而紅。	 1991-02-22 民生報 24 版 〈嘉義雞肉飯 最道地〉 	出自《戶外生活》雜誌以及《民生報》中，關於噴水火雞肉飯的介紹。	嘉義小吃ー噴水雞肉飯｜1997｜《戶外生活》第 249 期 〈吃在臺灣ー嘉義雞肉飯最道地肉質甘美 色香味俱全〉｜1991｜《民生報》 噴水飲食店匾額｜2022 年｜本團隊拍攝

						噴水雞肉飯早期照片｜2022年｜本團隊拍攝
						噴水雞肉飯店內座椅｜2022年｜本團隊拍攝
					在噴水雞肉飯店內牆上，放有早期嘉義市街中心地之圖像，經營歷史	噴水雞肉飯員工合照｜2022年｜本團隊拍攝

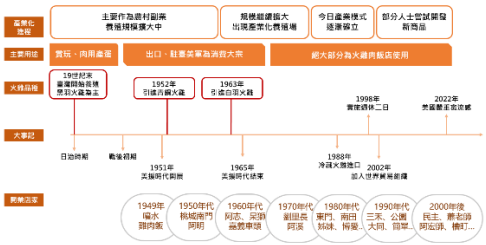
					與員工合影。	噴水雞肉飯源起|2022 年|本團隊拍攝
						嘉義市街中心地早期圖像|2022 年|本團隊拍攝
						噴水雞肉飯|2022 年|本團隊拍攝

			噴水雞肉飯在噴水池圓環邊販售，在蔣經國造訪盛讚後，火雞肉飯於嘉義蔚為風行。相較之下較為簡單的料理方式，讓這道小吃成為時人容易模仿並自行開業或轉業經營以維持生計的選擇。 在 1960、70 年代，火雞肉飯的商家多以小攤商的模式存在，集中在今嘉義火車站以東的舊市區（如噴水池圓環、中山路、文化路）與市場（如東市場、共和市場）等區域，這點亦反映於現今火雞肉飯店家的分布上。 過去的攤商多無店面，亦不一定有店名，而今日嘉義市的火雞肉飯店家中，			嘉義市區改正圖|1909 年|中央研究院人社中心 GIS 專題中心
						1935 年嘉義市街圖|1935 年|中央研究院人社中心 GIS 專題中心
						1914 年東市場|1914 年|《歲月：嘉義寫真【第 1 輯】》（國家圖書館臺灣記憶 https://tm.ncl.edu.tw/ ）

			仍可見不少無店名，甚至無招牌的「無名」火雞肉飯店家，他們隱身於城市中，販賣著不輸名店的滋味。			1959年中山路街景|1959 年|《歲月：嘉義寫真【第5輯】》（國家圖書館臺灣記憶 https://tm.ncl.edu.tw/ ）
						
						1964年中央圓環|1964 年|《嘉義寫真【第6輯】》（國家圖書館臺灣記憶 https://tm.ncl.edu.tw/ ）

			隨著時代變化，嘉義成為本地火雞的重要消費者。火雞肉切盤作為嘉義路邊攤的下酒菜，在 1970 年代中已然成為嘉義名物。			簡明龍著，〈肉用火雞的飼養〉，《豐年》，卷 20 期 9，1970 年 5 月 1 日
						〈值得推廣的白火雞〉｜1976 年｜《豐年》，卷 26 期 18
		（過場）火「雞」肉飯？火「鷄」肉飯？	或許在地人或資深饕客會留意到，較為「年長」的火雞肉飯店家，如噴水、呆獅、阿溪等，店家招牌上使用的是鳥字旁		（招牌可複製轉譯、裝置化，圖片為參考圖）	噴水鷄肉飯，1949 年開業

			的「鷄」，相對較為年輕的東門、三禾、公園等店家，除了招牌較為新穎之餘，使用的也是隹字旁的「雞」。「鷄」與「雞」同屬一字之異形，音意並無不同，但使用上意外地在火雞肉飯界留下了分屬不同時代的印記。無論是老「鷄」還是小「雞」，只要能端上桌的就是好雞！			呆獅鷄肉飯，1960年代開業
						阿溪鷄肉飯，1973年開業
						東門雞肉飯，1989年開業
						三禾火雞肉飯，1991年開業

						公園火雞肉飯，1991 年開業
					嘉義市內的火雞肉飯店家中，店齡最久者達 70 多年，開業時間上數至 1940 年代末，其後隨著產業日漸發展，至今已百花齊放，傳統、新派均有，正是嘉義市火雞肉飯店生意最蓬勃、多采多姿的年代。	嘉義火雞肉飯店家發展脈絡圖｜本團隊繪製

單元大標：嘉義市，火雞肉飯滿滿是 **單元總說：** 從觀賞用的珍禽到食材，火雞經過漫漫長路來到我們的飯碗中，如今已是地方常民飲食中不可或缺的一環。火雞肉飯密度滿布嘉義市大街小巷，各有千秋，用的是肉片抑或肉絲？飯拌豬油還是雞油？油蔥是乾是濕？在真正吃到火雞肉飯之前，讓我們先用「看」的。透過數據，美食名家、旅者的文字與達人的身體力行，窺探當代嘉義火雞肉飯的種種樣貌。	**展示手法說明** 3-1 將透過數個（或數組）大型數字的陳列吸引觀眾，產生對展示的數字本身所代表的意義與資訊的好奇，進一步閱讀關於火雞養殖、販售的趣味資訊，以此揭露火雞肉飯產業較不為人知的細部資訊。如下圖，球員卡以魔術數字為題，設計一系列的相關棒球紀錄並附上說明。  3-2 透過掛軸、布幔或立體字等懸掛方式，縱向展示出關於美食名家、旅者描述火雞肉飯口味與特質的文字，並針對其中的重點(腳本中紅字處)放大、顯著化的處理。文字素亦可不規則的散落於本單元的各個角落，營造出該區域處處皆是關於雞肉飯的描述。 

次標題	說明文案	子標題	子文案	圖像	圖源資訊	label
3-1 數字裡的秘密	除了火雞肉、米飯、油蔥、醬汁這些看得見的食材，每碗火雞肉飯背後也藏有看不見的數據。臺灣的火雞養殖週期有多長？國產火雞平均體重是多少？店家每日經手的火雞數量？跨足產地到商家，快速揭密屬於火雞肉飯的神祕數字。	4：4：2 各縣市火雞養殖比例	臺灣的火雞養殖主要集中在雲林縣、嘉義縣、臺南縣，其比例約莫是 4：4：2、近年彰化也開始有些許火雞養殖場。雖然嘉義火雞肉飯名滿天下，但實際上嘉義市內並沒有火雞養殖場。	442		
		12 隻 店家一日最大火雞用量	噴水鷄肉飯在嘉義除了有著最響亮的名號，也有著最大的經營規模，全盛時期有多達 6 家分店。位於小雅分店的中央廚房，一天需處理12 隻火雞，才夠目前共 4 家分店使用。	12		
		80 家 [30] 嘉義市火雞肉飯店家數量	嘉義可謂是臺灣火雞肉飯首都，店家林林總總，有傳統老店也有新興商家，專賣或兼賣皆有。扣除兼賣店家，僅嘉義市至少就有 80 間火雞肉飯專賣店，且不分白天黑夜，	80		

[30] 80 間的計算是以嘉義市東、西區的專賣店家為主，即從消費者的觀點出發，店名、招牌上明確出現「火雞肉飯」或「雞肉飯」者。另，分店則不計入，如噴水鷄肉飯在嘉義共有 4 間店面，本案僅以 1 間計入。有關店家總量的詳細說明，請詳「附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料」。

			皆有營業中的店家，讓饕客隨時都能一飽口福。			
		12 小時 火雞料理時間	火雞的料理是以「燜煮」的方式進行，將火雞放入大鍋，水須滿過全雞，自冷水煮滾後關火，悶煮數小時後再靜置放涼使用。悶煮時間各商家並無定制，有些店家如劉里長，悶煮時間會長達 12 小時之久。過程中浮出的雞油，亦可做為醬汁的基底。	12		
		4.5 個月 火雞養殖週期	火雞的養殖週期，平均落在約 4.5 個月左右，母雞體型較小，約 4 至 4.5 個月可養成出售，公雞則需 4.5 至 5 個月。	4.5		

		17 公斤 火雞平均體重	火雞在販售上多採全雞販售，平均體重約落在 17 公斤，母雞體型較小，養至體重約 12 至 15 公斤便可售出，公雞則需養至 23 至 25 公斤。當然，這個數字並非硬性規定，會依每年養殖情況與店家需求而彈性調整。	17		
		0.07% 火雞在臺灣家禽養殖占比	以 2021 年中央畜產會之數據來看，臺灣火雞養殖在所有家禽中的占比，僅有0.07%。且火雞在臺灣的銷售，絕大多數皆是供應火雞肉飯店家。	0.07		
		24 小時 全日供應時段	在嘉義市，一天 24 小時內，無論是除了基本的三餐外，就連消夜甚至下午茶時段，都能找到火雞肉飯一飽口福，無論任何時段。	24		

		3 點 最早營業時間	位於安和街的南門桃城火雞肉飯，是全嘉義最早開始營業的火雞肉飯，凌晨 3 點便已開門。	3		
3-2 紙筆中的美味	文字是描述、形容食物的利器。味道、口感在紙筆的渲染下，越發勾起人的想像與記憶。通過這些書寫，你的腦海中浮現哪碗火雞肉飯了嗎？	火雞肉		蔣孟岑、江明麗： 「利用不同火候將雞肉煮到軟嫩熟透，還要泡在湯汁裡 2 小時，讓高湯充分融合到雞肉當中，品嘗的時候就可以感受肉質多汁鮮甜的風味」		蔣孟岑、江明麗著，《嚴選正港臺灣味小吃 155 家．中南部篇》（新北市：幸福文化出版社，2011），頁 344，345。
				林明德： 「一來火雞肉較具彈性，肉絲較粗，咀嚼起來，味道十足；二來火雞肉質甘美，入口生津。」		林明德著，《臺灣民俗小吃》（臺北縣：漢光文化，1998），頁 100，101。

				陳玉箴： 「一絲絲的火雞肉躺在雞油飯上，比雞肉更具嚼勁」		陳玉箴著，《大碗大匙呷飽未？一定要知道的臺灣菜故事！》(臺北市：聯合文學，2014)，頁 116 至 123。
				江明麗： 「一般人會點火雞肉絲飯，想要『頂級版』的就挑火雞肉片飯，這兩種雞肉飯都是混合了雞胸與雞腿肉兩個部位後食材，吃起來同時擁有彈Q與軟嫩的感受」		江明麗著，《嘉義美好小旅行：吮指小吃X懷舊建築X人文風情》(臺北市：四塊玉文創，2015)，頁 20，21。
		醬汁		魚夫： 「水煮全雞後的雞湯是精華，取來熬成甘醇雞汁，再調以炒過紅蔥頭的肉燥油，便是提味下飯的最佳佐料」		魚夫著、繪圖，《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書(增訂版)》(嘉義市：嘉義市政府文化局，2016)，頁 28 至 31。

				陳俊文： 「我喜歡這家店的雞汁淋醬甜鹹適中，澆在軟硬恰當的飯粒上」		陳俊文著，《嘉義小旅行 - 散步北緯 23.5°》(臺北市：上旗文化，2013)，頁 104 至 106。
				江明麗： 「使用雞高湯為基底調製的醬汁也讓整碗飯風味更棒」		江明麗著，《嘉義美好小旅行：吮指小吃 X 懷舊建築 X 人文風情》(臺北市：四塊玉文創，2015)，頁 20，21。
				董育奇： 「醬汁是以炸過紅蔥的豬油為底，按比例調入雞油與醬油，取蔥香味、雞油清甜、醬油鹹度」		董育奇著，《來嘉呷》(新北市：幸福文化出版社，2015)，頁 74，75，82 至 89。

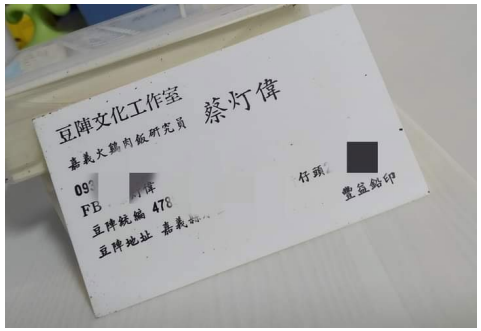
				董育奇： 「當醬汁由上而下澆淋，熱氣將所有滋味融匯在飯中，整碗滋味十分豐富」		董育奇著，《來嘉呷》(新北市：幸福文化出版社，2015)，頁 74，75，82 至 89。
				董育奇： 「汆燙火雞的湯水續入雞骨、火雞肉殼（剝去肉的骨架）熬出濃縮高湯，純味的雞汁配清甜的雞油，擱加上鹹淡抓得準，淋在溫飯上潤澤油亮，食畢舌齒餘香，著實惹人尋味」		董育奇著，《來嘉呷》(新北市：幸福文化出版社，2015)，頁 74，75，82 至 89。
		油蔥		焦桐： 「一陣陣油蔥混合肉香肆意散播在空氣中，深刻，明確、它一出現，立刻奪去了我的呼吸」		焦桐著，《味道福爾摩沙》(臺北市：二魚文化，2015)，頁 35 至 37。
				董育奇： 「撒在雞片上的油蔥，也費神額外炒軟，少了炸油蔥的扎口，反能吸收醬汁留在表面，由上而下滋味更為勻稱」		董育奇著，《來嘉呷》(新北市：幸福文化出版社，2015)，頁 74，75，82 至 89。

		配菜		葉長庚： 「除火雞肉飯外，林昭正說，從他父親時代就『發明』的下飯小菜很受歡迎，包括紅燒豆腐、紅燒肥腸、紅燒肉、蒜泥粉腸、紅糟肉、紅燒豬腳、沙拉綠筍、高麗菜等，可口下飯」		葉長庚著，〈噴水火雞肉飯　遊客聞香下馬〉，收錄於，韋蜀遊編，《雲嘉南小吃之旅》(臺北市：聯經，1996)，頁23，24。
				陳俊文： 「飯上除了一般的醃黃蘿蔔片外，還有自製的醃菜心，我好愛加點一顆五分熟荷包蛋，一戳，蛋汁滲入飯拌著入口，每一口都有蛋香」		陳俊文著，《嘉義小旅行－散步北緯 23.5°》(臺北市：上旗文化，2013)，頁 104至106。
				江明麗： 「扁魚是南部很愛使用的食材，配上白菜滷煮出海鮮的美味」		江明麗著，《嘉義美好小旅行：吮指小吃X懷舊建築X人文風情》(臺北市：四塊玉文創，2015)，頁20，21。

		飯		蔣孟岑、江明麗： 「搭配的米飯也不是泛泛之輩，特別選用著名的西螺米，米香十足，粒粒分明，然後再加上店家以豬油炸過的油蔥酥，淋上香噴噴的豬油」		蔣孟岑、江明麗著，《嚴選正港臺灣味小吃 155 家．中南部篇》（新北市：幸福文化出版社，2011），頁 344，345。
				張桂娟，呂巧涵，饒怡雲： 「這家的飯較軟，被香濃醬汁浸潤後，每一粒米都有雞肉的香氣，火雞肉飯看起來油亮亮，入口卻不膩」		張桂娟等編輯，《跨越．諸羅紀嘉義市深度文化之旅專冊》（嘉義市：嘉義市政府文化局，2009），頁 50 至 53。
				江明麗： 「米飯的口感要軟硬適中才能更加彰顯出火雞肉肉質的 Q 與嫩」		江明麗著，《嘉義美好小旅行：吮指小吃 X 懷舊建築 X 人文風情》（臺北市：四塊玉文創，2015），頁 20，21。

		湯		葉長庚： 「熬出來的雞湯做為筍干湯的湯頭，也就特別香甜可口。」		葉長庚著，〈噴水火雞肉飯 遊客聞香下馬〉，收錄於，韋蜀遊編，《雲嘉南小吃之旅》(臺北市：聯經，1996)，頁23，24。
				魚夫： 「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組成一餐飯的鐵三角，可視為三寶。」		魚夫著、繪圖，《桃城著味：魚夫嘉義繪葉書(增訂版)》(嘉義市：嘉義市政府文化局，2016)，頁28至31。
		美味關鍵		林明德： 「就雞肉飯處理方式而言，可以名副其實的『火雞三吃』了，把蒸熟的火雞，剝抽成肉絲，舖在白飯上，澆些蒸時所滴下的火雞油，配上一、二片黃蘿蔔，再附一碗火雞骨頭、酸菜熬成的湯，這才是道道地地的		林明德著，《臺灣民俗小吃》(臺北縣：漢光文化，1998)，頁100，101。

				『雞肉飯』。」		
				焦桐： 「美味關鍵取決於肉、汁、飯的組合，肉得鮮美滑嫩，絕不能顯得柴或出現腥味；肉絲取自雞胸肉，肉片則可自選部位，如腿肉，我偏愛帶點雞皮的肉。滷汁要香醇清爽，不可油膩或過鹹。飯須煮得精準彈牙。」		焦桐著，《臺灣小吃指南》(臺北市：二魚文化出版;新北市:大和書報圖書總經銷，2013)，頁102，103。
				王薏茹、蔡坤龍： 「使用當日純國產火雞肉，靠著老經驗，讓雞肉口感鮮嫩，搭配偏甜醬汁和油蔥酥更是對味」		王薏茹、蔡坤龍著，〈茗茶美食 - 雞肉飯 百家爭鳴〉，收錄於王薏茹等文字，黃美賢總編輯，《美力嘉義》(嘉義市：嘉義市政府文化局， 2016)，頁220 至 223。

				王薏茹、蔡坤龍： 「在來米飯上舖著油蔥酥和當日新鮮的臺南國產火雞肉，淋上火雞大骨熬煮的濃郁高湯，以及用雞脂肪小火慢炸的雞油」		王薏茹、蔡坤龍著，〈茗茶美食 - 雞肉飯　百家爭鳴〉，收錄於王薏茹等文字，黃美賢總編輯，《美力嘉義》(嘉義市：嘉義市政府文化局， 2016)，頁 220 至 223。
3-3 達人不藏私！市區店家大解析	嘉義火雞肉飯特色各異，這家的雞片比較厚、那家的油蔥酥比較香，有的開在早餐時段、有的則專屬夜貓子。 今天想點哪一道？別急，讓我們邀請「嘉義火雞肉飯研究員」蔡灯偉帶路，透過他吃遍市區內近百家火雞肉飯的經驗，從連鎖名店抑到巷口的低調				（下文為蔡灯偉的火雞肉飯店家踏查記錄，後續須透過展示手法，讓人物跳出來）	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=116604500837704&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12

	小攤，帶領大家一一細數嘉義各個角落，整理出各營業時段的火雞肉飯有何特色。					日。
			民國火雞肉飯 我點的是火雞肉飯哦！不是火雞片飯哦！火雞肉給的很有誠意，肉有嚼勁不乾澀，白飯粒粒分明，蒜酥在肉片跟飯之間，淡淡的油香味跟鹹汁比例舒服不膩口，白菜滷使用扁魚味道比一般用蝦米的白菜滷更有層次。		火雞肉飯 腿胸比 3：7 蒜酥 油香) 味噌湯(油豆腐 板豆腐 洋蔥 蔥 濃郁) 白菜滷(白菜 木耳 蘿蔔 扁魚 蒜頭)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=13554361894379 2&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			蕭老師火雞肉飯 屬於口味較重的火雞肉飯，油蔥是泡在鹹汁裡一起淋上去，鹹汁鹹香甘美，老滷汁特有的黏稠感，讓濃郁美味的滷汁一直迴盪在口裡久久不散，滷大腸滷的很透，鹹香 Q 彈，傳統的炸排骨使用地瓜		火雞肉飯 腿胸比 1：9 油蔥 鹹汁香 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾 蔥) 炸排骨(裹地瓜粉炸排骨)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=17250691858079 5&set=pb.100

			粉，調味簡單，厚度足多汁，味噌湯甘美。		滷大腸(老滷汁 滷大腸 薑絲 蒜泥 蔥)	075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			民主火雞肉飯 誰說民主不能當飯吃？嘉義火雞肉飯知名店家民主火雞肉飯，又油又香，連油蔥酥也是，肉大塊有勁夠味，白飯粒粒分明，味道渾厚濃郁好吃。		火雞肉飯 腿胸比 4：6 油蔥酥 油香 醃蘿蔔 味噌湯(味道清爽)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/104866392011515/photos/a.104870025344485/112122037952617/?paipv=0&eav=AfZOTBRaDk88f4a_NaekkfMUI1maID_G3-Rb_ARaSBeBf61qbhyVOABxlANzRebQN5g

						&_rdr，最後瀏覽日期：2023年4月12日。
			可口火雞肉飯 火雞肉口感鮮嫩可口多汁，油蔥酥非常香酥脆，扒完火雞肉飯後跟店家說你們油蔥酥好香脆，店家還幫我在滷肉飯上多加了許多油蔥酥，火雞肉飯調味簡單舒服，火雞肉份量多，米飯粒粒分明，滷肉飯鹹香夠味，肉皮紮實彈牙，紅粉腸用料實在夠味，這間涼菜小菜都很有水準，新鮮好吃。		火雞肉飯 (腿胸比 4:6 油蔥酥 醬香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾 蔥) 紅粉腸(紅粉腸 醬油膏 蒜泥 哇沙米) 滷肉皮(豬肉皮 蔥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/100486639201151 5/photos/a.100470025344485/168472868984200，最後瀏覽日期：2023年4月12日。
			郭家美食 火雞肉口感鮮嫩多汁，油蔥跟油泡在一起淋在飯上，味道簡單美味，清粿湯湯味道像一般豬血湯的韭菜+絲菜湯底，粿煮湯滿特別的，粿不會爛爛的，口感紮實，五味鴨		火雞肉飯 (腿胸比 6：4 油蔥油香) 清粿湯(粿 酸菜 韭菜 油蔥) 五味鴨掌(去骨鴨掌 五味醬 白	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=178665141339 70

			掌酸辣夠味，醃蘿蔔另外放在一旁，採自助式的。		蘿蔔絲)	6&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			劉里長雞肉飯 火雞肉口感紮實多汁，飯有加豬油粒粒分明，雞汁跟油比例舒服不膩口，醃蘿蔔點餐時要跟店家告知需要就會附上，骨仔肉湯滿滿的料，骨邊肉 Q 彈有勁，湯底味濃，配榨菜薑絲解膩。		火雞肉飯 (腿胸比 3:7 淋汁 淋油 油蔥酥) 骨仔肉湯 35(骨邊肉 榨菜 薑絲大骨湯) 粉腸(燙粉腸 薑絲)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1786651413397066&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。

			頭家火雞肉飯 味道在嘉義火雞肉飯裡面調味算清爽的，可以吃出食材本身的原味，雞肉比較軟爛，也比較細碎，油蔥是泡在淋汁上一起淋在飯上的，蒸蛋幾乎是每桌必點的招牌菜，用瓷碗蒸的蛋，受熱升溫均勻，蒸蛋非常綿密好吃。		雞肉飯（腿胸比2：8 油香 油蔥) 味噌湯（板豆腐蔥) 蒸 蛋 (蛋 魚版 蛤蜊 蝦仁 玉米)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/100486639201151 5/photos/a.100487002534448 5/1139304077 71780/，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。

			火雞達人 店齡很年輕的店家，環境乾淨明亮，有職人的感覺，沒有太多的調味，可以吃出老闆對食材方面處理用心，火雞肉口感紮實夠味，白飯鬆軟，開店沒多久，現在已經是用餐時間需要排隊的名氣店家了。		雞肉片飯(腿肉嫩有嚼勁　蒜酥細脆　醬香) 味噌湯(清甜甘爽　板豆腐)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=10856415164173 9&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			東門雞肉飯 份量很大的火雞肉飯，30 元好大一碗，飯多料也多，口感紮實夠味，調味簡單爽口。		雞肉飯(腿胸比 2:8　蒜酥　醬油香) 味噌湯(板豆腐+油豆腐) 荷包蛋(半熟蛋雞蛋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=11106325805849 5&set=pb.100075886646910

						.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			嘉林雞肉飯 雞肉飯比例很剛好的一間店，火雞肉口感軟嫩，油蔥酥使用紅蔥頭，味道更上一層樓，白飯粒粒分明，還沒入口就香味撲鼻，味噌湯味道單純美味，涼菜冰鎮過清涼爽口。		雞肉飯（腿胸比3:7 雞汁香 紅蔥酥) 滷肉飯（肥瘦比2:8 新滷汁) 味噌湯(板豆腐蔥) 玉米筍	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=115099184321569&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。

			無名火雞肉飯(李ㄟ) 份量足，調味不重，淡淡的油香，榨菜可以解膩，火雞肉口感紮實好吃，白飯粒粒分明，紅粉腸綿密，味噌湯味道渾厚濃郁，紅粉腸雖然不是嘉義特有的小菜，但是跟其他縣市比起來，因為加了紅麴，顏色又更紅了，而嘉義不少知名老店從開業至今，都沒有看板名稱，大部分都用老闆外號或附近舊地名來代替稱呼其店名。		雞肉飯(腿胸比4:6 淋雞油 蒜酥 酸菜) 紅 腸 (紅粉腸 醬油膏 蔥) 味噌湯(油豆腐 板豆腐 洋蔥 柴魚)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=11535956096219 8&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			古早味火雞肉飯 火雞肉飯調味不重，不加油蔥酥，配醃蘿蔔，可以吃出食材原汁原味，白飯粒粒分明，火雞肉飯的火雞肉份量給的很大氣，肉軟嫩不柴，味道清爽，三色蛋蠻紮實的，馬鈴薯泥是跟蘿蔔水煮好壓成泥的，客人點再加上白醋(嘉義		火雞肉飯(腿胸比 4 : 6 雞汁 醃蘿蔔) 控肉飯(老滷汁 醃蘿蔔 筍乾) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 三色蛋+馬鈴薯	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=11714592745022 8&set=pb.100075886646910

			美乃滋)，綿密香甜，控肉飯的控肉魯的很入味，但還保有口感，不會軟爛。		泥 50	.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			莊記火雞肉飯 雞肉飯軟嫩適中，加上淡淡雞汁調味，味道爽口，排骨酥湯的排骨先用紅趨 胡椒等配方醃過再裹粉炸，跟冬瓜與高湯裝進瓷碗內慢火蒸出濃郁香味，五味魷魚的自製五味醬令人驚艷，魷魚沒有過分發泡有嚼勁，新鮮香辣夠味，店內環境新舊融合有特色，乾淨明亮，據稱全臺灣不少連鎖火雞肉飯(莊 X),就是從嘉義莊記的親戚分枝出去的，才有今天嘉義火雞肉飯讓全臺皆知的名氣。		雞肉飯(腿胸比5:5 淋雞汁 蒜酥) 排骨酥湯 五味魷魚	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=118488717315949&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。

			桃城三禾火雞肉飯 料好實在，很大一碗，但味道絕對不馬虎，淋油調味香而不膩，火雞肉口感紮實多汁，白飯粒粒分明，又香又 Q，味噌湯 10 元滿滿的料，其它小菜價格都很平價，CP 值很高的店，幾乎是嘉義人的口袋名單，問十個嘉義人至少有一半以上的人一定會推薦桃城三禾。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 蒜酥 淋油) 味噌湯 (油豆腐 板豆腐 洋蔥 柴魚 小魚乾 蔥) 滷油豆腐(口感紮實夠味淋肉汁蒜汁)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=11997056050109 8&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			阿志火雞肉飯 品項非常多元的一家店，每一樣都夠水準，調味偏臺南口味，甘甜甘甜的，火雞肉口感紮實味道渾厚，蝦捲現點現炸，料好實在，吃得出蝦子的鮮味，魚皮口感紮實鮮甜夠味。		火雞肉飯 (肥瘦比 4:6 淋汁 油蔥酥 醃蘿蔔) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 味道甘甜) 虱目魚皮 周氏蝦捲	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=12246786691803 4&set=pb.100075886646910

						.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。
			呆獅火雞肉飯 火雞肉飯口感多汁濕軟，連油蔥也是濕的，價格非常平價，東西實在 注重食材原味，CP 值高的一家店。		火雞肉飯(肥瘦比2:8淋汁 油蔥醃蘿蔔 筍乾) 味噌湯(板豆腐油豆腐 柴魚 魚乾) 滷大腸(軟嫩有嚼勁 夠味) 豆包 (滷炸豆包)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1233631868285028&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 12 日。

			鼎莊火雞肉飯 大碗好大一碗，吃的好撐，用料不手軟，火雞肉厚又多汁，加上味道足的紅蔥頭油蔥酥，調味雖不重，卻充滿濃郁油香。		火雞肉飯(腿胸比 4:6 紅蔥頭酥雞油香) 味噌湯(油豆腐+板豆腐 洋蔥 蔥 口味清淡) 油豆(甘甜美味有豆香)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1244208867227332&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			文化雞肉飯 火雞肉碎軟夠味，雞油香而不膩，醃蘿蔔是放在調味區自己取用，金粹滷肉甘甜入味，油香不膩，排骨中藥醃製，雖敲成薄片，但火候精準，酥而不乾，還能保有肉汁，味噌湯味道渾厚濃郁，店家環境乾淨整潔裝璜明亮，		火雞肉飯(腿胸比4:6雞油香 油蔥酥) 味噌湯(油豆腐+板豆腐 洋蔥 蔥) 炸排骨(淡淡中藥跟黑胡椒 夠味多汁)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1270565964591611&set=pb.100075886646910

			鄰近文化公園跟文化路夜市，路邊停車格多。			.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			大同火雞肉飯 根本是雞片飯了！(大部分店家有分雞肉飯跟雞片飯)火雞肉又多又厚，而且大部分是片狀，鮮嫩多汁，雞汁味淡淡的鹹香跟雞油的油香，白飯粒粒分明，調味不重卻越嚼越香，味噌湯味道濃郁，蝦捲用料新鮮，滿滿的蝦鮮甜味，環境乾淨整潔，路邊停車格多。		火雞肉飯（腿胸比 5:5 雞汁香油蔥酥) 味噌湯(板豆腐洋蔥 柴魚 小魚乾) 蝦卷	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/104866392011515/photos/a.104870025344485/1288984096083 13/，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			阿福火雞肉飯 調味清爽，口感較濕軟，容易入口，火雞肉有嚼勁，肉皮軟爛軟爛，入口及化，味噌湯單純好喝。		火雞肉飯(腿胸比 4:6 雞汁香油蔥 配醬瓜) 味噌湯(板豆腐+油豆腐+家常豆腐+小魚乾 蔥) 油豆腐+肉皮(時價)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=12289000029414887&set=a.104870025344485，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			阿明火雞肉飯 火雞肉比較細碎軟嫩但還能保有肉汁，油蔥酥也是細碎的，用醬汁調味，屬於口味較重的火雞肉飯，味道濃郁好吃，蝦捲紮實 Q 彈，味噌湯濃郁好喝。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 醬香 油蔥酥) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾 蔥) 蝦卷(豆皮包魚漿 蝦子)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/104866392011515/photos/a.104870025344485/1306750127639 86/，最後瀏覽日期：

						2023 年 4 月 24 日。
			諸羅山火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實味道渾厚，油蔥酥提味跟淡淡的雞汁泡在飯裡，讓飯容易入口，三色蛋非常厚實，彈牙好吃，味噌湯清爽，滷肉飯油香。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥 雞汁香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 三色蛋(三色蛋 美乃滋) 豬耳朵(豬耳朵 蔥)	蔡灯偉提供
			小莊火雞肉飯 雖是家年輕的火雞肉飯店家，但火雞肉飯料理不馬虎，火雞肉飯吃的到火雞皮，口感軟嫩多汁，油蔥酥跟鹹汁味道濃郁不會過重，米飯粒粒分明，越嚼越香，蝦仁飯的蝦仁真材實料，只有抓醃沒有發泡，口感紮實味道鮮甜，三色蛋紮實好吃，味噌湯甘甜，龍鬚菜新鮮。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥酥 淋汁淋油) 蝦仁飯(鮮仁 油蔥酥 淋汁) 味噌湯(板豆腐 小魚乾 柴魚片 蔥) 涼拌龍鬚菜 三色蛋 荷包蛋	蔡灯偉提供，https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=5176712762364144&id=100000764141603&mibextid=Nif5oz，最後瀏覽日期：2023 年 6 月 14

						日。
			簡單火雞肉飯 火雞肉蠻大的，嫩又多汁，調味沒有油味，油蔥是跟鹹汁泡在一起淋在飯上所以飯比較濕軟，飯上的醃蘿蔔應該是自製的，味道跟顏色跟一般的不一樣，幾乎每桌必點的滷虱目魚好大一塊，才 25 元好佛心只是這是原塊虱目魚肚刺很多要耐心挑，紅粉腸紮實彈牙，今天點的紅粉腸剛好賣完剩一點點不足一份，老闆娘特別招待我吃，沾蒜泥醬油膏加哇沙米，別有一般風味，爌肉飯入味軟嫩不軟爛。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 雞汁香油蔥 醃蘿蔔) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾) 虱目魚肚(清滷虱目魚肚 薑) 紅粉腸	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=13554618894353 5&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			無名火雞肉飯（博愛路） 火雞肉飯軟嫩，調味簡單，鹹汁清爽不油膩，瓜仔雞湯用蒸燉的方式，味道濃郁甘甜，因為醬瓜讓雞肉軟化的關係，雞肉一抿就化了，三色蛋		火雞肉飯(腿胸比 2:8 鹹汁 醃蘿蔔) 瓜仔雞湯(醬瓜燉雞骨邊肉) 三色蛋(新鮮軟	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=13

			新鮮軟嫩可口,在地 30 多年老店，休息好一陣子後又開始營業。		嫩)	581314891683 9&set=pb.100 075886646910 .- 2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			阿麗雞肉飯 火雞肉多汁，鹹汁味清爽舒服，鹹汁比例較多屬於比較濕潤的雞肉飯，滷肉皮味道入味但不油膩口感 Q 彈，味噌湯味道單純甘甜。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥 醃蘿蔔 鹹汁香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 蔥) 荷包蛋(雞蛋 醬油膏) 肉皮(滷豬皮 醬油膏 蒜泥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=13581314891683 9&set=pb.100 075886646910 .- 2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			正統火雞肉飯 火雞肉大塊口感鮮嫩，淡淡油香味，油蔥泡在鹹汁裡再一起淋在飯上，屬於比較濕潤的火雞肉飯，調味清爽不膩口，燴肉飯燴肉好大一塊，才 25 元太超值了！燴肉調味濃厚甘甜，不油不膩，紅粉腸 Q 彈肉多，小章魚軟嫩，味噌湯味道豐富。		火雞肉飯(腿胸比 4:6 油蔥 油香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 小魚乾 洋蔥 蔥) 紅粉腸(紅粉腸 蒜泥 哇沙米 醬油膏) 小章魚(小章魚 薑絲 蒜泥 醬油膏)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1421893982792144&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			友忠火雞肉飯 火雞肉口感紮實調味溫和，淡淡的油香讓米飯粒粒分明，加點半熟蛋，讓濃郁的蛋黃滲透到每粒米飯上，越嚼越上癮，涼麵是正統的嘉義涼麵，扁麵包覆著嘉義特有的麻醬跟白醋(嘉義沙拉醬)加點店家自己炒製的朝天椒		火雞肉飯(小)(腿胸比 3:7 油蔥酥 醃蘿蔔 淋油) 涼麵(扁麵 胡麻醬 白醋 小黃瓜絲 蒜泥) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 海帶芽 柴魚片 蔥)	蔡灯偉提供

			醬，香辣卻溫和舒服好吃，味噌湯甘甜，馬鈴薯沙拉綿密好吃。		荷包蛋 馬鈴薯蛋沙拉 燙青菜	
			新生火雞肉飯 火雞肉切的比較碎，口感軟嫩，一點點的醬汁香調味清爽。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥油香) 綜合湯(油豆腐 菜頭 魚丸 菜頭湯底) 荷包蛋 (雞蛋) 黃金泡菜	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1487387076242833&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			嘉義公園火雞肉飯 火雞肉鮮嫩有嚼勁，飯粒粒分明，油蔥酥炸的夠酥夠味，調味濃厚夠味，屬於口味較重的火雞肉飯，連滷大腸也鹹香入味 Q 彈有勁，味噌湯濃厚豐郁，滷肉飯調味甘甜，配上半熟的荷包蛋口感更滑順一口接一口，今天很幸運的荷包蛋是雙蛋黃。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥油香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥蔥) 荷包蛋(雞蛋) 滷大腸(大腸 蒜泥 蔥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=150430880783399&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			閣再來火雞肉飯 火雞肉塊小塊好咬，口感軟嫩醬汁清爽，米飯濕度飽滿還可以粒粒分明，紅粉腸軟嫩，味噌湯味道單純美味。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 醃蘿蔔油蔥酥 醬汁香) 味噌湯 (板豆腐 油豆腐 洋蔥蔥) 紅粉腸 (紅粉腸 醬油膏 蔥 薑絲 哇沙米)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1580206400294233&set=pb.100075886646910

					五味魷魚(魷魚 醬油膏 蔥 薑絲 哇沙米)	.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			南田火雞肉飯 非常清爽健康的火雞肉飯店家，店內東西幾乎都是川燙水煮，老闆很有自信的店內飯類只買火雞肉飯，調味簡單味道單純，注重食材本身的味道，火雞肉切的比較細碎，口感不會乾澀，淡淡的火雞肉汁味，越嚼越香，簡單真不簡單。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥 雞汁香) 味噌湯(綿豆腐 柴魚 蔥) 豆皮(水煮豆皮 醬油膏)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1561717868809758&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			嘉義頂軒火雞肉飯 火雞肉幾乎是瘦肉，口感紮實，淋醬汁，加點荷包蛋時可以要求要半熟蛋，老闆娘會現煎給你，紮實夠味的火雞肉飯加上半熟蛋的滑嫩，兩三口就扒完整碗飯，味噌湯小魚乾加柴魚的搭配讓味噌湯味道多了更多層次。		火雞肉飯(腿胸比 1:9 油蔥酥醬汁香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 小魚乾 柴魚 洋蔥 蔥) 紅燒焢肉 (肥瘦比 6:4 新滷汁) 荷包蛋(雞蛋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=160964006401753&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			阿宏師火雞肉飯 火雞肉飯的火雞肉份量給的很有誠意，口感紮實，鹹汁夠味，油蔥是濕的，豬腳筋飯的豬腳筋口感紮實彈牙，味道鹹香。		火雞肉飯(腿胸比 2:8 油蔥 醃蘿蔔 油香) 荷包蛋(雞蛋 醬油膏) 滷大腸(滷大腸 醬油膏 薑絲) 蝦仁湯(發泡蝦仁 榨菜絲 芹菜)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/104866392011515/photos/a.104870025344485/164136606084493/，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			榕樹下火雞肉飯 店家天剛亮就開始營業，價格便宜份量大，上門的大多是藍領工人，一早吃頓美味又飽足的早餐來為這一天打拼，火雞肉口感紮實美味，淋上充滿八角風味的滷肉汁，越嚼越香，乾麵煮的恰到好處，Q 彈不軟爛，搭配滷肉汁鹹香夠味，白菜滷充分釋		火雞肉飯(腿胸比 3:7 醬汁香) 瓜仔雞湯(醬瓜 雞肉 蒜頭 香菜) 白菜滷(白菜 碰皮 扁魚 蝦米 蒜頭)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=2240954067966799&set=pb.100075886646910.-

			放了扁魚跟蝦米的鮮味，味道濃郁有層次，白菜爽脆，瓜仔雞湯清爽甘甜。			2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			無名火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩多汁好吃，油蔥泡在鹹汁裡一起淋在飯上，調味簡單清爽，白飯粒粒分明，一碗才 20 元，非常超值，白菜滷沒有什麼調味，用簡單幾樣食材發揮食材本身的味道，甘甜夠味，三色蛋紮實彈牙，冬菜蝦仁湯味道清爽，於其說是火雞肉飯店，倒不如說像海產攤，除了攤位前擺了不少生猛海鮮，還有很多隱藏菜單是只有熟客才知道的。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥 醃蘿蔔 鹹汁香) 蝦仁湯(發泡蝦仁 薑絲 冬菜) 白菜滷(白菜 豬皮 蘿蔔) 三色蛋	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=169454065552747&set=a.104870025344485，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			阿溪雞肉飯 火雞肉飯火雞肉紮實夠味，油蔥是濕的，鹹汁濃郁清澈，富有香濃的火雞肉味，火雞片飯是全腿肉，口感鮮嫩多汁，小菜滷肉皮很入味，彈牙不死鹹，豆腐軟嫩，肉羹湯甘甜。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥 醃蘿蔔 鹹汁香) 火雞片飯(全腿肉片 油蔥 醃蘿蔔) 香菇肉羹湯(肉羹 香菇 筍絲 蛋) 豬皮(豬皮 醬油膏 蒜泥 新滷汁) 滷豆腐(板豆腐 醬油膏 蒜泥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=170109438820543&set=a.104870025344485，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			阿咘火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩可口，油蔥酥夠酥，淡淡的油香爽口不膩，讓人一口接一口，味噌湯滿滿的料，喝完還可以免費續湯，火雞肉飯跟滷肉飯肉多份量夠，涼菜新鮮好吃。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥 醃蘿蔔 油香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 柴魚 小魚乾 蔥) 涼菜(綠花椰佐白醋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=170250902524725 1&set=a.104870025344485

						，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			無名雞肉飯（仁愛路） 少見的手撕火雞肉口感紮實有咬勁，份量大，淋上淡淡的鹹汁味道清爽，滷肉飯鹹香，蔥蛋現做半煎炸，外酥內嫩滿滿蛋香。		火雞肉飯(腿胸比 2:8 鹹汁香) 蝦仁湯(發泡蝦仁 薑絲 白菜) 蔥蛋(蔥 蛋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=17251123524703 0&set=a.1048 70025344485 ，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			阿里山火雞肉飯 火雞肉口感鮮嫩可口，吃的到 Q 彈軟嫩的火雞皮，油酥是濕的調味簡單，飯濕軟，滷肉飯是使用老滷汁，鹹香味濃郁，排骨先炸後滷，排骨夠味夠厚，肉皮 Q 彈，小菜大部分都是時價計算，今天滷		火雞肉飯(腿胸比 4:6 油酥 鹹汁香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾) 肉皮 (滷豬皮) 排骨 (滷排骨)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=17600809489734 4&set=pb.100

			肉皮跟排骨加起來 60。			075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			三雅嘉義火雞肉飯 火雞肉用料大方，口感軟嫩多汁，油蔥酥香脆味道濃郁，淡淡的油香不搶味，鹹汁多清爽不膩，小菜豬耳朵煙燻夠味，口感 Q 彈，紅粉腸紮實美味。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥酥 醃蘿蔔 油香) 味噌湯 (板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 豬耳朵 (煙燻豬耳朵 醬油膏 辣椒 蔥) 紅粉腸 (紅粉腸 醬油膏 薑絲 蒜泥 蔥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=17903173459498 0&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			阿霞火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實夠味，米飯粒粒分明，油蔥酥是泡在鹹汁裡一起淋在飯上的，加上胡椒簡單的調味，清爽好吃，米糕紮實鹹香，紅糟肉肥而不膩，排骨酥湯滿滿的蔬菜甘甜味，餐點份量都不小。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥 胡椒 淋汁) 筒仔米糕 炸紅糟肉 苦瓜沙拉 排骨酥湯	蔡灯偉提供 https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=5534908809877869&id=100000764141603&mibextid=Nif5oz，最後瀏覽日期：2023 年 6 月 14 日。
			家禾火雞肉飯 火雞肉口感紮實多汁，調味濃郁，油蔥酥脆，白飯粒粒分明越嚼越香，米糕綿密味道清爽美味，可以選擇加不加蒜泥跟香菜，荷包蛋可以選擇半熟全熟，滷大腸紮實彈牙夠味，排骨酥用料實在湯頭甘甜美味好喝。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥酥 油香) 米糕(糯米 豬肉鹹汁 蒜泥 香菜) 荷包蛋(半熟蛋 醬油) 滷大腸(豬大腸 蒜泥 薑絲 蔥) 排骨酥湯(炸排	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=18215212761627 4&set=pb.100075886646910.-2207520000.，

					骨 冬瓜 芹菜末)	最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			中興火雞肉飯 環境乾淨整潔明亮，是家開業不久的火雞肉飯店家，火雞肉口感紮實夠味，油蔥酥使用紅蔥頭，香氣更上一層樓，淋的鹹汁調味不重，搭上淡淡的油香，讓米飯粒粒分明好吃，滷肉飯的滷肉綿密軟爛入口及化，味噌湯甘甜好喝，兩種豆腐的豆香十足，涼菜品項依季節產季變換。		火雞肉飯(腿胸比 4:6 油蔥酥 醃蘿蔔 淋汁) 滷肉飯(肥瘦比 4:6 醃蘿蔔) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾 蔥) 綜合涼菜(玉米筍 花椰菜 沙拉醬) 薯泥沙拉(馬鈴薯泥 胡蘿蔔 小黃瓜 千島沙拉)	蔡灯偉提供，https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=5995645037137575&id=100000764141603&mibextid=Nif5oz，最後瀏覽日期：2023 年 6 月 14 日。

			檜町火雞肉飯 新開不久的火雞肉飯店家，日式裝潢簡約俐落，像居酒屋般的矮櫃檯跟合手的日式餐具增添溫馨感，火雞肉味道濃郁紮實，點綴酥脆的油蔥酥讓味道更有層次，粒粒分明的米飯拌著淡淡油香的醬汁，越嚼越香不知不覺就扒乾了一碗飯，白菜滷甘甜清爽，皮蛋豆腐紮實，玉米筍鮮脆爽口，冷泡茶茶香溫和順口。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥淋汁淋油) 白菜滷湯(白菜 木耳 紅蘿蔔 蝦米 蒜頭) 玉米筍(玉米筍沙拉醬) 皮蛋豆腐(皮蛋豆腐 醬油膏 蒜泥) 冷泡茶(烏龍茶)	蔡灯偉提供 https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=5417643534937731&id=100000764141603&mibextid=Nif5oz，最後瀏覽日期：2023 年 6 月 14 日。
			林家火雞肉飯 飯整體調味淡淡的更突顯火雞肉本身的味道，火雞肉處理的不錯紮實又彈牙，飯粒粒分明越嚼越香，滷肉飯的滷肉有用紹興調味，不只味道更有層次，滷肉也更軟爛，涼菜處理的很到位，還保有蔬菜本身的口感，味噌湯調味清爽，自製的辣椒醬，香辣		火雞肉飯(腿胸比 5:5 鹹汁香) 綜合涼菜(綠花椰 苦瓜 皎白筍 玉米筍 沙拉醬) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 小魚乾 蔥) 荷包蛋(雞蛋 醬油)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1808240477904882&set=pb.100075886646910.-

			夠味。			2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			興安火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實夠味，油蔥酥是使用紅蔥頭，味道更有層次，搭配醬瓜鹹甜脆口，滷大腸香 Q 彈牙，小黃瓜酸甜美味，味噌湯味道單純濃郁。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥酥 醬瓜 油香) 味噌湯(嫩豆腐 豆枝 小魚乾 洋蔥 蔥) 滷大腸(滷大腸 蒜泥 蔥) 涼拌小黃瓜(醋漬小黃瓜)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1884074970321337&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			博愛雞肉飯 火雞肉口感紮實味道渾厚，油蔥是濕的跟鹹汁一起淋在飯上，雖然是屬於鹹汁派的火雞肉飯，但飯並不會太濕，滷肉飯的滷肉使用邊角碎肉，大小形狀口感都不一樣，蠻有層次的，滷大腸醬色不重，味道單純，口感軟嫩，味噌湯味道因為加了榨菜而有淡淡的酸甜味很特別，醬油膏特別挑過甘甜不死鹹。		火雞肉飯(全雞胸 油蔥 鹹汁香) 味噌湯(油豆腐 榨菜 蔥) 滷大腸(滷大腸 醬油膏 蒜泥 薑絲) 荷包蛋(雞蛋 醬油膏)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1905672101494999&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			圓環火雞大王 火雞肉口感鮮嫩多汁，淡淡的油香，豐富的鹹汁，味道鹹香不膩口，滷肉飯是瓜仔肉滷肉飯，肉輕輕一抿就化開了，鹹甜美味，紅燒肥腸使用豬小腸，口感彈牙紮實，不油不膩，炸紅糟肉有多用米酒醃過，有濃濃的米酒香氣，現		火雞絲飯(腿胸比 3:7 油蔥 油香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 紅燒肥腸(豬小腸 蔥 辣椒) 紅糟肉(炸紅糟	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1922015566527331&set=pb.100075886646910

			炸酥脆多汁，味噌湯濃郁甘美。		肉)	.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			眼鏡火雞肉飯 火雞肉口感紮實，用來淋上濃郁的雞汁跟滷汁，調味豐富，越嚼越香，花生糯米大腸使用真豬大腸味道渾厚，滷大腸軟嫩有嚼勁，滷的非常入味，味噌湯有加一點點滷肉汁，味道有層次，店家有提供辣椒醬、胡椒粉、蒜泥，可以依自己習慣口味添加。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 淋雞汁醃蘿蔔) 糯米大腸(花生糯米大腸 醬油膏) 滷大腸(滷大腸 滷汁 蔥花) 味噌湯(板豆腐 滷汁 蔥花)	蔡灯偉提供 https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=5135193829849371&id=100000764141603&mibextid=Nif5oz，最後瀏覽日期：2023 年 6 月 14 日。

			桃城南門雞肉飯 火雞肉紮實味道濃郁，搭配粒粒分明的白飯，越嚼越香，黑豬肉香腸有用酒調味，味道豐富有層次，味噌湯味道甘美。		火雞肉飯(腿胸比 2:8 油蔥 醃蘿蔔 油香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 小魚乾 蔥) 香腸(黑豬肉香腸)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1969820361746833&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			順通火雞肉飯 位在國道嘉義交流道旁的店家，店內顧客不只有一般來嘉義遊玩的遊客，其中也不少是附近居民前來享受一餐，火雞肉是少見的刀切後手撕火雞肉，肉大塊有嚼勁，注重食材的原味，調味簡單，吃的到 Q 彈火雞皮，油蔥是		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥 淋汁) 筍子湯(筍子 火雞骨) 白菜滷(白菜 炸豬皮 胡蘿蔔 木耳 蒜頭 扁魚) 火雞翅 (火雞翅	蔡灯偉提供

			泡在鹹汁裡一起淋在飯上，屬於偏濕軟的口感，除外固定湯品外，每天都有兩種特價 20 元的例湯，隨產季變換，今天選擇筍子湯，湯底是用火雞骨熬的，湯清澈卻有濃郁的火雞香氣，火雞翅碩大肥美，軟嫩多汁，白菜滷很入味。		醬油膏 蒜泥)	
			無名雞肉飯（自強街） 火雞肉口感鮮嫩多汁，用料大方，油蔥酥使用紅蔥頭味道比一般油蔥酥更香有層次，淡淡的油香讓米飯更粒粒分明，讓人一口接一口，碗粿 Q 彈味道單純美味有水準，桌上有蒜泥跟辣椒可以依自己的口味添加，肉羹滿滿的筍絲跟肉羹味道甘甜好吃，滷豆包醬色不重。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油蔥酥油香) 碗粿(瘦肉碗粿醬油膏) 香菇肉羹(肉羹筍絲) 豆包(滷豆包 蔥)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=1909097915963095&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

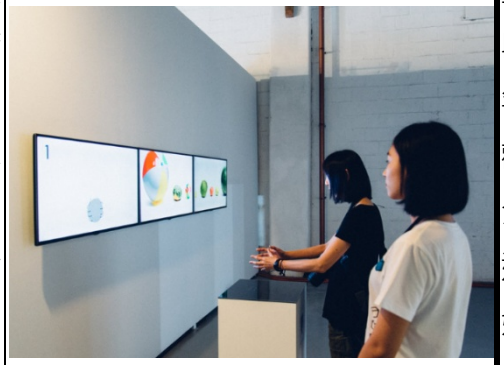
			臺中米糕火雞肉飯 雖然店名為臺中米糕，米糕因為製程繁複，也因為在嘉義火雞肉飯銷售比較好，店家已經好一陣子不賣米糕了，火雞肉口感紮實夠味，調味簡單，配上新鮮的辣菜脯，舒服爽口，滷肉飯濃郁甘甜，炸排骨味道簡單肉厚實，三色蛋彈牙豆腐湯清爽，販賣的餐點份量都很足。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥酥 辣菜脯 鹹汁香) 豆腐湯(板豆腐 小白菜 肉燥 薑絲 蔥 胡椒 大骨湯) 炸排骨(番薯粉 炸排骨 胡椒鹽) 三色蛋	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=202928462246707&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			阿德火雞肉飯 火雞肉口感紮實，用料大方，吃的到軟嫩的火雞皮，份量足點的是小碗結果還蠻大一碗的，大火炒鱔魚麵滿滿的洋蔥跟辛香料交織的甜味，芶芠滑順味道有層次，鱔魚處理的很好，沒有土騷味，一口炒鱔魚麵，一口火雞肉飯，		火雞肉飯 (腿胸比 4:6 油蔥酥 鹹汁香) 鱔魚炒麵(鱔魚 洋蔥 蔥段 辣椒 蒜頭 黃麵) 魚丸湯 20(魚丸 芹菜末)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=204395868766633&set=pb.100075886646910

			一口接一口。			.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			嘉義人火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩可口，淡淡的油香與濃厚的鹹汁搭配粒粒分明的白飯跟濃郁的半熟蛋，交織出一口接一口的美妙滋味，白菜滷使用大量的扁魚讓白菜滷美味更有層次，還沒吃就聞到了鮮甜味。		火雞肉飯(腿胸比 3:7 油蔥 鹹汁香) 味噌湯(板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 白菜滷(扁魚 白菜 辣椒 蒜頭) 荷包蛋(半熟蛋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=2113856880676516&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。

			林聰明沙鍋魚頭 被砂鍋魚頭耽誤的火雞肉飯店，簡單又不簡單的一碗火雞肉飯，吃的出來每一樣食材都用心選過，單純的只用火雞肉跟白飯淋上豬油，軟嫩多汁的火雞肉搭上淋豬油而粒粒分明香 Q 的米飯，讓人一口接一口，滷肉飯肥瘦剛好，肥而不膩，瘦而不柴，沙鍋菜內容豐富，多種味道層層交疊出的美味，吃完後還繼續在嘴裡迴盪。		火雞肉飯(腿胸比 5:5 油香) 沙鍋菜(木耳 白菜 豬皮 板豆腐 蝦米 五花肉 辣椒 蔥段 沙茶 豆皮)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=21513709769251 0&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			興業火雞肉飯 火雞肉飯滿滿的火雞肉，滿到快看不見白飯了，火雞肉口感紮實夠味，吃的到火雞皮，只淋上淡淡的鹹汁，是碗強調火雞肉本身味道的火雞肉飯，滷肉飯的滷肉滷的非常軟爛，但還是可以吃的到手切的肉塊，皮蛋豆腐的豆		火雞肉飯 (腿胸比 6:4 油蔥酥 鹹汁香) 味增湯 (板豆腐 油豆腐 洋蔥 蔥) 荷包蛋 (煎荷包蛋) 皮蛋豆腐 (皮蛋	蔡灯偉提供

			腐紮實綿密，吃的出豆香，點餐時老闆會問顧客能不能接受肥肉，肥瘦可調整製作。		豆腐 醬油膏 蒜末)	
			菜市仔口火雞肉飯 火雞肉口感紮實夠味，淡淡的火雞汁清爽甘甜，越嚼越香，香菇滷肉飯鹹香，白菜滷湯味道順口美味，單純的淡淡扁魚香與白菜滋味充分釋放，三色蛋皮蛋較多，Q 彈好吃，肉皮軟嫩可口。		火雞肉飯(腿胸比 1:9 醃蘿蔔鹹汁香) 白菜滷湯(白菜扁魚)) 肉皮(滷肉皮) 三色蛋(三色蛋美乃滋)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=230765329463020&set=pb.100075886646910.-2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			和平火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實夠味，淡淡的油汁調味簡單清爽容易入口，白菜滷軟爛入味濃郁的扁魚香與蔬菜甘甜味，肉皮 Q 彈搭配筍絲解膩。		火雞肉飯(腿胸比 2:8 油香) 味噌湯(板豆腐油豆腐 蔥) 滷白菜(白菜 炸豬皮 扁魚)	「Byway 嘉餚-嘉義雞肉飯指南」，https://www.facebook.com/photo/?fbid=23

					滷豬皮(豬皮 筍絲 蒜泥)	976576522964 3&set=pb.100 075886646910 .- 2207520000.，最後瀏覽日期：2023 年 4 月 24 日。
			巡禮過市區五花八門的店家後，食慾想必也被挑起了！但店家菜色眾多、口味各異，又該如何快狠準地選擇呢？藉由《嘉義小旅行》作者陳俊文的城市觀察，一起將每一餐的火雞肉飯，吃得豐富又滿足吧！	（早餐） 「若是一大早就要來碗火雞肉飯，我會去市場附近尋覓，因為嘉義的市場都是早市，附近的火雞肉飯店家一早就會開店，這些店家的特色就是老店簡單實在。」	（這 3 段文為陳俊文的經驗分享，後續須透過展示手法，讓人物跳出來）	
				（午餐） 「中午時分，上班族只有一個小時休息時間，火雞肉飯便當是個不錯的選擇，便當可以選擇兩菜或三菜的搭配，高麗菜是基本款，建議加點半熟蛋，某些店家菜色多到還可以自己挑，建議挑選乾炒菜類，不要有湯汁羹類，以免破壞了便當間氣味與醬汁的平衡。北迴歸線的嘉		

				義有夠熱，中午開店的店家，總會有很棒的根莖類涼菜來下飯，醬料有蒜蓉油膏和白醋兩種可選。」		
				（晚餐） 「下班後的晚餐是全家團聚的時刻，我們會依據哪家的小菜或燉露，來決定去哪家吃晚餐，如果到了消夜場，就一定要去文化路夜市找飯吃，夜市的小吃店，飯麵粥，海陸小菜都有，就是揪朋友辦桌的概念，但是那碗飯就是要火雞肉飯。」		
			看來嘉義火雞肉飯，不論是飯碗內的食材搭配，還是飯碗外的配菜選擇，都有一套邏輯與哲理可循。現在，就請依今日遊程或此時此刻的心情，選定合適的時間、喜歡的口味等各項條件，看看你會得到哪一碗火雞肉飯吧！		（設置互動裝置，透過營業時段、地段、腿胸比等條件設定，讓觀眾在名家帶路介紹之後，能夠透過自己的喜好，選出一碗滿足自己各項期望的雞肉飯）	（相關數據請詳附錄二）

單元大標：火雞不在家，在地化的料理

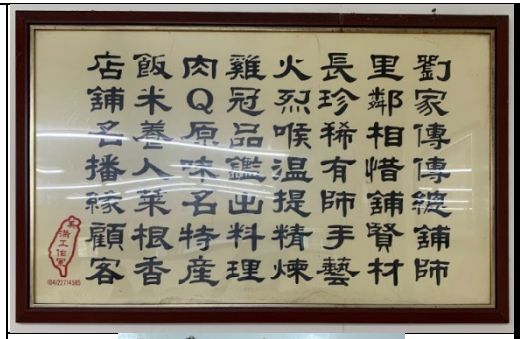
單元總說：

嘉義火雞肉飯，作為一餐，要滿足基本的食慾，讓吃飯的人身心飽滿、有力氣；作為一道菜，必須嚴選原料並兼顧好手藝，香氣與名氣才能傳千里；作為一種文化，它反映方便輕鬆且無壓力的飲食行為，以及店家回應不同客群需求的能力。這門昌旺的生意，是由店家共同構築的，商家的強項不一，形成今日火雞肉飯多樣化的口味與菜色，卻也凝聚出共通的特質。

隨著觀光的推動，火雞肉飯不僅活躍於公部門的活動與各式媒體中，更有店家走出嘉義市，嘗試讓臺灣、世界認識這道一直存在於嘉義的小吃。臺灣家庭中較難料理的火雞，在地方店家的巧手下化為嘉義道地美食，而火雞肉飯則搖身一變，成為城市的代名詞。

展示手法說明

次標題	說明文案	子標題	子文案	圖像	圖源資訊	label
			店家陳設於店內的匾額、書法，不僅是裝飾品，更透露這道料理共同的精神與元素。		（實物展示）	「吃飯有力」匾額｜2005 年｜蕭老師火雞肉飯提供
					（實物展示）	「香傳千里」匾額｜2007 年｜劉里長雞肉飯提供

					（實物展示）	劉里長雞肉飯店內書法｜劉里長雞肉飯提供
					（實物展示）	店家抄錄之諺語「那咧呷火鷄肉飯咧」書法｜2006 年｜民主火雞肉飯提供
4-1 好入門，從料理一隻火雞開始	一間火雞肉飯店家最基本的工作步驟，從每隻完整火雞的處理開始。進貨的雞隻數依店家銷售量而異，一隻約莫 20 公斤的公火雞，便	4-1-4 細細燜煮：滋味就在這一鍋	為保持肉質鮮嫩，生火雞肉一般在水煮沸、關火之後下鍋，依店家習慣燜煮 3 至 12 小時不等，此時需要一口夠大的鍋子才能容納體		（實物展示） 劉里長雞肉飯使用的鍋具，一次可以烹煮 2 隻成熟的公火雞。	特製大鍋子｜劉里長雞肉飯提供

	能供應小型店家一日的需求。 燜煮過火雞肉的開水，加入雞骨、雞脖子等不用於火雞肉、雞片飯的部位，能熬製成高湯，它不僅是構成各商家獨門醬汁的重要食材，又能作為店內味噌湯、貢丸湯等湯品的湯底。循環利用火雞的經濟型態，降低店家的營運成本。對經營者而言，火雞肉飯是好入門的生意；對顧客而言，它則是以銅板價就能享受的美味。		型與土雞、白雞差異甚大的火雞，許多店家會依據其廚房格局、銷售規模訂製適合的鍋具。 從肉質、醬汁到各式湯品，這口鍋肩負店家全日餐食的品質與滋味。		（實物展示） 高湯完成後挪至前臺湯鍋，依客人點的湯品，隨時抽換不同配料。	湯鍋｜劉里長雞肉飯提供
					（實物展示） 在嘉義市的火雞肉飯店家當中，噴水鷄肉飯採規模化經營，設有中央廚房，同時供應四間分店所需食材。每日使用的火雞數量可達 12 隻以上，因此用來燜熟火雞的鍋體也特別巨大，可從食器的差異，看見店家銷售量、經營模式的差異。	燜煮火雞用之特製大型鍋具｜噴水鷄肉飯提供

					（實物展示）噴水鷄肉飯燜煮火雞時，連同層架一併放入鍋體中，每層可容納三隻火雞，一個大鍋可同時燜煮六隻火雞。	燜煮火雞用之特製層架｜噴水鷄肉飯提供
					（實物展示）	冷卻雞肉的大水桶｜噴水鷄肉飯提供
					（實物展示）	為供應分店醬汁所特製的醬料容器｜噴水鷄肉飯提供

		4-1-2 全雞不廢料：從頭到腳都能用的食材	進貨的生鮮火雞已清空內臟，因此店家經手的部位大致分為雞胸、雞腿及其他部位如雞翅、雞尾椎等三類。若店家欲供應滷味、下水湯等內臟類品項，則須再另向供肉商引進。		（圖像繪製，搭配文案如下） 雞胸：供應火雞肉飯，部分店家也會混合腿肉鋪於米飯上 雞腿：供應火雞雞片飯、肉片切盤 雞頭：處理乾淨後熬製為高湯 雞翅：可料理為雞翅湯或滷雞翅 雞爪：可料理為雞爪湯或滷雞爪 雞佛：可料理為雞佛湯 雞尾椎：可料理為切盤 雞骨架：熬製高湯的常見原料	
					（影像輸出）	蕭老師火雞肉飯切除之火雞碎肉與骨頭、脖子等部位|2023 年|本團隊拍攝

					（實物展示）每隻火雞肉量有限，以腿肉切製而成的肉片，是許多店家限量供應的熱賣品項。	「肉片已售完」立牌｜蕭老師火雞肉飯提供
4-2 好手路，烹飪的技術與利器	一碗看似簡單的火雞肉飯，有不簡單的層次，其豐富度來自店家對食材的講究，從火雞肉的分切、油蔥的製作、醬汁的調製、米飯的挑選到小菜的搭配，呼應不同經營者的營運策略、對口味的堅持，也一定程度繫於適切的工具與手法。	4-2-1 第一步：分切火雞肉	火雞肉的分切有什麼祕訣呢？其中一項大原則為「好入口」。普遍而言，廚師會順著火雞肉的肌理下刀，取出骨頭之外，也會去掉黏膜、軟骨、較硬的邊角等不好嚼食的部分。至於雞胸肉是切絲、切丁、切大、切小，腿肉的厚薄程度、帶皮與否則根據店家對口感的追求而有所區別。		（拍攝影片）	（影片畫面參考 01：35-04：00 https://www.youtube.com/watch?v=yOkgenUkY5s 《饌食臺灣：道地火雞肉飯》｜2017 年｜中華民國養火雞協會籌劃，ostone 富登國際拍攝）

					（影片畫面參考，亦可影像輸出展示）	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞胸肉畫面|2023 年|本團隊拍攝
					（影片畫面參考，亦可影像輸出展示）	蕭老師火雞肉飯員工撕除火雞肉組織黏膜畫面|2023 年|本團隊拍攝
					（影片畫面參考，亦可影像輸出展示）	蕭老師火雞肉飯員工剝除火雞雞骨畫面|2023 年|本團隊拍攝

					（影片畫面參考，亦可影像輸出展示）	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞腿肉畫面｜2023 年｜本團隊拍攝
					（實物展示）	分類用不鏽鋼盤、不鏽鋼盆｜蕭老師火雞肉飯提供
					（實物展示）切火雞肉的砧板和燜煮用的鍋子不同，與處理豬、鴨、鵝等其他肉品的砧板尺寸沒有太大差別。	砧板｜劉里長雞肉飯提供

					（實物展示）	分切火雞肉的刀（上）、處理火雞骨頭的刀（下）|劉里長雞肉飯提供
					（實物展示）為了消化日漸增長的客群，也有店家採用機械幫忙分切部分品項以提高效率，多少減輕備料工作的繁複。	切碎雞肉的機具|劉里長雞肉飯提供
					（實物展示）臺灣家庭較難烹煮量體巨大的火雞，缺乏足夠的消費量能，一般生鮮市場便無供應生火雞肉。	磅秤|劉里長雞肉飯提供

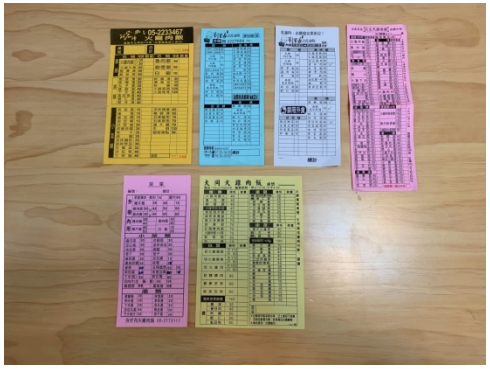
					對此，若遇到有需求的熟客，有些店家也會以秤重的方式，零售火雞翅等部位。不僅是店家「隱藏菜單」之一，也反映主流以外的消費型態與人情。	
		4-2-2 第二步：製作油蔥	說到香氣，「油蔥」對許多店家而言是不可或缺的要角，大致可分為酥炸和油泡兩類。酥炸油蔥，講究的環節頗多，有些店家甚至連炸油蔥的豬油都		（拍攝影片）	劉里長雞肉飯經營人劉宗源，每日都會親自料理油蔥酥｜2023 年｜本團隊拍攝

			親自料理，而炸油蔥的訣竅在於火候的調控，如何將蔥頭炸得如洋芋片般爽脆又不致焦黑，需依靠廚師長年的經驗。 油泡的方式則是將處理過後的油蔥放入醬汁中，油蔥香伴隨醬汁與火雞肉、米飯合而為一。此作法不強調酥脆的口感，而更偏向為醬汁提香。		（實物展示）	炸油蔥的快炒鍋｜噴水鷄肉飯提供
					（實物展示）	撈油蔥的網子、瀝油蔥的桶子｜劉里長雞肉飯提供
					（實物展示）瀝乾油蔥之後，還須將其鋪於紙板上吸取多餘的油脂，確保油蔥鬆脆。	鋪油蔥的夾子｜劉里長雞肉飯提供

					（影像輸出）也有店家講求將油蔥炸得近乎黑紅。這種作法較一般酥炸作法「重本」，下鍋時必須放入更多紅蔥頭以凸顯焦香。	民主火雞肉飯的油蔥酥特寫｜2023 年｜本團隊拍攝
					（影像輸出）	阿德火雞肉飯盛裝油蔥的鍋具｜2022 年｜本團隊拍攝
		4-2-3 第三步：調製醬汁	關於醬汁的製作，每家店都有自己的獨門配方。以劉里長雞肉飯為例，他們將油與醬分別淋在飯碗中，前者以炸過紅蔥頭的		（實物展示）	舀取醬汁的湯匙｜劉里長雞肉飯提供

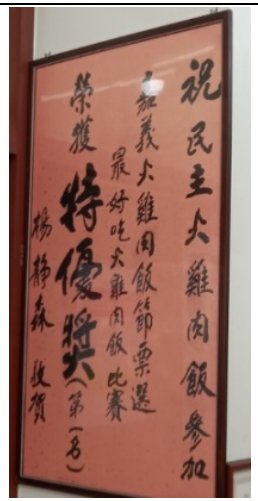
			豬油為基底，帶有油蔥香；後者以火雞高湯為底，加入醬油、味精等一同調製。構成醬汁的黃金比例是秘密，待食客細細品味箇中差異，找到最合口味的那一味。		（影像輸出，請另翻拍俯視照）	劉里長雞肉飯使用之醬、油色澤差異｜2023 年|本團隊拍攝
		4-2-4 第四步：蒸煮米飯	飯香是構成火雞肉飯的一環，而米飯品種的選用，以及 Q 彈度、軟硬度、乾濕度的掌握也是各家各式，甚至有些店家以米飯為主打，將得獎記錄或所選米種公布於店內牆面，向顧客「掛保證」。		（實物展示）常見的大飯鍋。生意好的時候，會同時啟動四個飯鍋以確保米飯供應充足。	飯鍋｜劉里長雞肉飯提供
					（影像輸出）藉由米飯提供飽足感之餘，飯碗內常附有醃菜，其中，醃黃蘿蔔是最常見的。而醃菜的配搭，除了解膩、讓味覺	劉里長雞肉飯店內的醃菜配料，有酸菜和醃黃蘿蔔兩種|2022 年|本團隊拍攝

					有所切換，也提升了口感的層次。	
		4-2-5 第五步：配菜規劃	進入店家，可以發現除了火雞肉飯這項主打商品，還有眾多飲食選擇。以民主火雞肉飯為例，最基本的湯類、燙青菜不說，滷味、魯熟肉、涼菜、麻辣鴨血等一應俱全，品項豐富。如此安排，可以最大限度的滿足顧客需求，讓所有人都能在一餐中找到喜歡的菜色，也反映出店家對市場的敏銳度。		（實物展示）	盛裝不同價位小菜的盤子｜民主火雞肉飯提供
					（影像輸出）	民主火雞肉飯牆面價目表｜2022 年｜本團隊拍攝
					（複製品輸出） 隨著滷味、涼菜推陳出新、公告，菜單也不斷擴充。	民主火雞肉飯促銷小菜品項價目表｜2022 年｜本團隊拍攝

					（實物展示）觀察這些菜單時，是否留意到眾多「火雞肉飯」中，夯仔內火雞肉飯賣的是「雞肉飯」而非「火雞肉飯」呢？這不是因為店家沒賣火雞肉飯，而是嘉義人原在指稱火雞肉飯時，更多以「雞肉飯」稱呼，這份菜單記錄了這個習慣。把「火」字加上，就像一則宣言，向外界強調我們用的是「火雞」。	夯仔內火雞肉飯等店家菜單｜2023 年｜本團隊拍攝

		4-2-6 番外篇：專賣之外	作為嘉義市的頭牌小吃，火雞肉飯的招牌並不限於雞肉飯店家專屬，彷彿是只要在嘉義做飲食生意，菜單上不能沒有火雞肉飯。 一如自粿仔湯起家的郭家雞肉飯，日治時期便已開始挑擔販賣煎粿，到了1970 年代，有了固定店面後，為增加品項與收入，便也做起了火雞肉飯生意。又如以砂鍋菜聞名的林聰明沙鍋魚頭，店內亦有販賣火雞肉飯，相較之下較為簡單的調味，是砂鍋魚頭的優秀配角。飲食店中的火雞肉飯，成為了嘉義專屬的識別記號。	  	（實物展示）	林聰明沙鍋魚頭竹簍｜示意圖，實體由林聰明沙鍋魚頭提供
					（實物展示）	郭家雞肉飯粿仔湯碗湯勺｜示意圖，實體由郭家雞肉飯提供

<table>
<tr>
<td rowspan="2">4-3
好品牌，化身嘉義代言人</td>
<td rowspan="2">1998 年實施週休二日後，國內旅遊發展甚為快速，也促進各地的地方品牌與形象的建構。火雞肉飯除了宴請外賓外，也在公部門政策的推動下，成為嘉義地方節慶活動的主角，於縣市級的美食競賽中脫穎而出，吸引媒體至嘉義火雞肉飯店家採訪、報導。此外，更有店家製作出創金氏世界紀錄的最大碗火雞肉飯，打響嘉義市火雞肉飯在國內外的名聲。
近年，嘉義市府仍持續舉辦與火雞肉飯相關的推廣活動，期望讓民眾透過火雞肉飯，認識嘉義這座城市。</td>
<td rowspan="2">4-3-1
產業到觀光</td>
<td rowspan="2">在觀光風潮與國家的區域整合計畫之下，嘉義市定位為雲嘉南觀光休閒消費城市，小吃亦成為地方文化、特色的代表。在嘉義市政府的選擇之下，火雞肉飯被有意圖地提升至代表嘉義的角色，在眾多地方小吃中取一席位。
2000 年初起火雞的形象便常出現於縣市級的活動中，例如 2006 年嘉義市國際管樂節中的「管樂火雞」、常態舉辦的嘉義火雞肉飯節等。2011 年、2012 年度的嘉義雞肉飯節融入主題展、創意比賽、網路票選等節慶活動，日漸將火雞肉飯從美食產業，推向觀光休閒旅遊業的一環。</td>
<td> 
國宴菜單 火雞肉飯入列
五位掌廚大廚 共得過中華美食展八面金牌
【記者洪肇君／嘉義報導】陳水扁總統今天下午在嘉義市衣蝶百貨宴請非洲查德總統德比。嘉義特產火雞肉飯、方塊酥、高山烏龍茶，都在菜單之列，國宴由得過中華美食展八面金牌的五位大廚掌廚。
國宴菜色配合德比總統飲食習慣，不上豬肉，不帶魚刺肉骨，也沒有帶殼海鮮，唯一的一道在地海鮮是「糖醋魚片」，使用鯛魚包裹麵包粉經炸。方塊酥與桂花綠豆糕、蓮霧、哈密瓜），烏龍茶。衣蝶公司咖哩雞酥餅，香菁芝麻棗共同排列，顏色多樣化；國宴最後一道烏龍茶，用的是阿里山梅山鄉大和村茶農鍾文芳供應的二等茶。
國宴的菜單有西瓜燒火龍果、百花釀竹笙、糖醋鯛魚片、中式羊小排、白果嫩豆腐、金瓜花膠羹、嘉義火雞肉飯、冬筍鮮素餃、白河蓮子羊肉、寶島三色果（鳳梨、黑珍珠泥、蓮霧、哈密瓜）、烏龍茶。衣蝶公司特別調派台北、嘉義的五位大廚掌廚，每位大廚都有超過廿五年資歷，參加歷屆中華美食展共獲得八面金牌。
陳總統等一行，今天下午特先參觀嘉義縣大林鎮一心蘭園，接著參觀嘉義市文化中心及趾陶館。</td>
<td>（影像輸出）
2002 年，時任總統陳水扁於嘉義市辦國宴，宴請查德總統德比。當時的菜單上有火雞肉飯、方塊酥及高山烏龍茶，以為嘉義地方特產代表。上述三項特產會被選入國宴菜單中，為地方品牌、形象建構的一環。</td>
<td>〈國宴菜單火雞肉飯入列五位掌廚大廚共得過中華美食展八面金牌〉|2002 年|《聯合報》</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>（實物展示）</td>
<td>慶祝蕭老師火雞肉飯獲得嘉義雞肉飯節百人試吃PK大賽優勝之「廚神封王」匾額|</td>
</tr>
</table>

						2011 年|蕭老師火雞肉飯提供
					（實物展示）	民主火雞肉飯在嘉義火雞肉飯節票選活動中，榮獲最好吃火雞肉飯比賽特優獎之賀詞|2012 年|民主火雞肉飯提供
					（影像輸出）嘉義市雞肉飯節除了票選活動，亦舉辦創意雞肉飯大賽，分學生組及社會組，讓店家、學生展現創意和廚	2012年嘉義市雞肉飯節創意雞肉飯大賽學生組獲獎人|2012年|嘉義市政府

					藝。	
					（影像輸出）2012 年嘉義市雞肉飯節壓軸活動「雞肉飯美食嘉年華」，以填問券即可以 1 元品嚐火雞肉飯的方式推廣。	2012 嘉義市雞肉飯節壓軸活動「雞肉飯美食嘉年華」新聞畫面｜2013 年｜嘉義市政府
		4-3-2 經典米食代表	嘉義火雞肉飯也成為臺灣米食文化的象徵。在行政院農委會舉辦的米食推廣活動中，除了民主火雞肉飯曾入圍 2011 年「第一屆臺灣百大米餐廳大賽」外，嘉義火雞肉		（實物展示）	嘉義市市長祝賀民主火雞肉飯入選第一屆臺灣百大米餐廳之賀詞｜2011 年|民主火雞肉飯提供

			飯更於 2013 年「RICE UP！鮮享在地招牌飯」票選活動中獲得冠軍。2014 年，更以最大碗火雞肉飯創造金氏世界紀錄，寫下世界歷史。各項得獎記錄與報導則成為店家論述其商品品質甚或在地性的媒介。		（實物展示）	民主火雞肉飯入選第一屆臺灣百大米餐廳之獎狀｜2012 年｜民主火雞肉飯提供
					（實物展示）	2013 年臺灣十大招牌飯──嘉義雞肉飯供應店家上臺接受頒獎之剪報｜2013 年｜民主火雞肉飯提供
					（實物展示）	劉里長雞肉飯店內陳設之「2013 年臺灣十大招牌飯供應商」獎狀｜2013 年｜劉里長雞肉飯

					（實物展示）	東門雞肉飯在嘉義市火雞肉飯榮獲「全國十大招牌飯」第一名之慶祝回動期間，配合優惠之感謝狀|2013 年|東門雞肉飯(新民店)提供
					（實物展示）	店家裱框之「嘉義雞肉飯榮獲臺灣十大招牌飯票選全國第一」新聞剪報|2013 年|嘉義車頭火雞肉飯提供

					（實物展示）噴水雞肉飯於2014年創下金氏世界紀錄，完成全臺灣最大碗的火雞肉飯，總重達922公斤，吸引嘉義市民、遊客排隊品嚐。	噴水雞肉飯展示於店內之金氏世界紀錄證明書|2014年|噴水雞肉飯提供
						「創紀錄最大碗火雞肉飯」新聞照片|2014年|中央通訊社黃國芳
					（影像輸出）有關「最大碗火雞肉飯」，嘉義市政府早在2007年便曾挑戰，以300斤白米與十隻20	「蘭潭·大雅·樂活三部曲」活動新聞照片|2007年|中央通訊社黃國芳

					斤重的火雞製成，供千位民眾享用。	
		4-3-3 媒體中的城市識別	除了公部門舉辦的各項活動，各方媒體也紛紛來到嘉義採訪火雞肉飯店家。民主火雞肉飯、劉里長雞肉飯店內便放有電視臺、報社來訪之報導與合影，作為宣傳。 無論是 2011 年爭取成為交通部觀光局「臺灣各縣市美食特產整合行銷計畫」中，「臺灣美食節」的第一站，或是於 2023 年舉行第一屆「火雞肉飯名店探索路跑」，火雞肉飯儼然作為城市的品牌，向臺灣、世界介紹嘉義。		（實物展示）	「臺灣尚青」節目主持人與民主火雞肉飯店主合影｜民主火雞肉飯提供
					（實物展示）	「食尚玩家」節目主持人與民主火雞肉飯老闆及志工合影｜民主火雞肉飯提供
					（實物展示）	民主火雞肉飯獲得自由時報評比嘉義市火雞肉飯第一名｜2013 年｜民主火雞肉飯提

						供
					（實物展示）	劉里長雞肉飯參加中視節目「最強大國民」與藝人Selina 合影|2014 年|劉里長雞肉飯提供
					（影像輸出）2011年臺灣美食節從嘉義市起跑，整合包含火雞肉飯在內的22縣市美食特產，供民眾按圖索驥。	「臺灣美食節」海報文宣|2011年|葉子綱

					（影像輸出）2023年嘉義市政府舉辦第一屆「火雞肉飯名店探索路跑」，讓跑友體驗嘉義飲食與城市樣貌，並由多家名店提供火雞肉，搭配獨特醬汁為跑者補給，共逾千人共襄盛舉。	店家於「火雞肉飯名店探索路跑」補給站前合影｜2023年｜嘉義市政府

單元大標：聊聊吧！我們心目中的火雞肉飯 **單元總說：** 火雞肉飯已與嘉義劃上等號。對旅客而言，它也許是到此一遊的必須之味；對在地人而言，是如空氣般自然的日常之味；對異鄉遊子而言，則是映照故鄉的懷念之味。火雞肉飯的平實價位與多樣化選擇，造就各式分眾，也在不同的「我們」心中，留下對地方的各色記憶與認同。					**展示手法說明**	
次標題	**說明文案**	**子標題**	**子文案**	**圖像**	**圖源資訊**	**label**
6-1 哪一碗最好吃？眾說紛紜的火雞肉飯	哪家火雞肉飯最好吃？也許是每位嘉義人都曾被問過的問題，然而，那碗最好吃的雞肉飯，真的找得到嗎？ 近年來，不論是返鄉的在地人，抑或來到嘉義的外地人，甚至來自日本、韓國等地的外國人，都嘗試透過評比、採訪或街訪等形式，分享自己的答案。	返鄉嘉義人這麼吃	蔡阿嘎，挑戰 24 小時吃 24 間嘉義火雞肉飯。 出場店家： 吳記、阿霞、阿信、郭家、東門、桃城、嘉義人、南田、頭家、公園、博愛、劉里長、簡單、和平、民主、民族路大同、呆獅、三禾、阿宏師、阿樓師、噴水、林聰明、阿德、民族路陳家		（影片剪輯並去掉廣告 00：00 到 05:28 https://www.youtube.com/watch?v=t37jQ_bkx9s）	【瘋狂 24 小時挑戰賽#1】吃 24 間 嘉義雞肉飯！(蔡阿嘎 x 馬叔叔 xTOYOTA)｜2017 年｜蔡阿嘎
			痛風老饕易胖體質，評比八家嘉義雞肉飯肉飯。 出場店家： 可口、民主、大同、阿宏師、阿樓師、阿霞、和平、劉里長		（影片剪輯 00：00 到 18：07 https://www.youtube.com/watch?v=AbH98J	我找到心中第一名雞肉飯了！嘉義雞肉飯一級戰區評比！｜2021 年｜痛風老饕易胖體質

					wq2zs ）	
		日本人遊嘉義	Mana，評比六家嘉義人推薦的火雞肉飯。 出場店家： 阿里山、博愛、東門、阿溪、三禾、劉里長		（影片剪輯 00：39 到 10：00 https://www.youtube.com/watch?v=YZKZ4Y_X4AA ）	六間嘉義人推薦的火雞肉飯大評比！🔥日本人心目中的第一名是？｜2022 年｜我是 Mana
		韓國人遊嘉義	韓勾ㅅ金針菇찐쩐꾸，評比五家嘉義雞肉飯店。 出場店家： 劉里長、阿宏師、阿樓師、民主、嘉義車頭		（影片剪輯 00：00 到 15：46 https://www.youtube.com/watch?v=TvTwdDG2GGc ）	評比 5 間嘉義雞肉飯店，韓國金心目中第一名是「這間」🍁還真的有差耶！！！｜2022 年｜韓勾ㅅ金針菇찐쩐꾸

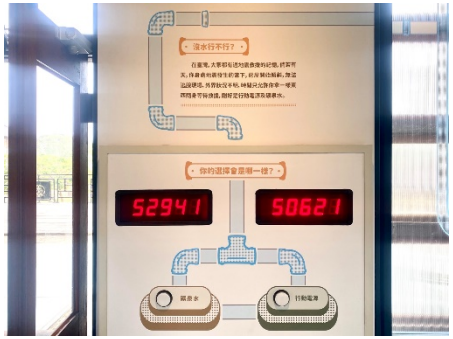
		美國人的世界小吃	Netflix 影集導演 David Gelb、Brian McGinn，將火雞肉飯形容為「溫暖又有飽足感的小吃」。 出場店家： 林聰明沙鍋魚頭、劉里長、阿宏師、嘉義體育館姊妹火雞肉飯		（影片剪輯 06：09 到 07：29 https://www.netflix.com/watch/80988022?trackId=14170286）	世界小吃：亞洲篇 - 嘉義：火雞肉飯 | 2019 年 | David Gelb and Brian McGinn, Netflix
		街訪嘉義人	哈哈臺，訪問嘉義人心中最推薦與最不推薦的火雞肉飯。 在地人的私房店有哪些？觀光客常去的又是哪些？讓我們看下去。		（影片剪輯 00：00 到 09：18 https://www.youtube.com/watch?v=DswcJ4XUJWo）	《哈哈臺街訪》嘉義火雞肉飯榮耀之戰！在地人才懂 VS 觀光客才吃的火雞肉飯 | 2021 年 | HahaTai 哈哈臺
6-2 巷仔口的火雞	一碗火雞肉飯的「好」，有時基於具體的食材、料理方式，有時關乎生活在		Q：在還沒有火雞肉飯之前，嘉義的主流小吃是？一般家戶會料理火雞	「以前雞肉飯比較不流行，以前是流行碗粿跟米糕。」	（錄音檔）	蕭桂枝，嘉義市民

肉飯	這座城市的節奏，有時則牽引了的鄉愁。 火雞肉飯如何「對味」，這項提問的探尋，2023年，嘉義市立博物館以「巷仔口的火雞肉飯」為引辦理工作坊，邀請嘉義市民從自家最常吃的那家火雞肉飯談起，聊聊自己對嘉義火雞肉飯的看法與飲食經驗。 現在，就讓我們聽聽嘉義人怎麼說吧！		嗎？	「神明誕辰，就買火雞肉回來拜拜。拜拜後，因為我們有開一間小工廠，就用一用給師傅吃，放蔥頭滷，再分菜頭湯，加入一些丸子、油豆腐，用油炸蔥頭酥，攪進去。」 「以前去買火雞都是去賊仔市那裡買的。」	（錄音檔）	蕭桂枝，嘉義市民
				「母親那時候就養火雞然後就賣到飯店去，可以貼補家用。」 「火雞非常大，養起來非常大，會啄人家。」	（錄音檔）	周麗芳，市民研究員
				「記得民國五十年代，我家長期都有養火雞，每個時段都有養了十幾隻。我們的火雞大概都養2年、3年才有殺，大概一隻都有超過 30斤。」 「逢年過節的時候、親戚朋友來家裡拜訪的時候，我們才有殺來吃。」	（錄音檔）	羅健澤，市民研究員

			Q：嘉義人平常吃火雞肉飯的習慣是如何呢？	「對於旅客來講，那可能是一種好奇的或是想要一訪的所謂的美食；對我就像三餐一樣，早餐、中餐、晚餐，或是甚至是一個便當的這種習慣。」	（錄音檔）	蕭宇喬，市民研究員
				「我自己個人平常在吃的時候，大概會選東門，那是我太太的習慣，還有一個是它的蚵仔湯特別大顆，也多。」	（錄音檔）	蕭宇喬，市民研究員
				「我中壢的姑姑，她每年，比如說農曆過年的時候，或者是清明節，或是在暑假的時候回來，她一定一定要吃嘉義雞肉飯。不管是哪一餐，甚至於他中午吃了之後，還要打包，趕快地飛車，把車子開回去，再跟家人分享。」	（錄音檔）	林佳蓉，嘉義市立博物館志工
			Q：你認為對一碗雞肉飯而言，最重要的是什麼？嘉義的火雞肉飯之所以特別的原因？	「米粒分明那是必然的要求，因為太軟的話，那個米太熟透，再加上淋上汁以後，整個就糊爛掉，味道整個會跑味掉。」	（錄音檔）	陳春茹，市民研究員

				「我是臺北人，雞肉飯的話，我會去尋找家鄉的味道。」 「臺北沒有米糕，但有油飯，所以東西是比較粒粒分明。」 「我們不知道什麼是米糕，所以我們會重視它的米粒。」	（錄音檔）	李慧珍，市民研究員
				「外縣市的雞肉飯不管它的醬油、它的紅蔥頭，還是它的雞肉選的部位，甚至它到底是不是使用火雞肉，這些都是不符合的。」	（錄音檔）	羅翊嘉，嘉義市民
				「有些店就是比如說它的飯開始變少了，它的醬汁的味道變淡了，包括它的油蔥什麼整個的，包括它附的湯什麼的裡面的配料開始偷工減料，所以就讓我們很失望。」	（錄音檔）	李玲金，嘉義市立博物館志工
				「最主要是它的價位非常平實，所以觀光客也好，是本地的人也好，都非常的適合。」 「我們因為很多地方都有，大街小巷都有，所以不管怎麼樣，每一個人都可以選擇他自己合適的口味。」	（錄音檔）	江多里，市民研究員

			Q：是否曾在外縣市吃過火雞肉飯？對在外生活的你來說，火雞肉飯跟家鄉的關係是什麼呢？	「我是旅北嘉義人，嘉義的雞肉飯對我而言是一種鄉愁跟兒時的記憶。」	（錄音檔）	賴蕙琦，嘉義市民
				「吃下去之後，我不騙你，我真的眼淚流下來，就跟我先生說：『這不是雞肉飯，這不是雞肉飯。』」	（錄音檔）	賴蕙琦，嘉義市民
				「我在屏東讀書、在臺北上班，只有想家的時候，才會在外縣市吃雞肉飯。」 「我對雞肉飯的感覺，好像是回到家鄉一樣，所以在外面吃的時候，雖然覺得這個東西沒有到位，可是會讓我有一點點想回家。這個時候我就會打電話給我媽說：『媽，我要吃雞肉飯』，她就會馬上幫我寄一碗上來了。」	（錄音檔）	羅翊嘉，嘉義市民

		終極二選一：吃？不吃？	嘉義店家料理的火候與手路，造就每位市民心目中最好的火雞肉飯，且無法輕易地被全臺各地的「嘉義」火雞肉飯所動搖。 來到嘉義的你，今天想不想來點火雞肉飯呢？吃與不吃，請選擇！	 （投票裝置示意圖）		

三、 特展展覽名稱建議

特展以嘉義市為範圍，火雞的社會生命史追溯起，進而探討「火雞肉飯」如何進入嘉義人的日常生活，成為這座城市的象徵。展覽雖暫以「來嘉食飯：嘉義火雞肉飯特展」為名，本團隊仍另提供 2 版展覽名稱供館方參考，俾利後續展示設計製作的彈性。一共 3 版之展覽名稱與方向說明如下：

（一）「來嘉食飯：嘉義火雞肉飯」特展

以有邀請意味的招呼語「來嘉食飯」作為展名主標，希望藉由展覽的引導，觀展人在了解嘉義火雞肉飯的發展脈絡以及社會大眾對這道小吃的種種詮釋後，都會想在嘉義吃上一碗火雞肉飯。特展邀請的對象除了來到嘉義的外地人，更包含回到嘉義的在地人，在他們回「嘉」吃飯之餘，也能用新的眼光認識已習以為常的飲食。

（二）「起嘉雞：火雞肉飯在嘉義」特展

作為展名主標，「起嘉雞」[31]意指於嘉義「起家」、發跡的火雞肉飯。強調火雞肉飯於嘉發展義的脈絡，以及這道小吃作為符碼，與嘉義城市的連結性。希望觀眾透過展覽，認識火雞肉飯如何起於嘉義，了解這門生意所拓展出的飲食樣貌是如何多元，進而理解這道小吃為何能在嘉義內、外創造佳績。

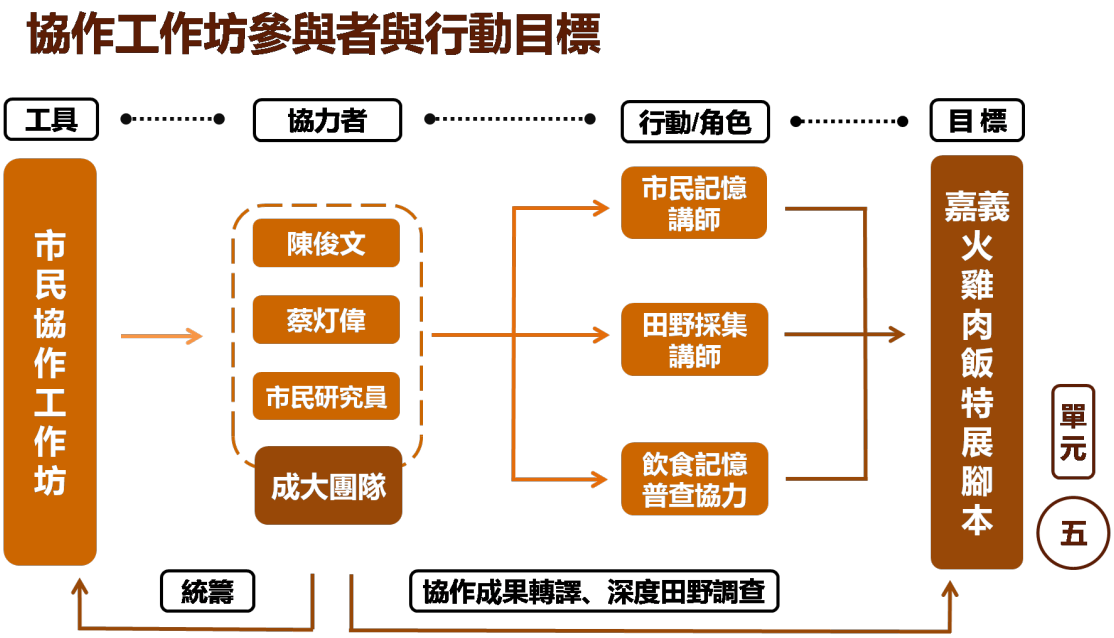
（三）「嘉好味：嘉義火雞肉飯好好味」特展

留在嘉義的好味道。展名主標「嘉好味」也有食（tsiàh）好味之意，強調嘉義火雞肉飯在飲食、料理上的特性，而「好吃」的標準，除了立基於店家對料理細節的講究，也牽涉到官方、民間對火雞肉飯的論述，共同造就今日嘉義火雞肉飯的口味，在既定品質之上的多元特質。

[31] 借用連鎖韓式炸雞店「起家雞」之名發想展覽名稱。

肆、　市民協作方案與執行成果

一、　市民協作工作坊行動說明



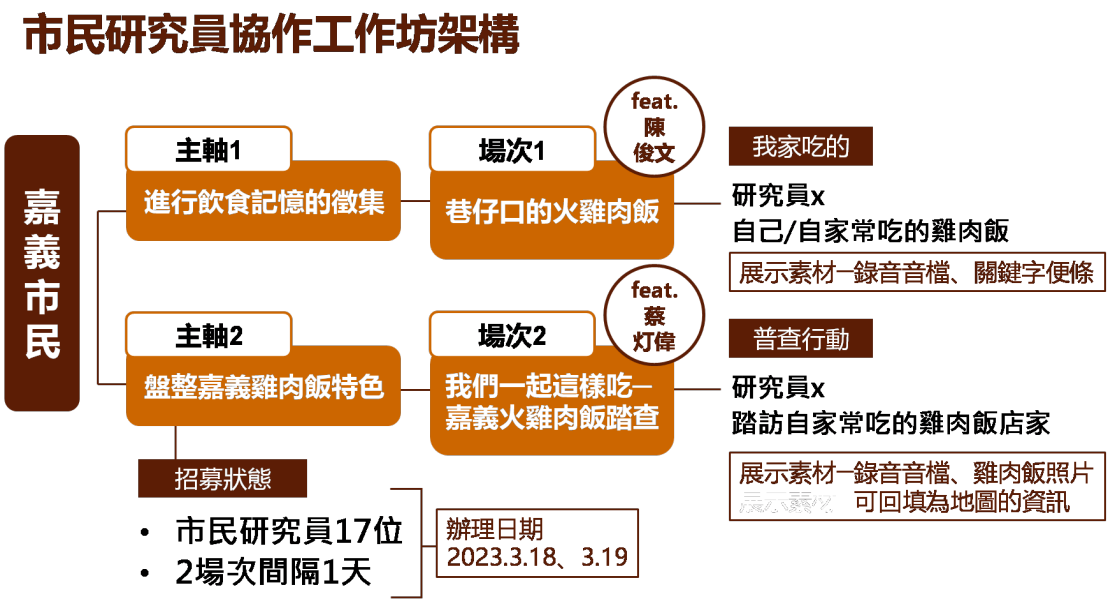
本行動以「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！市民協作工作坊」為名，邀請嘉義市立博物館培訓的「市民研究員」、志工以及嘉義市民參與，從其自身於嘉義吃火雞肉飯的經驗出發，聊聊身為在地人的他們，如何吃火雞肉飯，其與不同飲食習慣、個人或家庭需求的關聯。此外，活動經由「再踏查」的設計，以嘉義市主售火雞肉飯之商家為對象，讓參與學員以新的視角回訪以往時常光顧的店家、品嚐火雞肉飯，一同梳理出嘉義火雞肉飯的特色、飲食文化與屬於嘉義的城市記憶。

行動由執行團隊「成大歷史系」統籌規劃，為更貼近在地且呈現多元的觀點，同時展現當代博物館知識民主化的精神，除了嘉義市民，亦媒合兩位博物館外部之嘉義在地文史專家——陳俊文、蔡灯偉，共同探究屬於嘉義的飲食記憶。外部專家之資歷、協力事項如下：

外部協力者	資歷	協力事項
陳俊文	《嘉義小旅行》作者 新港國民中學專任教師	擔任工作坊講師。分享他對嘉義城市發展與飲食文化的觀察。團隊已於 2022 年 11 月初步拜訪陳俊文（相關訪談內容請詳附件一）。
蔡灯偉	嘉義火雞肉飯研究員 「By way 嘉餚—嘉義雞肉飯指南」經營人	擔任工作坊講師。分享他對嘉義火雞肉飯的觀察與分析方法。

參與工作坊之學員作為嘉義飲食記憶的提供者，其於工作坊中發表之錄音音檔、照片等成果，則成為嘉義市立博物館火雞肉飯特展的一部分，共同豐沛特展之內容。以下詳述「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！市民協作工作坊」之架構與規劃。

二、 市民協作工作坊行動架構



（一） 前導準備

工作坊為期 2 日，於 2023 年 3 月 18 日、19 日辦理，以對本議題有興趣之嘉義市立博物館市民研究員、志工及嘉義市民為對象，共計招募 17 人，18 日、19 日各有 11 位學員參與，其中 2 日皆有參與的學員共計 6 位。協作活動開始前 2 週，團隊製作線上問卷供學員填答，並依據其填答狀況事先進行分組。協作行動分為兩場次，各場次之行動說明如下文。

（二） 【場次一】巷仔口的火雞肉飯

1. 行動目標：「巷仔口的火雞肉飯」徵集、飲食記憶與觀點分享
2. 辦理時間：2023 年 3 月 18 日
3. 行動說明：

關於火雞肉飯，嘉義總有自己的排名，而最多人的答案，莫過於「我家巷口的」，最好吃。「自家巷口的火雞肉飯」並非實體的「在巷口」，而是指自家最常吃的那一家火雞肉飯，工作坊希望以此為引，帶領市民解構自身的飲食經驗。而嘉義人怎麼「說」這碗火雞肉飯，其實就呈現了飲食記憶的多元樣貌，因此本場次採集市民研究員的「聲音」，藉由特定問題的設計，於工作

坊中引導學員發言並進行錄音。而聲音素材則轉化為「單元五：聊聊吧！我們心目中的火雞肉飯」之展品，發展以音聲為媒介的展示手法。

（三）【場次二】我們一起這樣吃——嘉義火雞肉飯踏查

1. 行動目標：田野踏查引導、小組普查分工、飲食記憶與觀點再分享
2. 辦理時間：2023 年 3 月 19 日
3. 行動說明：

火雞肉飯特展既涉及飲食議題，「味道」的現身便不可或缺。場次二為「巷仔口的火雞肉飯」火雞肉飯的再踏查，希望學員從自身的飲食經驗出發，並藉由蔡灯偉講師對於火雞肉飯的分析方法，解構、重新認識火雞肉飯的味道。踏查行動以小組的形式進行，共分為 10 組，每組 2 人，各主訪 1 家店，共計踏查 20 間店家。上午為講座課程與引導，下午學員分組前往指定店家品嚐火雞肉飯，並填寫團隊設計之「市民協作行動普查表」，仔細觀察、記錄各店家火雞肉飯之飯、肉、汁等特色。普查結束後，學員則以個人報告的形式，簡報當天拍攝的照片與訪調成果，一同交流「我們」的火雞肉飯以及城市嘉義觀察。活動亦同步進行聲音錄製，作為特展聲音類項之展示素材。

（四） 市民協作行動時程表

2023 年 3 月 1 日到 3 月 17 日	
行前作業	
問卷填答	研究員於活動前 2 週填答線上問卷 （團隊將視研究員填答狀況預先分組）
問卷方向	【飲食習慣】 你/你家最常吃哪一家火雞肉飯？（何時開始吃、吃幾年了…） 最常吃這一家的原因？（便宜、不用排隊、菜色多樣…） 通常會點哪些品項？ 習慣怎麼吃？（外帶回家、店裡內用…） 【關鍵元素】 你最喜歡哪三家火雞肉飯？各有哪些特色？可否依名次排序？ 你認為對一碗火雞肉飯而言，最重要的是什麼？ 【地方認同】 離開嘉義，願不願意吃火雞肉飯？ 是否曾在外縣市吃過火雞肉飯？請簡述當時吃火雞肉飯的情境。 外地的火雞肉飯，和嘉義火雞肉飯最大的差異在哪裡呢？ 【飲食記憶】 根據您從小到大的觀察，嘉義的火雞肉飯有什麼變化呢？

	巷仔口的火雞肉飯	
3 月 18 日	12:30-13:00	報到
	13:10-14:10	【講座課程】 講題｜嘉義火雞肉飯與城市飲食樣貌 講師｜陳俊文——《嘉義小旅行》作者
	中場休息	
	14:25-14:40	【行動說明】兩日工作坊安排及課程目標
	14:40-15:50	【分桌討論】各組由桌長引導討論 4 大主題
	15:50-17:00	【上臺發表】學員發表，每人 3 分鐘

3月19日	**我們一起這樣吃——嘉義火雞肉飯踏查**	
	10:00-10:30	報到
	10:30-11:20	【講座課程】 講題｜吃遍嘉義：火雞肉飯分析與踏查方法 講者｜蔡灯偉——FB「Byway 嘉餚」經營人
	11:20-12:00	【行動說明】工作事項說明及學員分組
	中午休息	
	13:00-15:10	【分組行動】 • 2人1組，每人主訪1家 1. 填寫訪問表 2. 拍攝一碗完整的雞肉飯 3. 拍攝「雞肉飯材料拆解圖」 4. 索取一張菜單
	15:10-16:00	【簡報製作】當日踏查成果簡報製作
	16:00-17:00	【成果發表】學員發表，每人3分鐘
	17:00-17:30	綜合討論與結語

（五） 市民協作行動普查表

<table>
<tr><td colspan="2">填表人</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">店名</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td colspan="2">地址</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">營業時間</td><td>時間</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td>公休日</td><td colspan="5"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">時段</td><td>早餐
0600-1000</td><td>午餐
1000-1400</td><td>下午茶
1400-1700</td><td>晚餐
1700-2100</td><td>宵夜
2100-0600</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">火雞肉飯
觀察項目</td><td colspan="5">評斷標準與選項</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">火雞肉飯
供餐形式</td><td>僅供外帶</td><td colspan="2">僅供內用</td><td colspan="2">外帶內用皆可</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">飯</td><td rowspan="2">黏度</td><td>粒粒分明</td><td colspan="2">稍黏</td><td colspan="2">黏</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">乾濕度</td><td>乾</td><td colspan="2">適中</td><td colspan="2">濕</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="10">肉</td><td rowspan="2">雞片</td><td colspan="3">有</td><td colspan="3">沒有</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>腿胸比</td><td>腿</td><td colspan="2">：</td><td colspan="2">胸</td></tr>
<tr><td rowspan="2">外觀</td><td>肥</td><td colspan="2">適中</td><td colspan="2">瘦</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2"></td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">工法</td><td colspan="3">手撕</td><td colspan="3">刀切</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">厚度</td><td colspan="3">厚</td><td colspan="3">薄</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">紋路</td><td colspan="3">順紋</td><td colspan="3">逆紋</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">形狀</td><td colspan="3">絲狀</td><td colspan="3">塊狀</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="4">調味</td><td rowspan="2">油</td><td colspan="3">雞油</td><td colspan="3">豬油</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">鹹汁</td><td colspan="3">有</td><td colspan="3">無</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

	滷汁	有		無
	醬汁	有		無
		色澤	深	淺
	胡椒	有		無
	油蔥酥	有		無
		酥炸		油泡
	蒜酥	有		無
配料	醃蘿蔔	有		無
	筍絲	有		無
	醬瓜	有		無
	榨菜	有		無
	酸菜	有		無
配菜	涼菜	有		無
	熟食	有		無
	滷味	有		無
	燙青菜	有		無
湯	品項	紫菜湯	味噌湯	下水湯
		特殊湯品（請填名稱）		

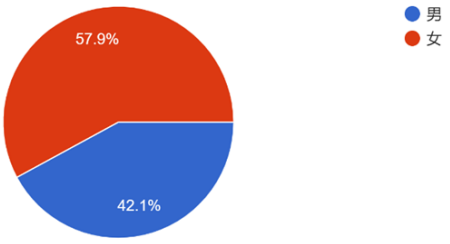
客群觀察			
主要客群	（觀光客、學生、一般家庭、工人……）		
如何吃？	（自己吃、成群結伴、外帶回家，以及點餐內容如配菜等）		
空間觀察			
前臺空間描述	（櫃臺附近或吧臺區之食物擺放方式？是否有自助餐區？顧客座位區的分布方式？其他有趣或特別事項？）		
後臺空間描述	（是否看得到後臺空間的位置？推測其主要用以處理哪些料理或食材，如火雞肉、米飯、油蔥等？其他有趣或特別事項？）		
加分題：店家訪談成果			
受訪者姓名		性別	
年齡／出生年		第幾代	
開業年份		員工人數	
味道描述	（店家認為自家火雞肉飯最大的特色是什麼？例如：必須加哪些佐料才對味、米飯必須粒粒分明、油蔥酥皆為親自處理、選用的是公火雞或母火雞等等）		
其他招牌品項			

三、　市民協作工作坊行動成果

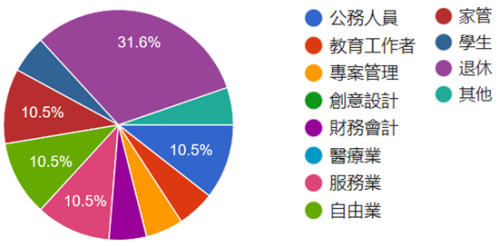
（一）前導行動之問卷分析

本次工作坊為期 2 日，由嘉博的市民研究員、志工及嘉義市民參與，共計 17 位。市民研究員為大宗，共 11 位出席；嘉博志工、嘉義市民各 3 位。性別上，學員雖以女性居多，但性別比並不懸殊；身分上，以嘉博市民研究員為主；職業上，學員多已退休，主要的年齡層為「51-60 歲」、「61-70 歲」、「71-80 歲」，也有少數「21-30 歲」、「31-40 歲」、「41-50 歲」及「80 歲以上」者。

學員性別比



學員職業別



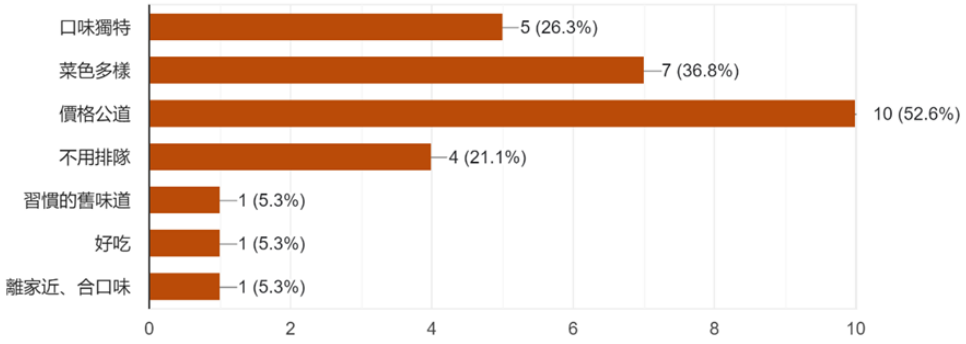
由以下「最常光顧的店家」表格可見，學員最常去的店家為東門火雞肉飯與噴水火鷄肉飯兩間，但其餘店家也各有其擁護者，並不特別集中光顧於某間店。光顧時間上，以「午餐時段」最多，「晚餐時段」其次，少數於「早餐時段」與「晚餐前」前往用餐，應與店家的營業時間及學員的用餐習慣有關。學員最常選擇該店的主要原因依序為「價格公道」、「菜色多樣」、「口味獨特」、「不用排隊」，也有部分是因為習慣、離家近或合乎個人口味，顯示火雞肉飯在嘉義人眼中，是最日常不過的飲食，多半出於經濟實惠、方便性，以解決三餐的需求為考量。

最常光顧的店家

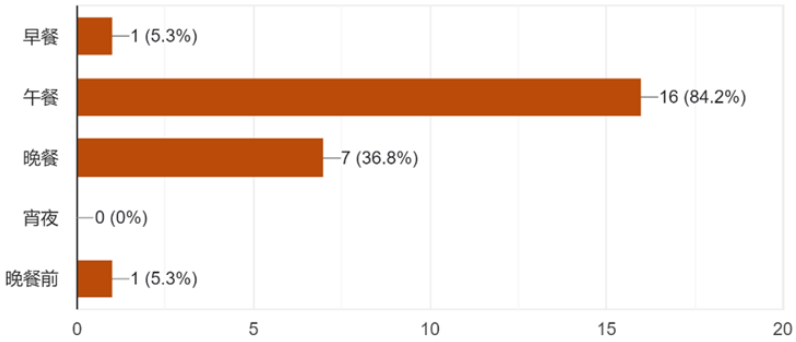
火雞肉飯店家	學員光顧人數
東門	3人
噴水	3人
三禾	2人
博愛	2人
大同	2人
民主	2人
公園	1人

火雞肉飯店家	學員光顧人數
原始	1人
和平	1人
蕭老師	1人
頭家	1人
民族	1人
簡單	1人
郭家	1人
阿宏師	1人

最常選擇這家店的原因



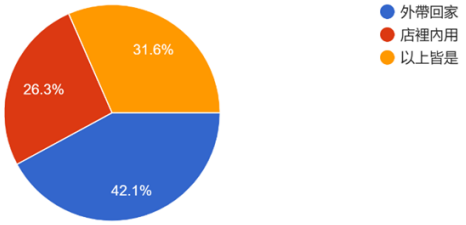
光顧時段



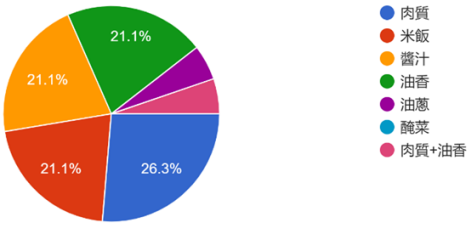
在外帶、內用的比例上，以外帶者居多，但與內用及兩者皆可的比例差異不大。由以下「常點品項」表格可見，以作為主食的火雞肉飯、火雞片飯佔大宗，且多數人會再搭配味噌湯及涼菜作為一餐。湯品與涼菜種類繁多，其中，三色蛋是較為多人選擇的涼菜品項。對於學員來說，一碗火雞肉飯最重要的是「肉質」，其次「米飯」、「油香」及「醬汁」也是不少心中的關鍵。

肥瘦適中的火雞肉，搭配粒粒分明的米飯，再淋上香而不膩的醬汁，構成嘉義人心目中的美味。

外帶、內用比例



火雞肉飯最重要的關鍵



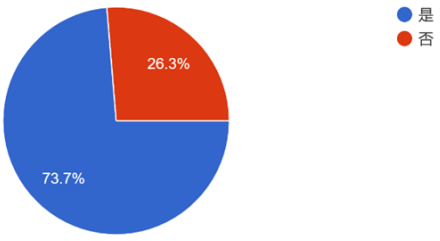
常點品項

常點品項	學員人數
火雞肉飯	11人
火雞片飯	10人
味噌湯	6人
三色蛋	3人
下水湯	2人
蚵仔湯	1人
筍子湯	1人

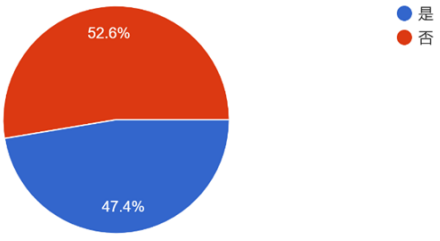
常點品項	學員人數
粉腸湯	1人
滷大腸	1人
滷白菜	1人
豆腐	1人
半熟荷包蛋	1人
沙拉筍	1人
香菇凍	1人

離家在外，學員仍會回想起記憶中的嘉義火雞肉飯。大部分的學員曾在外縣市吃過火雞肉飯，但卻難以找到家鄉獨有的味道。如果離開嘉義，願意吃外縣市的火雞肉飯及不願意的比例幾乎平均，一部分的人認為外縣市的嘉義火雞肉飯不道地而不願光顧，另一部分的人即使不合口味，也希望能藉由外縣市的火雞肉飯，緩解思鄉之情。

是否曾在外吃過火雞肉飯



離開嘉義願不願意吃火雞肉飯



（二） 活動影像側記

1. 巷仔口的雞肉飯（2023 年 3 月 18 日）

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>國立成功大學歷史學系謝世淵副教授致詞</td><td>嘉義市文化局博物館科長致詞</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>陳俊文老師教學</td><td>陳俊文老師說明課程目標與流程</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>陳俊文老師講解討論主題</td><td>陳俊文老師與學員交流</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>桌長引導學員討論</td><td>桌長引導學員交流想法</td></tr>
</table>

	
學員上臺發表對嘉義火雞肉飯的看法與飲食經驗	學員上臺發表對嘉義火雞肉飯的看法與飲食經驗

2. 我們一起這樣吃——嘉義火雞肉飯踏查（2023 年 3 月 19 日）

	
國立成功大學歷史學系謝世淵副教授致詞	嘉義市文化局博物館科長總結
	
蔡灯偉老師教學	蔡灯偉老師分析火雞肉飯
	
學員兩人一組討論	學員訪問火雞肉飯店家

	
學員上臺發表踏查成果	學員上臺發表踏查成果
	
蔡灯偉老師給學員回饋	陳俊文老師給學員回饋

伍、 展示清冊與資料蒐整概況

展示素材有回應展覽問題意識、產生展示效果與驅動觀眾興趣等不同功能。本計畫以展示腳本的產出為主要目標，依展示需求建立展示資源清冊，蒐羅各項與火雞、養雞及嘉義火雞肉飯相關的展示資源，將目前蒐整的材料分為四大項：

1. 文件類：非實體展出之新聞報紙、報刊或月刊等文字資訊性高的展示資源，反映了戰後相關的時代脈動。其中，絕大部分為「臺灣智慧新聞網」資料庫中，1950 年代以降的新聞報導，亦收錄行政院農委會典藏之《豐年》半月刊部份內文。
2. 照片類：與「火雞」相關新聞影像資料。資料提供者以「中央社影像空間」資料庫、各大新聞平臺及縣市政府為主。
3. 器物類：實體展出之書畫、報刊、文宣、器物等。包含國內外博物館等公立機關或民間單位收藏之與「火雞」相關的藏品，依典藏單位整理。
4. 商家類：與火雞肉飯店家、火雞養殖場等商家有關或其所擁有之器物、剪報、老照片等物件。除蔡灯偉所攝之店家餐點照片之外，本類展示資源的來源為：執行團隊於 2022 年 12 月 21 日走訪 14 間嘉義市的火雞肉飯商家店（其中 13 間為專賣店、1 間為兼賣），踏查、拍攝店內相關陳設，作為發展特展腳本內容的基礎，礙於踏查時間與團隊人力限制，本次以中午過後仍有營業店家為目標，踏查鄰近嘉義市東區之垂楊路、光華路、公明路的火雞肉飯商家。2023 年 4 月 13 日團隊深度訪談旭進畜牧場，及同年 4 月 21 日、4 月 26 日訪問噴水火鷄肉飯、劉里長雞肉飯、民主火雞肉飯及蕭老師火雞肉飯四間不同營運規模之店家的主理人，亦將蒐集到的展示資源納入特展腳本並補充入展示清冊中。
5. 視聽資料類：以視聽、動態影像、音檔資料為主，蒐整「YouTube」、「國家電影及視聽文化中心」等網站及各大新聞平臺中，與「火雞」相關的影片，內容包含火雞肉飯店家評比、禽流感新聞報導、火雞養殖介紹等影片。此外，「市民協作工作坊」之成果音檔，亦收錄於本清冊中。

展示資源清冊中，各類別對應之件數與總數如下：

序號	類別	件數	總計
1	文件類	356	802
2	商家類	284	
3	器物類	72	
4	照片類	30	
5	視聽資料類	60	

展示資源清冊以下列表格進行登錄作業，依實際情況增減、調動欄位後之排序如下：

序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式	數量/單位	其他說明	圖檔

展示資源清冊之欄位說明如下：

1. 序號：由 1 開始計算，是該類別中，該物件之編號。
2. 物件名稱：該文物之名稱。
3. 創作者：該文物之作者、製造者。
4. 出版/創作時間：文物製造、創造、出版等的時間，紀錄物件上之紀年。
5. 典藏單位／個人：文物之典藏單位。
6. 典藏號／聯絡方式：文物所在典藏單位登錄號、文物之保存地點（如廟宇、居民家中、學校等），或提供者的聯繫方式。
7. 數量／單位：文物之計量。
8. 其他說明：文物之詳細描述或相關資訊。
9. 圖檔：文物攝影之影像。

一、 展示資源清冊：文件類

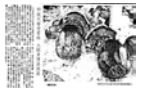
序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式/來源	數量/單位	其他說明	圖檔	建議單元
1	《編．輯．室．報．告》台美談判的今昔	于國欽	2022/6/15	漢珍數位圖書股份有限公司	工商時報〔版次/版名〕第A6版 / 名家評論	1	說明臺美談判的歷史，其中提到1980年代火雞肉談判。		2
2	嘉義火車站 吃火雞肉飯、阿婆煎餅 舊酒廠文創 變咖啡館	李宗祐	2022/3/5	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第B1版 / 全台焦點	1	介紹嘉義火車站周邊和嘉義文創園區內的美食。提到「車頭雞肉飯」（永香珍）。		2
3	國產火雞產地行情表		2021/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第B4版 / 行情表	1	2021/12/22國產火雞產地行情。紀錄各品項（白毛火雞、黑毛公火雞、黑毛母火雞）與其大盤價（元/公斤）。白毛火雞每公斤110元，黑毛公母火雞皆休市。		2
4	他複製產品 你拷貝品味複製消費大觀4 他們感恩 我們吃火雞	祁止戈	1991/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第30版 / 消費	1	以「消費觀」出發，說明國際化之下，台灣人生活充滿**複製的消費現象**。並闡述西方人為何吃、怎麼吃火雞，對感恩節也有介紹。另外有製作一張表格，紀錄**台灣各飯店的火雞餐點項目**。		2
5	耶誕夜 餐飲業『得意的一天』：削價推出各式大餐 盛宴 不怕你不來	潘立明	1991/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 大台北綜合新聞	1	因應耶誕節，各家業者推出火雞餐，因股市不振、經境不景氣，故價位較去年便宜。		2
6	火雞大餐每客六、七百元：餐飲業者大做廣告 盼耶誕夜撈一票	潘立明	1991/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 北基宜花綜合新聞	1	因應耶誕節，各家業者推出火雞餐，因股市不振、經境不景氣，故價位較去年便宜。(與58筆是一樣的報導)		2
7	感恩節大餐 也有外賣	施燕飛	1992/11/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活/證券新聞	1	隨著國際化，台北市飯店推出耶誕節特別節目，也提供餐點外賣。		2
8	古早情懷趕火雞	陳辛樂	1992/12/3	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第30版 / 寶島	1	**早期農村社會**鄉下大多會養火雞，書寫童年印象，末文提及火雞似乎不太合台灣人胃口，養殖的不多。		2
9	各飯店聖誕大餐將登場狂歡派對、化裝舞會、影視明星同樂晚會,節目豐富	施燕飛	1992/12/9	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活/證券新聞	1	台北市各飯店推出聖誕大餐。		2

10	港都選「雞王」 老火雞中選一超市舉辦趣味活動 近14公斤老火雞封王	楊嘉裕	1992/12/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第13版 / 全省焦點	1	高雄舉辦「雞王」比賽，由一隻老火雞獲獎。		2
11	龍日井農場收養本土禽畜 繁衍土豬獼猴火雞需配對 場主許茂林傷神	不詳	1993/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 雲嘉南綜合新聞	1	農場所飼養的火雞也列入繁衍計畫中。		2
12	學生養雞種花 樂無窮	不詳	1993/6/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 台中縣新聞	1	石岡國中學生飼養許多火雞、土雞。		2
13	國貿局建議解除火雞肉及全鴨採購區限制	陳秀蘭	1993/8/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 綜合新聞	1	開放美國火雞肉進口曾造成雞農強烈反彈，雖然開放對國內影響不大，但雞農、畜牧業者擔心的是雞內臟與雞碎肉。		2
14	洋火雞進口 雞農有心結 對土雞口味具信心 只怕在價格上居劣勢	瞿孟雄	1993/9/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 北台灣區域產經 / 證券新聞	1	台灣本土火雞飼養漸少，雞農關心土雞市場是否會被價格低廉的洋火雞所衝擊。		2
15	農委會有意開放火雞進口原住民卻毫無警覺 大量飼養	瞿孟雄	1993/9/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 花縣東縣新聞	1	政府欲開放美國火雞進口時，原住民仍大量飼養本土火雞。		2
16	因應加入GATT農委會採行動 農產品限區採購將解除火雞肉、全鴨及蘋果可能列入第 一波解除項目	陳秀蘭	1993/11/2	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 綜合新聞	1	火雞即將解除限區採購。		2
17	明天感恩節 火雞大餐紛出籠飯店推出不同口味火雞、超市受烘烤預約服務、傳統市場也應景出售火雞肉	林宛瑩	1993/11/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活	1	國人雖對西方節慶不甚了解，不過因為新鮮、好奇，而對感恩節吃火雞有興趣。		2
18	享用火雞大餐 在家可也便利商店推平價火雞套餐 可預約訂購、零買	江妙瑩	1993/12/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活	1	火雞大餐逐漸平民化。		2
19	傳統西式火雞大餐 中餐都有人捧場： 耶誕節大餐 熱鬧推出	不詳	1993/12/9	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 台中市新聞	1	中式餐廳推出聖誕餐也有人捧場，顯示大眾重點是過節的氣氛，而非節慶本身。		2

20	便利商店主動代寄聖誕卡	江妙瑩	1993/12/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活	1	便利商店有推出火雞套餐預購的服務。		2
21	老外過耶誕 吃出家鄉味備妥火雞火腿南瓜派和蛋酒大飽口福	林宛瑩	1993/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 台北城	1	說明西方是如何過耶誕節。		2
22	外僑過耶誕 少不了火雞天母地區超市、西餐廳營業額比平常增加好幾倍	林宛瑩	1993/12/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北經濟生活	1	外籍人士平常也吃火雞，只是耶誕節前後銷量更佳。		2
23	農產品市場開放底線 重新檢討農委會今將召開秘密會議 不排除立即解除部份農產品進口管制	陳秀蘭	1994/5/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 綜合新聞	1	民間對於開放政策仍非常恐慌，政府並無提出具體的應對方針。		2
24	GATT策略小組會議明舉行研擬取消部份農產品進口限制 稻米方面也不再堅持採韓國模式	張伶銖 陳秀蘭	1994/6/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 綜合新聞	1	取消進口限制的政策仍在討論中。		2
25	面臨各國要求開放農產品市場壓力我同意火雞肉、馬鈴薯全面進口並將取消除了魷魚鯖魚以外的漁產品進口配額限制	張伶銖	1994/7/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 生活新聞	1	協議承諾開放加拿大火雞肉進口。		2
26	蘋果、梨等16項水果及火雞、全鴨兩畜產品入關之時我將全面開放進口	陳秀蘭	1994/8/1	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	火雞肉入關同時取消限制採購區限制。		2
27	美國農戶養食火雞快速增加	孫英奇	1994/9/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第20版 / 財經焦點	1	美國飼養火雞的數量快速增加。		2
28	今日特選運動大餐贏了感恩節的球賽有額外好處兩大跑衛 為火雞腿對決	陳國亮	1994/11/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第37版 / 電視菜單	1	底特律球隊在感恩節的球賽中，以火雞腿獎勵比賽中最有價值的球員。		2
29	耶誕大餐 行情如何? 一般餐廳每人約五百元 火雞大餐價碼較高	劉瑞祺	1994/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 新竹縣市要聞	1	聖誕節各餐廳也同西方推出火雞大餐慶祝。		2

30	火雞大餐端上桌 餐廳業提供預約「代烤」服務	毛瑜	1994/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 城鄉生活	1	聖誕節餐廳推出火雞大餐。在美國的感恩節與聖誕節將火雞大餐視為團圓菜，在台灣因覺得火雞口感不佳，食用火雞的風氣並不盛行。		2
31	陳建安養火雞 數量冠全市 飼養方式獨特 贏得「火雞王子」美譽	王貴郎	1994/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第13版 / 基隆焦點	1	聖誕節在台灣逐漸流行，火雞銷量逐年增加。因台灣冬季環境不適合火雞生產，若能培育出肉質鮮美的火雞，將可打開外銷市場。政府獎勵設立青年創業貸款，獎勵農村青年從事農業活動，而火雞業處於收支平衡的狀態，量產有一定難度。		2
32	今年耶誕節火雞大餐 貴 產地產量銳減 飼主惜售物稀價更揚	郭良傑	1994/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第13版 / 雲嘉焦點	1	火雞產量因颱風銳減，加上火雞飼養成本高，聖誕火雞大餐價格提高。		2
33	以「倒數計時迎新年」為噱頭餐飲業期待歲末創佳績	黃慧娟	1994/12/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 台北生活	1	火雞大餐是聖誕節的重頭戲。		2
34	荔枝觀光果園 攬客有一套 兼營養雞場和餐廳 提供遊客多樣享受	許司任	1995/3/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 城鄉生活	1	彰化縣芬園鄉的荔枝觀光果園在園內飼養火雞，將休閒農場走向多角化經營。		2
35	火雞穿香蕉	米黑	1995/4/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 寰宇動物	1	芬蘭九五年藝術展中的作品，受經濟蕭條影響，表達文化投資與文化前景一片黯淡。		2
36	烤火雞 炒板條 紅燒黑豬腳 美濃美食節 今登場	林秀麗	1995/7/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 消費休閒/南台灣	1	烤火雞為傳統道地的美濃客家美食。		2
37	內媽祖廟大拜拜 信徒捧場 火雞大賽取代豬公比賽 陳氏昆仲奪得冠軍	何高祿	1995/8/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 新竹縣市要聞	1	信徒以客籍為主的內媽祖廟會，舉行飼養火雞比賽助興。		2
38	偷雞不著蝕把米 想念肉香行竊養雞場 外勞洩賊底	黃鴻銓	1995/8/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 社會新聞	1	泰國籍外勞因喜歡吃台灣的火雞而潛入養雞場偷火雞。		2
39	【節慶美食】十一月的第四個星期四感恩節教你動手烤火雞	張玉貞	1995/11/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	火雞隨歐洲移民被帶入美洲，成為感恩節佳肴。		2

40	聖誕節慶必備道具 怎樣挑選美麗聖誕樹?	李安君	1995/12/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	火雞大餐為感恩節重要元素。		2
41	浪漫耶誕夜 火雞大餐+銀色舞步 耶誕套餐 真情世界主婦牌/家裡燉 火雞、干貝湯 爸爸回家吃耶誕餐	趙曉寧	1995/12/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 育樂生活頻道	1	火雞為耶誕大餐主菜，說明如何烹飪。		2
42	浪漫耶誕夜 火雞大餐+銀色舞步 耶誕套餐 香檳美酒	王關麒	1995/12/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 育樂生活頻道	1	大部分餐館有提供耶誕餐飲的外賣服務，消費者可事先訂購或前往餐廳用餐。		2
43	板橋滿翠裡宣導環保觀念	郭石城	1995/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 大台北綜合新聞	1	里民一同在聖誕晚會享用火雞大餐。		2
44	聖誕嘉年華 三千裡民街頭歡騰板橋市滿翠裡藉機宣導環保觀念 並勸募伊甸殘障基金	郭石城	1995/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 北基宜花縣市新聞	1	里民一同在聖誕晚會享用火雞大餐。		2
45	農業天災救助 門檻降低：農委會增列焚風與廿餘種農漁牧產品 預計今年颱風季起 適用	陳秀蘭	1996/4/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 社會脈動	1	火雞被列為農業天災現金救助的農產品項目。		2
46	農業天然災害救助範圍將擴大：「焚風」災損納入救助 並新增各季節蔬菜、水果及 蝦貝類等廿餘種農漁牧產品	陳秀蘭	1996/4/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 社會脈動	1	火雞被列為農業天災現金救助的農產品項目。		2
47	「影后」茱迪佛斯特、荷莉韓特、安妮班克勞馥 邊烤火雞 邊說「心情故事」	王蓉	1996/7/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第28版 / 國際娛樂	1	吃火雞大餐為美國感恩節習俗。		2
48	豬價暴跌 每頭虧損約700元： 受日本徵收防衛捐等影響 外銷商購豬意願低農戶叫苦	陳弘穎	1996/10/31	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第17版 / 屏東縣新聞	1	進口外國的火雞肉製作火腿，取代豬肉原料，造成屏東地區毛豬價格暴跌。		2
49	火雞肉 身價高： 感恩節將至 應景名菜不賣也難	黃慧娟	1996/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 周末萬象	1	由於信仰不同且非國慶假日，感恩節在台灣並非和家人團聚，而是朋友聚餐的時刻，且外帶火雞的風氣逐漸受到歡迎。		2

50	感恩火雞大餐 有外賣唷!：大飯店供應烤火雞、南瓜派事先預定飽口福	張玉貞	1996/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 生活消費	1	感恩節除了火雞大餐外，餐廳也提供外賣火雞的服務。		2
51	香噴噴烤火雞 超市熱賣	陳志平	1996/12/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 周末萬象	1	聖誕節各家超市應景推出火雞。吃火雞尚不普遍，但銷售量有提升，顯示不少消費者有興趣嘗試。		2
52	耶誕居家點心鋪 烤火雞、薑餅屋、葡萄酒： 五星級飯店的蛋糕Call in外賣	張玉貞	1996/12/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 美食頻道	1	耶誕節五星級飯店烤火雞訂購資訊。		2
53	耶誕大餐 口味多樣化： 傳統火雞餐外 鮑魚餐、泰國料理也搶上桌	黃慧娟	1996/12/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第17版 / 大台北生活新聞	1	當聖誕節成為全球共同節日後，因纖維較粗而不售台灣人歡迎的火雞，在聖誕節也成為銷量高的必吃大餐。		2
54	鮑魚大餐一客十一萬 要吃之前盤算荷包： 晶華酒店遠從香港郭聘名廚來台 創下餐 飲業的「天價」	黃慧娟	1996/12/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 台北萬象	1	火雞為聖誕節的必吃大餐。		2
55	耶誕A計畫 齊秦、許茹芸、許美靜、李翊君們狂歡演唱林志穎、張震、張惠妹排滿歌友會行程 龍千玉、方怡萍、高向鵬等走唱夜市 歌	張璨文	1996/12/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第22版 / 影視新聞	1	火雞大餐為聖誕節元素。		2
56	耶誕大餐受青睞 火雞身價漲漲漲	吳志明	1996/12/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 焦點新聞	1	在西方的影響下，台灣逐漸養成在聖誕節吃火雞的習慣，火雞價格也隨聖誕節的臨近而上升。因應市場需求，台灣多飼養混血種火雞。		2
57	收容少女 耶誕想HAPPY：久未練舞藝腳癢癢 雲教院擔心她們難收心 不准	張純一	1996/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第17版 / 社會新聞	1	台灣新生代愈來愈喜歡過聖誕節，火雞大餐為重要元素。		2
58	居家聖誕大餐 超市幫了大忙	盧玉文	1996/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 生活消費	1	台灣人尚不熟悉聖誕大餐的元素，多半會先想到火雞。		2
59	sos耶誕緊急外賣 來來、歐華、力霸 火雞當日提貨	張玉貞	1996/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 生活消費	1	在聖誕節來臨前，各飯店開始推出火雞訂購服務。		2

60	紙巾、蠟燭、乾果、酒杯..... 餐桌也要過聖誕!	盧玉文	1996/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 生活消費	1	火雞為聖誕餐桌上的元素。		2
61	艾草充當歐羅肥 火雞一級棒： 加速成長 減少飼料費 一舉兩得	郭良傑	1997/2/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 雲林新聞	1	以艾草餵養火雞可增加火雞食慾、生長速度、減少飼料費的支出。		2
62	土雞行銷 更上一層樓： 中台社突破傳統 率先設立專業電宰生產線	陳文獻	1997/4/1	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 彰化焦點	1	民國七十七年因應火雞肉進口及台灣加入WTO，啟用土雞電宰生產線，對傳統手宰市場造成衝擊。		2
63	火雞肉蒙混進口 打壓雞肉行情?	陳清智	1997/5/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 社會脈動	1	毛豬感染口蹄疫，肉雞價格高漲。廠商勾結進口商，在進口火雞肉中違規挾帶雞肉，對養雞業者造成衝擊。		2
64	火雞十吃 香噴噴上桌	羅珮瑩	1997/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第20版 / 中部消費周報	1	火雞大餐為感恩節應景食物，飯店推出有別於傳統的「火雞十吃」料理。		2
65	歡慶感恩節 火雞大餐飄香	羅珮瑩	1997/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 中市新聞	1	感恩節及火雞大餐在台灣愈來愈流行，也推出中式的火雞十吃。		2
66	東方人過洋節 香烤火雞感恩上桌 點燈晚宴溫馨義賣	蔣艷蓉	1997/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	美國感恩節在台灣逐漸流行，各飯店推出道地的香烤火雞及外賣服務。		2
67	選舉飯	不詳	1997/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 桃園縣要聞	1	耶誕節圍爐吃火雞。		2
68	柯林頓依照慣例特赦感恩大餐火雞	合眾國際社	1997/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第10版 / 國際/兩岸三地新聞	1	白宮特赦火雞的傳統。		2
69	火雞大餐材料 超市有售	祁止戈	1997/11/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 周末都會	1	感恩節到聖誕節期間，業者供應火雞肉，感染西方節慶。		2

70	歡樂上菜自助篇 外賣糕點、香烤火雞、自製沙拉 在家也能吃出耶誕味	蔣艷蓉	1997/12/10	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第42版 / 歡樂聖誕	1	聖誕節各飯店為應景而推出火雞外賣服務。		2
71	姻緣一線牽 等待有心人：婦女會辦「最佳拍檔」耶誕餐會歡迎報名參加	黃天如	1997/12/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 台北生活	1	烤火雞為聖誕節元素。		2
72	親師互動學童樂開懷： 興華國小辦化裝舞會大成國小搓湯圓	吳明倫	1997/12/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 大台北生活	1	聖誕節製作與享用火雞大餐。		2
73	提前過耶誕 小朋友笑呵呵	黃天如	1997/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 北基宜花縣市要聞	1	聖誕節吃火雞大餐。		2
74	耶誕節將至 火雞價格略走低 受經濟不景氣影響 每台斤售價比去年約少10元	張瑞婷	1997/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 綜合新聞	1	受西方影響，吃火雞大餐的風氣逐漸盛行，火雞需求量逐年增加，但受經濟不景氣影響，火雞價格略降。		2
75	火雞肉 愈來愈吃香： 肉質富彈性 膽固醇低 價格攀升	吳志明	1997/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第15版 / 嘉義焦點	1	受西方耶誕節吃火雞大餐的影響，加上火雞是很好的補冬食品，火雞肉價格逐漸上升，其中，以混血種火雞當道。火雞肉因體型大，最大消費者為餐廳及專賣火雞肉飯的飲食店		2
76	聖誕饗宴 智光商工畢業佳作： 營造佳節氣氛 學生學以致用	洪慶淋	1997/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第16版 / 大台北社會綜合新聞	1	火雞為聖誕大餐佳餚。		2
77	葡萄柚等33項農產品後年起降稅： 柑橘、葡萄等國內產量較大蔬果 二〇〇四年才降 稅	崔慈悌	1998/2/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第18版 / 投資周報	1	全年消費者物價指數年增率漲幅大幅揚升，火雞肉等進口產品關稅從2000/1/1調降，以穩定消費者物價。		2
78	33項農產品 後年起降稅：一千六百種產品陸續開放 農委會表示有助穩定物價	崔慈悌	1998/2/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第13版 / 投資周報	1	全年消費者物價指數年增率漲幅大幅揚升，火雞肉等進口產品關稅從2000/1/2調降，以穩定消費者物價。		2
79	今冬吃火雞大餐 鈔票多花點	顏幸如	1998/10/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 雲嘉生活	1	夏天氣溫過高，雛雞孵育率下降，火雞肉價格上升。		2

80	成本高、風險大 土火雞難養也： 飼養業卻步 消費者飽口福機會大減	郭良傑	1998/10/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 雲嘉生活	1	土火雞因夏天氣溫高，孵化率不如預期，加上飼養時間長，業者飼養意願降低、價格上漲。		2
81	Mini Pink： 墨西哥風 火雞肉熱狗	張明偉	1998/10/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 流行時尚	1	販賣墨西哥口味火雞肉熱狗。		2
82	歐陸庭院風 香粟豬油烤火雞	謝磨枋	1998/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 流行時尚	1	在文化交流下，法國人也像台灣人一樣，開始對美式的感恩節感興趣，而推出法式感恩節套餐。		2
83	美式感恩料理 種吃火雞的方法	李南燕	1998/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 流行時尚	1	餐廳逐漸重視感恩節日，在火雞肉不比一般雞肉容易接受的情況下，感恩節菜單也做了「本土化」的調整。		2
84	傳統與美味 中西合鳴 五味醬單烤火雞	李南燕	1998/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 流行時尚	1	美式感恩節日的火雞套餐以「本土化」的方式料理。		2
85	傑昆菲尼克斯為火雞請命	美聯社	1998/11/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第27版 / 國際影視	1	力行素食的影星呼應感恩節不一定要吃火雞，吃火雞是謀殺行為。		2
86	感恩節火雞套餐 飯店熱賣： 中市各飯店推出應景大餐和外賣 需事先預訂	羅珮瑩	1998/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 中部生活	1	台灣逐漸流行過西洋節日，各飯店在感恩節紛紛推出火雞大餐和外賣。		2
87	若嵐帶新生女娃ICRT吃火雞	王蓉	1998/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第28版 / 娛樂圈	1	ICRT在每年感恩節舉行火雞大餐，讓外籍員工可以享受過節的氣氛。		2
88	國內最大薑餅屋 在通豪飯店： 高四百七十公分 充分展現耶誕味	羅珮瑩	1998/12/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第20版 / 中市新聞	1	各飯店在聖誕節推出烤火雞外賣。		2
89	耶誕大餐主角 美國火雞 台灣發燒	蔣艷蓉	1998/12/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	台灣進口的火雞來自美國，最大的買家為餐飲業者，感恩節、耶誕節常見，平日不容易吃到，除了部分超市販賣生火雞及使用火雞肉的嘉義火雞肉飯。火雞肉營養價值高，但因火雞分量太多且不知道如何烹調，一般消費者接受度仍不高。		2

90	火雞市場 以質取勝： 國內飼養精緻肉質佳 銷售網固定 還是有前景	郭良傑	1998/12/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 雲嘉生活	1	耶誕節火雞大餐熱潮使火雞消費市場逐漸成長。加入WTO後，省產火雞的價格雖會受進口火雞之衝擊，但肉質較進口火雞佳，仍有發展空間。		2
91	耶誕大餐外賣小站 要買便宜烤火雞 就到超市去	馮景青	1998/12/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	烤火雞是聖誕大餐的重要元素，超市較少賣生鮮火雞，消費者對火雞的烹調方法上不熟悉，火雞市場尚未在台灣打開。		2
92	土產珠雞肉 滋味猶勝火雞	簡麗春	1998/12/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第20版 / 北台灣天地	1	受聖嬰現象影響，火雞產量大跌，業者建議改以土產珠雞取代聖誕大餐的火雞肉。		2
93	清境小瑞士： 鬱金香艷力四射 卅萬球閃亮綻放	楊樹煌	1998/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 雲嘉生活	1	休閒園區在聖誕節推出應景的火雞套餐。		2
94	銅鑼社區耶誕晏 」客情「濃	陳慶居	1998/12/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第18版 / 桃竹苗縣市新聞	1	銅鑼社區在聖誕節以客家傳統美食取代西式的火雞大餐。		2
95	土司、焙果、玉米捲皮、可頌、法國麵包 風情萬種 三明治集錦從20元到1250元：	李南燕	1999/7/31	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 流行時尚	1	飯店推出燻火雞沙拉三明治。		2
96	今日好康A： 福樂鮮乳買一送一	李誠偉	1999/9/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	頂好火雞翅特價。		2
97	陳建安 家禽飼養高手 熟稔農藝熱心輔導農友 獲得火雞王子稱號	王貴郎	1999/10/13	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第18版 / 基隆市要聞	1	擅長飼養火雞的陳建安。		2
98	瑪陵山雞 冬令好補品： 市農會促銷土雞 酒店不示弱 推出火雞大餐	王貴郎	1999/11/6	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第18版 / 基隆市要聞	1	飯店推出火雞大餐，與適合作為冬季進補、具肉品市場潛力的土雞競爭。		2
99	屬於24小時的美味： 冷盤開胃、入菜鮮美、夾麵包吃原味 火腿的誘惑 從清晨開始：	張璨文	1999/11/6	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第33版 / 生活新潮	1	烤火腿在美國受人注目，指出烤火腿的美味並非單調的烤火雞可比擬。		2

100	感恩節 到飯店享受火雞大餐	羅珮瑩	1999/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 生活焦點	1	各飯店在感恩節推出火雞大餐。		2
101	感恩節餐桌主角： 火雞大餐主打外賣 燒烤土雞、香烤牛肉主食替代品	蔣艷蓉	1999/11/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	餐飲業者在感恩節推出火雞大餐。		2
102	老火雞重卅二點五公斤：台灣目前存活的巨無霸	葉志雲	1999/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 生活焦點	1	感恩節前夕，金氏世界紀錄博物館推出火雞秀，台灣最大的火雞亮相。		2
103	烤火雞抹紹興酒風味更佳	康麗華	1999/11/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 家庭	1	用紹興酒烹調火雞。		2
104	感恩節火雞餐 外帶熱賣：大飯店推出應景佳餚 國人過節氣氛淡薄	陳盈珊	1999/11/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 台北萬象	1	飯店在感恩節推出應景的火雞大餐，但台灣人過節的風氣並不盛。		2
105	美國學校五十周年慶 董事長學火雞叫 娛學子： 馬英九參加校慶 促明年派啦啦隊參加市中運	鄭如意	1999/11/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 台北萬象	1	美國學校董事長在校慶時表演學火雞叫。		2
106	刺青烙印 光鮮一時 悔恨一生	江漢聲	1999/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第39版 / 醫藥保健	1	美國女人要求將火雞刺青在身上，和男友打賭讓他在感恩節及聖誕節有食慾。		2
107	慶感恩 牛仔賞鴨蛋： 四分衛 太失常 海豚隊 遭羞辱	李琢	1999/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第30版 / 體壇焦點	1	感恩節是吃火雞的日子。		2
108	烤火雞、冷凍火雞 開始接受預訂	蔣艷蓉	1999/12/6	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 生活消費	1	火雞是感恩節與聖誕節的重要餐桌元素，餐廳與超市會應景的販賣火雞，加上火雞營養價值高，配合台灣人健康意識的提升，火雞進口成長速度快。		2
109	烤火雞、烤牛肉、烤豬腳...： 在家吃聖誕大餐	蔣艷蓉	1999/12/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第42版 / 耶誕專刊： 飲食篇	1	烤火雞是聖誕大餐的重要元素。		2

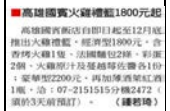
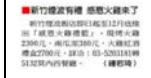
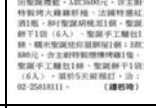
110	怖懼之美	蔣勳	1999/12/13	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第11版 / 文化藝術	1	藝術家以被宰殺的火雞狀態表達底層生命的污穢。		2
111	耶誕吃喝玩樂 樂透： 展望會邀貧困兒童遊百貨公司 遊樂園推出火雞大餐	羅珮瑩	1999/12/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第20版 / 中市新聞	1	聖誕新年假期間，樂園推出訂席送火雞大餐活動。		2
112	聖誕節的氣氛 越來越濃 火雞搶手 待價而沽： 把飯店烤好的火雞買回家 既經濟又溫馨	吳志明	1999/12/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 生活焦點	1	台灣火雞為美國與台灣種雜交而成的改良種，由於火雞分量多，主要消費者為餐廳及雞肉飯業者，平時銷路有限，聖誕節到春節期間會增加。		2
113	聖誕節的氣氛 越來越濃 火雞搶手 待價而沽： 把飯店烤好的火雞買回家 既經濟又溫馨	吳志明	1999/12/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第19版 / 生活焦點	1	火雞不容易在市面上買到，本地火雞肉質相對較老，加上一般家庭幾乎少有火雞烹調設備，烤火雞在台灣家庭餐桌上不容易吃到。		2
114	吃火雞先從腿部開始	蔣艷蓉	1999/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 家庭	1	愈來愈多消費者喜歡買火雞回家受過聖誕節的氣氛。		2
115	耶誕秀 小朋友樂透： 興糖國小造雪景 瑞出火雞大餐 吃喝玩樂 笑聲不斷	蔡森田	1999/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第21版 / 高雄縣新聞	1	國小舉行送耶誕迎千禧的活動，吃火雞大餐。		2
116	蘇嘉全率首長 馬車踩街： 屏東縣、市長 扮聖誕老人賀節 王進士與教養院院童共享火雞大餐	汪美芳	1999/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第17版 / 話題	1	過聖誕節，吃火雞大餐。		2
117	王祖賢前男友林建岳下個獵物鎖定她？： 林熙蕾頻呼好討厭	盧悅珠	1999/12/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第26版 / 影視新聞	1	過聖誕節，吃火雞大餐。		2
118	為紐約拉觀光客 大明星獻醜了！： 比利克里斯托扮火雞 伍迪艾倫表演溜冰秀	黃文君	2001/11/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第28版 / 濃情巧克力	1	感恩節明星在紐約扮火雞。		2
119	應景餐點降價賣 感恩節火雞 1公斤不到300元	蔣豔蓉	2001/11/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第35版 / 消費集中贏	1	屬於西洋的感恩節，在餐飲業主的促銷價，愈來愈多消費者於感恩節慶祝。		2

120	感恩節該不該吃火雞？：艾莉西亞席佛史東： NO！幹嘛放隻鳥屍在桌上： 艾登昆： Yes！ 我只要窩在沙發 出一張嘴就行	黃文君	2001/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第29版 / 料理東西軍	1	好萊塢影星對於感恩節是否該吃火雞的討論。		2
121	分享感恩火雞	路透社	2001/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	美國總統於感恩節與官兵享用感恩節火雞大餐。		2
122	國產火雞產地行情表		2010/9/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/13國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤195元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
123	回絕前妻章小蕙同甘共苦提議 感謝譚詠麟等好友支持： 鍾鎮濤 現在只想和女友同 喝 粥 未來只盼感恩節請吃火雞		2002/7/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第26版 / 影視宅急便	1	娛樂新聞中，明星提到請人吃飯是以感恩節時請吃火雞為例		2
124	福華、亞太、煙波、霖園感恩火雞外賣	王瑞瑤	2002/11/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第37版 / 消費熱線	1	列舉各飯店推出的火雞餐點菜單、價格。		2
125	包道格邀總統共享火雞大餐	陳希林	2002/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 政治綜合	1	美國在台協會台北辦事處處長包道格宴請陳水扁總統夫婦、游錫堃院長等人享用火雞大餐。		2
126	有此一說 悔不賣火雞肉飯？	黃冠誠	2003/5/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E6版 / 浮世繪	1	作者調侃同事小時候志願填賣火雞肉飯，卻被老師說要立大志。後來當了感染科醫師，遇到sars，說不定如小時候願望經營火雞肉飯賺得還比較多，也不會有成為「烈士」的風險。		2
127	上飯店找好吃	王瑞瑤	2003/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 台灣美食通	1	列舉各飯店推出的感恩節火雞套餐，以台北飯店為多，次為桃園、新竹、台中，其餘地區僅墾丁福華飯店推出。		2
128	全台飯店好康區		2003/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E3版 / 台灣溫泉館	1	列舉各大飯店行程，其中台北力霸皇冠推出火雞套餐。		2
129	《大廚在我家》感恩的季節火雞不缺席	王瑞瑤	2003/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E1版 / 生活副刊	1	請來台北福華飯店行政主廚示範烤火雞，紀錄完整流程、材料，並對感恩節由來有簡述。		2

130	《大廚在我家》烤火雞DIY	王瑞瑤	2003/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E1版 / 生活副刊	1	請來台北福華飯店行政主廚示範烤火雞，紀錄完整流程、材料，並對感恩節由來有簡述。(與前一筆同篇)		2
131	扁會晤包道格 共享火雞大餐	徐孝慈 何榮幸	2003/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 政治新聞	1	美國在台協會台北辦事處處長包道格宴請陳水扁總統夫婦、游錫堃院長等人享用火雞大餐。(此為年度聚餐，第178則為2002年度之聚餐)		2
132	感恩火雞餐 要你垂涎！ 各大飯店都應景推出火雞禮盒及火雞大餐 藉此將氣氛延續到耶誕節	石文南	2003/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 大台北萬象	1	各大飯店因應感恩節，推出火雞套餐。		2
133	慶感恩節 跳火雞舞	石文南	2003/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C1版 / 北市生活	1	台北市河堤國小因應感恩節，表演火雞舞。		2
134	大象馬蘭有殺人前科 黑熊曾傷人致死 食火雞啄瞎管理員 動物園野蠻遊戲 很傷人	石文南 陳盈珊	2003/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A3版 / 焦點新聞	1	動物園火雞曾經啄傷人。		2
135	台灣烤火雞 皮脆肉嫩 冷凍火雞沒得比	王瑞瑤	2003/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E5版 / 消費熱線	1	嘉義呂國樑改良烤火雞手法，比起進口冷凍火雞較硬的口感，此改良版較脆、多汁；文內提及台灣一年屠宰46萬隻火雞，幾乎用作火雞肉飯，而年底過節的烤火雞多是進口火雞。		2
136	《小檔案》禽流感病毒 怕熱又怕酸	黃筱珮	2004/1/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 焦點新聞	1	說明資料顯示火雞亦會帶禽流感病毒。		2
137	《雞忘小故事》獻祭 我是應該戴著黏貼滿了紅面番鴨、火雞和仿土雞羽毛的頭飾，然後更換上一件可以搭配它們的粗布衣裳去跳那場大會舞	郁丞	2004/5/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E6版 / 浮世繪	1	提及火雞是家禽，與紅面番鴨、土雞一樣。會將其羽毛用來小學畢業典禮的大會舞。		2
138	動物傷人 北市動物園 慘痛教訓多 從大象到食火雞 都是危險分子	石文南	2004/6/5	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A3版 / 焦點新聞	1	動物園火雞曾經啄傷人。		2
139	假鴕鳥肉充斤 唬弄冤大頭 不肖業者以火雞肉與豬肉重組 鴕鳥協會加強推廣正字標記	陳如嬌	2004/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A7版 / 社會脈動	1	不肖業者將火雞肉與豬肉重組冒做鴕鳥肉。		2

140	《旅遊美食飛訊》高雄福華火雞禮籃外賣2200元		2005/10/31	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	高雄福華火雞禮籃外賣2200元。		2
141	《旅遊美食飛訊》感恩節烤美國火雞 每隻1199元		2005/11/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	感恩節烤美國火雞，每隻1199元。		2
142	《感恩節美食快報》台南大億麗緻火雞禮籃2000元		2005/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	台南大億麗緻火雞禮籃2000元。		2
143	《感恩節美食快報》高雄國賓火雞禮籃1800元起		2005/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	高雄國賓火雞禮籃1800元起。		2
144	《感恩節美食快報》台中金典感恩節火雞禮籃2005元		2005/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	台中金典感恩節火雞禮籃2005元。		2
145	《感恩節美食快報》台北喜來登烤火雞大餐2300元		2005/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	台北喜來登烤火雞大餐2300元。		2
146	量販火雞 五星級		2005/11/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E3版 / 聰明消費	1	推廣量販店火雞。		2
147	《旅遊美食飛訊》遠東飯店感恩節火雞外帶2700元		2005/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	遠東飯店感恩節火雞外帶2700元。		2
148	《旅遊美食飛訊》台北富都火雞籃外帶2200元		2005/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	台北富都火雞籃外帶2200元。		2
149	《旅遊美食飛訊》台北西華耶誕食品外賣 12 / 1起跑		2005/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通	1	台北西華耶誕食品外賣 12 / 1起跑。		2

150	《旅遊美食飛訊》高雄漢來香烤火雞籃外賣1600元		2005/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E3版 / 聰明消費 / 休閒旅遊	1	高雄漢來香烤火雞籃外賣1600元。		2
151	《旅遊美食飛訊》台北國賓火雞提籃外賣 2600元		2005/11/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	台北國賓火雞提籃外賣 2600元。		2
152	《旅遊美食飛訊》墾丁福華推出美式火雞禮籃外賣		2005/11/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	墾丁福華麗香苑推出美式火雞禮籃外賣。		2
153	《旅遊美食飛訊》新竹中信火雞餐外賣1800元		2005/12/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	新竹中信火雞餐外賣1800元。		2
154	旅遊美食飛訊》遠東飯店品香坊聖誕商品150元起		2005/12/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 休閒旅遊	1	遠東飯店品香坊聖誕商品150元起。		2
155	《大廚在我家》火雞大餐，聖誕味	鄭夙玲	2005/12/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E1版 / 美食通	1	火雞餐製作教學。		2
156	軍購受阻 扁沒吃到AIT火雞餐	林淑玲	2005/12/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A4版 / 焦點新聞	1	往年美國在臺協會台北辦事處處長包道格皆會邀請陳水扁總統等高層官員共享感恩節火雞餐，而今天未發出邀請。		2
157	《棒球向人志(每周五刊出)http：／／unhittables.com》球星當老闆 球員最大的本錢是既原始又健美的身體，只是看他怎麼「賣」	黃冠雄	2006/3/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E8版 / 美食通 / 浮世繪	1	許多職棒球員經營副業，或是退休後轉行，選擇開店，例如到總嘉義火雞肉飯(林易增)。		2
158	《生活萬象》火雞禮籃限期開賣 2200元起	鍾若琦	2006/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E5版 / 生活新聞	1	台中福華飯店火雞禮籃限期開賣 2200元起。		2
159	《生活萬象》西華Toscana餐廳推感恩節禮籃	鍾若琦	2006/11/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 生活新聞	1	台北西華飯店推出感恩節禮籃外賣，其中火雞禮籃3600元。		2

160	《生活萬象》神旺飯店趕流行 異國餐飄香	鍾若琦	2006/11/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E5版 / 生活新聞	1	台北神旺飯店推出聖誕套餐，火雞外賣美隻2500元。		2
161	《生活萬象》高雄國賓火雞禮籃1800元起	鍾若琦	2006/11/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E5版 / 生活新聞	1	高雄國賓飯店推出火雞禮籃，經濟型1800元。		2
162	《生活萬象》新竹煙波有禮 感恩火雞來了	鍾若琦	2006/11/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 生活新聞	1	新竹煙波飯店推出感恩火雞禮籃。		2
163	《生活萬象》華泰王子聖誕禮籃 2種好選擇	鍾若琦	2006/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 生活新聞	1	台北華泰王子飯店推出感恩火雞禮籃。		2
164	《生活萬象》新竹老爺感恩禮籃外賣	鍾若琦	2006/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 生活新聞	1	新竹老爺酒店推出感恩火雞禮籃。		2
165	《生活萬象》高雄漢來 感恩火雞禮籃外賣	鍾若琦	2006/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第B4版 / 生活新聞	1	高雄漢來飯店推出感恩火雞禮籃。		2
166	《生活萬象》福華耶誕嘉年華 自助晚餐880元	王曉鈴	2006/12/1	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 生活新聞	1	高雄福華飯店推出感恩耶誕套餐。		2
167	煙火秀！廿萬人塞爆嘉義攤商樂	廖素慧 黃啟璋	2008/10/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C4版 / 都會新聞	1	因嘉義市舉辦國慶煙火秀，火雞肉飯業者表示：平常假日可賣出四、五隻火雞，此次煙火秀帶來的人潮使得中午前便已賣出十隻。		2
168	嘉市花海暨火雞肉飯節 開鑼	黃啟璋	2008/12/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C4版 / 都會新聞	1	嘉義市舉辦花海節暨火雞肉飯節。		2
169	土洋配出好品種 台灣火雞個頭大 肉質Q	王瑞瑤	2009/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第BAWA版 / 專欄	1	原台灣本土火雞肉量不高且質硬，後由外號「火雞王」的王義松將本土火雞進口火雞配種改良後，便大大提升重量。		2

170	土洋配出好品種 台灣火雞個頭大 肉質Q	王瑞瑤	2009/11/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第BAWA版 / 專欄	1	介紹大眾不常食用的火雞肉，並說明其優點，文末更是介紹了火雞肉飯。		2
171	國產火雞產地行情表		2010/9/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/14國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤105元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
172	國產火雞產地行情表		2010/9/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/15國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤105元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
173	國產火雞產地行情表		2010/9/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/16國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤105元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
174	國產火雞產地行情表		2010/9/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/17國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤105元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
175	國產火雞產地行情表		2010/9/19	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C3版 / 運動天地	1	2010/09/18國產火雞產地行情。白毛火雞每公斤105元，黑毛公火雞每公斤95元，黑毛母火雞每公斤135元。		2
176	《美食故鄉》嘉義雞肉飯 香Q挑逗味蕾 老店作法各有不同 火雞得悶10小時以上鎖住甜度 加上豬油蔥仔酥香氣誘人垂涎	廖素慧	2011/5/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第C1版 / 都會•運動	1	訪問嘉義幾間有名的火雞肉飯店家，介紹各家做法並簡單說明火雞肉飯之由來。		2
177	啊！火雞	張北海	2011/11/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 人間副刊	1	文內敘述了火雞與美國感恩節的關係，其中也點到一個提問，為何台灣有本土火雞，卻未見中式、台式料理中有火雞，最後有試圖推敲答案，可能是過去火雞作為看護家園之角色，就如同牛之於農家有耕作之用，因此不常作為食用。		2
178	業者憂日本模式 豬、雞也入侵	侯俐安	2012/2/3	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A3版 / 美牛開放風暴特別報導	1	開放含瘦肉精美牛爭議之下，另一個爭議是若遵循日本模式，未來是否含瘦肉精之豬、火雞亦將大量進入台灣。		2
179	鄭立中訪嘉 參觀農特產栽培	呂妍庭 王瑄琪	2012/2/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A13版 / 兩岸新聞	1	大陸海協會常務副會長鄭立中至嘉義縣市參觀，行程中有品嘗火雞肉飯。		2

180	《熱門話題》火雞折翅 誰會怕美牛？	蘇玉山	2012/3/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A13版 / 時論廣場	1	在近美牛爭議前，亦有出現進口美國火雞的爭議，引起台灣畜牧業反彈，後政府開放火雞翅膀進口，讓市場決定其去留，經多年之觀察，火雞翅膀不受青睞。		2
181	「嘉義第一名」分店 高雄火雞肉飯 開發票 賺人氣	沈婉玉	2012/6/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 生活新聞	1	高雄的連鎖店「嘉義第一名火雞肉飯」正式開發票。		2
182	火雞肉飯聯合降五元？業者霧煞煞	侯俐安	2012/10/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 生活新聞	1	農委會與養火雞協會為促進火雞肉消費量，促成火雞肉飯業者降價促銷。		2
183	《三少四壯集》發現阿嬤默默做的事 人物都在霧間走動，熟悉的路口，嘆氣似薄氣罩住騎樓下小客車、犬群、鈴木機車、棉襖老人、霞珠	楊富閔	2013/4/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第E4版 / 人間副刊	1	書寫與阿嬤的記憶，是在台南鄉村(大內)的故事，提到古厝附近有養火雞等家禽。		2
184	搜餿油 呷七碗、八方雲集中鏢	劉育辰 池雅蓉 孟祥傑 邱文秀 王瑄琪 謝文瑄	2014/9/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A3版 / 餿水油風暴 追查	1	餿水油事件爆發，嘉義縣朴子市的「阿榮火雞肉」也捲入其中。		2
185	28日中午開宰 家禽休宰4天少供600萬隻	許瀚分	2015/1/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 生活新聞	1	禽流感延燒，雲林一家火雞場亦檢驗出疫情。		2
186	「東施」入新厝 與「武松」隔網宣戰	張潼	2015/1/31	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第B2版 / 台北市新聞	1	繁殖季節來臨，報導北市動物園的兩隻火雞近況。		2
187	鵝肉一條街 哀鴻遍野 客人剩1成 餐廳業咬牙拚過年	陳俞霈 黃文瑜 王瑄琪 簡榮輝	2015/2/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A6版 / 生活新聞	1	禽流感疫情延燒，嘉義噴水火雞肉飯業績亦受影響。		2
188	雲林火雞場 禽流感再次中鏢	湯雅雯 許素惠	2015/10/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第A5版 / 生活綜合	1	禽流感疫情持續延燒，文末提及，全台火雞飼養主要是供應嘉義火雞肉飯使用。		2
189	兩隻火雞	蘇阡	1952/8/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊	1	雖是書寫鄉村小夫妻的感情，但借用兩隻火雞作為故事的鋪陳與張力展現，另外文中還提到限田政策。		2

190	聖誕將屆火雞宜出口 港貨難佳省品莫投降		1952/12/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	作者提出，也許台灣火雞能夠出口外銷。		2
191	聖誕佳節話火雞 本省聖誕不吃火雞,外銷數量又少,不如改養雞鴨合算。	志平	1952/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	作者認為台灣火雞養得多用得少，很不經濟，若能外銷附近的日本、韓國、琉球等地，都有美軍駐紮，也許另是一大商機。		2
192	火雞	葛靈令	1952/12/26	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊	1	一則故事，台北外國人越來越多，因此有人看中火雞這門生意。		2
193	火雞生怪蛋 形如電燈泡		1953/7/21	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版	1	某雲林北港居民所飼養的雌火雞產出異形蛋。		2
194	火雞百隻 有意出口 本市有無公司 辦理採購事宜	劉昆川	1953/10/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第04版	1	協泉製油工廠投稿，說明現有一農場飼有百來隻火雞，尋求出口管道。		2
195	十隻大火雞 全數被偷去		1953/11/1	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	三重鎮長家中飼養的火雞遭人偷竊。		2
196	惟恐食無肉 火雞不出洋		1953/12/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	外匯收入越來越高，但是擔心外銷破壞台灣原先平穩的經濟狀態，可能某商品出口後，反而國內的價格亦水漲船高。另外提到一現象，台灣農村家家有養火雞，可卻又不常食。		2
197	耶穌聖誕瞬屆 火雞出口尚無標準 底價也在研究中		1953/12/11	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版 / 藝文天地	1	針對火雞出口之事提出討論，需由外匯貿易審議小組訂定出口底價。		2
198	毛豬試銷二千 火雞可能輸出		1953/12/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版	1	據省財財政廳廳長徐柏園表示，省府認為火雞出口可以考慮，但是需由外匯貿易審議小組訂定出口底價。		2
199	年年聖誕花如錦 火雞卡片滿天飛		1953/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	火雞是聖誕節佳肴，現貨不多，需預訂。		2

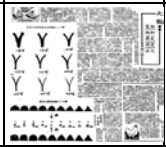
200	耶穌聖誕節前 火雞出口一萬多隻 蛋糕糖果頗有銷路 花樹彩燈◆頭更高		1953/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	聖誕節本省火雞出口以香港最多，其次為琉球及韓、日等地。出口手續嚴格。		2
201	渡聖誕火雞逢厄運 迎新年烏魚款嘉賓		1953/12/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	聖誕節火雞銷路較往年增加兩倍以上，外僑及非外籍的基督教徒買火雞過節。		2
202	聖誕將屆火雞俏 水泥供薄價堅守		1954/12/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版	1	聖誕節火雞銷路佳，但存貨少，價格上漲。		2
203	玻璃墊上 佳節談火雞	何凡	1954/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊 藝文天地	1	介紹火雞，為西洋人聖誕佳肴，火雞產量少，價格高，平日少吃；台灣人有飼養，但不吃。		2
204	火雞出口情形 出口底價 交易方式		1955/3/6	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	台灣無大規模生產火雞，平時交易量少，通常是在聖誕節前出口，價格為普通雞的一倍，由出口者向農家養雞者收購，無結構底價。		2
205	艾克日漸康復 在感恩節日曾大吃火雞		1955/11/26	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版 / 第二版	1	美國總統生病，在感恩節吃火雞。		2
206	火雞輸香港 核准五百隻		1955/12/2	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版 / 第二版	1	應聖誕節需要，本省火雞出口香港。		2
207	火雞輸港		1955/12/2	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版 / 第四版	1	應聖誕節需要，本省火雞出口香港。		2
208	輸出小組通過 骨粉兩批輸日 柳安薄片運非 毛鈔銷韓 火雞銷港		1955/12/9	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版 / 第四版	1	火雞銷往香港。		2
209	聖誕老人在櫥窗內 國畫聖誕卡年年翻花樣 火雞稱嬌客聖誕樹值錢 台北美僑度聖誕 漆器禮品最時髦		1955/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	聖誕節國內火雞出口銷路增加。		2

210	各地卡片·爭妍鬥豔 忙不郵差·重不信袋 火雞水果·敬贈盟軍 高市記者·今夜同 樂		1955/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	火雞作為聖誕節祝賀禮品。		2
211	聖誕節消費增 火雞市價上昇 應節禮品暢活		1955/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 第五版	1	火雞在聖誕節前夕銷售量增加，價格上升。		2
212	小小火雞 四腳四翼 剛見天光 即告天亡		1956/2/1	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	四腳四翅的雛火雞夭折。		2
213	鼠輩橫行 火雞遭殃		1956/8/30	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第04版	1	老鼠嚙殺火雞。		2
214	玻璃墊上 要做火雞嗎？	何凡	1956/10/15	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊	1	將台灣比喻成火雞，在感恩節和中共和平共存幾天，最後成為中共的腹中物。		2
215	火雞與我	陶邦彥	1956/12/10	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊	1	作者家養火雞所發生的故事。		2
216	聖誕節前三談禮品 火雞、蛋糕、糖果、土產品	阮剛	1956/12/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版	1	火雞為聖誕節禮品。		2
217	潮州菜跌 火雞走紅		1956/12/19	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版	1	受洋人過聖誕節的影響，火雞受歡迎，價格上升。		2
218	火雞	靜妤居	1956/12/20	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊	1	介紹火雞的挑選與烹飪方式。		2
219	監視小菜場 家家吃湯糰 火雞不幸逢聖誕 蔬菜源旺反下跌		1956/12/22	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版	1	為供外僑於聖誕節吃火雞，火雞供不應求，價格上升。		2

220	耶誕夜.樂逍遙 教徒遊行街衢報佳音 大小舞會到處逢拆拆 賀卡身價不一 火雞銷路欠佳		1956/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版	1	外籍人士過聖誕節必吃的火雞，銷路不佳。		2
221	大千世界 載運渡耶誕旅客一機在米蘭失事 倫敦人今年令節 聖誕樹貴火雞廉		1956/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版	1	倫敦聖誕節火雞價格較往年便宜。		2
222	雞飛人怨 販來火雞未得到被人憑空認了去		1957/1/1	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版	1	雞販被誣陷偷他人火雞。		2
223	艾森豪獵技高明 獲大野火雞一隻 杜卿不允他人射鹿鴨高		1957/2/15	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版	1	美國艾森豪總統獵獲火雞。		2
224	火雞的驕傲	王敬羲	1957/3/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 人間	1	以火雞比喻台灣與共產黨的關係。		2
225	工業用冷凍機等 列管制進口 北平鴨火雞准予出口		1957/4/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	火雞被改列為准許出口類貨品。		2
226	進出口貨品分類表 7項決定變更 工業用冷凍機暫停進口 北平鴨火雞改為出口類		1957/4/28	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版	1	火雞被改列為准許出口類貨品。		2
227	專機運來紅梅醬 供應美僑吃火雞		1957/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版	1	我國空軍應美軍之請，專機運紅梅醬，供美僑於感恩節吃火雞之用。		2
228	大千世界 鬼影嚇人家庭破裂 感恩節日死亡多人 女學生脫衣墊路 南極吃冰凍火雞		1957/11/30	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第04版	1	在南極基地的探險員於感恩節分吃1939年被帶往南極、冰凍於地層下的火雞。		2
229	火雞	磊庵	1957/12/16	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 聯合副刊 / 藝文天地	1	從文獻中比較中國火雞與北美火雞誰早。		2

230	台南發現 四腳火雞		1958/2/8	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版	1	台南市場中出現一隻四隻腳的火雞。		2
231	昨度感恩節 火雞身價高		1958/11/28	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	感恩節火雞價格上漲，外僑家戶宰殺火雞過節。		2
232	火雞的故鄉	楊揚	1958/12/3	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 人間	1	介紹火雞的起源與傳播。		2
233	從火雞開始		1958/12/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	火雞不好飼養，飼養者多選擇外銷生財。		2
234	飾聖誕樹起碼近百 火雞每斤十六七元		1958/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版	1	火雞為聖誕節應景食物，該年售價未增，銷售情形也不差。		2
235	誰在囹圄 主也降福 在押兩美僑度聖誕 咖啡代酒.大嚼火雞 新裝整齊.祝道快樂		1958/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第04版	1	在台灣獄中的美國人於聖誕節吃火雞。		2
236	佳節又耶誕 火雞身價高 禮品銷路 今不如昔		1958/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	火雞為聖誕節必備，價格隨銷量的提升而提高。		2
237	火雞為靶 神槍奪魁		1959/11/23	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版 / 大眾生活	1	美軍顧問團漁、射協會於台北舉行射擊比賽，以繪有火雞頭的定靶為目標，優勝者可獲得台灣火雞一隻。		2
238	感恩節中美橄球賽 兩隊「分獲銀杯火雞」		1959/11/27	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第02版	1	中美橄欖球賽獎贈火雞。		2
239	火雞的吃法	姚紫	1959/12/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 家庭生活	1	介紹火雞的故鄉及吃法。		2

240	烤火雞	懷敏	1960/1/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 家庭生活	1	介紹烤火雞的做法。		2
241	寓言新編 兩隻火雞	耕耳譯	1960/4/21	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第07版 / 聯合副刊 萬象	1	火雞的寓言故事。		2
242	家庭副業：養火雞的心得	顏黛	1960/5/3	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 家庭生活	1	介紹飼養火雞的方法。		2
243	飼養火雞的利益	晨	1960/5/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 家庭生活	1	介紹飼養火雞作為家庭副業的好處與獲利。		2
244	聖誕話火雞	蘭君譯自「家庭文摘」十二月號	1960/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第07版 / 聯合副刊 萬象	1	介紹聖誕節吃火雞的由來、火雞的吃法。		2
245	偷火雞番鴨 想發點洋財		1960/12/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	嫌犯在聖誕節偷火雞銷售。		2
246	鄉民失竊火雞 通電全省捉拿 各地警察啼笑皆非		1961/1/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第03版 / 第三版	1	火雞失竊。		2
247	熱狗的故事 很多人老喜歡將熱狗和美國相提並論，就像感恩節的火雞、禿鷹、果餅一樣，都是美國的象徵。	玲譯	1963/10/27	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第07版 / 聯合副刊	1	感恩節的火雞常被視為美國的象徵。		2
248	新種大火雞 由美運來		1963/12/10	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	從美國購買新種大型紅色火雞於台灣推廣繁殖用。		2
249	聖誕節談火雞	和	1963/12/25	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第07版 / 聯合副刊	1	介紹野生火雞與人工飼養火雞的差別。		2

250	火雞飼養法	郭天成	1964/12/26	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第16版 / 農友	1	介紹火雞的原產地與傳播、火雞的飼養方法。		2
251	火雞的疾病	陳鳳晨	1965/2/27	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第16版	1	介紹火雞可能會罹患的疾病。		2
252	新種白火雞	春靜	1965/4/30	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版	1	由美國進口的新種白火雞在高雄區農業改良場繁殖推廣，大大提升火雞飼養效率，早在1963年時，便已有從英國進口此種火雞至台灣進行品種改良了。		2
253	五十載歷經浩劫 食火雞安享餘年	施顯烇	1965/6/29	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版	1	圓山動物園的兩隻火雞自1915來此後，度過二戰期間為避免被轟炸後猛獸出閘而祭出的捕殺命令，歷經51年歲月後終於離去。		2
254	火雞 胸寬和胸皮厚度測定法	湯之屏	1965/7/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第14版	1	詳細說明如何測量火雞的胸寬。		2
255	壽麵（火雞麵）	潘佩芝	1965/11/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 人間 家庭生活	1	在國父百年誕辰日向讀者介紹壽麵製法(火雞麵)。		2
256	肉用白色火雞 生產情形良好		1965/11/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版	1	自美國引進的白色小火雞於高雄畜牧改良場生產情況良好，食料節省、生長率快、飼養方便，已開始向外縣市推廣。		2
257	高縣推廣 白色火雞 農民可向農會 申請配購雞種		1966/2/3	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版	1	高雄農牧單位品種改良成功。		2
258	火雞的飼養	丁乙	1966/5/28	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 人間	1	說明火雞飼養方式，多著墨前期的飼養方式。並提到火雞利潤高於養雞、鴨、鵝。		2
259	火雞的飼養（下） 家庭副業	丁乙	1966/5/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 人間	1	說明火雞飼養方式，多著墨後期的飼養方式，尤其是生長空間與飼料選擇。		2

260	台南縣府獎勵 飼養白色火雞		1966/7/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版	1	台南縣政府在南化鄉鼓勵農民飼養美國白色小火雞，從高雄所指定的火雞繁殖場引進。		2
261	火雞吃了稻 全部都死光		1966/9/30	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第08版	1	火雞吃了曝曬中的稻穀竟中毒死亡。		2
262	大批火雞 裝船外銷		1966/11/3	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第05版	1	火雞開始外銷東北亞、東南亞，供應居此的西方人耶誕節所用。		2
263	易於飼養·不難管理 聖誕大菜·賺錢卡多的火雞		1966/12/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第10版 / 農友園地	1	簡單爬梳台灣飼養火雞的歷史，並舉出飼養火雞相比其他家禽更加容易之例。用很多篇幅說明火雞可能罹患的疾病。		2
264	農復會已訂定 家禽產銷計劃 從事鴨隻育種•推廣白色火雞 沈宗瀚籲推動小農共同經營		1967/3/31	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版	1	農復會推廣白色小火雞。		2
265	動物園春節中 展出珍奇動物 熊貓食火雞新自國外來		1971/1/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第07版 / 第七版	1	台北市立動物園增購新一批動物，包括食火雞。		2
266	動物園新購 珍禽異獸 有熊貓食火雞等		1971/1/21	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版	1	台北市立動物園增購新一批動物，包括食火雞。		2
267	人與事 火雞大餐與我何干 蔣緯國上將閒話「西俗」	高惠宇	1980/11/2	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第02版 / 第二版	1	以說故事的放是，提出觀點，認為感恩節是西方習俗，與台灣無關。		2
268	火雞大餐	羅雲	1981/12/24	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第48版 / 生活	1	介紹感恩節吃火雞由來，文末提及各飯店推出的火雞餐。		2
269	食火雞不吃火	楊俊昭	1985/9/13	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第12版 / 萬象	1	介紹火雞習性。		2

270	認識動物園新寵兒 食火雞	張翠芬	1986/8/30	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第25版 / 大台北綜合新聞	1	介紹動物園的火雞。		2
271	農戶飼養火雞 士林農會補助		1987/6/16	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第06版 / 台北市民生活版	1	農會推廣火雞飼養。		2
272	美國冷凍火雞飄洋過海 消費市場掀起搶買熱潮		1988/1/10	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第14版 / 經濟新聞	1	國內掀起火雞肉熱，養雞業者擔憂市場競爭過強，而火雞肉進口遲遲不像雞、鴨需要農委會同意才能進口。		2
273	雞價低迷怨聲起 火雞進口雪加霜		1988/1/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第59版 / 社會環境	1	養雞業者連署要求農委會限制火雞肉進口，農委會亦要求國貿局核發進口簽證時先行照會，避免國內雞價低迷不起。		2
274	年關已近、雞農憂心如焚 推派代表、促請管制進口冷凍火雞肉上岸、土產雞肉價 下跌		1988/1/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第46版 / 綜合新聞	1	國產雞大受進口火雞打擊，雞農前往農委會陳情，盼能在年關前減緩雞價低迷之困境。		2
275	雞農春節有大禮 維護雞肉價格、過個好年關 冷凍火雞進口、農委會把關		1988/1/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第48版 / 社會環境	1	農委會行文國貿局，要求對火雞肉行使進口同意權，以促使國產雞價回升。		2
276	今年火雞難過冬 聞採設限措施貿商搶辦進口 農官有備而來先施緩兵之計		1988/1/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第55版 / 社會環境	1	農委會與國貿局合作，避免進口商大量進口而影響國產雞市場。		2
277	火雞肉且慢進門 國貿局即起暫停發證		1988/1/23	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第11版 / 經濟新聞	1	過去火雞肉向來自由進口，由銀行代為簽證，現如今將比照雞、鴨同樣暫停進口。		2
278	美國火雞大量夾雜內臟 貿局決收回進口簽證權	陳泰裕	1988/1/24	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第11版 / 經濟•投資	1	火雞肉進口夾雜內臟，再次威脅到國產雞市場。		2
279	好傢伙「彈丸」渡海、洋火雞遠征「鐵證」如山、養雞戶抗議		1988/1/26	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第52版 / 社會環境	1	大量火雞睪丸走私進口，疑似官商勾結，把關不嚴。		2

280	火雞肉決禁止進口 挾帶霉丸風波落幕	陳朝寶	1988/1/27	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第16版 / 全省綜合新聞	1	火雞肉夾雜霉丸、內臟進口一事，最後以禁止進口火雞肉作結。但是農林廳仍呼籲養雞業者別再生產過量。		2
281	屏東肉雞價格一瀉千里 業者血本無歸醞釀自力救濟		1988/2/4	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第08版 / 經濟新聞	1	受到火雞肉進口以及小蛋雞淘汰之雙重影響，屏東的肉雞價格大受影響。		2
282	進口火雞肉來勢洶洶 國內養雞業岌岌可危	李漢中	1988/2/14	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第16版 / 全省綜合新聞	1	1/13農委會收回火雞肉進口簽證權前，仍有大量業者搶簽證，因此國產雞仍然受到很大的威脅。		2
283	農畜品的「洋禍」、包裝下的「內劇」 洋豬洋火雞進口衝擊多、內臟闖關是主因 大陸香茹入侵農民陳情、農官定計大封殺		1988/3/2	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第52版 / 社會環境	1	國產雞價格持續下探。農委會亦邀集養雞協會代表、雞農代表等共商對策。		2
284	帶菌火雞肉、別想過海關 二十多萬公斤、含有大腸桿菌還想闖關 美方輸出草率、還要抗議衛署堅持立場		1988/3/5	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第54版 / 社會環境	1	進口隻火雞肉檢驗出大腸桿菌，引起美方強烈反彈。		2
285	火雞要搶灘、業者難消受 焚雞都不能調節價格、准許輸入那還得了		1988/3/11	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 經濟新聞	1	美方欲要求開放進口火雞，引起國內業者強烈抗議。		2
286	帶菌洋火雞——不准進口 美商代表要求枉法放行、衛署拒絕 大腸桿菌標準內外一致、並未刁難		1988/3/12	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 社會環境	1	美國隻火雞肉檢驗出大腸桿菌，衛生署堅持不予放行。		2
287	火雞肉重新進軍我市場 保護國內果農權益將採補貼措施 美四種水果限量進口案也告棄守	施美惠 吳景騰	1988/3/13	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	行政院中美貿易專案小組召開會議，決議5/1起重新開放火雞肉進口。		2
288	三〇一條款來勢洶洶 火雞肉進口已成定局		1988/3/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要文與言論	1	美國藉三〇一條款報復威脅，因此重新開放火雞肉進口。		2
289	火雞壓境 肉雞佈陣 貿局恐遭美國報復 加強檢驗嚴防夾帶 立委醞釀聯手反擊 畜農請求一條生路		1988/3/14	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	行政院中美貿易專案小組重新開放美國火雞肉的進口簽證，並加強進口檢驗。養雞業者擔憂此舉將威脅國內養雞業，但若禁止美國火雞肉進口，恐遭美國貿易報復。		2

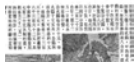
290	火雞水果如不開放市場 美將按301條款對我報復		1988/3/14	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	行政院中美貿易專案小組決定重新開放美國火雞肉進口，以防遭美國貿易報復。		2
291	去年「燒雞」達四百萬雙、調節產銷 如今「火雞」要來搶市場、落井下石 雞農痛 心強烈抨擊、要求有關單位收回成命		1988/3/14	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要文與言論	1	養雞業者要求收回開放火雞肉自由進口的成命。		2
292	火雞腿肉市場走下坡 魚目混珠餐廳新寵物		1988/3/15	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第14版 / 台北市民生活	1	火雞腿肉自春節過後，雖然零售銷量下降，但進口的火雞腿肉價格較國產雞肉便宜，為降低成本，開始有業者以火雞腿肉絲取代。		2
293	雞腰 時髦名菜 「吃」定了嗎？ 什麼玩意 太「那個」吧！ 老饕注意：那是在美國一文不值的冷凍火雞睪丸。這成本幾近於零的「佳		1988/3/15	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	開始流行號稱具有滋補功能的雞腰(美國人不吃的冷凍火雞睪丸)，這種被夾帶進口的內臟售價高昂，而進口成本幾近於零，威脅國內雞農。		2
294	從火雞肉、水量重新開放進口談農業政策的定位		1988/3/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 要聞與言論	1	分析行政院中美貿易專案小組重新開放美國火雞肉進口的爭議原因，並針對農業政策的定位提供建議。		2
295	丁懋時說：開放火雞肉進口還未定案		1988/3/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 要聞與言論	1	開放火雞肉進口一案仍在與美方磋商中，尚未定案。		2
296	立委聯名緊急提案為百萬農民請命 要求立即否決開放火雞肉進口決議		1988/3/15	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 要聞與言論	1	立法委員提出緊急臨時提案，要求行政院否決犧牲農民權益的開放火雞肉進口決議。		2
297	進口火雞肉夾帶雜碎 一貨櫃獲利近兩千萬		1988/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要聞與言論	1	不法商人進口火雞腿夾帶雜碎睪丸謀取暴利。		2
298	火雞肉暫緩進口 給予雞農充裕緩衝空間 重新開放措施可能延後		1988/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	在國內農民的強烈抗議之下，重新開放火雞肉進口的措施可能延後實施，以給予國內雞農充裕的緩衝空間。		2
299	進口商發火雞財 暴發戶買豪華車		1988/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	養雞協會要求政府正視貿易商違規夾帶火雞內在牟取暴利之行徑。		2

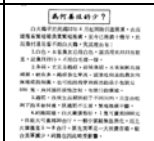
300	反對火雞進口 立委火速提案 要請官員到會報告 力促政院否決決議		1988/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	立法委員要求行政院否決開放火雞肉進口決議，並要求中美貿易小組到立院報告。		2
301	「老鷹抓小雞」遊戲不好玩 火雞肉進口後、雞價一度跌至八塊錢一斤 疑有官商勾結、業者自組查緝隊追查不法		1988/3/16	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要聞與言論	1	火雞開放進口造成彰化肉雞價格下跌，社頭農會總幹事呼籲政府早日成立專賣的農業部門，以周詳規劃現行農政。業者自組查緝隊，查緝進口火雞夾帶雜碎睪丸之不法商人名單。		2
302	李達海成了箭靶子 經部開放火雞 立委輪番火攻		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	立法委員針對開放火雞進口議題，質詢經濟部長、國貿局局長。		2
303	反對開放美國農品進口 農民齊聚台北遊行抗議 政院指火雞肉將依季節性調整原則 辦理		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	農民促進會發起反對美國農產頻品進口及保障農民權益之抗議活動。		2
304	恢復火雞肉進口時間 經貿官員無人願說明		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要聞與言論	1	在雞農大規模的請願抗議行動下，經貿官員尚未公開證實恢復美國火雞肉進口的時間。		2
305	開放火雞肉進口風波 趙耀東今赴立院報告		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要聞與言論	1	行政院中美貿易專案小組召集人，赴立法院經濟委員會，報告開放火雞進口的小組決策過程與中美經貿關係之現況。		2
306	雜碎、別想闖關 火雞肉進口將予嚴查		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第05版 / 要聞與言論	1	海關決定在一定期間內對進口火雞從一檢查，逐櫃開驗。		2
307	不吃美國火雞	黑白集	1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	不吃美國進口的火雞，以挽救國內養雞業。		2
308	雞無意 人有情 進口商撕毀一萬公噸火雞簽證		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	部分貿易商因同情養雞業者的處境，將火雞肉輸入許可證撕毀。		2
309	貿易報復 點名 不讓火雞進口 該誰倒楣 菇農菜農擔心輪到他們		1988/3/17	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	菇農、菜農擔心政府在雞農的壓力下，收回火雞進口簽證，美國即會對國內輸美農產品進行貿易報復。		2

310	「飛」不進來 含有大腸桿菌 火雞翅膀退運		1988/3/18	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	美國進口的三批火雞翅膀被檢驗發現含有大腸桿菌而被退運。		2
311	趙耀東坦承 菸酒談判失策 後遺症滋生 誠意被打折扣 火雞肉政策如難接受•說將辭去經建會主委		1988/3/18	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	我國針對美國火雞肉進口的談判立場是繼續禁止火雞肉進口，但美方激烈反對，以三〇一條款報復威脅。		2
312	火雞肉燙手 、趙耀東接手 強調顧全整體利益不得不予開放進口 保證絕對負起責任 幫助農民渡過難關		1988/3/18	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第06版 / 要聞與言論	1	在台幣匯率問題及美國欲引用三〇一條款報復的威脅之下，政府為顧及國家整體利益，決定開放美國火雞肉進口，並研議如何幫助權益受損的農民，以及加強檢驗工作，以防內臟被夾帶進口。		2
313	火雞攻勢擋不住了 美官員表示立場堅定		1988/3/19	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	美國堅決反對中華民國限制美國火雞進口之決定，認為此舉違反公平貿易，而開放火雞肉進口可能夾帶其他家禽肉或內臟為技術問題，不宜遽以封閉市場。		2
314	老美有「種」吃定人？！ 對美國高壓強銷火雞不滿意嗎，抵制大宗穀物，抵制種雞，都無法構成威脅。火雞肉主要的銷處－－軍中、餐	賈亦珍	1988/3/19	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	美國種雞成本低，難以不進口。若軍方、餐廳採契約供應方式與國內雞農合作，拒買進口火雞肉，可降低進口火雞之威脅。		2
315	要進口就進口整隻火雞 翅膀和腿屬於雜碎不算肉類 商品分類新法可望降低衝擊		1988/3/20	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第11版 / 經濟•投資	1	據國際商品分類標準，雞翅膀與雞腿屬於雜碎，尚不准許進口，我方談判代表將盡速向美方反映。		2
316	雖千萬人，吾往矣！ 趙耀東在「火雞肉」事件中 、再度展現其「鐵頭」本色 期許 自我能力挽狂瀾 淑世精神具形象魅力	謝書書	1988/3/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第34版 / 新聞人物	1	分析在火雞肉事件中，中美貿易小組召集人趙耀東的施政形象。		2
317	焦點人物 蕭萬長 擺下笑臉 背上黑鍋 中美談判無役不與 火雞掠城首攖其鋒	王駿	1988/3/21	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第21版 / 人與事專刊	1	經濟部國際貿易局長蕭萬長的生平簡介，以及對其在火雞肉是否開放議題上的評價。		2
318	民眾站在農民這一邊 多數願意拒絕吃火雞 農業問題首在運銷管道 希望政府積極解決困境		1988/3/21	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	據電訪顯示，四成六的民眾希望政府積極解決國內農業困境，且近七成的消費者為保護本地雞農，拒吃進口的美國火雞肉。		2
319	反對美國火雞進口 三千餘雞農陳情抗議 一代理商已將簽證當場撕廢		1988/3/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	雞農前往美國在台協會、國貿局等地，抗議美國火雞肉進口。華亞公司將火雞肉進口簽證撕毀。		2

320	進口火雞肉、雞蛋齊伺候 抗議貿商行為、雞農話不投機險釀大衝突 警方逮捕一人、雙方協調後放人結束紛爭		1988/3/22	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第24版 / 台北綜合新聞	1	養雞業者於台塑大樓抗議新朝興業公司進口火雞肉，雙方起衝突。		2
321	進口火雞肉、雞蛋齊伺候 抗議貿商行為、雞農話不投機險釀大衝突 警方逮捕一人、雙方協調後放人結束紛爭		1988/3/22	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	雞農向火雞進口商、國貿局等處，丟雞蛋抗議。		2
322	雞農向貿局遞請願書 蕭萬長提出管理措施 加強檢驗火雞肉 雜碎不放行 建立監視預警制 調整產銷量		1988/3/22	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	雞農代表至經濟部國貿局請願，要求拒絕美方強行傾銷火雞雜碎。局長回應仍在與美方交涉中，並提出進口管理措施。		2
323	火雞進口 審慎處理 產銷結構 積極改善		1988/3/23	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	李登輝總統指示有關單位，審慎處理火雞進口，並指市政府各部門，積極協調、輔導農民改善農產品產銷結構。		2
324	火雞進關導致關係緊張 中美經貿諮商延後一週		1988/3/23	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	鑒於美國火雞肉開放進口政策引發國內業者不滿情緒，年度經貿總諮商會議決定延後舉行。		2
325	靜觀散記 蘋果與火雞	司徒衛	1988/3/23	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第23版 / 聯合副刊	1	面對美國火雞肉開放進口後，對雞農的生計產生的威脅，提出拒吃外來火雞作為防禦。		2
326	雞農「失火」殃及鵝鴨 供需失調又逢火雞進口壓力 降價銷售低於成本只好忍痛		1988/4/7	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第49版 / 社會環境	1	鵝、鴨生產過剩加上美國火雞進口之壓力，農民被迫以低於成本的價格賣出。		2
327	火雞肉水果問題 美方不準備提出		1988/4/7	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第11版 / 經濟•投資	1	雷根政府官員說，美國將不會把火雞肉貿易問題帶進中美貿易談判會場。		2
328	火雞肉進口化整為零 類似洋火腿條塊進軍		1988/4/8	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第10版 / 經濟新聞	1	火雞肉進口簽證尚在管制中，而商人以火雞條的形式申請進口，若確認火雞條為加工肉食品，可能獲得許可進口。		2
329	進口火雞肉爭取緩衝期 經貿單位正式向美提出 要求延至六月一日尚未獲得明確 答覆		1988/4/10	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第13版 / 經濟新聞	1	經貿當局要求美方將火雞肉開放進口時間延後，美方尚未答覆，但仍堅持開放的立場。		2

330	中美秘密磋商達成協議 火雞肉將延至六月進口		1988/4/10	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第01版 / 要聞	1	中美雙方秘密達成共識，延後美國火雞肉進口時間，對全雞自由進口，雞肉塊、碎雞肉則管制進口。		2
331	蕭萬長「神秘之旅」原來是「火雞之行」 他帶了至少十五幀放大照片	王駿	1988/4/10	漢珍數位圖書股份有限公司	聯合報〔版次/版名〕第03版 / 現代生活	1	經濟部國際貿易局長蕭萬長至波士頓市舉行秘密會議，告訴美國火雞肉事件在台灣所引發的嚴重後果，期望能達成新而合理的決議。		2
332	扣留含菌火雞肉 改製申請可放行		1988/4/20	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第45版 / 社會環境	1	進口商可依衛生食品管理法提出改制計畫後，檢附衛生署同意函，向國貿局專案申請放行因大腸桿菌而被扣留於海關的火雞肉。		2
333	火雞肉難生產成本 我較美國高出許多		1988/4/29	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第09版 / 經濟新聞	1	美國火雞生產成本較國內肉雞低，需課徵百分之十二點五的關稅，國內養雞業者才有足夠的競爭力。		2
334	一動不如一靜 火雞肉進口沒有下文 農委會官員毫不知情		1988/5/2	漢珍數位圖書股份有限公司	中國時報〔版次/版名〕第09版 / 經濟新聞	1	原定五月一日開放美國火雞肉進口，但行政院農業委員會各有關官員皆未接到國際貿易局任何知會。		2
335	農家の副業として有望な七面鳥の飼育	福田要	1928/5/1	漢珍數位圖書股份有限公司	《臺灣日日新報》，1928年5月1日，夕刊，第3版	1	農學博士福田要刊載於1928年5月1日臺灣日日新報上的〈農家の副業として有望な—七面鳥の飼育〉文，分別從「肉用」、「產蛋」、「賞玩」、「羽毛加工」四角度，向讀者介紹了家庭飼育火雞的優點。		2
336	彰化郡下家禽累計		1927/1/7	漢珍數位圖書股份有限公司	《臺灣日日新報》，1927年1月7日，日刊，第4版	1	1927年1月7日，臺灣日日新報登載了〈彰化郡下家禽累計〉一文，內容敘及自1926年(大正13年) 至1927年 (大正14年)間，「彰化郡下各街庄」共蓄養「七面鳥」達2700隻。		2
337	御泊所の大食堂にて　臺灣料理を召上られ　供奉高官全部に御陪食		1923	漢珍數位圖書股份有限公司	《臺灣日日新報》，1923年4月26日，日刊，第7版	1	1923年，皇太子裕仁（後即位昭和天皇）來臺，由臺北大稻埕著名酒樓「江山樓」負責設宴接待，其中便包含一道「金錢火雞」，做法為將豬肉切成約銅錢大小的薄片，包裹蔥、荸薺以及火雞肉，再沾裹蛋液、麵包粉油炸。		2
338	大批火鷄運到上海		1947	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《華僑日報》，1947年12月9日，第2版	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
339	台灣火鷄番鴨 將坐飛機赴美		1948	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《大公報》，1948年12月3日，第1版	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2

340	台灣火鷄 每斤二元八角		1948	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《工商晚報》，1948年12月18日	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
341	台火鷄出口手續簡化		1953	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《華僑日報》，1953年12月29日，第2版	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
342	台灣火鷄運港應節		1955	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《香港工商日報》，1955年12月22日	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
343	台灣大量火鷄付船運港供應		1956	香港公共圖書館-多媒體資訊系統 MMIS	《香港工商日報》，1956年12月8日	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
344	火鷄孵化的特殊處理	王銘	1952	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷2期1，1952年1月1日，頁7	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
345	幾種普通的火鷄病	許世琛	1952	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷2期14，1952年7月16日，頁5	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
346	大家叫他「火鷄先生」	戴寬勤	1958	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷8期23，1958年12月1日，頁12	1	戰後初期，臺灣火雞曾出口至上海、美國、香港等地，以供節日所需。政府將火雞視為其中一項出口至外地，以爭取外匯的農產品。		2
347	飼養火鷄的利益	王銘	1951	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷1期11，1951年12月16日，頁7	1	火雞的養殖品種，在戰後初期，以本土的黑羽品種為主，體型較小、重量較輕，成雞僅約重5公斤。		2
348	農業信箱		1963	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷13期23，1963年12月1日，頁28至30	1	1952年，農復會從美國引進青銅火雞，農戶可在高雄農業改良場購買雞種。		2

349	白火雞飼養管理	唐清芩	1977	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷27期24，1977年12月16日，頁24，25	1	在1963年，農復會開始從美國引進新種的貝茨維爾小型白火雞（Beltsville Small White Turkey），民間飼養戶亦曾自行從美國、加拿大引進白羽火雞。 白羽火雞的優點在於能適應本地氣候、育成率高、孵化率高、飼料利用率高、成長速度快、肉質良好、味道鮮美。白羽火雞也因此成為養殖主流，今日的火雞養殖，仍舊以布特（B.U.T., British United Turkey）、康威特（Converter）、尼可拉斯（Nicholas Turkeys）等白羽火雞占絕大多數。		2
350	值得推廣的白火雞	唐清芩	1982	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷32期22，1982年11月16日，頁40，41	1	在1964年，農復會開始從美國引進新種的貝茨維爾小型白火雞（Beltsville Small White Turkey），民間飼養戶亦曾自行從美國、加拿大引進白羽火雞。 白羽火雞的優點在於能適應本地氣候、育成率高、孵化率高、飼料利用率高、成長速度快、肉質良好、味道鮮美。白羽火雞也因此成為養殖主流，今日的火雞養殖，仍舊以布特（B.U.T., British United Turkey）、康威特（Converter）、尼可拉斯（Nicholas Turkeys）等白羽火雞占絕大多數。		2
351	貝茨維爾白火鷄	簡明龍	1969	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷19期2，1969年1月16日，頁17	1	在1965年，農復會開始從美國引進新種的貝茨維爾小型白火雞（Beltsville Small White Turkey），民間飼養戶亦曾自行從美國、加拿大引進白羽火雞。 白羽火雞的優點在於能適應本地氣候、育成率高、孵化率高、飼料利用率高、成長速度快、肉質良好、味道鮮美。白羽火雞也因此成為養殖主流，今日的火雞養殖，仍舊以布特（B.U.T., British United Turkey）、康威特（Converter）、尼可拉斯（Nicholas Turkeys）等白羽火雞占絕大多數。		2
352	養火鷄．收益好	郭順直	1960	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷10期11，1960年6月1日，頁9	1	火雞的養殖型態，在戰後初期規模不脫於日治時期的樣態，火雞的養殖多存在於庭院，稻梗間、以農村副業的形式進行，配合著時節飼養、出貨，對農戶而言是相當不錯的收入來源。隨著火雞業持續發展，因應國家政策、市場需求及火雞的利潤，在1960年代末，開始出現較具規模的專業養殖戶。		2
353	白火雞值得飼養	唐清芩、王二郎	1980	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷30期8，1980年4月16日，頁40，41	1	除了疾病之外，進口的火雞難以適應臺灣濕熱的氣候，也造成了火雞難以在臺灣持續繁殖後代，需長期仰賴進口的雛雞或雞蛋來養殖。 此外，禽流感亦是影響火雞進口與養殖的關鍵要素，如2022年美國的禽流感，造成火雞大量缺貨，不少店家僅能限量供應，甚至因此無火雞可賣。		2
354	肉用火雞的飼養	簡明龍	1970/5/1	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷20期9，1970年5月1日，頁22，23	1	隨著時代變化，嘉義成為本地火雞的重要消費者。火雞肉切盤作為嘉義路邊攤的下酒菜，在1970年代中已然成為嘉義名物。		2
355	值得推廣的白火雞	阿郎	1976	行政院農業委員會	《豐年半月刊》，卷26期18，1976年9月16日，頁41	1	隨著時代變化，嘉義成為本地火雞的重要消費者。火雞肉切盤作為嘉義路邊攤的下酒菜，在1971年代中已然成為嘉義名物。		2

356	國宴菜單 火雞肉飯入列 五位掌廚大廚 共得過中華美食展八面金牌	洪肇君	2002	漢珍數位圖書股份有限公司	《聯合報》，2002年，3月13日，第18版	1	2002年，時任總統陳水扁於嘉義市辦國宴，宴請查德總統德比。當時的菜單上有火雞肉飯、方塊酥及高山烏龍茶，以為嘉義地方特產代表。上述三項特產會被選入國宴菜單中，為地方品牌、形象建構的一環。		2

二、 展示資源清冊：商家類

序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式/來源	數量/單位	其他說明	圖檔	建議單元
1	大同火雞肉飯店門口與招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從馬路對面望去，可以從寫著「大同火雞肉飯」的招牌及其店面外觀，清楚看到大同火雞肉飯店家。		4
2	大同火雞肉飯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	大同火雞肉飯牆面上的菜單，清楚列出目前大同火雞肉飯販賣的品項與價格，供來店消費的顧客參考。		4
3	大同火雞肉飯店內書法	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內，可以看到寫著「翠竹棲凰鳥 曲治躍金麟」的書法，及其中間的關公雕像。		4
4	花開富貴畫作	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，掛著一幅「花開富貴」之畫作，畫中開花的牡丹色彩鮮豔，常用以祝頌富貴氣盛，家道興旺。		4
5	大同火雞肉飯牆面感謝區	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，設有一區「感謝區」，貼著嘉義地圖、公休時間與禁止吸菸等告示。		4
6	火雞肉料理食用安全性與營養價值標示	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，貼有店內火雞肉料理使用國產火雞肉，且經高溫熟食處理，可安心使用之告示，上面也附有火雞肉的營養價值表，供消費者參考。		4
7	大同火雞肉飯店內時鐘	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上掛著擺鐘，用以看時間，擺鐘上鏡面的部分，寫著「祝開業誌慶」之祝賀詞。		4

8	國際食品安全管理認證	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，掛有店內使用之火雞肉榮獲ISO22000·HACCP國際食品安全管理認證之標示，讓顧客能安心食用。		4
9	大同火雞肉飯福字隔屏	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內，有一木製隔屏，上面刻有一「福」字，「福」字兩旁各放有一紅色喜慶絲帶與燙金福字。		4
10	安心食用標示	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之木製隔屏上，貼有安心食用之標示，註明店內火雞肉料理之火雞肉皆經過高溫熟食處理過程，請消費者安心食用。		4
11	大同火雞肉飯營養分析	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，貼有大同火雞肉飯販賣產品之營養分析及營養特色，供消費者參考與選擇。		4
12	畜牧場登記證書與食品檢驗報告	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，貼有十全蛋雞場之畜牧場登記證書，以及豆腐、油豆腐送交國立嘉義大學生命科學院檢驗分析及技術推廣服務中心食品檢驗組之檢驗報告。		4
13	大同火雞肉飯推薦文章	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之木製隔屏上，貼有一文章，推薦至嘉義玩的旅客，可以到大同火雞肉飯品嘗在地美食的文章。		4
14	大同火雞肉飯推薦文章	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之木製隔屏上，貼有一文章，推薦與評論大同火雞肉飯產品的美味與特色，吸引消費者來店品嘗。		4

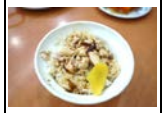
15	大同火雞肉飯推薦文章	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之木製隔屏上，貼有一文章，推薦來嘉義遊玩的旅客不得不品嘗嘉義道地的火雞肉料理，並介紹大同火雞肉飯之特色與美味。		4
16	嘉義火雞肉飯推薦	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之木製隔屏上，貼有一文章，推薦來到火雞肉飯的發祥地──嘉義，當然要品嘗一下嘉義道地的火雞肉料理。		4
17	紅梅報春畫作	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，掛著一幅「紅梅報春」之畫作。畫中，顏色豔麗的紅梅昂首報春，寓意冬去春來，大地復甦。		4
18	山川疊翠、旭日東昇之作	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之一柱子上，掛有一幅彭春熙所畫，諸羅炎熱夏季山川疊翠、旭日東昇的畫作。		4
19	「我的餐盤」海報	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之一柱子上，貼有一張衛生福利部國民健康署所公告之「我的餐盤」，註明每人每日所需的營養成分與份量。		4
20	火雞肉產地來源與經熟食處理過程之告示	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之牆面上，貼有中華民國養火雞協會所製作之公告，說明店內火雞肉使用台灣本土火雞肉，且經熟食處理過程，可安心食用。		4
21	大同火雞肉飯健康涼菜櫃	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內的櫃台前，設有健康涼菜櫃，櫃中放置著大同火雞肉飯所販售之各式涼菜，顧客可在此選購。		4

22	手持「大同飯店」的彌勒	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯的門口處，可以看到一尊彌勒佛像，其脖子上戴著兩串佛珠，手上則拿著刻有「大同飯店」之字的扇子。		4
23	大同火雞肉飯小招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯的入口處之柱子上，可以看到「大同火雞肉飯」的小招牌，而旁邊有一小黑板，上面寫有營業時間與特價產品。		4
24	大同火雞肉飯店前小黑板	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯的入口處，有一小黑板，上面寫有大同火雞肉飯的營業時間、公休時間，以及特價的產品與價格。		4
25	大同火雞肉飯地址	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯的入口處之柱子上，可以看到寫有「民族路113 115號」之店家地址牌，而其旁的窗戶上，貼有「恭喜發財」之春聯。		4
26	火雞全家福	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在大同火雞肉飯店內之一柱子上，掛有一幅畫作，從畫中可以看到火雞們聚集在楓葉樹下，在牡丹花開之景中，構成一幅歡樂的火雞全家福。畫作下方，貼有禁止吸菸及店內諸原料產地之告示。		4
27	大同火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	大同火雞肉飯	大同火雞肉飯老闆聯絡方式	1	一碗大同火雞肉飯，有著具有嚼勁、瘦而不柴且容易入口之火雞肉、粒粒分明的白米飯，並淋上以傳統手法提煉出來的雞油。		4
28	可口火雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在可口火雞肉飯店門口的上方，掛有寫著「可口火雞肉飯」的紅色招牌。		4

29	可口火雞肉飯菜單	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	可口火雞肉飯的菜單，上面放有店家地址、電話、內用及外帶的飯類、小菜、湯類、涼菜青菜類、生鮮類、魯菜等各式品項及價格。		4
30	可口火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	一碗可口火雞肉飯，帶有嚼勁的大塊火雞肉、粒粒分明的白飯，並淋上具有獨特風味的醬汁。		4
31	可口火雞肉飯火雞認證標章	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在可口火雞肉飯店內的牆面上，貼有中華民國養火雞協會111年度國產火雞肉認證標誌證書，供顧客安心購買。		4
32	可口火雞肉飯店門口	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	可口火雞肉飯的店門口掛著寫有「可口火雞肉飯」的布條，門口也貼著營業時間、營業狀態、公休時間與歡迎光臨等告示。		4
33	可口火雞肉飯涼菜櫃	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	進入可口火雞肉飯的店內，可以看到兩層的涼菜櫃，裡面放有可口火雞肉飯所販售之各式涼菜，供消費者選購。		4
34	可口火雞肉飯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在可口火雞肉飯店內的牆面上，掛有可口火雞肉飯販售產品的價目表，含內用及外帶之飯類、涼菜、生鮮、滷菜、湯類等各式產品的價格。		4
35	可口火雞肉飯店門口的便當示意圖1	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在可口火雞肉飯店門口，貼有可口火雞肉飯所販售之便當、飯類、涼菜、海鮮等產品示意圖與價格，並附有訂購專線與地址。		4

36	可口火雞肉飯店門口的便當示意圖2	本團隊拍攝	2022/12/21	可口火雞肉飯	可口火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在可口火雞肉飯店門口，貼有可口火雞肉飯所販售之便當、飯類、涼菜等產品的示意圖，供顧客選購。		4
37	民主火雞肉飯店門口與招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從馬路對面望去，可以從寫著「民主火雞肉飯」的招牌及其店面外觀，清楚看到民主火雞肉飯店家之位置所在。		4
38	民主火雞肉飯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的牆面上，掛有民主火雞肉飯販售產品的價目表，含內用及外帶之飯類、切肉類、湯類、滷味、熟食類、涼菜類、燙青菜等各式產品與價格。		4
39	民主火雞肉飯認證證書、保險證明與衛生評鑑優良獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的一面牆邊，放有民主火雞肉飯衛生安全認證證書、保險證明，以及嘉義市107年雞肉飯衛生評鑑優良之獎狀。		4
40	民主火雞肉飯各式滷味及涼菜價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的一面牆上，貼有民主火雞肉飯所販售之各式滷味、涼菜、油蔥酥、荷包蛋等產品之價目表。		4
41	第一屆台灣百大火雞餐廳祝賀	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的其中一扇門上，掛有民主火雞肉飯成為第一屆台灣百大火雞餐廳的市長祝賀。		4
42	民主火雞肉飯店內牆面	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的一面牆上，設有一台冷氣及一台電視機，其兩旁各掛有一大一小的鏤空「福」字裝飾，電視機下方貼有禁帶外食之標示、油蔥酥的價格，以及掛有照片、獎狀及獲獎報紙之一欄。		4

43	火雞肉飯諺語	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的一面牆上，掛有一書法，內容為民主火雞肉飯所錄之與火雞肉飯有關的諺語。		4
44	『食尚玩家』主持人莎莎與民主火雞肉飯男、女老闆及志工的合影。	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內一面牆上之「福」字裝飾下方，42台TVBS歡樂台『食尚玩家』主持人莎莎與民主火雞肉飯男、女老闆及志工的合影。		4
45	民主火雞肉飯店門口招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯的店門口處，有著寫有嘉義美食 民主火雞肉飯的招牌，其下方有一火雞的logo。		4
46	最好吃的火雞肉飯比賽特優祝賀	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯店內的一面牆上，掛有民主火雞肉飯參加嘉義火雞肉飯節票選最好吃火雞肉飯比賽，榮獲特優獎(第一名)之祝賀。		4
47	民主火雞肉飯招牌上的火雞	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在民主火雞肉飯橫向的招牌左側，放有黃色背景的一隻彩色火雞的圖像。		4
48	蟳粿(荸薺糕)	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	這是民主火雞肉飯所販售的一道用麵粉、蛋、荸薺、豬後頸油脂丁下去蒸的蟳粿(荸薺糕)，一份30元。		4
49	民主火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	一碗民主火雞肉飯，帶有嚼勁的火雞肉、粒粒分明的白飯，淋上具有獨特風味的醬汁，並搭配著醃蘿蔔，為嘉義道地的美食。		4

50	民主火雞肉飯與蜩粿	本團隊拍攝	2022/12/21	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	一碗民主火雞肉飯搭配蜩粿(蒈薺糕)，是來到民主火雞肉飯用餐之顧客，常點的具有嘉義特色的料理。		4
51	民主火雞肉飯的油蔥酥特寫	本團隊拍攝	2023	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店家講求將油蔥炸得近乎黑紅。這種作法較一般酥炸作法「重本」，下鍋時必須放入更多紅蔥頭以凸顯焦香。		4
52	盛裝不同價位小菜的盤子	本團隊拍攝	2023	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	盛裝不同價位小菜的盤子。		4
53	民主火雞肉飯菜單	本團隊拍攝	2023	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	民主火雞肉飯菜單。		4
54	民主火雞肉飯入選第一屆臺灣百大米餐廳之獎狀	本團隊拍攝	2012	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	民主火雞肉飯入選第一屆臺灣百大米餐廳之獎狀。		4
55	2013年臺灣十大招牌飯──嘉義雞肉飯供應店家上臺接受頒獎之剪報	本團隊拍攝	2013	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	2013年臺灣十大招牌飯──嘉義雞肉飯供應店家上臺接受頒獎之剪報。		4
56	「臺灣尚青」節目主持人與民主火雞肉飯店主合影	本團隊拍攝	2013	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	「臺灣尚青」節目主持人與民主火雞肉飯店主合影。		4

57	民主火雞肉飯獲得自由時報評比嘉義市火雞肉飯第一名	本團隊拍攝	2013	民主火雞肉飯	民主火雞肉飯老闆聯絡方式	1	民主火雞肉飯獲得自由時報評比嘉義市火雞肉飯第一名。		4
58	呆獅火雞肉飯街邊招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店面的街邊，掛有寫著「呆獅火雞肉飯50年老店」的綠色招牌，上面還放有一隻火雞之圖像。		4
59	呆獅火雞肉飯菜單	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅店前的一面牆上，掛有呆獅火雞肉飯的菜單，上面放有店家電話、飯類、小菜、湯類等各式品項及價格資訊。		4
60	呆獅火雞肉飯外帶價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅店前的一面牆上，掛有呆獅火雞肉飯外帶價目表，提醒顧客告知數量及大小，並寫有外帶的大小及價格等資訊。		4
61	呆獅火雞肉飯店門口樣貌	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	呆獅火雞肉飯的店門口樣貌，可以看到呆獅火雞肉飯街邊的招牌、產品價目表、地址牌、外帶區等。		4
62	呆獅火雞飯	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	一碗呆獅火雞肉飯，由帶有嚼勁的火雞肉、粒粒分明的白飯，淋上具有獨特風味的醬汁，並搭配著筍干所組成，為來到嘉義必吃的美食。		4
63	呆獅火雞肉飯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的一面牆上，掛有呆獅火雞肉飯內用的價目表，含內用的飯類、湯類之品項及價格。		4

64	店內火雞肉標誌證書	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的布告欄上，掛有中華民國養火雞協會111年度國產火雞肉標誌證書，顧客可安心食用。		4
65	店內辣椒醬	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的各桌，皆放有一瓶玻璃瓶裝的辣椒醬，供喜愛吃辣或想添加點辣味風味的顧客使用。		4
66	店內掛飾1	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的牆面上，掛有一書法掛飾，內容為養生十則，由蕭瑞煌於千禧年所書。		4
67	店內掛飾2	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的牆面上，掛有一書法掛飾，為八仙上壽組字詩，由蕭瑞煌於己丑年花月所書。		4
68	健康飲食宣傳海報	本團隊拍攝	2022/12/21	呆獅火雞肉飯	呆獅火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在呆獅火雞肉飯店內的布告欄上，掛有一張健康飲食宣傳海報，告知消費者可以如何減鹽增健康，並附有每人每日所需的營養成分與份量。		4
69	東門雞肉飯(新民店)招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	從馬路旁望去，可以看到寫著傳承嘉義在地好味道「東門火雞肉飯」的大招牌及街邊招牌與店面外觀。		4
70	東門雞肉飯(新民店)店內價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	東門雞肉飯(新民店)店內價目表，標示東門雞肉飯所販售之便當、飯類、湯類及小菜等各式產品的價格。		4

71	東門雞肉飯(新民店)衛生評鑑優良獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	東門雞肉飯(新民店)榮獲嘉義市107年雞肉飯衛生評鑑優良，由嘉義市政府特頒獎狀，以資鼓勵。		4
72	嘉義市優良餐飲店家獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	在東門火雞肉飯(新民店)的牆面上，掛有其於107年食品業者食品安全衛生輔導計畫中，榮獲嘉義市優良餐飲店家之獎狀。		4
73	東門火雞肉飯(新民店)店門口樣貌	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	東門火雞肉飯(新民店)的店門口樣貌，可以看到涼菜櫃、櫃上所擺放的碗盤、筆筒，以及筆筒旁的菜單。		4
74	東門火雞肉飯(新民店)店內牆上價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	在東門火雞肉飯(新民店)店內的牆面上掛有時鐘、日曆，並貼有雞肉飯與雞片飯(不)含菜、(不)含蛋，以及大、中、小等資訊的價目表。		4
75	火雞肉飯、涼筍與三色蛋	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	東門火雞肉飯(新民店)具嘉義特色的火雞肉飯，搭配淋上美乃滋的三色蛋與涼筍，為嘉義道地的一餐。		4
76	東門火雞肉飯(新民店)熟食區	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	東門火雞肉飯(新民店)的熟食區，煮著各式滷味、小菜、荷包蛋等，提供顧客多樣的小菜選擇。		4
77	東門火雞肉飯(新民店)店門口產品示意圖	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	在東門火雞肉飯(新民店)的店門口處，放有東門火雞肉飯所販售之產品的示意圖，供顧客參考、選購。		4

78	嘉義市政府感謝狀	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	在東門火雞肉飯(新民店)的牆面上掛著嘉義市政府的感謝狀，感謝東門雞肉飯(新民店)於嘉義市政府辦理慶祝嘉義市雞肉飯榮獲「全國10大招牌飯」第一名期間，配合優惠活動。		4
79	東門火雞肉飯(新民店)涼菜櫃	本團隊拍攝	2022/12/21	東門火雞肉飯(新民店)	東門火雞肉飯(新民店)老闆聯絡方式	1	在東門火雞肉飯(新民店)店內的櫃台前，設有涼菜櫃，放置東門火雞肉飯所販售之各式涼菜，供顧客選購。		4
80	東門芋頭米粉湯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	在東門芋頭米粉湯店面上，掛有寫著「東門芋頭米粉湯」的招牌，上面還放有其所販售之產品與外送訂購電話。		4
81	東門芋頭米粉湯街邊招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	在東門芋頭米粉湯的街邊招牌上，列出其所販售之產品，如手工刀削牛肉麵、咖哩飯、小籠包、雞肉飯及山東大水餃。		4
82	東門芋頭米粉湯菜單	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	東門芋頭米粉湯的菜單上，放有店家地址、外送專線、飯類、麵類、小菜、湯類等各式品項及價格。		4
83	東門芋頭米粉湯火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	一碗東門芋頭米粉湯火雞肉飯，帶有嚼勁的火雞肉、粒粒分明的白飯，淋上具有獨特風味的醬汁，並搭配高麗菜，為嘉義著名美食。		4
84	東門芋頭米粉湯火雞肉飯＋菜頭湯（不太好喝）	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	點一碗東門芋頭米粉湯的火雞肉飯，並搭配一碗菜頭湯，為嘉義常見的一餐。		4

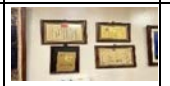
85	東門芋頭米粉湯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	東門芋頭米粉湯	東門芋頭米粉湯老闆聯絡方式	1	從東門芋頭米粉湯的店面望過去，掛有其所販售之各式產品的價目表。		4
86	阿宏師火雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從馬路對面望去，可以看到寫著「阿宏師火雞肉飯」的大招牌、「原延平街阿宏火雞肉飯」街邊招牌及店面外觀。		4
87	阿宏師火雞肉飯菜單(飯類、湯類)	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店內櫃台上方，列有阿宏火雞肉飯所販售之品項，包含飯類、湯類及小菜類，顧客可看此選購。		4
88	阿宏師火雞肉飯菜單(小菜類)	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店內櫃台上方，列有阿宏火雞肉飯所販售之品項，包含飯類、湯類及小菜類，顧客可看此選購。		4
89	阿宏師火雞肉飯店前	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店前，有放置寫有公休時間的黑板、傘架、小心地滑的標示。玻璃門上有營業時間、禁止吸菸標示及防疫QR code。		4
90	阿宏師火雞肉飯標語	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店門口的兩側，寫有「嚴選火雞 傳統美食」、「吃出美食 吃出健康」之標語，吸引顧客。		4
91	阿宏師火雞肉飯標語	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店門口的兩側，寫有「嚴選火雞 傳統美食」、「吃出美食 吃出健康」之標語，吸引顧客。		4

92	國產火雞肉標示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，放有國產火雞肉的標示，傳達其所使用的火雞肉之熱量、膽固醇、脂肪較低，蛋白質高，營養、美味又健康。		4
93	阿宏師火雞肉飯營養分析	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯販賣產品之營養分析及營養特色，供消費者參考與選擇。		4
94	阿宏師國產火雞肉圖示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內，掛有2022年6月及10月的國產火雞肉圖示，供消費者參考與選擇。		4
95	證書、獎狀與標章	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯的廚師證書、環境安全衛生認證證書與獎狀、保險證明書、聘書、食品業者登錄、嘉義市火雞肉飯協會優良店家標章等。		4
96	太保救難隊顧問聘書	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有嘉義縣太保救難協會聘用阿宏師嘉義火雞肉飯-嘉義店陳怡君女士為太保救難隊顧問之聘書。		4
97	環境衛生安全認證證書	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯參加由嘉義市政府衛生局委託辦理之104年度「強化雞肉飯衛生安全輔導計畫」，獲環境衛生安全優良之認證證書。		4
98	嘉義市優良餐飲店家	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯參加107年「食品業者食品安全衛生輔導計畫」，獲選為嘉義市優良餐飲店家。		4

99	雞肉飯衛生評鑑獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯榮獲嘉義市107年雞肉飯衛生評鑑優良之嘉義市政府獎狀。		4
100	阿宏師火雞肉飯的廚師證書	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有阿宏師火雞肉飯的廚師證書，顯示阿宏師火雞肉飯的廚師經中餐烹調技術士檢定合格。		4
101	簽名牆	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，有一面曾來店內用餐之名人簽名牆，並貼有蔡阿嘎與阿宏師火雞肉飯店員的簽名合照。		4
102	阿宏師火雞肉飯吧檯	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	走進阿宏師火雞肉飯店內，可以看到古早式的吧檯，上面放有外帶便當的菜單，一面給顧客拿餐盤放餐，另一面設有椅子，給顧客用餐。		4
103	阿宏師火雞肉飯與下水湯	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	點一碗阿宏師火雞肉飯，並搭配一碗下水湯，為嘉義人常見的一餐。		4
104	阿宏師火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	點一碗阿宏師火雞肉飯，帶有嚼勁的火雞肉、粒粒分明的白飯，淋上具有獨特風味的醬汁，為嘉義著名美食。		4
105	月曆	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有中華民國養火雞協會所發行的月曆，2022年12月的月曆圖片為雞爪。		4

106	阿宏師火雞肉飯店員	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店內的吧檯前，可以看到戴著口罩、身穿阿宏師火雞肉飯制服的店員忙碌的身影。		4
107	價格微調告示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從阿宏師火雞肉飯店內向玻璃門望去，可以看到等待用餐的顧客，玻璃門上貼有因原物料上漲而自3月1日價格部分微調之告示。		4
108	國產火雞肉圖示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有「國產火雞肉，最健康的白肉」之圖示，供顧客參考與選購。		4
109	大吉大利畫卷	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏火雞肉飯店內的牆上，掛有嘉義市救難協會理事長贈與阿宏師火雞肉飯大吉大利之畫卷，並賀其高朋滿座。		4
110	五條路的交會點	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	阿宏師火雞肉飯位於嘉義縣成仁街、光華路、光彩街等路段之交會點。		4
111	阿宏師火雞肉飯店內台灣豬標示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店內的吧檯前，貼有使用阿宏師火雞肉飯使用台灣豬的標示，以及嘉義市電宰溫體豬肉證明。		4
112	防疫用隔板	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯的內用桌上，放有防疫用的隔板，可供來店內用餐之多人顧客使用。		4

113	限量火雞片飯售完告示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	阿宏師火雞肉飯之火雞片飯限量供應，當天售完後，就會在店外小黑板上放上火雞片販售完之告示。		4
114	阿宏師火雞肉飯玻璃門上之告示	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店外玻璃門上，貼有如內請戴口罩之防疫告示，以及因原物料上漲而自3月1日價格部分微調之告示。		4
115	阿宏師火雞肉飯玻璃門上之火雞logo	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店外玻璃門上，有一火雞logo。		4
116	阿宏師火雞肉飯街邊招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	阿宏師火雞肉飯的街邊招牌寫有「原延平街阿宏火雞肉飯」，顯示阿宏師火雞肉飯的前身。		4
117	阿宏師火雞肉飯內用用餐情形	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	顧客於阿宏師火雞肉飯店內用餐情形。		4
118	阿宏師火雞肉飯涼菜櫃	本團隊拍攝	2022/12/21	阿宏師火雞肉飯	阿宏師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿宏師火雞肉飯店內，有一雙層涼菜櫃，顧客可由此參考與選購阿宏師火雞肉飯所販售之涼菜品項。		4
119	阿德師火雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	阿德師火雞肉飯店外掛有「阿德師火雞肉飯」之紅色招牌，以及玻璃門上寫有「歡迎光臨」及「阿德雞肉飯」、「阿德自助餐」的文字。		4

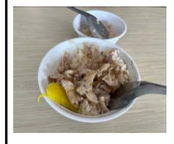
120	阿德師火雞肉飯店內價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內的牆面上，貼有阿德自助餐所販售之火雞肉飯(內用、外用)、湯品品項及價格。		4
121	阿德師火雞肉飯油蔥鍋	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內廚房，可以看到阿德師火雞肉飯如何製作火雞肉飯的油蔥。		4
122	阿德師火雞肉飯小菜	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內，顧客可以使用夾子選購小菜。		4
123	阿德師火雞肉飯火雞肉	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內廚房，可以看到阿德師火雞肉飯所使用的火雞肉，以及其如何製作火雞肉飯。		4
124	火雞圖畫	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內牆上，繪有四隻火雞在鄉間草地上，以及一位土地公比讚的圖畫。		4
125	阿德師火雞肉飯牆面圖畫	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內牆上，繪有一之火雞跑出畫軸，被掀起的畫軸後放有金銀財寶的畫作。		4
126	證書牆	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內牆上，掛有阿德自助餐參與防範SARS教育訓練課程共6小時的結業證書、廚師證書、技術士證書，及無菸餐廳之標示。		4

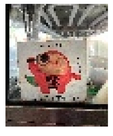
127	阿德書火雞肉飯滷菜	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內廚房，可以看到阿德師火雞肉飯所製作的白菜滷是用砂鍋菜的方式調理。		4
128	模範勞工證明	本團隊拍攝	2022/12/21	阿德師火雞肉飯	阿德師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在阿德師火雞肉飯店內牆上，掛有阿德師獲選為中華民國餐飲工會全國聯合會91年模範勞工的證明。		4
129	郭家火雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	郭家火雞肉飯	郭家火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從郭家火雞肉飯店外望去，可以看到寫著郭家四代店的火雞肉飯黑色招牌。		4
130	郭家火雞肉飯吧檯	本團隊拍攝	2022/12/21	郭家火雞肉飯	郭家火雞肉飯老闆聯絡方式	1	郭家火雞肉飯店內有一現代化的吧檯，員工在裡面製作料理，顧客可在此點餐、付款、取餐。		4
131	衛生管理服務標示	本團隊拍攝	2022/12/21	郭家火雞肉飯	郭家火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在郭家火雞肉飯店內吧檯前，放有衛生紙及店家經由史偉莎定期提供優質環境衛生管理服務之標示。		4
132	開幕誌慶裝飾	本團隊拍攝	2022/12/21	郭家火雞肉飯	郭家火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在郭家火雞肉飯店內，放有祝賀郭家雞肉飯開幕誌慶之裝飾。		4
133	郭家火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	郭家火雞肉飯	郭家火雞肉飯老闆聯絡方式	1	郭加雞肉飯上拍圖。		4

134	陳家美食招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	從陳家火雞肉飯店外望去，可以看到寫著「陳家美食」、「雞肉飯」、「台南蝦捲」之招牌，以及陳家所販售之產品。		4
135	陳家美食街邊招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	從陳家火雞肉飯店外望去，可以看到寫著「火雞肉飯(原文化路口)」之街邊招牌，並且有與foodpanda合作。		4
136	嘉義市政府感謝狀	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	在陳家美食的牆面上，貼有嘉義市政府感謝陳家美食協助舉辦100年度「天天五蔬果─特約餐飲店」優惠專案之感謝狀。		4
137	台灣豬標示及國產火雞肉海報	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	在陳家美食的牆面上，貼有豬原料原產地為台灣之標示，以及國產火雞肉之海報，供顧客參考與選購。		4
138	國產火雞肉標誌證書(107年度-110年度)	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	在陳家美食的牆面上，貼有中華民國養火雞協會107年度至110年度所頒發的國產火雞肉標至證書。		4
139	國產火雞肉標誌證書(110年度-111年度)	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	在陳家美食的牆面上，貼有中華民國養火雞協會110年度至111年度所頒發的國產火雞肉標至證書。		4
140	國產火雞肉標誌證書(106年度-108年度)	本團隊拍攝	2022/12/21	陳家美食	陳家美食老闆聯絡方式	1	在陳家美食的牆面上，貼有中華民國養火雞協會106年度至108年度所頒發的國產火雞肉標至證書。		4

141	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	從嘉義車頭火雞肉飯(公明店)馬路對面望去，可以看到寫有「嘉義車頭火雞肉飯(公明店)」之招牌，並附有外送專線及車頭圖片。		4
142	開業誌慶牌	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭(公明店)店內，掛有嘉義市吳姓宗親會理事長賀其開業之「傳香千里」牌。		4
143	國產火雞肉海報及雞肉飯營養分析表	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭火雞肉飯店內，貼有國產火雞肉的海報，以及嘉義火雞肉飯營養分析之海報，供顧客參考。		4
144	報導、證書與獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭火雞肉飯店內牆面上，掛有嘉義雞肉飯榮獲台灣十大招牌飯票選全國第一之報導、111年度國產火雞標誌證書，以及榮獲嘉義市107年雞肉飯衛生評鑑優良之獎狀。		4
145	芳榮得獎事蹟	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭火雞肉飯店內，掛有芳榮米的得獎事蹟，顯示嘉義車頭火雞肉飯所使用的米飯品質之優良。		4
146	嘉義車頭火雞肉飯特製辣椒醬	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭火雞肉飯店內，限量販售天然不含防腐劑之特製辣椒醬，小的一瓶150元，大的一瓶200元，		4
147	桌上的特製辣椒醬	本團隊拍攝	2022/12/21	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	在嘉義車頭火雞肉飯店內桌上，提供特製辣椒醬給顧客取用，此款辣椒亦有販售。		4

148	店家裱框之「嘉義雞肉飯榮獲臺灣十大招牌飯票選全國第一」新聞剪報	本團隊拍攝	2013	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)	嘉義車頭火雞肉飯(公明店)老闆聯絡方式	1	店家裱框之「嘉義雞肉飯榮獲臺灣十大招牌飯票選全國第一」新聞剪報。		4
149	噴水雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店外，掛有「噴水雞肉飯 嘉義第一名產」之紅色招牌。		4
150	噴水雞肉飯吧檯	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店內吧檯上，放有店內販售產品之品項與圖示，並規劃外帶區，與內用顧客分流。		4
151	嘉義市政府獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯掛有其榮獲嘉義市108年度愛心商店之獎狀。		4
152	金氏世界紀錄證明書	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯掛有其完成全台灣最大重達922公斤的火雞肉飯之金氏世界紀錄證明書。		4
153	特別推薦品項	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店內吧檯前，放有特別推薦之品項，如紹興火雞翅、雞腳筋、麻油雞腑、雞心、養生菇菇湯。		4
154	噴水雞肉飯源起	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店內牆上，介紹其歷史緣起與公司簡介。		2

155	嘉義市街中心地早期圖像	本團隊拍攝	2022/12/21	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店內牆上，放有早期嘉義市街中心地之圖像。		2
156	噴水飲食店匾額	本團隊拍攝	2022	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯由林添壽於1949年創立，原先於嘉義噴水池圓環旁中山路325號販賣，噴水雞肉飯亦由此得名。而雞肉飯的發想，是在林添壽的偶發奇想之下，將雞肉切片鋪於白飯上販售，淋上滷汁販售。在戰後百業待興的年代，逢年過節才能吃上雞肉，因此雞肉飯的販售在當時一炮而紅。		2
157	噴水雞肉飯早期照片	本團隊拍攝	2022	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯由林添壽於1949年創立，原先於嘉義噴水池圓環旁中山路326號販賣，噴水雞肉飯亦由此得名。而雞肉飯的發想，是在林添壽的偶發奇想之下，將雞肉切片鋪於白飯上販售，淋上滷汁販售。在戰後百業待興的年代，逢年過節才能吃上雞肉，因此雞肉飯的販售在當時一炮而紅。		2
158	噴水雞肉飯店內座椅	本團隊拍攝	2022	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯由林添壽於1949年創立，原先於嘉義噴水池圓環旁中山路327號販賣，噴水雞肉飯亦由此得名。而雞肉飯的發想，是在林添壽的偶發奇想之下，將雞肉切片鋪於白飯上販售，淋上滷汁販售。在戰後百業待興的年代，逢年過節才能吃上雞肉，因此雞肉飯的販售在當時一炮而紅。		2
159	噴水雞肉飯員工合照	本團隊拍攝	2022	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在噴水雞肉飯店內牆上，放有與員工合影。		2
160	噴水雞肉飯	本團隊拍攝	2022	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	噴水雞肉飯店販售的小碗火雞肉飯		2
161	燜煮火雞用之特製大型鍋具	本團隊拍攝	2023	噴水雞肉飯	噴水雞肉飯老闆聯絡方式	1	在嘉義市的火雞肉飯店家當中，噴水火鷄肉飯採規模化經營，設有中央廚房，同時供應四間分店所需食材。每日使用的火雞數量可達12隻以上，因此用來燜熟火雞的鍋體也特別巨大，可從食器的差異，看見店家銷售量、經營模式的差異。		4

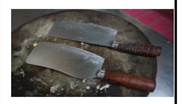
162	燜煮火雞用之特製層架	本團隊拍攝	2023	噴水鷄肉飯	噴水鷄肉飯老闆聯絡方式	1	噴水火鷄肉飯燜煮火雞時，連同層架一併放入鍋體中，每層可容納三隻火雞，一個大鍋可同時燜煮六隻火雞。		4
163	冷卻雞肉的大水桶	本團隊拍攝	2023	噴水鷄肉飯	噴水鷄肉飯老闆聯絡方式	1	冷卻雞肉的大水桶		4
164	為供應分店醬汁所特製的醬料容器	本團隊拍攝	2023	噴水鷄肉飯	噴水鷄肉飯老闆聯絡方式	1	為供應分店醬汁所特製的醬料容器		4
165	炸油蔥的快炒鍋	本團隊拍攝	2023	噴水鷄肉飯	噴水鷄肉飯老闆聯絡方式	1	炸油蔥的快炒鍋。		4
166	廣城雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	廣城火雞肉飯	廣城火雞肉飯老闆聯絡方式	1	廣城火雞肉飯招牌上列有魯肉飯、火雞肉飯及排骨飯之販售品項，且由於近期買不到火雞肉，因此招牌上的火雞肉飯之「火」字被去掉。		4
167	廣城火雞肉飯價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	廣城火雞肉飯	廣城火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在廣城火雞肉飯店內牆面上，放有內用、湯類、外帶、小菜類等產品之價目表。		4
168	貼在涼菜冰櫃旁的衛生標章	本團隊拍攝	2022/12/21	廣城火雞肉飯	廣城火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在廣城火雞肉飯店內的涼菜冰櫃旁，貼有嘉義市政府衛生局所頒發的衛生標章。		4

169	雞肉廠商送的日曆	本團隊拍攝	2022/12/21	廣城火雞肉飯	廣城火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在廣城火雞肉飯店內牆面上，掛有興農行生鮮電宰雞肉廠商所送之日曆。		4
170	圓環火雞肉飯招牌	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	從馬路對面望去，可以看到寫有「火雞大王」、「圓環 道地嘉義美食 火雞大王」之招牌。		4
171	圓環火雞肉飯劃記菜單	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯的菜單上，列有店家所販售之飯類、菜類、湯類等各式品項及價格，供顧客點餐、劃記。		4
172	圓環火雞肉飯菜單	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯的菜單上，列有店家所販售之飯類、便當、飯粥類、小菜類、湯品類等品項及價格，供顧客參考。		4
173	圓環火雞肉飯店門口	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店門口，貼有「圓環火雞肉飯」之招牌，以及其所販售之產品示意圖，店門前也設有內用桌。		4
174	嘉義景點圖	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	在圓環火雞肉飯店內牆上，貼有標註其周遭嘉義著名景點的圖片，如射日塔、檜意森活村。		4
175	圓環火雞肉飯店內屏風	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店內印有日式街景圖的屏風，上方寫著「道地嘉義美食盡在圓環火雞大王」。		4

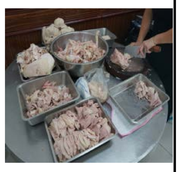
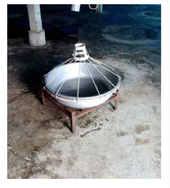
176	圓環火雞肉飯店內價目表	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店內在牆上有商品價目燈箱，正中為店家logo 、右側為湯類價目表與小菜價目表。		4
177	圓環火雞肉飯店內飲料冰箱	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店內的落地小冰箱，最上層有可口可樂的標誌，販售可口可公司系列瓶裝飲料。		4
178	圓環火雞肉飯店內牆壁塗鴉與豬肉標示	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店內牆壁塗鴉，為圓形的飛鏢標靶，右側貼有本店豬肉來源為國產現宰溫體豬的貼紙。		4
179	圓環火雞肉飯店便當櫃台	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯店內便當台，放有蒸飯桶、便當盒、便當配菜等，右方有放小菜的玻璃櫃，上方天花板則設有價目燈箱。		4
180	圓環火雞肉飯店火雞肉飯	本團隊拍攝	2022/12/21	圓環火雞肉飯	圓環火雞肉飯老闆聯絡方式	1	圓環火雞肉飯的火雞肉飯品項，除白飯、雞肉與淋醬外，無其餘配料。		4
181	劉里長火雞肉飯店內書法（勤勉事業）	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯店內勤勉事業的詩句書法，由美滿工作室製作。		4
182	劉里長火雞肉飯店內書法（誇讚產品）	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯店內誇讚商品的詩句書法，由美滿工作室製作。		4

183	劉里長火雞肉飯店內特優里長祝賀	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	2011年由黨代表聯誼會李伊敦致贈的全國特優里長祝賀卷軸，卷軸中除了祝賀的書法文字外，另有立體雕飾。		4
184	劉里長火雞肉飯店內簽名海報	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯店內牆上貼有的明星海報，為歌手陳思安情路過站專輯的海報，上頭有陳思安的簽名。		4
185	劉里長火雞肉飯店內書法	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	2008年時任嘉義市文化局局長饒嘉博書寫、致贈的書法作品，上頭寫著「愛臺灣啦」。		4
186	劉里長火雞肉飯店內KANO掛布	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯店內窗前掛布，窗戶前有百葉窗簾、窗簾上方有「挺KANO」的掛布。		4
187	劉里長火雞肉飯店內牆上告示與廣告	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯店內牆上貼有嘉義雞肉飯2013年榮獲台灣十大招牌飯的合照、內用與外帶須知，以及劉里長火雞肉飯風味米餅廣告。		4
188	中視節目合影	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內牆上掛有劉里長雞肉飯2014年參加中視節目最強大國民與Selina合影的照片。		4
189	2013臺灣十大招牌飯供應商獎狀	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內牆上掛有行政院農委會頒發的2013年臺灣十大招牌飯嘉義雞肉飯供應店家獎狀。		4

190	店內匾額（喬遷）	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內掛有市府單位致贈的喬遷祝賀匾額，為木製寫有「香傳千里」。匾額下方為中視節目合影照片、行政院獎狀。		4
191	雞肉飯醬汁	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內吧台設有兩個長方形凹槽，裝有火雞肉飯用醬汁。		4
192	醃菜配料	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內的醃菜配料，有兩桶酸菜和一桶黃蘿蔔。		4
193	店內匾額（當選）	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內掛有劉耀聰先生2002年當選嘉義市東區第六屆里長的祝賀匾額，上頭寫有「里政翹楚」，中間有劉耀聰先生照片。		4
194	合作商品介紹	本團隊拍攝	2022/12/21	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店內牆上貼有劉里長雞肉飯與Family Mart世界小吃合作推出的產品，如飯糰、餐盒等。		4
195	特製大鍋子	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯使用的鍋具，一次可以烹煮2隻成熟的公火雞。		4
196	湯鍋	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	高湯完成後挪至前臺湯鍋，依客人點的湯品，隨時抽換不同配料。		4

197	砧板	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	切火雞肉的砧板和燜煮用的鍋子不同，與處理豬、鴨、鵝等其他肉品的砧板尺寸沒有太大差別。		4
198	分切火雞肉的刀（上）、處理火雞骨頭的刀（下）	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	分切火雞肉的刀（上）、處理火雞骨頭的刀（下）。		4
199	切碎雞肉的機具	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	為了消化日漸增長的客群，也有店家採用機械幫忙分切部分品項以提高效率，多少減輕備料工作的繁複。		4
200	磅秤	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	臺灣家庭較難烹煮量體巨大的火雞，缺乏足夠的消費量能，一般生鮮市場便無供應生火雞肉。 對此，若遇到有需求的熟客，有些店家也會以秤重的方式，零售火雞翅等部位。不僅是店家「隱藏菜單」之一，也反映主流以外的消費型態與人情。		4
201	劉里長火雞肉飯經營人劉宗源，每日都會親自料理油蔥酥	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	劉里長火雞肉飯經營人劉宗源，每日都會親自料理油蔥酥。		4
202	撈油蔥的網子、瀝油蔥的桶子	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	撈油蔥的網子、瀝油蔥的桶子。		4
203	鋪油蔥的夾子	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	瀝乾油蔥之後，還須將其鋪於紙板上吸取多餘的油脂，確保油蔥鬆脆。		4

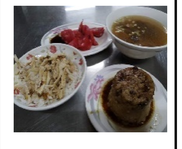
204	舀取醬汁的湯匙	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	舀取醬汁的湯匙。		4
205	劉里長火雞肉飯使用之醬、油色澤差異	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	關於醬汁的製作，每家店都有自己的獨門配方。以劉里長火雞肉飯為例，他們將油與醬分別淋在飯碗中，前者以炸過紅蔥頭的豬油為基底，帶有油蔥香；後者以火雞高湯為底，加入醬油、味精等一同調製。構成醬汁的黃金比例是秘密，待食客細細品味箇中差異，找到最合口味的那一味。		4
206	飯鍋	本團隊拍攝	2023	劉里長火雞肉飯	劉里長火雞肉飯老闆聯絡方式	1	常見的大飯鍋。生意好的時候，會同時啟動四個飯鍋以確保米飯供應充足。		4
207	「吃飯有力」匾額	本團隊拍攝	2005	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店家陳設於店內的匾額、書法，不僅是裝飾品，更透露這道料理共同的精神與元素。		4
208	「香傳千里」匾額	本團隊拍攝	2007	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	店家陳設於店內的匾額、書法，不僅是裝飾品，更透露這道料理共同的精神與元素。		4
209	蕭老師火雞肉飯切除之火雞碎肉與骨頭、脖子等部位	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯切除之火雞碎肉與骨頭、脖子等部位。		4
210	「肉片已售完」立牌	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	每隻火雞肉量有限，以腿肉切製而成的肉片，是許多店家限量供應的熱賣品項。		4

211	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞胸肉畫面	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞胸肉。		4
212	蕭老師火雞肉飯員工撕除火雞肉組織黏膜畫面	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯員工撕除火雞肉組織黏膜。		4
213	蕭老師火雞肉飯員工剃除火雞雞骨畫面	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯員工剃除火雞雞骨。		4
214	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞腿肉畫面	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯員工分切火雞雞腿肉。		4
215	分類用不鏽鋼盤、不鏽鋼盆	本團隊拍攝	2023	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	分類用不鏽鋼盤、不鏽鋼盆。		4
216	慶祝蕭老師火雞肉飯獲得嘉義雞肉飯節百人試吃PK大賽優勝之「廚神封王」匾額	本團隊拍攝	2011	蕭老師火雞肉飯	蕭老師火雞肉飯老闆聯絡方式	1	慶祝蕭老師火雞肉飯獲得嘉義雞肉飯節百人試吃PK大賽優勝之「廚神封王」匾額。		4
217	火雞飼料桶	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	今中華民國養火雞協會理事長顏高進所經營的「旭進畜牧場」，位於臺南下營，自1970年代成立開始，至今40多年，其初也僅有百來隻的養殖規模。發展至今，已是能同時飼養4000隻火雞，頗具規模的養雞場，見證了產業的發展史。		4

218	火雞籠	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	今中華民國養火雞協會理事長顏高進所經營的「旭進畜牧場」，位於臺南下營，自1970年代成立開始，至今40多年，其初也僅有百來隻的養殖規模。發展至今，已是能同時飼養4001隻火雞，頗具規模的養雞場，見證了產業的發展史。		4
219	火雞養殖場實景	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	今中華民國養火雞協會理事長顏高進所經營的「旭進畜牧場」，位於臺南下營，自1970年代成立開始，至今40多年，其初也僅有百來隻的養殖規模。發展至今，已是能同時飼養4002隻火雞，頗具規模的養雞場，見證了產業的發展史。		4
220	火雞運輸車	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	今中華民國養火雞協會理事長顏高進所經營的「旭進畜牧場」，位於臺南下營，自1970年代成立開始，至今40多年，其初也僅有百來隻的養殖規模。發展至今，已是能同時飼養4003隻火雞，頗具規模的養雞場，見證了產業的發展史。		4
221	火雞養殖場風扇	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	臺灣濕熱的天氣，對火雞來說相當嚴酷，養殖場大多需配備風扇或相關降溫的設備，讓火雞不至於熱衰竭而亡。		4
222	火雞養殖場水槽	旭進畜牧場提供	2023	旭進畜牧場	旭進畜牧場老闆聯絡方式	1	臺灣濕熱的天氣，對火雞來說相當嚴酷，養殖場大多需配備風扇或相關降溫的設備，讓火雞不至於熱衰竭而亡。		4
223	噴水雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/12/13	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	民國火雞肉飯 我點的是火雞肉飯哦！不是火雞片飯哦！火雞肉給的很有誠意，肉有嚼勁不乾澀，白飯粒粒分明，蒜酥在肉片跟飯之間，淡淡的油香味跟鹹汁比例舒服不膩口，白菜滷使用扁魚味道比一般用蝦米的白菜滷更有層次。		3
224	蕭老師火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/3/12	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯 屬於口味較重的火雞肉飯，油蔥是泡在鹹汁裡一起淋上去，鹹汁鹹香甘美，老滷汁特有的黏稠感，讓濃郁美味的滷汁一直迴盪在口裡久久不散，滷大腸滷的很透，鹹香Q彈，傳統的炸排骨使用地瓜粉，調味簡單，厚度足多汁，味噌湯甘美。		3

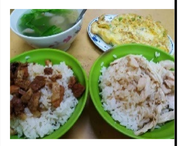
225	民主火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	民主火雞肉飯 誰說民主不能當飯吃？嘉義火雞肉飯知名店家民主火雞肉飯，又油又香，連油蔥酥也是，肉大塊有勁夠味，白飯粒粒分明，味道渾厚濃郁好吃。		3
226	可口火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/2/16	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	可口火雞肉飯 火雞肉口感鮮嫩可口多汁，油蔥酥非常香酥脆，扒完火雞肉飯後跟店家說你們油蔥酥好香脆，店家還幫我在滷肉飯上多加了許多油蔥酥，火雞肉飯調味簡單舒服，火雞肉份量多，米飯粒粒分明，滷肉飯鹹香夠味，肉皮紮實彈牙，紅粉腸用料實在夠味，這間涼菜小菜都很有水準，新鮮好吃。		3
227	郭家美食	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/6/15	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	郭家美食 火雞肉口感鮮嫩多汁，油蔥跟油泡在一起淋在飯上，味道簡單美味，清粿湯湯味道像一般豬血湯的韭菜+絲菜湯底，粿煮湯滿特別的，粿不會爛爛的，口感紮實，五味鴨掌酸辣夠味，醃蘿蔔另外放在一旁，採自助式的。		3
228	劉里長雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2021/11/24	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	劉里長雞肉飯 火雞肉口感紮實多汁，飯有加豬油粒粒分明，雞汁跟油比例舒服不膩口，醃蘿蔔點餐時要跟店家告知需要就會附上，骨仔肉湯滿滿的料，骨邊肉Q彈有勁，湯底味濃，配榨菜薑絲解膩。		3
229	頭家火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	頭家火雞肉飯 味道在嘉義火雞肉飯裡面調味算清爽的，可以吃出食材本身的原味，雞肉比較軟爛，也比較細碎，油蔥是泡在淋汁上一起淋在飯上的，蒸蛋幾乎是每桌必點的招牌菜，用瓷碗蒸的蛋，受熱升溫均勻，蒸蛋非常綿密好吃。		3
230	火雞達人	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	火雞達人 店齡很年輕的店家，環境乾淨明亮，有職人的感覺，沒有太多的調味，可以吃出老闆對食材方面處理用心，火雞肉口感紮實夠味，白飯鬆軟，開店沒多久，現在已經是用餐時間需要排隊的名氣店家了。		3
231	東門雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	東門雞肉飯 份量很大的火雞肉飯，30元好大一碗，飯多料也多，口感紮實夠味，調味簡單爽口。		3

232	嘉林雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	嘉林雞肉飯 雞肉飯比例很剛好的一間店，火雞肉口感軟嫩，油蔥酥使用紅蔥頭，味道更上一層樓，白飯粒粒分明，還沒入口就香味撲鼻，味噌湯味道單純美味，涼菜冰鎮過清涼爽口。		3
233	無名火雞肉飯(李ㄟ)	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名火雞肉飯(李ㄟ) 份量足，調味不重，淡淡的油香，榨菜可以解膩，火雞肉口感紮實好吃，白飯粒粒分明，紅粉腸綿密，味噌湯味道渾厚濃郁，紅粉腸雖然不是嘉義特有的小菜，但是跟其他縣市比起來，因為加了紅麴，顏色又更紅了，而嘉義不少知名老店從開業至今，都沒有看板名稱，大部份都用老闆外號或附近舊地名來代替稱呼其店名。		3
234	古早味火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	古早味火雞肉飯 火雞肉飯調味不重，不加油蔥酥，配醃蘿蔔，可以吃出食材原汁原味，白飯粒粒分明，火雞肉飯的火雞肉份量給的很大氣，肉軟嫩不柴，味道清爽，三色蛋蠻紮實的，馬鈴薯泥是跟蘿蔔水煮好壓成泥的，客人點再加上白醋(嘉義美乃滋)，綿密香甜，控肉飯的控肉魯的很入味，但還保有口感，不會軟爛。		3
235	莊記火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	莊記火雞肉飯 雞肉飯軟嫩適中，加上淡淡雞汁調味，味道爽口，排骨酥湯的排骨先用紅趨 胡椒等配方醃過再裹粉炸，跟冬瓜與高湯裝進瓷碗內慢火蒸出濃郁香味，五味魷魚的自製五味醬令人驚艷，魷魚沒有過分發泡有嚼勁，新鮮香辣夠味，店內環境新舊融合有特色，乾淨明亮，據稱全臺灣不少連鎖火雞肉飯(莊X) 就是從嘉義莊記的親戚分枝出去的，才有今		3
236	桃城三禾火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/15	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	桃城三禾火雞肉飯 料好實在，很大一碗，但味道絕對不馬虎，淋油調味香而不膩，火雞肉口感紮實多汁，白飯粒粒分明，又香又Q，味噌湯10元滿滿的料，其它小菜價格都很平價，CP值很高的店，幾乎是嘉義人的口袋名單，問十個嘉義人至少有一半以上的人一定會推薦桃城三禾。		3
237	阿志火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/16	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿志火雞肉飯 品項非常多元的一家店，每一樣都夠水準，調味偏臺南口味，甘甜甘甜的，火雞肉口感紮實味道渾厚，蝦捲現點現炸，料好實在，吃得出蝦子的鮮味，魚皮口感紮實鮮甜夠味。		3
238	呆獅火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/17	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	呆獅火雞肉飯 火雞肉飯口感多汁濕軟，連油蔥也是濕的，價格非常平價，東西實在 注重食材原味，CP值高的一家店。		3

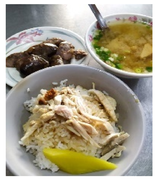
239	鼎莊火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/22	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	鼎莊火雞肉飯 大碗好大一碗，吃的好撐，用料不手軟，火雞肉厚又多汁，加上味道足的紅蔥頭油蔥酥，調味雖不重，卻充滿濃郁油香。		3
240	文化雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/23	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	文化雞肉飯 火雞肉碎軟夠味，雞油香而不膩，醃蘿蔔是放在調味區自己取用，金粹滷肉甘甜入味，油香不膩，排骨中藥醃製，雖敲成薄片，但火侯精準，酥而不乾，還能保有肉汁，味噌湯味道渾厚濃郁，店家環境乾淨整潔裝璜明亮，鄰近文化公園跟文化路夜市，路邊停車格多。		3
241	大同火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/24	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	大同火雞肉飯 根本是雞片飯了！(大部份店家有分雞肉飯跟雞片飯)火雞肉又多又厚，而且大部分是片狀，鮮嫩多汁，雞汁味淡淡的鹹香跟雞油的油香，白飯粒粒分明，調味不重卻越嚼越香，味噌湯味道濃郁，蝦捲用料新鮮，滿滿的蝦鮮甜味，環境乾淨整潔，路邊停車格多。		3
242	阿福火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/25	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿福火雞肉飯 調味清爽，口感較濕軟，容易入口，火雞肉有嚼勁，肉皮軟爛軟爛，入口及化，味噌湯單純好喝。		3
243	阿明火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/28	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿明火雞肉飯 火雞肉比較細碎軟嫩但還能保有肉汁，油蔥酥也是細碎的，用醬汁調味，屬於口味較重的火雞肉飯，味道濃郁好吃，蝦捲紮實Q彈，味噌湯濃郁好喝。		3
244	順裕火雞肉飯（已停業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/29	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	順裕火雞肉飯（已停業） 嘉義少見的手撕口感，鮮嫩多汁，油跟鹹汁比例清爽不膩口，米粒粒粒分明，越嚼越香，滷肉飯濃郁好吃不逆口。		3
245	無名雞肉飯（林森東路）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/11/30	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名雞肉飯（林森東路） 雞絲非火雞肉，口感紮實，調味鹹香，米糕綿密黏牙 ，排骨湯調味簡單清爽。		3

246	簡單火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/12/4	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	簡單火雞肉飯 火雞肉蠻大的，嫩又多汁，調味沒有油味，油蔥是跟鹹汁泡在一起淋在飯上所以飯比較濕軟，飯上的醃蘿蔔應該是自製的，味道跟顏色跟一般的不一樣，幾乎每桌必點的滷虱目魚好大一塊，才25元好佛心只是這是原塊虱目魚肚刺很多要耐心挑，紅粉腸紮實彈牙，今天點的紅粉腸剛好賣完剩一點點不足一份，老闆娘特別招待我吃，沾蒜泥醬油		3
247	無名火雞肉飯（博愛路）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/12/14	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名火雞肉飯（博愛路） 火雞肉飯軟嫩，調味簡單，鹹汁清爽不油膩，瓜仔雞湯用蒸燉的方式，味道濃郁甘甜，因為醬瓜讓雞肉軟化的關係，雞肉一抿就化了，三色蛋新鮮軟嫩可口，在地30多年老店，休息好一陣子後又開始營業。		3
248	阿麗雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/12/14	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿麗雞肉飯 火雞肉多汁，鹹汁味清爽舒服，鹹汁比例較多屬於比較濕潤的雞肉飯，滷肉皮味道入味但不油膩口感Q彈，味噌湯味道單純甘甜。		3
249	正統火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2019/12/27	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	正統火雞肉飯 火雞肉大塊口感鮮嫩，淡淡油香味，油蔥泡在鹹汁裡再一起淋在飯上，屬於比較濕潤的火雞肉飯，調味清爽不膩口，爌肉飯爌肉好大一塊，才25元太超值了！爌肉調味濃厚甘甜，不油不膩，紅粉腸Q彈肉多，小章魚軟嫩，味噌湯味道豐富。		3
250	國華雞肉飯（已停業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	國華雞肉飯（已停業） 火雞肉味道濃郁多汁，口感紮實有嚼勁，白飯油香粒粒分明，鹹汁夠味，味噌湯味道甘甜豐富，肉皮Q彈入味。		3
251	新生火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	新生火雞肉飯 火雞肉切的比較碎，口感軟嫩，一點點的醬汁香調味清爽。		3
252	嘉義公園火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	嘉義公園火雞肉飯 火雞肉鮮嫩有嚼勁，飯粒粒分明，油蔥酥炸的夠酥夠味，調味濃厚夠味，屬於口味較重的火雞肉飯，連滷大腸也鹹香入味Q彈有勁，味噌湯濃厚豐郁，滷肉飯調味甘甜，配上半熟的荷包蛋口感更滑順一口接一口，今天很幸運的荷包蛋是雙蛋黃。		3

253	閣再來火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/1/19	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	閣再來火雞肉飯 火雞肉塊小塊好咬，口感軟嫩醬汁清爽，米飯濕度飽滿還可以粒粒分明，紅粉腸軟嫩，味噌湯味道單純美味。		3
254	南田火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/1/6	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	南田火雞肉飯 非常清爽健康的火雞肉飯店家，店內東西幾乎都是川燙水煮，老闆很有自信的店內飯類只買火雞肉飯，調味簡單味道單純，注重食材本身的味道，火雞肉切的比較細碎，口感不會乾澀，淡淡的火雞肉汁味，越嚼越香，簡單真不簡單。		3
255	嘉義車頭火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/1/20	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	嘉義車頭火雞肉飯 總評:火雞肉幾乎是瘦肉，口感紮實，淋醬汁，加點荷包蛋時可以要求要半熟蛋，老闆娘會現煎給你，紮實夠味的火雞肉飯加上半熟蛋的滑嫩，兩三口就扒完整碗飯，味噌湯小魚乾加柴魚的搭配讓味噌湯味道多了更多層次。		3
256	阿宏師火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/2/5	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿宏師火雞肉飯 火雞肉飯的火雞肉份量給的很有誠意，口感紮實，鹹汁夠味，油蔥是濕的，豬腳筋飯的豬腳筋口感紮實彈牙，味道鹹香。		3
257	博愛火雞哥（已停業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/2/9	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	博愛火雞哥（已停業） 火雞肉口感紮實鮮嫩有勁，油蔥酥使用紅蔥頭香氣更足，油跟鹹汁比例舒服不膩口，貢丸很大一顆，紮實彈牙。		3
258	無名火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/2/26	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩多汁好吃，油蔥泡在鹹汁裡一起淋在飯上，調味簡單清爽，白飯粒粒分明，一碗才20元，非常超值，白菜滷沒有什麼調味，用簡單幾樣食材發揮食材本身的味道，甘甜夠味，三色蛋紮實彈牙，冬菜蝦仁湯味道清爽，於其說是火雞肉飯店，倒不如說像海產攤，除了攤位前擺了不少生猛海鮮，還有很多隱藏菜單是只有熟客才知道		3
259	阿溪雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/3/1	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿溪雞肉飯 火雞肉飯火雞肉紮實夠味，油蔥是濕的，鹹汁濃郁清澈，富有香濃的火雞肉味，火雞片飯是全腿肉，口感鮮嫩多汁，小菜滷肉皮很入味，彈牙不死鹹，豆腐軟嫩，肉羹湯甘甜。		3

260	蕭老師火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	蕭老師火雞肉飯 屬於口味較重的火雞肉飯，油蔥是泡在鹹汁裡一起淋上去，鹹汁鹹香甘美，老滷汁特有的黏稠感，讓濃郁美味的滷汁一直迴盪在口裡久久不散，滷大腸滷的很透，鹹香Q彈，傳統的炸排骨使用地瓜粉，調味簡單，厚度足多汁，味噌湯甘美。		3
261	阿咘火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/3/26	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿咘火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩可口，油蔥酥夠酥，淡淡的油香爽口不膩，讓人一口接一口，味噌湯滿滿的料，喝完還可以免費續湯，火雞肉飯跟滷肉飯肉多份量夠，涼菜新鮮好吃。		3
262	竹園便當店	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/3/27	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	竹園便當店 火雞肉口感紮實，鹹香夠味，油蔥是泡在滷汁裡一起淋在飯上，是屬於口味重的火雞肉飯，滷肉飯滷肉綿密軟爛入味，涼菜清爽好吃。		3
263	無名雞肉飯（仁愛路）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/4/16	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名雞肉飯（仁愛路） 少見的手撕火雞肉口感紮實有咬勁，份量大，淋上淡淡的鹹汁味道清爽，滷肉飯鹹香，蔥蛋現做半煎炸，外酥內嫩滿滿蛋香。		3
264	阿里山火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/4/24	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿里山火雞肉飯 火雞肉口感鮮嫩可口，吃的到Q彈軟嫩的火雞皮，油酥是濕的調味簡單，飯濕軟，滷肉飯是使用老滷汁，鹹香味濃郁，排骨先炸後滷，排骨夠味夠厚，肉皮Q彈，小菜大部份都是時價計算，今天滷肉皮跟排骨加起來60。		3
265	三雅嘉義火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/5/8	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	三雅嘉義火雞肉飯 火雞肉用料大方，口感軟嫩多汁，油蔥酥香脆味道濃郁，淡淡的油香不搶味，鹹汁多清爽不膩，小菜豬耳朵煙燻夠味，口感Q彈，紅粉腸紮實美味。		3
266	九姐妹火雞肉飯（已歇業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/5/3	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	九姐妹火雞肉飯（已歇業） CP值很高的火雞肉飯店家，是湖子內附近居民的口袋名單，當天一桌才花90元就吃飽飽，火雞肉飯口感紮實，火雞味香濃，鹹汁味道濃郁不膩，白飯香粒粒分明，味噌湯味道甘甜美味，白菜滷夠軟爛入味。 今年家人不捨老闆娘年事已高，已讓老闆娘退休享福，味道只能留在回憶裡了。		3

267	家禾火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/5/27	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	家禾火雞肉飯 火雞肉口感紮實多汁，調味濃郁，油蔥酥脆，白飯粒粒分明越嚼越香，米糕綿密味道清爽美味，可以選擇加不加蒜泥跟香菜，荷包蛋可以選擇半熟全熟，滷大腸紮實彈牙夠味，排骨酥用料實在湯頭甘甜美味好喝。		3
268	合家嘉義火雞肉飯（暫停營業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/5/6	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	合家嘉義火雞肉飯（暫停營業） 火雞肉處理的很厲害，紮實卻不乾澀，越嚼越香，越嚼火雞的美味越加層疊，調味簡單舒服，飯粒粒分明，醃蘿蔔、醬油膏、蒜泥、香油，另外放在一區，可依自己喜好添加，滷肉皮Q彈有嚼勁夠味夠香，味噌湯味道渾厚好喝。		3
269	曾家大雅火雞肉飯（已歇業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/6/11	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	曾家大雅火雞肉飯（已歇業） 火雞肉口感紮實夠味，調味清爽，豬皮Q彈軟嫩，雞爪彈牙夠味。		3
270	林家火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/7/6	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	林家火雞肉飯 飯整體調味淡淡的更突顯火雞肉本身的味道，火雞肉處理的不錯紮實又彈牙，飯粒粒分明越嚼越香，滷肉飯的滷肉有用紹興調味，不只味道更有層次，滷肉也更軟爛，涼菜處理的很到位，還保有蔬菜本身的口感，味噌湯調味清爽，自製的辣椒醬，香辣夠味。		3
271	興安火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南		Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	興安火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實夠味，油蔥酥是使用紅蔥頭，味道更有層次，搭配醬瓜鹹甜脆口，滷大腸香Q彈牙，小黃瓜酸甜美味，味噌湯味道單純濃郁。		3
272	博愛雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/7/12	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	博愛雞肉飯 火雞肉口感紮實味道渾厚，油蔥是濕的跟鹹汁一起淋在飯上，雖然是屬於鹹汁派的火雞肉飯，但飯並不會太濕，滷肉飯的滷肉使用邊角碎肉，大小形狀口感都不一樣，蠻有層次的，滷大腸醬色不重，味道單純，口感軟嫩，味噌湯味道因為加了榨菜而有淡淡的酸甜味很特別，醬油膏特別挑過甘甜不死鹹。		3
273	圓環火雞大王	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/7/6	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	圓環火雞大王 火雞肉口感鮮嫩多汁，淡淡的油香，豐富的鹹汁，味道鹹香不膩口，滷肉飯是瓜仔肉滷肉飯，肉輕輕一抿就化開了，鹹甜美味，紅燒肥腸使用豬小腸，口感彈牙紮實，不油不膩，炸紅糟肉有多用米酒醃過，有濃濃的米酒香氣，現炸酥脆多汁，味噌湯濃郁甘美。		3

274	原始火雞肉飯（暫停營業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/8/28	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	原始火雞肉飯（暫停營業） 火雞肉口感鮮嫩多汁，跟店名一樣調味簡單，享受單純原始美味，一口接一口的味道層疊上去，滷大腸醬色不重，味道卻濃郁，口感Q彈，味噌湯簡單味道舒服，這家原始火雞肉飯裝火雞肉飯的瓷碗印著"嘉義夜市王家火雞肉飯"，原本是位在嘉義舊市政府附近的，現在因為嘉義市政府升格市政府搬遷到中山路上，已經消失的新富夜市裡開業		3
275	桃城南門雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/8/29	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	桃城南門雞肉飯 火雞肉紮實味道濃郁，搭配粒粒分明的白飯，越嚼越香，黑豬肉香腸有用酒調味，味道豐富有層次，味噌湯味道甘美。		3
276	埤仔頭火雞肉飯（已停業）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/8/31	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	埤仔頭火雞肉飯（已停業） 火雞肉紮實多汁夠味，火雞皮蠻多的，口感有層次，香菇滷肉飯滷的很夠味，加上搭配的菜脯絲，鹹香有勁，皮蛋豆腐的醬汁佈滿了辣椒籽，乍看以為會很辣，但一入口除了鹹香外還多了辣椒香氣，沒有辣椒的嗆味，味噌湯味道簡單。		3
277	無名雞肉飯（自強街）	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/9/20	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	無名雞肉飯（自強街） 火雞肉口感鮮嫩多汁，用料大方，油蔥酥使用紅蔥頭味道比一般油蔥酥更香有層次，淡淡的油香讓米飯更粒粒分明，讓人一口接一口，碗粿Q彈味道單純美味有水準，桌上有蒜泥跟辣椒可以依自己的口味添加，肉羹滿滿的筍絲跟肉羹味道甘甜好吃，滷豆包醬色不重。		3
278	臺中米糕火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/10/14	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	臺中米糕火雞肉飯 雖然店名為臺中米糕，米糕因為製程繁複，也因為在嘉義火雞肉飯銷售比較好，店家已經好一陣子不賣米糕了，火雞肉口感紮實夠味，調味簡單，配上新鮮的辣菜脯，舒服爽口，滷肉飯濃郁甘甜，炸排骨味道簡單肉厚實，三色蛋彈牙豆腐湯清爽，販賣的餐點份量都很足。		3
279	阿德火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/10/23	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	阿德火雞肉飯 火雞肉口感紮實，用料大方，吃的到軟嫩的火雞皮，份量足點的是小碗結果還蠻大一碗的，大火炒鱔魚麵滿滿的洋蔥跟辛香料交織的甜味，芶芡滑順味道有層次，鱔魚處理的很好，沒有土騷味，一口炒鱔魚麵，一口火雞肉飯，一口接一口。		3
280	嘉義人火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/11/7	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	嘉義人火雞肉飯 火雞肉口感軟嫩可口，淡淡的油香與濃厚的鹹汁搭配粒粒分明的白飯跟濃郁的半熟蛋，交織出一口接一口的美妙滋味，白菜滷使用大量的扁魚讓白菜滷美味更有層次，還沒吃就聞到了鮮甜味。		3

281	林聰明沙鍋魚頭	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/11/12	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	林聰明沙鍋魚頭 被沙鍋魚頭耽誤的火雞肉飯店，簡單又不簡單的一碗火雞肉飯，吃的出來每一樣食材都用心選過，單純的只用火雞肉跟白飯淋上豬油，軟嫩多汁的火雞肉搭上淋豬油而粒粒分明香Q的米飯，讓人一口接一口，滷肉飯肥瘦剛好，肥而不膩，瘦而不柴，沙鍋菜內容豐富，多種味道層層交疊出的美味，吃完後還繼續在嘴裡迴盪。		3
282	榕樹下火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/12/7	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	榕樹下火雞肉飯 店家天剛亮就開始營業，價格便宜份量大，上門的大多是藍領工人，一早吃頓美味又飽足的早餐來為這一天打拼，火雞肉口感紮實美味，淋上充滿八角風味的滷肉汁，越嚼越香，乾麵煮的恰到好處，Q彈不軟爛，搭配滷肉汁鹹香夠味，白菜滷充分釋放了扁魚跟蝦米的鮮味，味道濃郁有層次，白菜爽脆，瓜仔雞湯清爽甘甜。		3
283	菜市仔口火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2020/12/27	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	菜市仔口火雞肉飯 火雞肉口感紮實夠味，淡淡的火雞汁清爽甘甜，越嚼越香，香菇滷肉飯鹹香，白菜滷湯味道順口美味，單純的淡淡扁魚香與白菜滋味充分釋放，三色蛋皮蛋較多，Q彈好吃，肉皮軟嫩可口。		3
284	和平火雞肉飯	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	2021/1/6	Byway嘉餚-嘉義雞肉飯指南	蔡灯偉聯絡方式	1	和平火雞肉飯 火雞肉飯口感紮實夠味，淡淡的油汁調味簡單清爽容易入口，白菜滷軟爛入味濃郁的扁魚香與蔬菜甘甜味，肉皮Q彈搭配筍絲解膩。		3

三、 展示資源清冊：器物類

序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式/來源	數量/單位	其他說明	圖檔	建議單元
1	臺灣省教育會發行《動物分類掛圖》之哺乳類與鳥類	不詳	推測年分：1952/02/01	國立臺灣歷史博物館	2006.007.0047.0009	1	本件為臺灣省教育會發行《動物分類掛圖》之哺乳類與鳥類，初版時間為民國41年（1952）2月，彩色印刷。本件為第七圖，主題為「哺乳類、長鼻亞目、翼手目、鳥類走獸目、有袋目」，印有印度象、菲洲象、猛獁象、蝙蝠、食火雞、鴕鳥、想像之始祖鳥、袋鼠等動物之圖片，並附有始祖鳥化石圖、象鼻末端圖、蝙蝠身體構造圖等。		1
2	臺灣省教育會發行《動物分類掛圖》之鳥類	不詳	推測年分：1952/02/02	國立臺灣歷史博物館	2006.007.0047.0010	1	本件為臺灣省教育會發行《動物分類掛圖》之鳥類，初版時間為民國41年（1952）2月，彩色印刷。本件為第八圖，主題為「鳥類鶉雞目」，印有長尾雞、雉、孔雀、雷鳥（冬羽、夏羽）、矮雞、來抗雞、九斤黃（交趾雞）、撥利貌雞、吐綬雞（火雞）、鬬雞、竹雞、鶉等鳥類之圖片。		1
5	新黎明唱片有限公司發行編號「SLM-5077」童謠唱片《海王子》	新黎明唱片有限公司	1978/06	國立臺灣歷史博物館	2013.051.0028	1	新黎明唱片有限公司出品編號「SLM-5077」《海王子》(兒童之歌12集)，由松江兒童合唱團演唱，內容包含〈海王子〉、〈稻草裡的火雞〉、〈螞蟻愛工作〉、〈西風的話〉等14首卡通歌曲與兒童歌曲。松江兒童合唱團是在臺北活躍二十幾年的音樂團體，於1970年代演唱諸多知名卡通歌曲，除了本片收錄的〈海王子〉外，還有〈科學小飛俠〉與〈小天使〉等(此2首收入於新黎明唱片出品編號「SLM-5065」松江合唱團演唱童謠電視卡通歌曲專輯《小泰山》，館藏號2003.009.0748)。		2
7	南港國民學校於臺北圓山動物園修學旅行紀念照片	南港國民學校	1941/11	國立臺灣歷史博物館	T2018.001.8320	1	本物件為南港國民學校於臺北圓山動物園修學旅行紀念照片，一共有7張，最上面1張為南港國民學校的學生在圓山動物園內觀賞大象表演的照片，所有學生皆著制服，旁邊還有老師在拍照，照片上寫著「南港國民學校修學旅行記念」以及十間為昭和十六年十一月於台北圓山動物園，其餘幾張照片則為動物照片如大象、雙峰駱駝、火雞、鶴、孔雀及斑馬等，所有照片皆為黑白，保存良好唯有些泛黃。		2
8	大日本國民中學會發行《新國民》雜誌第24卷第1號	大日本國民中學會	1895-1945（日本時代）	國立臺灣歷史博物館	2019.012.0191.0014	1	本文物為《新國民》雜誌第24卷第1號，由大日本國民中學會發行。內容提及養雞注意事項、勤勉的手與頭腦、立志的動機。本期專欄是關於養雞要注意的事情，從養雞所需要的砂、飼料水等方面來討論該選用何種材料。		2
9	皇民奉公會戰時生活部編纂《戰時生活讀本：養雞蔬菜野草》	皇民奉公會戰時生活部	1926-1945（日本時代-昭和時期）	國立臺灣歷史博物館	T2018.001.8694	1	材質：紙質 尺寸/重量：長度(X軸):12.5　寬度(Y軸):18　高度(Z軸):0.5		2

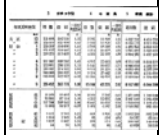
10	高雄州「農業指導書」合訂本	高雄州內務部教育課	1928/7/11	國立臺灣歷史博物館	2005.008.1681	1	1.本物件為高雄州農業指導書合訂本，為收錄多冊的合訂本，共五冊，每冊皆有各自的目錄與版權頁。封面上方為書名「農業□□□」（農業指導書），下方為篇數與題名「第一篇、蔬菜園」，中央圖案為一籃蔬菜，下方文字為「高雄州」。五冊分別為「蔬菜園」、「果樹園」、「稻作」、「養鷄」與「養豚」，由高雄州內務部教育課所編。 2.日治時期的臺灣被日本定位為糧食生產與原料供應基地，致力於開發臺灣農業與推動農業科學化，並發行各項雜誌宣傳農政，總督府在臺展開了各項產業調查，引進西方科學技術於農業與畜產等方面進行改良，設置農業試驗場，積極培養農業人才，更成立農會、產業組合、各州廳也成立了農業會與畜產會，推動臺灣各地的農業發展與改良。		2
11	臺灣畫刊社出版《臺灣》民國55年6月	臺灣省政府新聞處	1966/06	國立臺灣歷史博物館	2016.003.0114	1	《臺灣》畫刊是臺灣省政府新聞處出版的刊物，以圖文並茂的內容傳達臺灣省的省政資訊、生活型態及與省民習習相關的實用資訊。臺灣畫刊社出版《臺灣》民國55年6月目錄/中華民國第四任總統副總統宣誓就職/第二屆亞洲商會會議在臺舉行/發展中的臺灣養雞事業/長江萬里圖/水、詩情畫意和人生		2
13	臺灣畫刊社出版《臺灣》民國55年6月	臺灣省政府新聞處	1966/06	國立臺灣歷史博物館	2016.003.0114	1	《臺灣》畫刊是臺灣省政府新聞處出版的刊物，以圖文並茂的內容傳達臺灣省的省政資訊、生活型態及與省民習習相關的實用資訊。臺灣畫刊社出版《臺灣》民國55年6月目錄/中華民國第四任總統副總統宣誓就職/第二屆亞洲商會會議在臺舉行/發展中的臺灣養雞事業/長江萬里圖/水、詩情畫意和人生		2
14	養雞飼料火柴盒	不詳	推測年份：1960～1970	國立臺灣歷史博物館	2020.006.0305	1	1.本件為數個火柴盒共同組成的文物。內容包含中華少棒球隊紀念火柴、國慶愛國火柴、各東物類或鐵力士鋼筆、三洋電視機等廣告的火柴盒，可以說是早期瓦斯爐尚不盛行，又可達到廣告宣傳的小小載體。 2.日本公家單位也曾把火柴盒當作宣導文宣，包含交通安全或環境綠化等標語。臺灣方面，也學習日本將火柴盒作為廣告宣導的媒介（載體），在打火機與瓦斯爐普及前，火柴是臺灣重要的民生物資，因此火柴生產也行程專門產業，商家透過印製宣傳火柴盒作為贈品，用以販售或免費宣傳發送，盒面商標各具特色，例如臺灣火柴公司發行的「自由之火」火柴盒正面使用熊熊火把作為商標。		2
15	養雞飼料火柴盒	不詳	推測年份：1960-1970	國立臺灣歷史博物館	2020.006.0305	1	1.本件為數個火柴盒共同組成的文物。內容包含中華少棒球隊紀念火柴、國慶愛國火柴、各東物類或鐵力士鋼筆、三洋電視機等廣告的火柴盒，可以說是早期瓦斯爐尚不盛行，又可達到廣告宣傳的小小載體。 2.日本公家單位也曾把火柴盒當作宣導文宣，包含交通安全或環境綠化等標語。臺灣方面，也學習日本將火柴盒作為廣告宣導的媒介（載體），在打火機與瓦斯爐普及前，火柴是臺灣重要的民生物資，因此火柴生產也行程專門產業，商家透過印製宣傳火柴盒作為贈品，用以販售或免費宣傳發送，盒面商標各具特色，例如臺灣火柴公司發行的「自由之火」火柴盒正面使用熊熊火把作為商標。		2

18	中國農村復興聯合委員會編印《養雞便覽》	中國農村復興聯合委員會	1945-1965（二戰後初期）	國立臺灣歷史博物館	T2018.001.4122	1	中美合作		2
20	火雞	林智信	1953	國立歷史博物館	89-00218	1	國立歷史博物館館藏《火雞》(館藏編號89-00218)是林智信先生1953年的創作。這幅黑白色調的作品描繪著四隻或臥或站的火雞。火雞大致可分為黑羽跟白羽，火雞的飼養據傳在荷蘭殖民時期即有，傳統農家多在自家後院零星飼養著作為副業。		2
25	火雞	郭法	日治時期	高雄市立歷史博物館	KH2015.005.419	1	攝於光復前，背景是早期楠梓附近的農田。農家在稻田收割過後，將火雞放入田裡食取遺漏的穀物。		2
26	火雞	涂璨琳	1987	台北市立美術館	https://www.tfam.museum	1	火雞是涂璨琳童年生活的部份，他在70年代即開始以火雞作為其鄉野創作的主題之一，尤以1974年在省立博物館個展所發表的一系列創作為最豐富，80年代的火雞則以刻劃細膩為特色。火雞是家禽中較具野性的，公火雞在羽毛澎張時氣勢威武昂揚，不像炫耀羽毛的美麗孔雀，而更像戰場上穿盔帶甲的武士。此件作品以墨色表現火雞漆黑中帶有靛藍光輝的翅羽，用硃砂點染鮮紅的肉瘤，用色對比而強烈有力。兼以畫幅巨大，在佈局上頗見巧思，充分表現火雞群像的壯觀特色。		2
27	七面鳥(火雞)	陳宜讓	1942	台北市立美術館	https://www.tfam.museum	1	1942年的《七面鳥(火雞)》是陳宜讓目前唯一存世的戰前官展入選的大型作品，陳宜讓的七面鳥立於高挺的雞冠花旁但未開屏展翅，畫面秀麗卻具有一種拘謹的氣質。在日治時期的官方展覽中，「七面鳥」的題材頗受藝術家歡迎，例如基隆女中美術教師村上無羅在1927年入選第1屆臺展的作品，一件就是《七面鳥》，而鄉原古統1920年也曾以火雞為主題創作了《庭院》且為國美館收藏。在日治時期有著某種待梳理的圖像意義的「火雞」題材，目前能留傳至今的卻非常稀少，《七面鳥(火雞)》為美術館收藏保存，自有其重要的研究與文化保存價值，而對於了解日治時期當時畫家觀物寫生的細膩心意及表現手法，觀覽此作也有很大的助益。		2

30	展(A)	蔡水林	1972	高雄市立美術館	03817	1	受限於經濟因素，蔡水林以水泥加入細砂、碎石取代黏土進行塑型，再經由手工打磨後作出石材質感的雕塑作品，造形以寫意為主，因此，如石雕般的塑造作品實為藝術家細膩形塑的創意表現。 《展》系列作品的創作靈感來自於作者幼年時家中所飼養的火雞為造型，以公火雞展開尾羽呈扇形的姿態，表現出威風氣概的樣貌。作品整體型態不強調寫實細節，而是以簡潔洗練的塑造手法，將火雞之頸短直、背略隆起的軀體動態特色表現得恰得其分，作品亦運用尾羽間空隙創造出虛實相映的視覺空間感。		2
31	展(B)	蔡水林	1980	高雄市立美術館	03818	1	受限於經濟因素，蔡水林以水泥加入細砂、碎石取代黏土進行塑型，再經由手工打磨後作出石材質感的雕塑作品，造形以寫意為主，因此，如石雕般的塑造作品實為藝術家細膩形塑的創意表現。 《展》系列作品的創作靈感來自於作者幼年時家中所飼養的火雞為造型，以公火雞展開尾羽呈扇形的姿態，表現出威風氣概的樣貌。作品整體型態不強調寫實細節，而是以簡潔洗練的塑造手法，將火雞之頸短直、背略隆起的軀體動態特色表現得恰得其分，作品亦運用尾羽間空隙創造出虛實相映的視覺空間感。		2
32	農村	王逸雲	1924	高雄市立美術館	02708	1	作者以寫意的筆調描繪具體而微的台灣農村閒逸景緻。 此幅以許多台灣農村真實的景物結構畫面。盛開著紅、黃花朵的蓮蕉置於畫面左下角，其後依序為大小相間、重疊的扁平石塊、石臼、竹編雞籠、竹籃等，和右下角兩隻相對的火雞構成前景，佔據畫幅三分之一。左邊火雞向右踱步，似在尋找食物，右邊火雞向左彎腰，意欲啄食。中景畫一巨大穀倉，佔據畫幅近三分之二，其後則以忽隱忽現的竹林填滿畫面。 其景物的重疊關係結構出豐富的空間層次；竹林與小草的虛實變化、地面的刷染層次，及幾處空隙的配置，使飽滿的畫面空間亦能推展，不致窒礙。 全幅以書寫的線條描繪，筆意輕鬆自在，景物描寫生動自然。盛開的花朵、覓食的火雞和微風吹拂的竹林，為寂靜的農村角落滲出一股生機盎然的氣息。		2
35	庭院	鄉原古統	1920	國立臺灣美術館	08900086	1	此作做大約作於1920年間，可能是鄉原古統離開台中前往台北任教之際。以致密的構圖來描繪木瓜樹、火雞、竹籬笆，以墨線勾線，以膠施彩，設色華麗，餘白處飾以金箔，凸顯出裝飾性的效果，巧妙構成台灣早期鄉村庭院悠閒的景象。		1
36	火雞	涂璨琳	1988	國立臺灣美術館	09800029	1	本件紙本水墨設色作品，描繪農舍裡的火雞群，橫幅畫面中公、母火雞及幼雛漫步於空地，悠閒覓食，以其色彩斑斕的羽毛引人注意，工筆寫實中帶有寫意，融合嶺南派撞粉技法及台灣鄉土主題，成功標誌個人格特色。		2

37	山中一景	石嵩		國立臺灣美術館	11000599	1	紙材水墨畫，家戶前空地放養雞、鴨、火雞。		2
40	玩弄火雞的小孩	李梅樹	1937	李梅樹紀念館	WikiData ID： Q50391315	1	最大幅的油畫作品，既生動又有趣的親子圖，小孩逗弄著咕嚕咕嚕叫的火雞，媽媽親切又慈祥的呵護著，就連一旁的姊姊，都是一副悠哉的模樣，好不愜意！ 小男生雙手張開，左手直直伸向畫面中心，頭戴戰鬥帽，嘟著嘴巴對著火雞叫，真是可愛，為畫面視覺重心。 以後期印象派如高更表現人物風景的手法，刻意省去瑣碎的筆觸，以大塊面的光影及色彩表現，強化了大幅畫作的氣勢。為了創作此畫，李梅樹先繪製了好多草圖，由此也可以瞭解李梅樹的嚴謹創作態度。 此作小男孩模特兒是李梅樹長子李景暘，小女孩模特兒是李梅樹次女李麗月，媽媽模特兒是李梅樹夫人；媽媽的右腳直對賞畫者，由於視覺上的一種錯覺，就像月亮跟著我們跑一樣，在畫前面，不管你向左還是向右，媽媽的右腳尖一直跟著我們轉，真是有趣呢！應用透視法繪畫技巧。		2
41	這是我們的土地(影本)	李敏勇	不詳	國立臺灣文學館	NMTL20120210172	1	白萩將國民黨政權喻為火雞，生動刻劃其惡行惡狀，視其為威權統治的見證。		2
42	這是我們的土地(影本)	李敏勇	不詳	國立臺灣文學館	NMTL20120210173	1	白萩將國民黨政權喻為火雞，生動刻劃其惡行惡狀，視其為威權統治的見證。		2
43	這是我們的土地(影本)	李敏勇	不詳	國立臺灣文學館	NMTL20120210174	1	白萩將國民黨政權喻為火雞，生動刻劃其惡行惡狀，視其為威權統治的見證。		2
44	思緒	林宏山	2000-2005	國立國父紀念館	D_4_803	1	2000年2005年之間，林宏山專心畫火雞，〈思緒〉即為當時作品。2000年前後，林宏山舉辦巡迴展，無法親自照顧生病臥床的母親，先送母親到桃園大溪安養院靜養，等巡展結束再接回，當時安養院內養有火雞，他看著母親和火雞，勾起兒時記憶，小時在屏東鄉下，母親也在院子裡養火雞補貼家用，現場寫生畫下底稿，並請友人幫忙拍照，回家完成此作。		2

45	有鳥的風景畫	薩威里（RoelantSavery）	1628	奧地利維也納藝術史博物館Kunsthistorisches Museum	https://www.khm.at/objektdb/detail/1707/?offset=11&lv=list	1	薩威里（RoelantSavery）描繪17世紀歐洲動物與風景的《有鳥的風景畫》中，或許更為人所注意的是右下角，現已絕跡的渡渡鳥，但在渡渡鳥後方，便是頭上有著硬冠的「額摩鳥」食火雞。若仔細觀察，其實在畫面左側，就有一隻火雞。		1
46	Wild Turkey	John James Audubon	1827		《The birds of America》https://www.audubon.org/birds-of-america/wild-turkey	1			1
47	額摩鳥emeu	詹司頓（johannes johnston）	1605		《自然誌》（HistoriaeNaturalis De AvibusLibri VI）http://mateo.uni-mannheim.de/camenaref/jonston/vol3/jpg/s230.html	1	額摩鳥（emeu）在詹司頓（johannesjohnston）所編纂的《自然誌》（HistoriaeNaturalis De AvibusLibri VI）中，該物種首次於書內提到的emeu，便為「額摩」讀音，書中描述該鳥「眼睛像獅子、毛黑似熊」。在東方又被稱作食火雞，今稱作「鶴鴕」，性情兇猛，亦少有人食用。但除了同為「火雞」之名外，兩者並無更多的關聯性。		1
48	坤輿全圖	南懷仁（Ferdinand Verbiest）	1674	國立故宮博物院	平圖020788	1	「亞墨利加洲百露國產雞，大於常雞數倍，頭較身小，生有肉，鼻能縮能伸，鼻色有稍白，有灰色，有天青色不等。惱怒則血聚于鼻上變紅色，其時開屏如孔雀，渾身毛色黑白相間，生子之後不甚愛養，須人照管如得存活」		1
49	清楊大章畫額摩鳥	楊大章 清高宗 梁國治	1774	國立故宮博物院	文物圖檔編號：K2A003079N000000000PAA 文物統一編號 故畫003079N000000000	1	〈詠額摩鳥十韻〉說明了額摩鳥的基本由來，是來自嘎拉巴島（今印尼蘇拉威西島），乾隆更透過〈御製額摩鳥圖記〉一文，以他實際對額摩鳥的觀察，做出了對這物種的考證，認為這動物不如洋人所說的兇猛，反倒「性極馴」，認為洋人「驗之皆不足信也」。		1
50	權貴會議Assemblée de notables le 22 février1787		1787	卡納瓦雷博物館MuséeCarnavalet	https://www.carnavalet.paris.fr/collections/explorer-les-collections	1	1787年法國大革命前夕，法國政府為解決因美國獨立戰爭及其他因素所造成的財政赤字，由財政總監卡隆恩（Charles Alexandre, vicomte de Calonne）主持一系列財政改革，包括在1787年召開的「顯貴會議（名人會議、權貴會議）」，希望在會中爭取教士、貴族階級對改革方案的支持，但在會中遭到否決，他也因此被免職。本圖中以猴子形象代表卡隆恩，並以包含火雞在內的各式家禽，象徵即將被官方強行收稅剝削的貴族階級。		1

51	免於匱乏的自由Freedom From Want	諾曼．洛克威爾（Norman Rockwell）	1943	諾曼．洛克威爾博物館 Norman Rockwell Museum	https://www.nrm.org/2016/11/freedom-want-1943/	1	現今時人所熟知的感恩節傳統，源於自歐陸移民至北美的清教徒。在困苦的生活環境與條件下，受到當地原住民的幫助而得以生存，便借鑑新教傳統中的感恩節，邀請原住民共同感謝神的賜予，成為現今感恩節的源頭。在諾曼．洛克威爾（Norman Rockwell）的畫作《免於匱乏的自由》（Freedom From Want）中，呈現出火雞在這一節日的重要角色與地位，火雞的形象近乎與感恩節畫上等號，畫中火雞被端上餐桌中央，也成為世人想像中感恩節的經典模樣。		1
52	馬雅文明古典期的火雞形象	故事 StoryStudio			https://storystudio.tw/article/gushi/maya-kuutz	1	同屬於火雞家族的另一支──野火雞屬的猶加敦火雞，多分布於猶加敦半島，又稱眼斑火雞，馬雅文化中所馴養與實用的火雞亦是來自於此。火雞作為少數被馬雅文化馴養的家禽，他在馬雅文化中不只扮演「食物」的角色，在古典期的馬雅文化中，眼斑火雞是馬雅人守護神的象徵，到了後古典期，則轉變為諸神的信差以及新年祭品，在馬雅文明的遺跡中亦有發現過火雞骨骼的殘骸。		1
53	七面鳥購入及飼養料請求ノ件（元臺南縣）	臺灣總督府	1898	國史館臺灣文獻館	典藏號00009801040	1	1898年的總督府檔案，記錄農事試驗場為了引入養殖火雞，所作的相關申請。		2
54	臺灣の畜産統計-IV　家禽	臺灣畜產會	1935	國立臺灣圖書館	《臺灣之畜產》，1935年，頁15。	1	在1920年之前，臺灣火雞養殖的數目在千隻以下，1921年首度突破千隻以後，便開始顯著成長。根據《臺灣之畜產》期刊統計，自1924年（大正13年）起，臺灣火雞的飼養數量從2787隻，每年緩步成長，並在1930年（昭和5年）開始加速，至1937年（昭和12年）已達29992隻。		2
55	X　家禽.....終	臺灣畜產會	1938	國立臺灣圖書館	《臺灣畜產會會報》，第1卷第3期，頁17-22。	1	在1920年之前，臺灣火雞養殖的數目在千隻以下，1921年首度突破千隻以後，便開始顯著成長。根據《臺灣之畜產》期刊統計，自1924年（大正13年）起，臺灣火雞的飼養數量從2787隻，每年緩步成長，並在1930年（昭和5年）開始加速，至1937年（昭和12年）已達29993隻。		2
56	七面島（火雞）	佐伯信夫	1942	中央研究院歷史語言研究所	https://ndweb.iis.sinica.edu.tw/twart/System/index.htm	1	在歷屆臺、府展作品中，火雞圖像作品出現的年代與次數，也隨著上述火雞飼養數量的成長趨勢而增加，並在1940年代達到巔峰。從這些日常題材的圖像中，不難想見火雞已經打入了日治時期的常民生活中。		2
57	七面島（火雞）	御園生暢哉	1942	中央研究院歷史語言研究所	https://ndweb.iis.sinica.edu.tw/twart/System/index.htm	1	在歷屆臺、府展作品中，火雞圖像作品出現的年代與次數，也隨著上述火雞飼養數量的成長趨勢而增加，並在1941年代達到巔峰。從這些日常題材的圖像中，不難想見火雞已經打入了日治時期的常民生活中。		2

58	靜閑	坂本知惠	1942	中央研究院歷史語言研究所	https://ndweb.iis.sinica.edu.tw/twart/System/index.htm	1	在歷屆臺、府展作品中，火雞圖像作品出現的年代與次數，也隨著上述火雞飼養數量的成長趨勢而增加，並在1942年代達到巔峰。從這些日常題材的圖像中，不難想見火雞已經打入了日治時期的常民生活中。		2
59	吳新榮日記/1938-01-31	吳新榮	1938	中央研究院台灣史研究所檔案館	https://www.ith.sinica.edu.tw/archives/news_con.php?no=172	1	「會後由舊嘉義廳出身者（本日出席者佔半數）招待到嘉義溫泉，罕見的火雞壽喜燒美味可口。」		2
60	吳新榮日記/1944-07-28	吳新榮	1944	中央研究院台灣史研究所檔案館	https://www.ith.sinica.edu.tw/archives/news_con.php?no=172	1	在此精神焦慮中，最愉快的是早晚拿飼料餵家禽的時刻。飼養的家禽如下，努力自給自足的生活。 傳信鴿　五隻 火　雞　三隻 鴨　五隻 雞　二隻		2
61	吳新榮日記/1942-03-03	吳新榮	1942	中央研究院台灣史研究所檔案館	https://www.ith.sinica.edu.tw/archives/news_con.php?no=172	1	「可惜愛鴿已死，野雀徒鳴；雞群亦亡，只剩一隻火雞獨守故園。」		2
62	臺北北投大地酒店復刻的「皇太子金錢火雞」			新頭條新聞	https://www.thehubnews.net/archives/115537/%E5%BE%A9%E5%88%BB%E7%9A%87%E5%A4%AA%E5%AD%90%E9%87%91%E9%8C%A2%E7%81%AB%E9%9B%9E	1	1923年，皇太子裕仁（後即位昭和天皇）來臺，由臺北大稻埕著名酒樓「江山樓」負責設宴接待，其中便包含一道「金錢火雞」，做法為將豬肉切成約銅錢大小的薄片，包裹蔥、荸薺以及火雞肉，再沾裹蛋液、麵包粉油炸。近年，北投大地酒店與臺南晶英酒店曾分別推出「北投宴酒家菜」、「裕仁皇太子宴」，復刻本道菜式。		2
63	夏向の料理皿盛兩種	JS生	1933	國立臺灣圖書館	《臺灣司廚士協會會報》，第4期，頁5。	1	在1933年的《臺灣司廚士協會會報》中，刊載了一種法文名為「chaud-froid de dindon」，直譯為「冷熱火雞」的料理食譜，為一款法國菜式，chaud froid字面翻譯為冷熱。反映出了在當時的社會，火雞已經具備一定程度的文化與食用基礎。		2
64	《中國農村復興聯合委員會工作報告，第四期》	中國農村復興聯合委員會	1953	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告，第四期》，頁60	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1952年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2

65	家畜生產	中國農村復興聯合委員會	1953	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第四期》．頁60	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1953年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2
66	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第五期》	中國農村復興聯合委員會	1954	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第五期》．頁79	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1954年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2
67	家畜生產	中國農村復興聯合委員會	1954	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第五期》．頁79	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1955年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2
68	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》	中國農村復興聯合委員會	1955	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》．頁129	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1956年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2
69	家畜生產	中國農村復興聯合委員會	1955	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》．頁129	1	中國農村復興聯合委員會（下稱農復會）在1957年開始進行火雞的品種改良，從美國進口「青銅火雞」，與本地雞種雜交，以產出體型更大，又能適應臺灣氣候的火雞，以爭奪國際市場。 農復會從美國進口種蛋後，會在高雄農業改良場孵化、飼養，農戶則可向農復會購買種雞及獲取在飼育上的協助。		2
70	家畜生產	中國農村復興聯合委員會	1955	行政院農業委員會	《中國農村復興聯合委員會工作報告．第六期》．頁130	1			2
71	火鷄種蛋小心處理	李登元	1964	行政院農業委員會	《豐年半月刊》．卷14期11	1	在1965年，農復會開始從美國引進新種的貝茨維爾小型白火雞（Beltsville Small White Turkey），民間飼養戶亦曾自行從美國、加拿大引進白羽火雞。白羽火雞的優點在於能適應本地氣候、育成率高、孵化率高、飼料利用率高、成長速度快、肉質良好、味道鮮美。白羽火雞也因此成為養殖主流，今日的火雞養殖，仍舊以布特（B.U.T., British United Turkey）、康威特（Converter）、尼可拉斯（Nicholas Turkeys）等白羽火雞占絕大多數。		2

72	嘉義小吃ㄧ噴水雞肉飯	逍遙遊小組	1977	戶外生活出版社	《戶外生活》，第249期。	1	出自《戶外生活》雜誌中，關於噴水火雞肉飯的介紹。		2

四、 展示資源清冊：照片類

序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式/來源	數量/單位	其他說明	圖檔	建議單元
1	台北風景名勝	鄧秀璧	1948/11/1	中央通訊社影像空間	IDNO： #21830000000 (#21830000000000800)	1	為圓山動物園內一隻鶴鴕。鶴鴕，又稱食火雞，為日治時期所飼養，在戰後初期仍存活下來。		2
2	陳副總統參觀馬利蘭州柏斯維爾農業研究中心	范同仲	1961/8/2	中央通訊社影像空間	IDNO： 19610802015400 (196108020154000001)	1	陳副總統參觀馬利蘭州柏斯維爾農業研究中心		2
3	陳副總統參觀馬利蘭州柏斯維爾農業研究中心	范同仲	1961/8/2	中央通訊社影像空間	IDNO： 19610802015400 (196108020154000001)	1	陳副總統參觀馬利蘭州柏斯維爾農業研究中心		2
4	彰化埔鹽鄉農家生活改善	陳漢中	1964/5/1	中央通訊社影像空間	IDNO： 19640501016700 (196405010167000001)	1	彰化埔鹽鄉農家生活改善（原出處之物件名稱誤植）		2
5	彰化埔鹽鄉農家生活改善	陳漢中	1964/5/1	中央通訊社影像空間	IDNO： 19640501016700 (196405010167000001)	1	彰化埔鹽鄉農家生活改善（原出處之物件名稱誤植）		2
6	花蓮縣各界人士品嚐「貝茨維爾」火雞肉的情形	蔡永雄	1979/6/29	中央通訊社影像空間	IDNO： 19790603013112 (197906030131120001)	1	台灣省政府改善沿海居民生活，在花蓮縣秀林、新城、壽豐、豐濱等四鄉推廣的「貝茨維爾」小型白色火雞，已可供應市場。省府為了鼓勵國人食用火雞，大量生產火雞，增加沿海居民收益，二十九日中午在花蓮市統帥飯店舉行「「貝茨維爾」火雞肉品嚐會。		2
7	趙耀東與王友釗立法院答詢	何廉之	1988/3/17	中央通訊社影像空間	IDNO： 19880316011402 (198803160114020001)	1	趙耀東與王友釗立法院答詢		2

8	趙耀東與王友釗立法院答詢	何廉之	1988/3/17	中央通訊社影像空間	IDNO：19880316011402 (198803160114020001)	1	趙耀東與王友釗立法院答詢		2
9	農委會副主委葛錦昭率團赴美參加中美貿易談判	鍾海泰	1988/8/3	中央通訊社影像空間	IDNO：19880803009401 (198808030094010001)	1	行政院農業委員會副主任委員葛錦昭三日率領我國代表團啟程前往美國夏威夷，參加四日起舉行的中美貿易談判。今年主要議題是火雞肉、水果進口問題，會期兩天。		2
10	農委會召開會議研商火雞肉進口因應措施	方沛清	1989/1/11	中央通訊社影像空間	IDNO：19890111003200 (198901110032000001)	1	行政院農業委員會十一日上午邀請有關單位舉行會議，研商火雞肉進口因應措施。		2
11	一隻火雞悠閒的享受溫暖的冬陽	馮昭	1997/12/28	中央通訊社影像空間	IDNO：19971228065800 (199712280658000000)	1	耶誕節人們習慣吃火雞大餐，一隻在耶誕節中「逃過一劫」的火雞，悠閒的享受南台灣溫暖的冬陽。		2
12	自強號餐車委外經營 聖誕節供應火雞餐	汪淑芬	2002/12/24	中央通訊社影像空間	IDNO：20021224000500 (200212240005000000)	1	台鐵自強號餐車委託新東陽經營，二十四日正式上路，提供旅客更多樣化餐品服務，旅客可吃到義大利麵、鮭魚炒飯、各式現煮咖啡，聖誕節還供應火雞便當。		2
13	包道格宴請陳總統游揆吃火雞大餐	謝佳璋	2003/11/25	中央通訊社影像空間	IDNO：20031125004400 (200311250044000000)	1	美國在台協會台北辦事處長包道格（左二）二十五日晚間宴請陳總統及行政院長游錫（方方土）（右二）等人吃火雞大餐。		2
14	竹市陳昌鏡囊括大雞 鵝比賽三冠	楊勝裕	2004/8/23	中央通訊社影像空間	IDNO：20040823004500 (200408230045000000)	1	新竹市民陳昌鏡二十三日參加內天后宮舉辦的大閹雞、火雞、鵝比賽，結果擊敗百餘位對手，拿下三項比賽冠軍，成為三十多年來首位「三冠王」。		2

15	台式烤火雞成旅美僑胞感恩節應景大菜	褚盧生	2004/11/25	中央通訊社影像空間	IDNO：20041125003200 (200411250032000000)	1	二十五日是美國重要節日感恩節，洛杉磯以台僑為主顧的中餐館，推出以傳統燒臘方法烤熟後，在雞腹填滿台式油飯的台式烤火雞，別具一番風味。		2
16	台灣味耶誕大餐	楊思瑞	2005/12/14	中央通訊社影像空間	IDNO：20051214002900 (200512140029000000)	1	台南縣山區農場業者在耶誕節檔期，推出台灣味十足的「蓮子米香屋」與「茄苳蒸火雞」，力拚西洋傳統「薑餅屋」與「烤火雞全餐」。		2
17	南投鹿谷火雞和鵝一家親	曾立	2006/4/26	中央通訊社影像空間	IDNO：20060426003400 (200604260034000000)	1	南投縣鹿谷鄉鹿頂莊內，養著一群火雞和一隻鵝，尖嘴的碰上扁嘴的，本該水火不容，這批家禽卻和樂有如一家親，火雞還會護著落單的鵝，令遊客大呼有趣。		2
18	嘉義市國際管樂節二日登場	江俊亮	2006/12/1	中央通訊社影像空間	IDNO：20061201000400 (200612010004000000)	1	由嘉義市政府主辦的「二零零六嘉義市國際管樂節」活動將從二日起登場，嘉義市長黃敏惠（右）、文化局長饒嘉博（左）一日公佈管樂節logo，是以「法國號」結合嘉義市有名的「火雞」雞肉飯而成。		4
19	嘉市挑戰最大碗火雞肉飯（一）	黃國芳	2007/11/10	中央通訊社影像空間	IDNO：20071110007900 (200711100079000000)	1	嘉義市政府以三百斤白米加上十隻二十斤重的火雞，製作成最大碗火雞肉飯，十日與近千位民眾分享。		4
20	吳揆品嚐火雞肉飯	葉子綱	2011/3/5	中央通訊社影像空間	IDNO：20110305005500 (201103050055000000)	1	行政院長吳敦義（右2）5日到嘉義市品嚐火雞肉飯，呼籲國人多吃米食，以減少稻田休耕面積；嘉義市長黃敏惠（右1）表示，正規劃雞肉飯節，盼打造多元文化產業。		4
21	台灣美食吃透透	葉子綱	2011/4/9	中央通訊社影像空間	IDNO：20110409004200 (201104090042000000)	1	台灣美食節9日從嘉義市起跑，整合嘉義火雞肉飯等22縣市美食特產，民眾透過「台灣美食節手冊」按圖索驥，就可全台趴趴走，將各地美味吃透透。		4

22	嘉市雞肉飯節　展示火雞	江俊亮	2011/10/8	中央通訊社影像空間	IDNO：20111008008000 (201110080080000000)	1	嘉義市雞肉飯節 8日開幕，首波活動「雞肉飯主題展」在中正公園登場，主辦單位在現場展示小火雞，讓民眾了解雞肉飯的食材，嘉義雞肉飯是以火雞肉為主。		4
23	創紀錄最大碗火雞肉飯（２）	黃國芳	2014/12/13	中央通訊社影像空間	IDNO：20141213012900 (201412130129000000)	1	最大碗嘉義火雞肉飯總重922公斤，13日在嘉義市民、遊客等人見證下，創金氏世界紀錄，吸引民眾爭相拍照、排隊品嚐。		4
24	涂醒哲東京推銷嘉義美食 日人讚好吃	楊明珠	2017/3/8	中央通訊社影像空間	IDNO：20170308031100 (201703080311000000)	1	亞洲最大型的東京國際食品展正在日本千葉縣舉行，這次台灣有8縣市參展，陣容空前。嘉義市長涂醒哲8日到場推銷火雞肉飯、碗粿、茶等美食。		4
25	被拜登赦免的火雞	Alex Wong/Getty Images	2021/11/19	CNN	https://edition.cnn.com/2021/11/19/politics/turkey-pardon/index.html	1	美國前總統杜魯門(Harry Truman)在1947年獲得農民贈送火雞，之後「農民贈送總統火雞」成為白宮的傳統。在1963年時，美國前總統甘迺迪(John Kennedy)則將獲贈的火雞，回贈給贈送的農民。至於赦免火雞的傳統自何而來，眾說紛紜未有定論，但成為白宮的定制習俗是在1989年，美國前總統老布希(George H.W. Bush)舉辦了首次正式特赦火雞的儀式。至此，感恩節赦免火雞的傳統就延續至今。		2
26	眼斑火雞	故事StoryStudio			https://storystudio.tw/article/gushi/maya-kuutz	1	同屬於火雞家族的另一支──野火雞屬的猶加敦火雞，多分布於猶加敦半島，又稱眼斑火雞，馬雅文化中所馴養與實用的火雞亦是來自於此。火雞作為少數被馬雅文化馴養的家禽，他在馬雅文化中不只扮演「食物」的角色，在古典期的馬雅文化中，眼斑火雞是馬雅人守護神的象徵，到了後古典期，則轉變為諸神的信差以及新年祭品，在馬雅文明的遺跡中亦有發現過火雞骨骼的殘骸。		1
27	火雞農家	薛培德（Barry L. Schuttler）	1960年代前後	國家文化資料庫	https://memory.culture.tw/Home/Detail?Id=619956&IndexCode=Culture_Object	1	火雞的養殖型態，在戰後初期規模不脫於日治時期的樣態，火雞的養殖多存在於庭院，稻梗間、以農村副業的形式進行，配合著時節飼養、出貨，對農戶而言是相當不錯的收入來源。隨著火雞業持續發展，因應國家政策、市場需求及火雞的利潤，在1960年代末，開始出現較具規模的專業養殖戶。		2
28	2012年嘉義市雞肉飯節創意雞肉飯大賽學生組獲獎人		2012	嘉義市政府	https://www.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=454&s=316488	1	嘉義市雞肉飯節除了票選活動，亦舉辦創意雞肉飯大賽，分學生組及社會組，讓店家、學生展現創意和廚藝。		4

29	2012嘉義市雞肉飯節壓軸活動「雞肉飯美食嘉年華」新聞畫面		2013	嘉義市政府	https://www.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=455&s=350577	1	2012年嘉義市雞肉飯節壓軸活動「雞肉飯美食嘉年華」，以填問券即可以1元品嚐火雞肉飯的方式推廣。		4
30	店家於「火雞肉飯名店探索路跑」補給站前合影		2023	嘉義市政府	https://www.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=455&s=777321	1	2023年嘉義市政府舉辦第一屆「火雞肉飯名店探索路跑」，讓跑友體驗嘉義飲食與城市樣貌，並由多家名店提供火雞肉，搭配獨特醬汁為跑者補給，共逾千人共襄盛舉。		4

五、視聽資料類

序號	物件名稱	創作者	出版/創作時間	典藏單位/個人	典藏號/聯絡方式/來源	數量/單位	其他說明	圖檔	建議單元
1	【美食糾察隊#7】比噴水評價還低的嘉義火雞肉飯，到底還能多難吃？	蔡阿嘎	2023/1/4	蔡阿嘎 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=Nb_ptWEY8p0	1	評比四間（陳家、朴子莊家、阿枝、嘉義大府城）google評分比噴水還低的嘉義火雞肉飯店家是否難吃。		5
2	[MUKBANG ASMR] 吃播「10間嘉義雞肉飯評比」這一家超雷!!!!훠궈 먹방 | EATING SHOW | 挑嘴男 ASMR	挑嘴男	2022/11/04	挑嘴男 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=saZLLq41DFA	1	評比十間（郭家、劉里長、噴水-中山店、民主、和平、阿樓師、阿霞、阿溪、桃城三禾、阿宏師）網友及在地人推薦的嘉義火雞肉飯。		5
3	《哈哈台街訪》嘉義火雞肉飯榮耀之戰！The battle of the best turkey rice in Chiayi 在地人才懂 VS 觀光客才吃的火雞肉飯💪🖌【嘉義縣市街訪番外篇】｜哈哈台	HahaTai 哈哈台	2021/12/16	HahaTai 哈哈台 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=DswcJ4XUJWo	1	訪問嘉義人心中最推薦與最不推薦的火雞肉飯，哪些是在地人才懂的私房店？哪些只有觀光客才吃？		5
4	評比6間嘉義雞肉飯店，韓國金心目中第一名是「這間」🌟還真的有差耶！！！🔥【世界盃系列ep.2】｜韓勾ㄟ金針菇찐쩐꾸	韓勾ㄟ金針菇찐쩐꾸	2022/07/03	韓勾ㄟ金針菇 찐쩐꾸 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=TvTwdDG2GGc	1	韓國youtuber抽籤選出六間（劉里長、阿宏師、阿樓師、郭家、大同）嘉義火雞肉飯介紹與評比。		5
5	【瘋狂24小時挑戰賽#1】吃24間 嘉義雞肉飯！(蔡阿嘎x馬叔叔xTOYOTA)	蔡阿嘎	2017/11/23	蔡阿嘎 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=t37jQ_bkx9s	1	嘉義24小時隨時可以吃到火雞肉飯，挑戰24小時吃24間嘉義火雞肉飯。		5
6	我找到心中第一名雞肉飯了！嘉義雞肉飯一級戰區評比！	痛風老饕易胖體質	2021/03/14	痛風老饕易胖體質 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=AbH98Jwq2zs	1	評比八間8家嘉義雞肉飯肉飯（可口、民主、大同、阿宏師、阿樓師、阿霞、和平、劉里長）。		5
7	四間嘉義最好吃火雞肉飯評比！在地人說別去的噴X雞肉飯到底有多難吃？【美食公道伯】	Toyz	2020/06/18	Toyz youtube	https://www.youtube.com/watch?v=AiCOT6vw_JU	1	四間嘉義火雞肉飯評比（簡單、民主、阿霞、噴水）。		5
8	挑戰嘉義26家火雞肉飯 7分鐘快閃攻略 內行人才知道的店家 誰最好吃?! 銅板價隱藏秘密菜單 ｜乾杯與小菜的日常	乾杯與小菜的日常	2020/06/05	乾杯與小菜的日常 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=MCN6e_Q82KM	1	評比26間嘉義市衛生局輔導火雞肉飯店家。		5
9	實吃嘉義5間火雞肉飯，第一名竟然是這間！Google只有2.8顆星的噴x真的那麼難吃嗎？｜林宣 Xuan Lin	林宣 Xuan Lin	2022/01/31	林宣 Xuan Lin youtube	https://www.youtube.com/watch?v=s0SAATb4Rc8	1	評比網路與觀眾推薦的5間嘉義雞肉飯（車頭、友忠、阿溪、莊家、阿霞）。		5
10	【嘉義美食】嘉義火雞肉飯十家吃給你看！ Taiwanese Cuisine, Chiayi Turkey Rice! ｜夫夫愛吃鬼 Fufufat	夫夫之道 FuFuKnows	2020/09/29	夫夫之道 FuFuKnows youtube	https://www.youtube.com/watch?v=xVZ13T07ENQ	1	評比十間（阿溪、公園、和平、正統、桃城三禾、林家、蕭老師、阿宏師、阿樓師、阿信美食）嘉義火雞肉飯。		5

11	吃到老闆缺肉 提早收店！台北殺到嘉義｜誰才是火雞肉飯大胃王？@鳳梨鼠薯 @Crazy Man 瘋男｜Turkey Rice Challenge｜大食い 吃播 먹방 Food Challenge	吃貨豪豪 HowHowEat	2021/04/24	吃貨豪豪HowHowEat youtube	https://www.youtube.com/watch?v=wP0bASSYhaY	1	大胃王，比賽吃最多火雞肉飯（呆獅）。		5
12	又濃又香！韓國人沉醉在「嘉義火雞肉飯」了！대만 칠면조 덮밥은 못참찌~｜韓國男生EZY	孤獨的韓國多吉	2021/03/30	孤獨的韓國多吉 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=m0MO4XTNT9c	1	韓國youtuber評論民主火雞肉飯。		5
13	這樣吃嘉義雞肉飯才叫專業！【蔡阿嘎Life】	蔡阿嘎	2016/12/16	蔡阿嘎 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=NVoSj9eovq0	1	建議嘉義火雞肉飯要攪拌過後再吃。		5
14	【#驚世一家‼盲測評比🔥雞肉飯 嘉義在地欸🖐‼最準!?嘉義 10間雞肉飯評比□哪一家是第一名😎】#嘉義雞肉飯#評比#盲測#vlog#嘉義人#在地#雞肉飯	驚世一家	2022/09/07	驚世一家 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=rdul_q3sym8	1	盲測評比十間嘉義火雞肉飯（阿溪、博愛、蕭老師、劉里長、民主、郭家、林聰明、噴水、家禾）。		5
15	【嘉義NO.1火雞肉飯】最好吃是這家？！ 在地內行人才知道的隱藏名店【E家愛吃愛旅遊】	E家愛吃愛旅遊	2019/02/10	E家愛吃愛旅遊 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=pLvBtuFIi_4	1	評比九間嘉義火雞肉飯。		5
16	六間嘉義人推薦的火雞肉飯大評比！🔥日本人心目中的第一名是？｜【吃飽了Ma】｜【我是Mana】	我是Mana	2022/07/23	我是Mana youtube	https://www.youtube.com/watch?v=YZKZ4Y_X4AA	1	日本youtuber評比六間嘉義火雞肉飯（阿里山、博愛、東門、阿溪、三禾、劉里長）。		5
17	嘉義火雞肉飯前三名愛店之一香酥油蔥雞片飯只要70元 擠不進去只好打包在路邊吃飯｜乾杯小菜超日常	乾杯小菜超日常	2021/03/01	乾杯小菜超日常 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=O9JKZSKsI2g	1	分享正統火雞肉飯。		5
18	台灣街頭小吃 - 嘉義火雞肉飯	iTravel愛七桃	2020/09/08	iTravel愛七桃 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=M1TBovsa6lQ	1	從整隻火雞的處理過程開始，近拍料理細節。影片最後收錄養雞場的片段。		4
19	2017【饌食台灣 道地火雞肉飯】	ostone富登國際	2017/12/20	ostone富登國際 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=yOkgenUkY5s	1	台灣知名人氣小吃─火雞肉飯，是全世界獨一無二的火雞料理方式！主食材選用國產火雞，當日現宰新鮮直送，肉質嚐起來多汁可口，特殊的口感與米飯相互搭配，不論國內外的民眾品嚐過都讚不絕口！中華民國養火雞協會為帶領國內外民眾了解台灣傳統飲食文化，特別拍攝《饌食台灣 道地火雞肉飯》宣傳片，希望大家共同將台灣獨特的美食料理宣揚國際！		4
20	進口火雞大缺貨　國內店家成本貴四成 - 民視新聞	民視新聞網 Formosa TV News network	2023/2/7	民視新聞網 Formosa TV News network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=4Rp2UeCH1LI	1	美國爆發有史以來最嚴重禽流感，加上疫情關係，火雞肉缺貨長達1年！國內養雞場無法進口小雞，下游火雞肉飯餐廳不是限量供應，就是改賣本土火雞肉或是以土雞腿代替，成本價比往常貴40%，小吃店大嘆吃不消，上游協會粗估未來3個月都無法解決。		2

21	火雞也吹暖氣　業者斥資百萬打造恆溫雞場	年代新聞CH50	2022/2/20	年代新聞CH50 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=brty2smNShY	1	雲林縣北港鎮有火雞業者，為了防範寒流來襲，溫差過大會影響火雞生長或生病，斥資近百萬元裝設一套溫度控制系統，將雞場溫度控制在20度左右，做好防寒措施。		2
22	台灣火雞王 火雞肉飯 鮮甜多汁客讚 part2【台灣1001個故事】	台灣1001個故事	2016/12/23	台灣1001個故事 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=qs7Serer7WQ	1	台南有一家火雞肉飯，美味可以媲美嘉義，是許多台南人吃火雞肉飯的第一選擇。老闆本身是台灣最大火雞養殖戶，一年營業額就破億元，堪稱是台灣的火雞王。		2
23	1070509H北港台灣火雞產業推廣協會成立	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network	2018/5/9	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=MtLOHmh8Z6E	1	火雞的專業飼養戶，串連了眾多的業者籌組台灣火雞產業推廣協會，大力推廣國產的火雞及加工食品，希望火雞肉能早日進入，一般民眾家庭。		2
24	台南4千火雞暴斃 證實H5N6 | 台灣蘋果日報	蘋果新聞網	2017/2/13	蘋果新聞網 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=4lYDml4LCeM	1	繼東部鵝、鴨染H5N6高病原性禽流感，台南六甲一處火雞場連日近4千隻火雞暴斃，也是感染會傳人的H5N6，農委會宣布由行政院成立動植物疫災中央災害應變中心，展開跨部會防疫。		2
25	嘉義雞場驗出H5N2禽流感 329隻火雞全撲殺銷毀｜鏡週刊	鏡週刊	2022/4/6	鏡週刊 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=cqK9Ub-iiO0	1	嘉義縣中埔鄉火雞場發生火雞異常死亡，檢驗後確診為新型H5N2禽流感病毒，家畜疾病防治所立即帶隊將329隻火雞撲殺及銷毀，並進行場區清潔及消毒工作。		2
26	火雞養殖場餐訪過程	華華	2018/6/24	華華 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=iAIZ2siP_dk	1	火雞養殖場參訪		2
27	雲林新聞網-水林無花果火雞共生飼養	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network	2014/12/9	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=nNOrhyoFQhc	1	在水林推廣溫室，無毒無花果多年的姚武石，近年不只栽種品質穩定，也拉長無花果採收期，現在他更進一步挑戰，利用火雞共生方式，讓無花果有天然肥料，也讓火雞吃裂果，意外讓無花果生長提升，吃無花果生長的火雞，也得到消費者熱烈回應。		2
28	美國進口火雞砍半！嘉義火雞肉飯「限量」供應｜三立新聞台	三立新聞網 SETN	2022/7/30	三立新聞網SETN youtube	https://www.youtube.com/watch?v=mcHHOTZhpw4	1	國民美食嘉義市火雞肉飯傳出火雞肉貨源短缺，因外國進口火雞蛋及幼雞不足，影響國內火雞飼養場供貨量減少，而採取配給制，減量供貨給火雞肉飯業者。有業者直接貼出告示告訴消費者，這1、2周火雞肉飯的產銷量被迫減半，是限量供應。		2
29	確診H5N2 嘉義火雞場撲殺逾3千隻火雞 - 民視新聞	民視新聞網 Formosa TV News network	2019/12/24	民視新聞網 Formosa TV News network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=CIo5Wj9HayA	1	嘉義縣溪口鄉一處火雞養殖場，發現場內火雞發生異常死亡情形，經家畜所採樣送檢後，確診感染H5N2亞型高病原性家禽流行性感冒。		2
30	台灣本土火雞肉，讚！	火雞協會	2012/5/31	火雞協會 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=TjZrQ_hZMO8	1	介紹火雞肉的篩選、做法、口感與營養價值。		4
31	好幸福！寒流來襲急凍 雲林火雞吹暖氣	台視新聞 TTV NEWS	2022/2/20	台視新聞 TTV NEWS youtube	https://www.youtube.com/watch?v=3serOwQ9Q_E	1	寒流來襲家禽飼主特別斥資百萬，裝設保暖設備。雲林縣北港鎮，飼養火雞的業者，怕火雞感冒，影響生長品質，砸重金裝設暖氣，讓整個養雞場的溫度，可以控制在17到20度。		2

32	寒流急凍火雞也怕感冒　農民砸百萬裝暖氣機 - 民視新聞	民視新聞網 Formosa TV News network	2022/2/20	民視新聞網 Formosa TV News network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=PRUosVYqDkA	1	寒流急凍，不只人怕冷，雞隻也凍未條！雲林北港鎮有飼養火雞的農民，超怕這波寒害釀成損失，斥資百萬元裝設溫度控制系統，這幾天把雞場內的溫度，管控在20度，避免火雞冷到生病了。		2
33	雲林新聞網-北港酷暑火雞場降溫扇	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network	2014/7/16	台灣生活新聞 Taiwan Daily Network youtube	https://www.youtube.com/watch?v=cAey3EC-xpU	1	今年夏天提早報到，每天平均溫度升至37度，許多民眾也感覺，今年暑假是特別熱，現在連火雞也出現，食慾不振的情形，在北港飼火雞多年的業者，今年也特別幫火雞降溫，不只挑高空間加強對流，也把婚喪喜慶常用的霧氣電風，拿來安置在雞場裡，有趣的是，這些火雞也感受到舒適涼風，全擠在電風前頭，模樣相當可愛。		2
34	溫差大易感冒！ 寒流襲「火雞吹暖氣」 業者砸近百萬控20℃	TTV LIVE 台視直播	2022/2/20	TTV LIVE 台視直播 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=iFF-cKanaul	1	林縣北港鎮有火雞業者為了防範寒流來襲，溫差過大會影響火雞生長或生病，斥資近百萬元裝設1套溫度控制系統，將雞場溫度控制在20度左右，做好防寒措施。		2
35	美爆發禽流感產量大減 國內火雞採配給制	TTV LIVE 台視直播	2022/7/30	TTV LIVE 台視直播 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=GS1GRii2LaU	1	受到美國供貨端，爆發禽流感影響，進口火雞蛋和幼雞不足，火雞肉變得供不應求，國內火雞飼養場業者採取"配給制"，減量供貨給火雞肉飯業者，讓店家無奈貼出限量告示，店家說，賣火雞肉飯將近50年，還頭一次碰到這樣的情況。		2
36	火雞爆H5N6疫情! 雞肉飯業者憂遭波及	年代新聞CH50	2017/2/13	年代新聞CH50 youtube	https://www.youtube.com/watch?v=12nVlCbWGD0	1	H5N6高病原性禽流感疫情擴大，雞、鴨、鵝全淪陷，東西部都失守。嘉義市全市有150家火雞肉飯，原料幾乎都是用國產火雞，業者說火雞貨源大都來自中部，加上有廠商把關，都不擔心。但對消費者來說，多少還是會擔心要吃下肚的東西。		2
37	世界小吃：亞洲篇 - 嘉義-火雞肉飯(Street Food: Asia-Chia Yi-Turkey Rice)	David Gelb and Brian McGinn, Netflix	2019/4/26	David Gelb and Brian McGinn, Netflix	https://www.netflix.com/watch/80988022?trackId=14170286	1	全片以「林聰明沙鍋魚頭」為主角，並有其他店家，其中火雞肉飯的部分主角為「劉里長火雞肉飯」；片段出現「阿宏師火雞肉飯」、「嘉義體育館姊妹火雞肉飯」的店面；主持人表示「當你來到嘉義，第一個想到的就是火雞肉飯」(When you come to Chiayi, the first thing you think of is the turkey rice)，而火雞肉飯則是「溫暖又有飽足感的小吃」(warm and filling dish)；劉里長經營了50多年，強調味道的傳承；店家指出配料均為自家製作（豬油、炸紅蔥頭等），且「從一開始就是這個口味」		5
38	屏東縣白火雞飼養繁殖推廣	台灣電影文化公司	1971	國家電影及視聽文化中心	https://vod.tfai.org.tw/Video/5400	1	民國60年農復會自美國引進白色貝次維爾火雞優良品種，由屏東縣農業改良場培養及推廣供應全省農民飼養，並介紹其飼養優點。		2
39	台南縣小型白色火雞比賽	台灣電影文化公司	1971	國家電影及視聽文化中心	https://vod.tfai.org.tw/Video/5533	1	台南縣貝茨維爾小型白色火雞比賽最近在新營鎮體育場舉行。比賽分雌雄2組進行，依體重體型和毛色3項作為評選依據。貝茨維爾白火雞羽毛雪白，小型而早熟，雞肉豐富，具有高度的產蛋率，受精率和孵化率，行動敏捷，集合各種火雞的優點，成為現代農家副業的新寵兒。		2
40	綠色小組拍攝之「321雞農上街頭」	綠色小組	1988/3/21	國立臺南藝術大學音像藝術學院	http://203.71.53.86/FilmQuery.aspx?FilmID=3958	1	解嚴前後，各階層的群眾紛紛為自身權益發聲。1988年3月21日雞農北上抗議美國火雞的開放，亦是醞釀該年「520農民運動」的因素之一。		2

41	巷仔口的雞肉飯_賴蕙琦	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:46:36-00:49:20	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
42	巷仔口的雞肉飯_周麗芳	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:36:23-00:39:54	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
43	巷仔口的雞肉飯_陳春茹	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:24:03-00:26:48	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
44	巷仔口的雞肉飯_林佳蓉	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:44:52-00:46:25	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
45	巷仔口的雞肉飯_羅健澤	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:33:47-00:36:05	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
46	巷仔口的雞肉飯_江多里	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:30:54-00:33:24	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
47	巷仔口的雞肉飯_李玲金	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:40:10-00:42:04	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
48	巷仔口的雞肉飯_蕭桂枝	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:14:45-00:18:05	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
49	巷仔口的雞肉飯_李慧珍	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:27:55-00:30:25	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
50	巷仔口的雞肉飯_羅翊嘉	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:42:30-00:44:38	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
51	巷仔口的雞肉飯_蕭宇喬	本團隊錄製	2023/3/18	嘉義市立博物館	音檔編號230318_1551 時間00:18:49-00:23:41	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
52	嘉義火雞肉飯踏查_李慧珍	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:11:42-00:14:06	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
53	嘉義火雞肉飯踏查_羅健澤	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:14:54-00:17:46	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
54	嘉義火雞肉飯踏查_賴蕙琦	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:21:00-00:25:06	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
55	嘉義火雞肉飯踏查_陳春茹	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:18:24-00:20:30	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
56	嘉義火雞肉飯踏查_周麗芳	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:28:14-00:31:17	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
57	嘉義火雞肉飯踏查_洪夢花	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:25:20-00:27:46	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
58	嘉義火雞肉飯踏查_蕭桂枝	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:31:43-00:33:20	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
59	嘉義火雞肉飯踏查_林佳蓉	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:33:40-00:35:40	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5
60	嘉義火雞肉飯踏查_徐大任	本團隊錄製	2023/3/19	嘉義市立博物館	音檔編號230319_1525 時間00:36:49-00:42:03	1	細部內容請詳附件四之逐字稿內容	無	5

陸、 展覽經費預估

本案考量展場空間（469 平方公尺，141 坪），評估展品授權費用、展覽規劃設計與展示施作、相關文案彙編、展覽圖像與影音內容設計製作、文物與展品之稱保護設計製作、展覽相關文宣品設計與印製、行政費用等，估計本特展之展覽製作經費需新臺幣 3,500,000 元，詳如下表。

展覽經費預估		
項目	**內容**	**總價（新臺幣）**
展品授權費	含國家電影中心、國立故宮博物院、國立臺灣歷史博物館、國立臺南藝術大學音像藝術與影像維護所等單位之典藏品授權費，以及田野調查所盤整之店家、個人所有物件之授權。	400,000
展覽規劃設計與展示施作	含展覽整體規劃及示設施設計與製作、展場空間施工、展品固定裝置、展區水電與燈光設置、展櫃與展示道具之製作，以及拆展卸除、場地清潔與復原等費用。	1,500,000
相關文案彙編	展覽文案彙編、潤飾與翻譯等費用。	100,000
展覽圖像與影音內容設計製作	含多媒體軟體程式設計製作、音聲轉化展示設計、美術界面設計、影像與音檔剪輯，以及相關設備租借及現場安裝測試等費用。	880,000
文物與展品支撐保護設計製作	含文物保護相關之環境控制材料、支撐展架設計製作等費用。	150,000
展覽相關文宣品設計與印製	展覽主視覺設計、海報摺頁及展覽手冊等文宣品之設計製作費用。	300,000
行政費用	含行政雜支、展覽相關展品耗材、展品包裝運輸、交通差旅、保險費、郵資等項目。	170,000
總計		**3,500,000**

柒、 附件一：田野調查訪綱與訪談內容

一、 訪談《嘉義小旅行》作者陳俊文

(一)時間：2022 年 11 月 20 日（日），下午 2：00

(二)地點：劉里長火雞肉飯

(三)對談人員

1. 受訪者：《嘉義小旅行》作者、新港國民中學專任教師—陳俊文
2. 提問人：國立成功大學歷史學系副教授—謝仕淵

(四)訪談主軸：嘉義火雞肉飯與城市飲食、產業樣貌

(五)訪談內容摘要

重點摘要	
謝仕淵 提問	(一)嘉義火雞肉飯中，劉里長的特別之處在哪裡？ (二)我們該如何去觀察火雞肉飯？
陳俊文 回應	(一)認識劉里長很久了，他等於是一個節點，可以從他開始去認識其他的人、做火雞肉飯的文史調查，而且他現在還是嘉義市火雞肉飯協會的理事長。 (二)火雞肉飯有一個標準，也就是肉的構成，胸、腿比要幾比幾。劉里長在嘉義火雞肉飯中很有名，他的雞胸肉料理處理得很好，醬汁則淋白油與黑醬油。劉里長的黑醬油混合老抽與生抽，再加高湯，味道甘甜，肉味不強。劉里長比較厲害之處在於他用紅蔥頭、豬油爆香，香氣足夠，油蔥酥的口感是脆的。 (三)在湯汁的處理上，劉里長使用濾網過濾雜質，油蔥酥也會留在濾網上，他則會撈濾網裡的湯去淋。
謝仕淵 提問	(一)劉里長的雞胸肉處理得很好是在哪一方面？
陳俊文 回應	(一)多汁。火雞肉是採用悶的方式烹煮，但劉里長在煮的時候，他所使用的方法比較能夠保持雞胸肉的 Q 度，不知道是否有加冰糖下去煮。
謝仕淵 提問	(一)劉里長是使用悶煮火雞的湯來做成高湯嗎？

陳俊文 回應	(一)沒有，悶煮火雞的湯沒有那麼多，主要是用大骨來做高湯，煮雞的湯則是用來煮黑醬。如果分為八等分的話，一般黑醬的作法為生抽、老抽一比一，高湯六，有些高湯的比例是放五，不一定，要調，然後再用冰糖調味。
謝仕淵 提問	(一)劉里長所做的火雞肉飯，與從日本時代以來的傳統有關嗎？
陳俊文 回應	(一)這碗火雞肉飯算是雞肉丼飯的作法，所以裡面放了醃蘿蔔。 (二)在中國八大菜系裡，沒有一種菜式是主食跟飯一起吃，而是單獨一道菜，有在吃雞飯的是東南亞，可是他們在雞飯在調味上，會加入薑、蒜，但我們的雞肉飯裡面並不會放薑跟蒜，因為如果是日本血統的話，日本怕蒜頭的味道太重，會留在嘴巴裡，所以不太會放蒜。由此可知，我們的火雞肉飯是日本血統，而不是東南亞的雞飯。 (三)雞肉飯原本就有，一開始是出現在臺南流行的飯桌上面，作為一道菜，一直到戰後由於美軍的關係，就改用火雞肉。
謝仕淵 提問	(一)你覺得我們用比較正面的方式來表述噴水的話，它的火雞肉飯的風格與特質是什麼？
陳俊文 回應	(一)比較嫩、飯比較溼。相較於其他小店，噴水是有能力可以出嘉義縣、市，去到臺北或是國外競爭的。他們煮火雞肉的工具很專業，部分已機械化，火雞肉可以使用大鍋一次煮完。
謝仕淵 提問	(一)嘉義做火雞肉飯的生命史，就你了解，是一開始大概就已經定著在某個地方，並以店面、有店名的型態做生意，還是那種為了養家糊口，而推一個攤車出去賣？因為這兩種在做生意的意識上不太一樣。
陳俊文 回應	(一)其實火雞肉飯不是賺火雞肉飯，而是賺配菜。火雞肉飯不賺錢沒關係，但是顧客會因為火雞肉飯好吃而來，並加點小菜，搭配來吃，店家就賺小菜所賣出的錢。 (二)火雞肉飯因為生活的型態的關係，它沒有攤車，就是一個主食去搭配各種東西來吃，而且它有地域性，
謝仕淵 提問	(一)比如 70 年代去做火雞肉飯的生意之於嘉義而言，到底跟現在有什麼不一樣？就像現在嘉義火雞肉飯在六、日是一種要面對外部的消費者的型態，但在 40 年前，火雞肉飯就是一個我們日常吃的東西。

陳俊文 回應	(一)以某一店家為例，最一開始是做在地生意，如果要內用，看你要火雞肉飯、滷肉飯、咖哩飯……，在店門口點完，一坐下來就上菜，座位沒有分第一桌、第二桌……，只有一個長桌；外帶則是包便當，我都叫它便當店。到了第二代，它開始到外面做品牌，賣觀光客，專門賣滷肉飯，並賣很多小菜。
謝仕淵 提問	(一)現在賣的東西也更加對焦對嗎？比如專賣火雞肉飯。
陳俊文 回應	(一)沒有，他們到現在還是有賣咖哩、賣滷肉飯，因為咖哩飯、滷肉飯都是煮一鍋攪飯，是很方便的主食。 (二)原本的店的所有品項它都有賣，它就是一個很好的對照組。
謝仕淵 提問	(一)你們怎麼去評價林聰明的火雞肉飯？
陳俊文 回應	(一)它的火雞肉飯切法很不一樣，是切丁，香氣也足夠，但我覺得它的肉不夠格。 (二)顧客會點它的火雞肉飯是因為砂鍋魚頭的味道很重，所以你會為了吃砂鍋魚頭，而點火雞肉飯，但是它的火雞肉飯就是飯跟肉，幾乎沒有什麼油蔥，吃起來清爽。
謝仕淵 提問	(一)嘉義這麼多的火雞肉飯裡面，什麼是你覺得比較不喜歡的類型？ (二)作為一碗不好的火雞肉飯的條件會是什麼？
陳俊文 回應	(一)飯很重要，如果整碗飯吃起來太軟爛，整個口感就沒救了。飯要每一粒都可以分開的，完全不會黏在一起，但是又有熟，這就很精準。 (二)我們去吃某一家火雞肉飯是看心情與配菜，例如簡單火雞肉飯的配菜有虱目魚切塊，它的尾巴雖然刺較多，但肉較多，也便宜，賣得很好。 (三)劉里長有一點我覺得處理的不錯的是它的滷汁拌完、吃完飯後，碗裡一滴滷汁都不剩。
謝仕淵 提問	(一)臺南的肉伯火雞肉飯吃完後，會剩很多汁在碗底，讓我感到意外。
陳俊文 回應	(一)所以要改善這個作法。每家你要大概知道它的屬性，例如劉里長火雞肉飯可以不用攪拌直接吃，但是你如果把攪拌，它的汁會被飯全部吸收。 (二)我知道某些店家的汁可能會淋比較多，但是飯不爛就沒有關係。

	如果飯爛、汁又多，那就沒救了。 (三)我們不會要求店家汁淋少一點，因為這是他們的傳統，他們不會改。但若在店家有空時，可以要求半油，也就是油只加半匙。
謝仕淵 提問	(一)火雞肉飯裡摻有一半火雞、一半肉雞，是一個嚴重的問題嗎？
陳俊文 回應	(一)嘉義人吃得出來火雞跟肉雞的差別，店家如果使用肉雞會特別講，沒講就很嚴重了。
謝仕淵 提問	(一)賣火雞肉飯會因為嘉義人喜歡吃原型食物，而把火雞肉直接放在店裡？
陳俊文 回應	(一)對，如果有那個空間就會故意放在店裡。
謝仕淵 提問	(一)吃火雞肉飯有一定要配哪些小菜嗎？
陳俊文 回應	(一)沒有，每一家店的條件都不一樣，例如賣比較好賺的涼菜，或是川燙、魯熟肉、簡單的炸物等，看店家的強項。
謝仕淵 提問	(一)有很多涼菜的店，它的傳統跟魯熟肉有什麼關係？
陳俊文 回應	(一)火雞肉飯店的魯熟肉不會那麼多，最主要是中午做涼菜，晚上因為天冷，會賣那種比較貴一點的湯，例如排骨酥湯。 (二)一般嘉義的火雞肉飯都賣兩餐，就是像劉里長是賣早餐跟中餐，有些店家是做晚上、午夜場，最多是開中午跟晚上，因為這兩個時段生意最好。
謝仕淵 提問	(一)以作為全時段都可以吃到火雞肉飯的嘉義來說，嘉義半夜吃的到火雞肉飯嗎？
陳俊文 回應	(一)可以。嘉義火雞肉飯有午夜場，從晚上 10 點以後開始賣，例如郭家、文化路上的店家。到了清晨五、六點，東市場附近賣早上的火雞肉飯店家也慢慢開店了。
謝仕淵 提問	(一)東市場也有賣火雞肉飯的店家？
陳俊文 回應	(一)沒有，東市場裡面有一個東市場飲食區，沒有一家在賣火雞肉飯的店，東市場外圍才有，例如民族路上都是便當店，因為嘉義主要的交通工具是摩托車，所以那邊很適合包便當。

二、 中華民國養火雞協會/旭進畜牧場 訪談逐字稿

（一）時間：2023 年 4 月 13 日（四），下午 2：00

（二）地點：旭進畜牧場

（三）對談人員

1. 受訪者：

旭進畜牧場經營人—顏浩倫（A）

中華民國養火雞協會會長—顏高進（B）

2. 提問人：蔡郁青、蔡軒誠、康皓雲（Q）

（四）訪談主軸：臺灣火雞畜產業發展、運作模式

（五）訪談內容

重點摘要	
開場	Q：爸爸那邊是做這個火雞的事業是做多久了？規模多大？ A：我們家其實因為我們的雞場四十幾年了，從阿公開始，阿公九十四歲。我們的規模在臺灣來講是中型的，我們大概的隻數是四千隻，現在這裡只有一千八，另外一邊還有一場，兩邊加起來。大型的有可能一舍、一場就六千、八千的都有，也有兩萬。再小一點就五、六百隻。 Q：顏先生您為什麼會想要回來接家裡的事情？ A：應該也是說獲利比較好吧，比在外面公司還好，最實惠的就是這樣。像我同學現在是材料系教授，我高二同學，材料系教授，他家發展不一樣。然後就回來做兩、三年，大概跟疫情一起。 Q：疫情對這個會有影響嗎？ A：我們是受全球禽流感的影響，疫情對我們也有影響，因為一開始疫情的時候，大家不外出了，就沒有人去買了，沒有買氣，就沒有內用，那時候落差。
協會相關	Q：協會是爸爸這邊在當理事長，95 年到現在？ A：我就是算理事長的任期，因為第一任是中興大學的教授，他任三年，第二任他沒接完，換我爸爸接，所以我爸爸接一任半，所以他們兩個加起來三任，這樣九年，加起來十七年。 Q：所以算是元老級嗎？ B：成立的時候就在那邊，那時候是剛成立的時候，大概就是成立的籌備委員會，那些籌備委員會那些人當然就是第一任的理監事。 Q：籌備的話是大概會是什麼時候開始？ B：籌備那時候我們是後段的，前段的是第一任的常務監事，他負責去找人到農委會，到最後是要籌備的時候，我們才出來做的。其實我們是掛著名

	而已，全部都是秘書長在做的。 Q：理監事基本上都是養火雞的農戶嗎？ A：我們協會組成其實有，應該是我們整個業界組成就是有三大族群，第一個就是養殖農戶，第二個是屠宰場肉商，沒有了。兩個飼料廠而已，飼料廠只有兩家供應而已，因為火雞市場太小，只有兩家有做而已，所以大部分就是肉商和養殖戶。 Q：你們跟協會的關係是你們養之後，是協會統一來收？ A：沒有，我們是跟肉商。 B：我們協會不負責生意往來。 A：等一下又被行政院調去了，被公平教育委員會調去，說壟斷市場。 B：我們協會是輔導組織，輔導、幫助他們可以飼養管理而已。你不會養，我們會幫你介紹各種狀況，什麼飼養方法都可以幫助你，但是你要去跟生意人交流，我們協會就不干涉，金錢往來我們就不干涉，我們是技術輔導。 Q：剛剛講的那個臺雞店是雲林北港的，你們是敵對？ A：沒有，沒有，沒有敵對，它只是把它公司行號化，它沒有加協會而已。 Q：它沒有加協會會對它有什麼影響嗎？ A：它就做它自己的市場。 B：它就做它自己的事情，但是因為現在畜牧業農委會那邊的補助款項，一定要加入全國性組織才能拿的到補助款，它沒有加入道我們協會就沒辦法申請。 A：就是投標嘛，基本門檻。現在他們補助，農委會規定補助，你的資格門檻要這一張。 B：資格門檻就要加入全國性組織。 Q：基本上臺灣的養殖戶應該大部分都有加？ A：對。 Q：它為什麼不加？ A：他覺得它自己公司行號這樣還 ok。 B：他不要加入協會，受到牽絆，因為有時候那些肉商，到了有時候促銷的時候，那些肉商有可能會去殺價競爭，殺價競爭我們協會有負責穩定市場價格，有這個責任，所以我們就會協調說大家不要殺價，還是穩穩的做就好，但是他那邊就不要加這邊，就是不要在我們這邊干涉他們的事情，他比較自由空間。所以我們就是因為這樣，就是協調這個價錢問題，所以才被公平會被告了所謂的公平教育法。 Q：在官網上面有寫報價。

	A：那是真的報價。我們有一個報價委員會，兩個禮拜開一次，就委員報出來，然後七個委員取平均值，大家照那個走，他不是一個人說。就是我們是有一個委員會就對了，委員會就是說可能這個兩個禮拜之中，我們的乘積數減少了，當然，量少就要拉高，量多了就壓。 B：我們要東西穩定，價格平穩，所以要公平。所以這個報價委員會就要根據這兩個禮拜市場的供需量，協調出價格。每一個委員所調查的事情不一定是整個市場，我們委員是各個縣市都有，不是其中的某個地方。所以我們有可能調查的方向就是他附近的交易情形而已，我們要綜合各個地方的交易情形下來，他們把那個價格報出來，再去綜合平均值。平均價格出來之後，後面兩個禮拜就按這個價格，我們所報價是在我們雞場賣出去的價格，肉商到我們這個雞場抓雞的價格，這樣子而已。肉商屠宰完再送到火雞肉飯的價格，那就不一定，他們不能說有固定價格，因為他們所面對的那些雞肉飯業者，還是有分，因為有的送貨地點比較遠，比如說我們這邊送到臺南、送到屏東，就加了交通費，而且有的這一家銷量比較大，價格就會比較低，這是人家的生意手法，他們怎麼去賣就沒辦法干涉，沒有什麼標準，他們自己做的，只要雞肉飯業者能夠接受。 Q：加入協會的那些成員，有一些年資都已經很久了，基本上我是一個剛成立的養殖戶，最好是加入會比較好，如果我要拿補助的話？ B：對，我們是在鼓勵所有養的人都來加入。 A：加協會還有一些額外的，因為我們固定會辦研討會，會找專家、學者來講新的東西，或是法律概念，或是現在的國際的疫情趨勢。當然去各縣市政府，各縣市政府就會有禮品給你，比如說有防疫的消毒水，這就是在會員額外的福利。因為我們會員主要都在雲嘉南，所以我們上場研討會在雲嘉南，每年會各辦一場，讓我們會員就近可以去聽，因為我們農忙時間可能中間空個三個小時，他沒辦法一整天出去。
火雞養殖	Q：可以知道養殖戶大概有幾個嗎？ A：養殖戶全國大概四、五十。 B：現在大概有五十幾。 Q：是不是大部分都在臺南？ A：雲嘉南，雲林，還有彰化，新竹也有一場。 B：彰化現在又多了幾場，本來有養，現在又沒有養，現在又有新的出來，大部分都在雲嘉南。 A：雲嘉南這樣算的話，臺南可能還有四成，有吧？ B：臺南大概占大多數，占了四成。

	A:嘉義市一定沒有,它是市區沒辦法養,嘉義火雞肉飯它沒有養在嘉義市。 B:嘉義市沒有地方養火雞,之前嘉義縣也沒有養火雞,都是臺南這邊養的送過去的。 A:這大概一、二十年。 B:最早的時候它那個火雞不是養殖場的,都是那個百姓養一、兩隻,那時候不是百姓都有庭院嗎?有庭院之後養個一、兩隻,養個一次、兩次就這樣子,然後那些商人就去蒐集、蒐集、蒐集,最早期是這樣來的,慢慢那個市場那邊需要量變大了,這邊養的人就多養兩隻,每次多養幾隻,到時候就變成規模化。 Q:顏先生你們家是從那種時候就開始有在? B:沒有,我們家那時候是從那個規模化。 A:切入就規模。 B:那時候規模化的早期。那時候市場沒有那麼大,市場就只有嘉義市有幾家在賣而已,不是像現在嘉義都有火雞肉飯,別的地方也有很多。早期的時候嘉義市就有幾家,尤其是那家噴水知道嗎?那一家是最早的,然後擴充到現在。 A:現在不知道你們有沒有看過火力雞? Q:有。 A:火力雞連花蓮都有,他們親朋好友全臺灣四處,只要有他們親朋好友的地方,都有火力雞。 Q:嘉義縣哪裡在養火雞? A:嘉義縣朴子、新港、中埔、水上。 B:都嘉義縣。 Q:規模是不是沒有臺南這麼大? B:以前嘉義溪口那邊規模最大,現在沒有經營,現在休息中。 Q:雲林那邊是不是也蠻多的? A:臺雞店它很大,它是另外一個系統,它沒有加協會。雲林市府、元長、北港、土庫、東勢、崙背。 B:雲林那邊很多啦,但是雲林最近那個飼養環境不好。 A:禽流感嚴重,因為兩隻腳雞、鴨、鵝都一樣,它是共通的疾病。雲林因為農業大,它現在飼養密度太大,才會中,周圍都是疫區,就很恐怖,所以養火雞的也會考慮要不要養。目前來講,臺南和水上、中埔這邊的養殖數量可能比較穩定的輸出。 Q:輸出都是以嘉義的火雞肉飯為主嗎?

	A：全臺灣的火雞肉飯。 B：不是嘉義市，但是火雞肉飯是從嘉義市發展出來。 Q：整體來說養殖戶是有在增加的嗎？ A：應該是說火雞總量不變，只是多人 share 掉，總量沒變。為什麼會增加，因為雲林不適合養，可是總量還是在那邊，就有人要去找雞舍出來，把那些雞養大。 Q：所以這總量其實是也跟需求量有關？他的需求量就是這樣子？ A：對。 Q：所以剛剛說養殖戶大概五十戶左右，然後飼料廠只有兩戶。 A：有些是自己土法煉鋼自己弄，就沒有飼料廠，它自己有自己的配方自己做。 Q：肉商大概有多少以上？ B：大概十一個、十二個。 A：十幾個。 B：但是肉商有的還接養殖戶。 A：一條龍，還一條龍的從養殖戶、肉商、火雞肉飯都有。 Q：哪一家？ A：在臺南有，在東興路，施家是一條龍，它裝潢得很漂亮。 Q：難怪是連鎖的，所以他們其實是自產、自己賣的。他們自從禽流感之後，就只賣土雞。 A：從去年四月份開始。 Q：火雞的養殖過程裡面有什麼特別需要注意的嗎？牠跟一般的雞的差異？ A：我真的不知道，因為我沒養過其他雞，我沒有接觸過其他雞。 Q：特別費心的地方？ A：兩隻腳的，好養的是火雞，可是這個慣例又被打破了。幾年前他說夏天怕熱，冬天怕流感。 Q：火雞夏天怕熱？ A：因為牠寒帶的。 Q：可是現在一年四季都很熱，所以？ A：所以電風扇電費成本就很高。 Q：所以降溫的方式就是吹電扇嗎？ A：因為我們現在臺南不只火雞，現在只要臺南是新增的畜舍上面就要加太陽能板。我們本來就有了，我們還有室外噴水降溫裝置，還有室內噴霧降

	溫裝置、電風扇，這是我們傳統禽舍。你們有沒有看新聞，就是說缺蛋危機，農委會不是說要輔導蛋雞場把禽舍改善為水簾舍雞場。水簾舍雞場我們用簡單一點來講就是吹冷氣的，整個密閉吹冷氣的，用溫控、環控，投資成本很高。 Q：會這樣做的雞場多嗎？ A：兩隻腳的白肉雞的幾乎都是水簾舍。 Q：火雞比較不會這樣做？ A：因為投資成本不符合經濟效益，那個要很大洞，你知道白肉雞牠們在蓋的禽舍，一次是養幾萬隻的，樓仔厝。 B：現在新的雞舍都兩層。 A：他們飼料一天要進去二十幾噸，一噸隨便算二十塊，他飼料進去就是四十萬、五十萬一天這樣進去，他是白肉雞。我們傳統的，像我們市場上的土雞有水簾舍也有傳統舍的，火雞也有水簾舍、傳統舍，政府現在都是比較推廣水簾舍，可是我們也有問號，有一些生物安全的問號。你們如果再去問別人，這我知道的訊息是這樣，政府的統計數據也好，民間的統計數據也好，中的比較嚴重的是水簾舍。 B：它是密封的，只要病毒進去，它就爆發，都跑不掉了。 A：他們要你密封是說把它密封，讓它不要跑進去。 B：臺灣最先進的水簾舍雞舍，剛剛發生禽流感的時候，就是那一場最先進的先中。 A：在屏東大武山下。 B：而且現在它經過整修以後，今年又中了。 A：他是主委還是副主委？那個主委他們家有在裝，那時候農委會主委還是副主委？主委啦，他家有在裝，在林後四林旁邊，他家就在那裡，他們家那個村莊，林後四林，潮州那裡。有利有弊，個人的觀念不一樣。 B：但是政府的政策方向，所有補助方面都補助偏向那一種，一直在鼓勵我們去改建成水簾舍。 A：因為缺蛋，陳吉仲就兩個政策，進蛋和輔導禽舍改為水簾舍，他就講這兩點而已，還是見仁見智。 Q：你們家就是只養火雞？ A：對。 Q：養火雞的有那種連其他的也都養嗎？ A：有。 Q：是占多數還是少數？

	A：少數，他那種養火雞也不是像我們一樣，火雞他可能就我剛好有空的禽舍養一批。 Q：所以養火雞的大部分是專養火雞的？ A：對，因為設備不一樣。 Q：設備差在哪裡？ A：一般雞這麼小，火雞長大二十公斤，飼料的桶槽、水槽、高度、大小，用那種土雞的就被火雞坐壞掉了。網子的堅固程度我們的就需要比較，因為火雞比較大隻，會撞到。 Q：火雞是怎樣子的生物？牠們是很兇猛的嗎？ A：說牠們兇猛也兇猛，說牠們膽小也膽小。牠們咯咯咯，會叫嘛，其實牠是受驚嚇，牠在虛張聲勢，你不要過來。你看，我這裡早上就被牠啄，就流血，因為我沒戴手套，這個都是。小隻的你進去裡面，在裡面跟你嬉戲打鬧，飛到你肩膀上，飛到你頭上，可是下來的時候，牠爪子就這樣。你現在看的到那個公的成熟的樣子，公的成熟的樣子，頭部是紅色，眼睛邊邊是藍色，這是成熟的公的，剛好，快成熟了。 Q：剛剛有說臺灣的火雞的養殖方式，牠可能跟別的雞的差異，可能是在剛剛說的那些，比如說飼養期？ A：那種太細了，比如說我們跟一個白肉雞相比，白肉雞也是要肉，雞排啊，麥當勞一些白肉雞，你知道他們現在飼養週期，營養學家、生物營養學家進步到什麼程度，以前三十五天，三十五天人家就說那是打生長激素，說不要吃那種雞肉，說會殘留生長激素，說不要吃那一種，可我現在跟你說，真的沒有打生長激素，可是他們已經營養配方研究到二十八天就可以出了，白肉。 Q：可以說小雞長到二十八天就夠了？ B：1.8 到 2.2 斤。 Q：他們可以出個十次、十二次？ A：要休息兩、三個月。 B：沒有，他要休息時間。最多差不多七批而已，正常六批、七批，如果不趕的話，有的人四批；趕的時候八批，一年只養八批。 A：你有沒有看過十幾萬在養？一個十幾萬在養，十幾萬隻。就是現在真的研究的人進步，然後營養補充，就有生科的方法，各種的不一樣，所以其他的我就沒有養過，沒有接觸過，就不知道 他們的訣竅在哪裡。火雞相對來講，牠養比較久，所以沒有像白肉雞，他們是用天數在算的，沒有那麼

	斤斤計較，他們差一天，我說他們一天二十噸的飼料，一噸二十塊錢，就四十萬，他差一天就差四十萬的飼料，所以他們是這樣在算的，他們那個天數很講究，他們不能過大或過小，因為屠宰設備，他們那個鍊子在殺，就只能在那個大小，過小、過大都是次級品。 Q：你們這邊有負責殺？ A：我們沒有，我們都是肉商那邊負責。 Q：所以我們就是把牠養大後交給他們？ A：對。 Q：火雞應該沒有像臺灣的豬一樣，會分批養，比如說養到多大之後交給階段性的不同的廠商？ A：我們就這樣，就是他隔離十天之後給我們。 Q：在哪邊隔離？ A：隔離場，就種雞場隔離場。 Q：那個在哪裡？ A：在嘉義縣。臺雞店在雲林。雖然他隔壁就是嘉義縣，朴子過去就北港。 Q：所以我們就也沒有分那麼細。 A：因為我們飼養週期長，沒有那麼斤斤計較。每個人有每個不同方式，因地制宜，我們兩邊，一邊禽舍南北向，一邊東西向，就又不一樣條件，禽舍狀況的作法不一樣。 Q：這兩邊差在哪裡？ A：因為東北季風在跑，日曬都不一樣。 Q：南北向、東西向主要是怕日曬，因為火雞怕熱是這樣？ A：也是一種。可是你取得土地、買到土地又不一樣。我買到就狹長型的，不是天時地利人和。 Q：火雞會被熱死嗎？ A：很熱會死，牠就喘喘喘，然後就再見給你。牠會熱緊迫，就中暑，然後喘喘喘，就啪。尤其愈長大愈是。 Q：有因為這樣子而有那種大規模的損失嗎？ A：當然有，就是中暑死掉。 Q：那種一次大概死幾成幾成這樣？ A：有可能。所以他怕緊迫，熱緊迫就是中暑，所以其實從小就是你要趕他的時候，要移他的時候，要非常輕輕地，讓他慢慢地走，不要讓他衝的、趕的。 Q：緊迫是包括嚇到？

	A：對。 Q：所以其實可能是冬天比較好養？ A：冬天怕流感，可是現在流感已經不管季節了。 Q：所以就至少冬天不會熱死？ A：比較不會，可是小雞進來又怕冷，你要開煤氣、加熱爐，你點太多，全部都放下來，你又怕他一氧化碳中毒。這個就是氣候環境相對的一些概念。 Q：這個雞舍是用什麼搭的？ A：也是主體都是這種水泥柱，上面屋簷這是進階，這變大支了，那個比較小支一點，只是隔間現在是用鐵絲網，那時候是用木材。以前屋頂是石棉瓦，我們這裡也是石棉瓦，可是上面又加浪板是因為後來新增，浪板要固定、要撐住。 Q：石棉瓦之前不是禁用，現在可以？ A：禁用，現在還是不行，沒有石棉瓦這種東西，現在市面上不能出現石棉瓦這種東西。 Q：你的公關公司跟火雞協會有關係嗎？ A：公關公司是我阿姨的。 Q：那是灑水器嗎？ A：那是小時候的水槽，現在因為他們長大，因為那種太小，常常會把水翻倒，地板就會濕濕的，容易長病菌，所以我們不管什麼兩隻腳的雞、鴨、鵝都是，除了水禽，我們這個叫陸禽，陸禽的地板都是要乾的。 Q：這樣一整間大概是幾隻？ A：我們現在這樣大概四百隻，可是每一個廠子都不一樣，因為要看它比例大小、它怎麼蓋，這是我們家這裡。 Q：這一區有四格嗎？ A：五棟。 Q：現在這邊有兩千？ A：一千八而已。 Q：牠們在打架嗎？ A：很會打。 Q：你會去阻止牠們嗎？ A：不會，等下也會被啄。 Q：什麼時候你會需要進去，整理嗎？ A：沒有整理，因為我們的控制器有一些控制孔、開關在裡面，我進去調時

	間、飼料餵食啊，如果遇到投藥的狀況，那裡面後面上面有一個大水桶，那是我的投藥的時候用的，也是會進去，一天至少要進去兩次看牠的排便狀況。 Q：所以一天至少要進去兩次？ A：我啦，從外面也看的到，但最少一天一定會進去一次，因為進去按飼料，就是要看牠排便狀況，稀啊、出來的顏色啊，不同顏色可能有不同的身體狀況不一樣，因為像我們的原料都是進口的，每一批每一批的不一樣，它還有什麼黴菌你不知道，它飼料就會表現出來給你看，你如果放著，棄之不理的話，就再見了，就沒辦法收成。投藥也不是亂投藥，因為生物累積，現在講求健康飲食，農委會也在推廣減抗，減少抗生素使用，從小用替代食品讓牠健康，不要用傳統觀念吃藥就對了，所以我們家現在也都是修正，用比較生機飲食的方式添加營養，我爸比較好溝通，我好推，那我接觸到的業界是老年者比較多，都會排斥這些東西。我雖然之前都是在外面工作，但是我一直有在參與，只是這兩、三年才真的全心參與。所以我去研討會，我會聽到不一樣的東西，所以有些研討會他沒辦法去，新化畜場開的國際研討會，全程英文，我自己去聽，就可以聽到一些新的資訊。中興大學教授亂講，當作英文人家看不懂，就看的懂就給他說講錯了。我高中是南一中，高中同學現在也是成大教授。 Q：剛剛那個說那個投放飼料是自動的？ A：就按啊，然後後面那個馬達啟動，然後就這樣轉過去，轉到後側最後一根塞滿，它有一個 sensor，sensor 跳掉、壓到，它就馬達就自動斷掉了。 Q：水什麼也是這樣給的？ A：水，我們是人工，就這樣滴，有些人是裝像馬桶那種浮標，我們沒有裝。我們沒有裝的是另類的督促自己要進去看。 Q：這個三個月多，已經這麼大隻了。 A：這個大概是四公斤，養到五個月可能三十公斤，可是現在沒有貨，下禮拜人家就要來開始抓了，應該養不到二十公斤就全部抓完了。 Q：全部？ A：對，我們有三個客戶。 Q：這會按隻算，還是按公斤算？ A：按公斤。 Q：這樣你們不就虧？ A：對啊，就沒有賺那麼多啊，可是現在市場完全沒有了。明天早上人家要來抓了。

	Q：他們會一次抓不一定的量？ A：我們大概都七、八十隻、一百隻。火雞抓的車輛大概是三噸半，3.49 到 5 噸的車那樣大小而已，怎麼設計大概最多一百零幾隻這樣，最多最多，抓一百零幾隻是抓母的，抓公的沒有辦法，大概都七、八十到一百零幾，一臺車。 Q：現在這邊沒有母的火雞了，現在這一批全部都是公的？ A：有，在後面，只有二十隻，沒撿到的。 Q：鐵籠子是？ A：這是以前。我們現在抓的籠子都固定在每個肉商的車上，他需要什麼籠子，他就請鐵工去製作，以前沒有，以前我爸不是說小量養殖，他就是用這種跟土雞一樣的籠子裝。因為那時候不大，所以用土雞的籠子裝。 Q：那是以前你爸爸那時候的？ A：對，我小時候的時候是這樣。 Q：剛剛說是抓雞的？ A：以前抓雞的，土雞也是這種籠子。我們以前火雞沒有自己的籠子，就是用土雞的。 Q：飼料多久會補？ A：我們要叫，就會有那種飼料車進來，要看我們要叫多少量。我們的 SOP，車輛進出，因為它是一個高危險因子，因為它在各個禽舍跑。它是高危險因子，所以它進來我們的禽舍的時候，我們要先消毒，才給它進去。像我們的觀念，我們就會不想叫多，夠吃就好，讓飼料新鮮一點。 Q：飼料可以放多久？ A：廠商是說可以三十天沒有問題，可是我們三天前就把它吃光，這是我們的觀念，有些人的觀念他就不 care。 Q：飼料那個車來，它就到直接到每一區去？ A：像我們這邊是一號桶，後面是二號桶，單子上面就會打我爸的名字和我的名字，一號桶幾噸，然後進場中、出場中什麼的。 Q：這個推車是要推什麼的？ A：工作車。我們夏天叫墊料，正常是廠商來會幫我們分散下去，但是如果臨時狀況，是潮濕或怎樣，我們要補啊，或是自己推飼料或幹嘛的，就工作車。 Q：一批跟一批之間的準備大概要多久？ A：我們抓一個月，做哪些事？第一個，出完之後要請肥料廠商來把雞舍清走。肥料廠商先來處理完，就場域清洗、器具清洗、場域消毒、器具消毒。

	那消毒的話，我又用好幾種藥劑去做，就讓它打開通風、曬太陽，自然消毒法。消毒完，小雞要進來，就準備新的小雞要用的小的器具，像飼料桶。 Q：小雞也是會養在這個地方？ A：都一直養在這裡，太擠了就再趕一些過去。 Q：小時候會比較怕冷，就要有燈什麼的？ A：我們是瓦斯爐，暖爐是接瓦斯的。 Q：牠們就在暖爐上面？ A：暖爐下面。 Q：為什麼要用這種飼料桶，不用跟別人家一樣的？ A：這是我們家自己的一些想法，我們希望看的到牠每天吃的多少。那種是鐵片你就看不到它儲存量。我就可以觀察牠的食量增加或減少。 Q：通常觀察牠有沒有異常會觀察哪些東西？ A：糞便，牠有沒有變色，頭會不會縮縮的，疲倦感。像現在牠已經會變色了，牠都不變色就是身體不舒服。早上起來牠全部都是紅色的，精神最好，全部都是紅色的，很漂亮。 Q：牠的那個紅還會變？ A：對。 A：我們的飼料是從沙鹿來的。 Q：因為剛剛說飼料廠只有兩間，一間在沙鹿，另外一間在？ A：我不知道另外一間，另外一間好像在臺南。我們跟這一間和做比較久。 Q：會認識是你們自己去找他們？ A：沒有，那是他們是跑業務的。 Q：什麼時候會叫飼料？ A：需要就叫。 B：像我們禮拜一剛來，吃完就馬上叫，不要叫一叫怎麼還沒有完；不要叫一叫，昨天，怎麼沒有了。
火雞銷售	Q：是不是火雞已經缺蠻久了？ 從去年四月份開始，它們的小雞是從美國進口進來。從去年四月份美國禽流感大爆發之後，我們的雛雞來源就出問題了，就沒辦法穩定的輸入。因為我們跟 covid-19 一樣，我們在防疫規定一開始是嚴謹的，比如說我這個場子不是疫區，可是美國太大了，我只要飛機的過程中飛過疫區，這批雞就不能來了。所以就問題啦，美國五十州，四十七州疫區，你怎麼去避。 B：當時才三州是疫區的時候，就已經不讓進來了，就規定這麼嚴了，到最後四十七州都流感，所以才慢慢放寬條件。因為政府放寬，根本就沒有東

	西。就不只是火雞而已，臺灣的家禽類跟那個白肉雞，還有蛋雞，全部都是美國來的，種雞都是美國來的。 A：蛋雞，還有那個麥當勞吃的白肉雞，種源都是美國。 Q：這個缺的量有一個大概的比例嗎？ A：我不知道。 B：上面管理的每個人手上都有一個數據，但數據都不一樣。 Q：所以其實對你們來講，最直接的就是你們拿到的小火雞就變少很多？ A：完全沒有，有人現在空八個月都沒辦法養。我們是六個月一個週期，我們熟成週期大概四個月至五個月，就抓完，然後再整理禽舍，迎接下一批雞，大概六個月一個週期。 Q：所以有人是這一整個週期是沒東西可以養的？ A：超過這個週期八個月、九個月都還沒養，快一年了。 Q：所以你們算是情況比較好的？ A：我們算是有 share 到的。而且 share 到，我們比如說我們總數是三千八，不是一次來三千八，分三次來，因為沒有雞，這一次就只有這麼多。 Q：分配是國家分配？ A：不是，就種雞場和它的訂單跟客戶。 B：進口商，每個人他要進口之前，會分這些需要的人的量。這次是說它的量過來，譬如說它的量是十成，就進來八成，就這八成量沒辦法分做十等分，所以這算起來每個人雞就是少了。 A：還有一次，人家訂的量來了一成半。 B：他訂的量，他訂了四成，結果來了三成。 A：因為他可能分到我們這個禽舍，我們說他小場有分到只有幾十隻，他怎麼養？ Q：所以他們可能乾脆就不會？ A：對啊，他就給別人養。人家就幾十隻、幾十隻湊起來，他才有一個禽舍，他才有辦法養。 Q：剛剛有講到種雞場，這個是一個什麼機制或是單位嗎？ A：沒有機制，他就是進口商，因為我們還有防疫規定，進來還要再檢疫，檢疫現在是十四天，之前有十天、二十天，相關規定一直在改變，目前是十四天。到他那邊，他會再檢疫，然後反正就會採樣，ok、檢驗合格才可以出來。 B：這叫隔離場，所以雞進來都一樣，反正進口都有一個十天，但現在改十四天，就是隔離期。這十四天在臺灣做檢疫，檢疫只要沒有病毒感染，才

	能夠完全放關；如果有病毒感染，那就銷毀，全部銷毀。這一次就沒有把牠的病菌帶到臺灣進來。 Q：所以臺灣的火雞基本上都是美國進來的，就是小雞，沒有蛋嗎？ A：以前就是進蛋進來孵。 Q：多久以前？ A：疫情之前還是進蛋。 B：去年四月份之前。 Q：運小雞會貴很多嗎？ A：貴很多啊，而且運輸成本，它一個櫃位又只能這樣，牠在裡面怎麼可能不會死掉，而且又不可能直飛，耗損率又多很多了，所以到我們手上，我們的小雞的成本是以前的 double，所有成本都是 double，因為烏俄戰爭，飼料成本也是 double。 Q：飼料是從那邊？ A：我們的所有臺灣的這些原物料都是進口的，玉米、大豆都是烏克蘭那邊糧倉。 Q：我們臺灣有在自己繁殖嗎？ A：沒有，應該大體上來講，火雞牠的基因是寒帶的，我們是熱帶和亞熱帶之間，現在氣候暖化，其實臺灣現在整個都是算是熱帶，牠基因就適合。其實因為我們的火雞的臺灣的產值沒有那麼大，所以行政院農委會的那個畜試處，也沒有那些研究預算去研究，可是他真的去研究的話，三、五十年也不一定做得出來，因為牠基因的問題。 Q：所以其實是因為臺灣太熱了？ A：我覺得，我從小在這個環境長大，還有我有一點，我高中是三類的，我大學稍微有接觸三類，我自己認為概念是這樣，邏輯上是這樣。 Q：所以意思是其實我們的雞就算養大了，牠們在這邊也是不會比較會繁殖？ A：會啊，可是育成率就不好，甚至後來就體弱多病。 B：他們會給我們種雞，我們是跟他買種雞進來的。牠生下來的孩子就沒辦法生育，所以一定要每年跟他進口。 Q：所以其實也不是什麼法規，或是他們給我們雞的什麼問題，單純就是臺灣其實沒有這麼適合讓牠們繁殖？ A：對，我覺得我的邏輯是這樣。 Q:而且反正實務上也是牠們就算繁殖下來的第二代,其實也已經不好養了。 B：第二代就沒辦法生，會生育，但是牠生育起來就達不到那個經濟效果。

	Q：還是會生，只是沒有很穩定？ B：對，不只不穩定，而且產蛋量很少。 A：產蛋量很少，孵出來的又不好養，就體弱多病。 Q：所以在去年四月之前會有孵蛋的場？ A：全部都是孵蛋的，應該持續十幾年。 Q：所以蛋進來我們會自己孵嗎？ A：對，我們自己孵。 B：孵化出來還是要經過十天的隔離期，只要是進口，都是要經過十天的隔離期。十天後，防檢局那邊檢疫通過才放關。 A：最早以前臺灣，我們的火雞的體型是，因為我們臺灣火雞是用途是多數在火雞肉飯，所以我們需要雞胸肉厚，火雞肉飯業者比較划算、比較經濟。早期我們的飼養的雞隻的品種是比較小型的，肉就比較少，慢慢地，有一個業者，他去進口加拿大，然後改良，就變大型，大家都變大型，可是他後來沒有進口，就是他做得不穩定，後來他維持了也十幾年，然後他不行了之後，在他後端之後，就有一個人走另外一條路線去找美國的進來，他不行了之後，再一個美國的進來，所以又十幾年是美國的。這十幾年之前是加拿大，在這之前是臺灣土種。 Q：黑羽嗎？ A：對，現在這種是白羽。 Q：幾乎臺灣都是這種白羽火雞？ A：對，只有少數自己農戶有些人在養黑白的、黑色的，那個是散戶一、二十隻那種，在養好玩的那種。 Q：加拿大的也是白羽嗎？ A：體型來講，現在加拿大怎麼改良不知道，如果照之前和現在，美國的體型還比加拿大的還大。 Q：這個其實是跟市場需求有關係，因為火雞肉飯他們需要的那種雞的特質？ A：對。 B：火雞肉不適合在傳統市場，也不適合到生鮮。我們一般人很少到生鮮市場去買，到生鮮市場去買火雞肉也買不到，因為沒有那個消費需求，所以我們要做那些分切，就分切成雞絲啊、雞胸啊、雞腿到那個超市，問題是沒有那個銷售量。把一隻雞分切到市場的時候，說不定只賣了一份雞腿，那種就不划算。那個生鮮的東西好像三天就下架了，百大裡面三天就下架了。

	A:全聯那些裡面三天就會下架了。用途不一樣，美國他們感恩節會吃火雞，我們雖然同樣是美國，可是我們臺灣要肉厚，所以我們養到這麼大隻才有賣，美國他要家庭用的，所以小小一隻，十磅、六磅，所以都他們的養殖週期比我們短，他們小小隻就好。 Q：我們是養到幾磅再賣？ A：大概四個月，母的大概十二公斤吧，十二至十五，看個人的養殖方式，公的二、三隻二五，五個月。 Q：都是一樣長五個月的時間嗎？公的跟母的。 A：母的話，算四個半月，四個月至四個半月；公的四個半還是五個月。 Q：所以公的養比較久？ A：跟人一樣，人不是小六會先發育嗎？動物都一樣。不是女生第二性徵比較早出來。所以我自己也把他歸類譬喻，他有幼稚園期、國小期、國中期、高中期、大學期、研究所期，這是我從另外一個人身上學到，回來把我們火雞做歸類的。還有新化有一個蟋蟀場，他把蟋蟀成長過程用這樣做譬喻。 Q:所以這樣算起來火雞大概是六個月一個週期，那這樣你們大概一年是出兩次？ A：對，一年算是兩個週期，一般養殖戶會這樣，因為還有生物安全，因為我們要做傾銷，空的半個月至一個月不只傾銷，還有自然生態消長。 Q：自然生態消長是？ A：就是讓他生態平衡，不要用那個化學藥劑硬催什麼的。 Q：火雞會有重疊期嗎？ A:我們市場機制就是我們肉商他手上他有多少火雞肉飯的客戶，他就可以大約知道我這個月需要多少隻雞。比如說他六個月後的雞是要從我們家抓的，我們就會默契好，多少養在我們家，他六個月後，他有這些雞可以賣，都是口頭默契。所以這個肉商他這個月的雞是給他養，下個月的雞給他養，再這個月給他養，所以他如果比較保守的話，他是不是下面就有六個雞舍再輪。就是有的機制這樣跑，有的機制就不一定有這樣的規律，但大致上是這樣。 Q:所以以這個邏輯，相對地，假設我隔壁有另外一間雞舍，可能這邊的已長到三個月，他搞不好才剛開始。 A：對，不會全部一起進來。 Q：不然就同時可能就會有幾個月是斷掉的。 A：對。正常的狀況這樣是最好，目前是從去年四月份開始就是沒有正常的小雞進來，就沒有正常的狀況，都是缺貨居多。

	Q：目前有知道這個情況有緩解的樣子嗎？還是其實都看不到盡頭？ A：問號，問號，問號。 Q：但國內的規模其實就是很現實，就是沒有大到足以讓不管是政府還是我們養殖戶自己想說，要改出能夠在臺灣繁殖的路徑對不對？ A：有人嘗試過，然後商家很慘。 Q：可能還是進來養比較最划算。 A：目前的狀況我們也希望哪個傻傻的念繁殖的農學院的人去做這個題目。看有沒有人，這個題目沒有人做過的，有人去做啊。 Q：你們有想過要自己養嗎？ A：沒有，因為那其實要技術，我自己覺得你還是要有相當的學識水平做。不是這樣做、用看的，還是要有生科的相關學識水平這種東西。 B：問題是我們火雞那個在臺灣的畜牧界的產值很小，太小了啦，人家根本看不上眼，所以政府當然不會去做這種工作，沒有那個投資成本，一般我們老百姓要去拿那些那麼多成本出來從事研究幾十年的東西，可能沒有人會，大企業也沒辦法去做這些事情。未來市場就這麼樣，你投資那麼多，沒有投資報酬率。 Q：剛剛說市場小，就是基本上火雞就只供給火雞肉飯，不太有別的出路，是因為這樣嗎？火雞肉飯可能大概佔九成，甚至更多？ A：幾乎全部，流出去的少之又少，像什麼節日，飯店的火雞大餐的那個肉都是進口的，不是國產火雞肉，所以它就是這麼小。去年聖誕節，環工的同學就跟我要一隻臺灣土種的，就小小隻的，五、六公斤的，我去用烤箱烤，烤了十二個小時。他住九份，跑來跟我抓一隻，回去烤了十二個小時。 Q：自己殺？ A：沒有，我弄好給他，殺好給他的。 Q：所以臺灣的銷售的對象就是火雞肉飯的店家？ B：九成多都在火雞肉飯。 Q：剩下的一點點是什麼？ B：剩下的一點點要怎麼說？就烤火雞。 A：那是零散兩、三隻，可能這裡兩千隻烤不到一隻。 B：到了聖誕節的時候，有些店商、商家有那個需求。 Q：但就是還是火雞肉飯占絕大多數？ A：對。 Q：那這個是四十年前就已經是這樣子？ A：基本上，火雞也是這一、二十年來我們資訊比較發達，跟外國比較有接

	觸，大家辦什麼活動才有在烤火雞，早期沒有再弄這個。 Q：所以是從一開始就已經不太有改變？ A：都是火雞肉飯為主。 B：早期還是我們那個土種火雞的時候，傳統市場還有，有傳統市場在賣火雞，老百姓他都會，家庭都會買一隻火雞回去煮。以前那個很小，母的大概四公斤、五公斤而已。 A：就跟大隻的土雞差不多而已。 B：但是到後來就是因為我們的市場是占火雞肉飯，問題是那個土種火雞沒有肉，只有一點點，所以當那些進口的，有那些進口肉多的品種出來以後，美國品種進來，我們這些臺灣火雞就被淘汰了，問題是為什麼會被淘汰？因為我們要養到成熟，要差不多十二公斤、十三公斤，問題是你送到傳統市場去，誰買得動？沒辦法買，不是價錢問題，太大隻了，你沒辦法去消費牠，所以那個傳統市場就自然淘汰這個火雞肉了。 Q：現在是公的、母的都有？ A：沒有，我們現在只有公的，目前因為供需失衡，就是我們是禽流感問題，所以我們從美國進口小雞都是只有公的。 Q：現在就可以挑了？ A：每種雞都可以挑，牠出生就可以鑑別。 Q：以前是蛋的時候也會？ A：就一半一半，我會挑。因為美國他們要小隻，他們要母的，他們留下自己養，他們市場取向，所以我們小雞進來就都沒有公的。其實他們隨便要給我們，我們占他不到小拇指一點點。 Q：臺灣來講就是他們零頭？ A：連零頭都還不到，一個數據說家族就養幾萬隻，一個家族火雞就養二十幾萬隻，臺灣一年的銷售量。 Q：臺灣也不會有專門只養母的火雞？ A：沒有，沒得選。因為我們市場也會有公、母是火雞肉飯業者也有生意好和生意不好，生意比較一般的，我用母的大小就可以。 Q：民主火雞肉飯他們是用母火雞。 A：母的比較好吃，比較有油脂。 B：公的太乾，乾的那個纖維比較粗糙。 A：林聰明賣砂鍋魚頭，他有火雞肉飯，觀光客來一次滿足，他火雞肉飯正常供應的時候，他火雞肉飯一天要八隻。

	Q：八隻很多。 A：可是他這樣行銷是對的，林聰明有名，嘉義市不吃火雞肉飯就好像沒來觀光了，他就賣，一次滿足，像臺南周氏蝦捲，你有沒有吃過他的全餐的？訂一桌六千塊，擔仔麵、蚵仔煎什麼，全部臺南小吃都有，就跟他訂一桌，十人份，在樓上，周氏蝦捲，運河旁邊那一間。如果沒去過臺南的，要招待北部的朋友要吃小吃，去那邊就一次滿足了。民主是在大同都在旁邊而已，我那時候兩個同事住嘉義市的，一個喜歡吃民主，一個喜歡吃大同。那時候我剛來嘉義市，「你們嘉義這麼多雞肉飯，你們嘉義人是不是只有火雞肉飯可以吃而已。」 Q：母的比較嫩，公的比較柴。 A：人也一樣，女生比較有油脂。 B：兩隻腳的禽類都一樣。 A：你就用人去做比喻。 B：女孩子皮膚都比較好，正常的。 A：就這樣去想就好。所以他想要用母的，他現在也沒有母的可以用。
其他 家族史等	Q：顏先生家為什麼剛開始會想要去養火雞？是爸爸那邊開始？ B：我爸爸那時候飼養沒錯，但是那時候我正剛退伍回來，沒事做，剛好家裡需要人，就留下來了。 Q：阿公為什麼會養？ B:阿公那時候以前做生意，結果那個生意也是沒做了，沒錢就做那個職業。那時候看，有朋友有養火雞，跟他試試看、養看看，就慢慢地。所以當時在養，一批都是一百隻、兩百隻，當時就養起來了，而且那時候他種雞場一批出來，一批就一百隻、兩百隻全部都給你，不是像現在一批雞出來，分成好幾個人，他是一批出來，一個一百、兩百、三百分配。他那些雞、那些母雞，那時候是一個禮拜進一批雞，那些母雞這禮拜下了多少蛋，就是你的，就譬如你們四個人一個月，一個月有四個禮拜，他每一個禮拜分一次蛋，這禮拜就是你的店，下禮拜就是你的店，就這樣去輪流店。我也會去店三個禮拜，反正這個禮拜的蛋都是我的，所以那時候其實也分得幾隻，有時是一百多、兩百不一定，看那些雞下多少蛋，所以早期是這樣，大家都是拚手拚腳。火雞是火雞產業，從我們小時候那時候，年輕的時候拚手拚腳拚起來的，那時候市場才那麼小，市場一直到開發的時候，在美國七十五、六年那時候開始，我們臺灣的階級開始蓬勃發展，那個外面消費者多了，才讓火雞肉飯的市場開始出來，然後大家那個收入有錢了，而且有錢，大家都知道嘉義火雞肉飯，跑到那邊吃。火雞肉飯他們的親戚、

	兒子都在家裡幫忙，生意這麼好，到外面開個分店，所以在嘉義先開分店，然後再到各個地方，就推廣出去了。我的兄弟出去開了，親戚、朋友就出來了，現在是這樣拉出來的，差不多七十五年、七十六年開始。然後發展到差不多十年的時間，火雞肉飯有點停頓，沒有再新的店家上來，到了九十幾年協會成立以後，再慢慢還有一個出來，到現在已經差不多停頓了。我們協會剛成立的時候，原來那時候有辦了很多推廣活動，配合嘉義市政府，我們協會、農委會那邊辦了很多活動，配合嘉義市政府連續辦了好幾年活動，衝了一點業績出來，衝了以後就差不多停了，就不好意思跑了，現在差不多維持在這個火雞肉飯店家。剛剛講了，現在我們的每個月的肉量差不多固定，需求量固定，現在供應量雲林那邊沒辦法養了，所以那些供應量變成臺南這邊來上去。 A：以前雲林那邊那麼多的時候，五、六年前，大概雲嘉南是二四四，兩成、四成、四成。 Q：所以雲林以前才兩成？ A：對，現在嘉義變多了。雲林不是火雞慘，是所有都慘。 Q：現在這邊這間是大概什麼時候就開始在這邊用？ A：至少三十年，從我幼稚園。 Q：以前不在這裡？阿公最剛開始的時候不在這裡？ B：沒有，在我老家。那時候我回來是在老家，回來兩年之後就買了這邊。這邊是舊的雞舍，買的時候是舊雞舍。 A：在我國中的時候才重蓋的。 B：在他國中的時候全部把它推平、重來。 Q：所以以前的雞舍是別人的？ B：我買的時候是別人的，那時候買這塊土地上面有雞舍，那時候是一間很簡陋的雞舍。 Q：一般來說像你們家的話，算一個中型的養雞場會配合一個肉商而已？ A：我們家是配合三個肉商。 Q：是因為規模夠大嗎？還是因為就只是剛好三個？假設就一個小型的，就一個而已對不對？ A：對。因為每個肉商他們的貨的量，我們從它來抓雞的時間、他的車輛成本、回去屠宰的人力成本、他的長運成本、他的送貨冷凍車成本，這樣配一臺抓雞車和一臺冷凍車的話，最多一個月他殺兩千隻而已，就是他使用他的器具的效率。他如果再投資下去，根本那我們就不知道，那我這樣算，就是最基本要這些東西，這些成本投資下去，他最多平均值在一千五。

	Q：意思是要三家肉商才夠殺你們家的雞？ A：對。 Q：這種肉商已經算是大的規模了嗎？以你們的配合來說。 A：大家都差不多。 Q：你們會知道這個肉商他們的肉是去哪家店嗎？ A：不知道。譬如說我們這個肉商，我不知道他有多少客戶，可是我知道某幾家店是他的客戶。他們那陣子就剛好收我們家的雞，我來這裡吃我們家的雞肉，不對，我不要點火雞肉飯，我要點肉燥飯。我不知道你們去吃過的火雞肉飯有沒有看過裡面有貼海報或火雞的營養價值，下面有寫輔導單位是農委會，執行單位中華民國養火雞協會，旁邊有一個框框，可以放肉商的影片上去，我就會知道那一家是誰的客戶了。 Q：你吃過你們家的雞？ A：當然在外面有吃過，但是有些肉商他就給他空白，他就沒有印上去，印上去我就知道這一家是誰，那一家是誰的。 Q：因為你們這個圈子就那幾家。 A：對。因為我們每年都有放海報，可是有些店家沒有放。 Q：除了去年的那一個事件之外，之前還有沒有發生過類似的大危機？ A：壟斷市場，因為我們沒有小雞就沒得養，就是有一個人就小雞就只有從他那裡可以買。 Q：現在嗎？ A:很久很久以前，大概二十幾年前有了。他覺得他預測得到四個月後會缺，大賺，他就不把雞流出去給你，他就自己留下來養。 Q：他有加入協會嗎？ A：他是會員。 Q：進口商也是在協會裡面嗎？他算進口商？不算？只是他進很多隻雞？ A：他那時候是這樣子，他現在也沒什麼在做了，二十幾年前。 Q：現在進口商也是會在協會裡面嗎？ A：對，他在協會裡面。他應該是火雞業者，他自己再去申請公司行號，他可以進口，為了要有這個需求，所以他就去登記公司行號去進口。 Q：做這個進口的商家多嗎？ A：協會管道只有一家，非協會管道就是臺雞店。 Q：其實就兩家而已？ A：對。

	Q：所以等於說我們的火雞都是協會的那家在供應，那家做多久了？ A：他一直在火雞業界，他在火雞業界四十幾年了，可是他在火雞業界從年輕到現在同時扮演著不同的角色。 Q：扮演著不同的角色是？ A：類似食物鏈這樣，我們有種雞場、養殖場、肉商、火雞肉飯，他同時扮演著好幾個角色。 Q：他也進，他也養，他也賣？ A：對，也可以這樣說。 Q：他是一條龍？ A：他現在沒有一條龍，因為現在要克服最大問題，為什麼其他人沒辦法去進小雞，就是隔離場問題。 Q：隔離場是設備問題還是？ A：要申請，現在法規太嚴謹，不是火雞肉，是任何雞，任何隔離場都一樣，只要新設隔離場，要申請，非常難通過。 Q：所以等於只有他一家能做這門生意？ A：其他的也可以，只是沒有隔離場可以用。貿易商很多，都會進，都沒有隔離場，那就是他之前眼光夠先進，那時候已經把隔離場申請下來，就是那時候他眼光多先進，他有隔離場。 Q：如果是種雞場就要有隔離場？ A：進口的，因為我們在臺灣孵育下去的就不用。 Q：臺灣不是有發生過進口火雞爭議？ A：那時我幾歲而已，那時候我不知道，那時候我還小，我讀幼稚園的時候。 B：那時候蕭萬長做國貿局長，開放火雞做進口，結果火雞市場進來，打掉土雞市場，所以那時候是養雞協會到國貿去抗議，那時候蕭萬長是國貿局長，他出來解釋，結果被丟雞蛋，第一個官員被丟雞蛋就是他，丟雞蛋的由來就是這樣來的。 Q：所以出來跳腳的是火雞業者？ B：那時候受傷的是土雞業者，不是火雞業者，火雞不用雞翅，那些雞翅全部送到市場去。 A：我們都用雞胸肉。進來的是整隻，雞翅丟到市場去。 B：那些火雞翅在美國是做飼料用的，他們不吃翅膀。 A：他們不吃內臟。 B：他們只吃雞胸肉，所以那很便宜，就去把人家的垃圾拿回來，當作寶貝在買，打我們的土雞市場打了哀怨連天，所以大家上去抗議，蕭萬長國貿

	局長那時候站出來，蕭萬長是從那時候出名，一戰成名。 Q：這個事情對我們火雞沒有影響？ B：因為那時候我們市場還很小。 Q：那時候算還沒有發展起來？ B：對。還沒發展。 Q：這樣聽起來其實蠻烏龍的，好像不干火雞什麼事？ A：對，應該是說那時候跟美國的關係，美國叫你把那些東西處理掉。 Q：臺灣有因為這樣，所以就進比較多火雞來養嗎？還是沒有？ A：沒有，跟那沒有關係。因為那時候，我們那個時期不是進口蛋進來，那是臺灣本土孵化。 Q：那時候算是臺灣？ A：土種。 Q：後來才進口加拿大跟美國的。 A：加拿大先。 B：那時候孵化是進加拿大的雞來跟我們臺南土種做交配出來，最初我們那時候比較規模化養殖就是這樣開始的，本來是土種對土種，但是因為那土種對土種近親繁殖，繁殖那些都太小了，所以那個業者就從加拿大進種雞進來，然後跟我們臺灣的土種下去做交配，然後出來。那時候也比較適合我們傳統市場，那市場剛剛在開發的時候，太大，人家也比較沒辦法接受，那時候剛好是這樣子，但是到最後，他也是沒有再進，那些品種就是有再去交配，一直在交配，交配到最後還是近親繁殖，到時候還是沒辦法。 Q：現在這種土種火雞還有市場嗎？ A：農戶開心農場自己在養的這樣，在開心的，就類似那種概念。 Q：因為實在是差太多了嗎？那個大小。 A：我就去年真的缺，人家就真的去抓一些回來，肉商就去抓一些回來說：「我抓去給火雞肉飯，火雞肉飯把我拿過來，太小隻，不然你來幫我一起看一下。」那麼小隻，就那個肉商就給我們兩個公關：「要買幾隻，我抓，我抓。」我同學：「你可以處理嗎？」我說：「等一下，我問一下。」看禽寮，我馬上問：「有，你明天再來幫我抓。」很小隻，那一次抓的有的不到三公斤。我們昨天我們自己家吃的土雞，在我們舊家會再養一陣子，自己買進來的兩公斤多了，就跟土雞差不多大了，因為牠飼養週期又一樣，你要賣肉，當然是這種才會划算。 Q：這樣子其實進口的火雞現在跟國產的有競爭的關係嗎？ A：沒有，沒有在競爭，完全沒有。

	Q：有各自的市場嗎？ A：那個沒有市場，那個是自己養好玩的。 Q：那進口的就是比如說那些冷藏的？ A：就是飯店。 Q：你那個海報會強調國產火雞？ A：曾經我們有寫國產火雞肉，可是有人提出質疑：「我們是國產火雞肉，可是我們是從美國、加拿大進口雞的，怎麼是國產？」我們國產是在臺灣養的。

三、劉里長火雞肉飯經營者 訪談逐字稿

（一）時間：2023 年 4 月 21 日（五），上午 10：00

（二）地點：劉里長火雞肉飯

（三）對談人員

1. 受訪者：劉里長火雞肉飯店主、火雞肉飯協會會長－劉宗源（A）
2. 提問人：蔡郁青、蔡軒誠、康皓雲（Q）

（四）訪談主軸：劉里長火雞肉飯歷史、經營模式；火雞肉飯協會相關內容

（五）訪談內容

重點摘要	
開場	Q：老闆您幾年次？ A：我六十三。 Q：老闆的全名？ A：劉宗源。
店家相關	Q：里長回來接家裡的事業？ A：我以前在農會上班，上班之後，我的爸爸就說回來接家裡的事業，自己的事業自己做比較 ok，因為稍微雖然是很辛苦，可是時間都是自己的，時間可以自己掌控，如果去上班，就都被人家綁住了。當時回來也是蠻辛苦的，是因為我們從小看到大，不會那麼辛苦，不然我從銀行回來，叫我做這個，真的是差很多，蠻辛苦的，做久就習慣了。 Q：一剛開始覺得差很多？ A：當然，那邊每天都穿西裝、吹冷氣，禮拜六、禮拜天可以放假，這邊禮拜六、禮拜天更忙，根本我們的休閒都是在平常日，就是禮拜一，不然我們假日都更忙。你們都很喜歡連假，四連休、五連休，我們看到這個假日真的就是噩夢，人太多了。因為我們剛開始做事從路邊攤，小市場裡面做左右鄰居的、一些賣菜的攤商來吃，現在做到在地人、現在做到外縣市的，現在連外國人都來了。慢慢做，其實就是我爸爸教我們怎麼做，基礎工作要做好，用料要實在。 Q：你回來接的時候是還在路邊的攤子嗎？還是已經有店面？ A：已經有店面了。 Q：是在這裡嗎？ A：不是，也是公明路再前面。因為那邊比較小，這邊客人愈來愈多，以前沒有排隊，現在排很長。 Q：你爸爸大概做多久？ A：我爸爸做將近四十年，我接十幾年了，我接的時候大概超過十五年。

	Q：差不多民國五、六十年就開始做了嗎？ A：民國六十年開始。 Q：那個時候不叫劉里長對嗎？ A：那個時候我們還沒有招牌，我爸爸就選上里長，里民就說取名叫劉里長雞肉飯，就一直延續下來。我爸爸因為生病之後沒有辦法，就我來接，我也來選里長，也是劉里長。 Q：你現在還是里長嗎？ A：對，我現在還是里長。 Q：除了里長接之外，有其他兄弟姊妹嗎？ A：我媽媽還在做，那是我媽媽，在用醬汁那個是我媽媽。剛才那個是我大姊，我大姊就是六十年次。其實我們家還沒有做雞肉飯之前，我們也是在做吃的，賣飲食的。我爸爸為什麼會做雞肉飯，就是以前我爸爸是船員，跑船員，他還沒有結婚，我爸爸結婚之後，因為跑船出去之後，就半年回來一次，我媽媽說因為有賣雞肉飯，不然我們來賣。因為我們會煮，就是本身就是有做餐飲的基本功，我們就開始賣雞肉飯。我們賣雞肉飯，也賣清粥小菜，還有賣炒米粉，什麼都有，所以市場，農業社會，大家都要吃那種有飽足感的。 Q：市場是東市場？ A：我們一般老的人才知道兵仔市，那時候軍人來採買的，現在改為共和市場，因為在共和路，就共和市場，共和市場跟東市場是分開的。 Q：剛開始在兵仔市裡面的時候，整個嘉義有很多雞肉飯嗎？ A：剛開始還不會很多，沒有很多，是有網路的社會的時候剛開始，有嘉義的市長，黃市長，當時我爸爸也當里長，市長也蠻推嘉義的美食，雞肉飯有辦雞肉飯節，然後就開始慢慢變成嘉義的特色。以前也是嘉義的特色，可是沒有那麼熱絡，因為以前沒有網路，又沒有我們的生活習慣改變，因為以前的人都是幾乎三百六十五天都在工作，很少有休閒時間，現在年輕人有休閒時間，就嘉義的去臺北，臺北來嘉義，有這種美食節目，就慢慢起來，中午就是看美鳳有約，看美食，都是這樣。以前我們小時候中午都看什麼？看布袋戲，我們小時候中午的時候下課，趕快跑回家看布袋戲。現在因為有網路社會，大家有話題，雞肉飯就嘉義的代表，幾乎無可取代，以前有方塊酥，現在大家會講嘉義的雞肉飯，你如果去路邊問外縣市的人，嘉義最有名的是什麼？就是說雞肉飯。因為太多家了，以前沒有那麼多。 Q：你覺得是因為網路的原因？ A：那時候嘉義市政府辦火雞肉飯節，那時候開始帶動起來，然後就網路，

	來嘉義都要吃雞肉飯，吃雞肉飯之後，它會還有其他衍伸一些喝飲料……，嘉義人沒有在喝珍珠奶茶。就是帶動整個全國的流動性，大家會來各地方去玩，因為嘉義的特色就是要把它凸顯出來。 Q：劉里長與其它的比起來有什麼不一樣？ A：我們不一樣，其實我們的雞肉飯關鍵就是我們的油蔥酥，真的是非常不同。炸的過程中真的是蠻費工的，自己炸，不是買現成的，現成的它的來源怎麼樣，你根本都沒辦法看到。其實你雞肉飯裡面沒有加那個，味道真的差很多。 Q：來源是？ A：它有很多地方，雲林、臺南這裡都有。它這裡沒有，就到臺南，看臺南先有還是雲林。油蔥酥真的是雞肉飯裡面最重要的靈魂。一般店家有放油蔥酥，可是它是放在滷汁裡面。我們本身的那個油就有油蔥的味道，我們就另外再加上去，裡面那個油就有油蔥的味道了，我們又另外再加上去。有些店家想要節省它的油蔥的成本，它就加到裡面。你們去吃別家的，有放的，有放在油泡裡面的，可是不是每碗都有放到，它是要把它泡在裡面有味道而已，我們是另外放，那個味道是比較那種古早味，吃起來有香氣，我去電視 pk 比賽，我是贏在香味，油蔥的味道，不然味道都差不多。 Q：油蔥的處理要怎麼樣？ A：要用豬油下去，先把豬油加熱，高溫之下，把它倒下去，開始炸，炸到它像餅乾這樣酥酥脆脆的，時間分秒必爭，你如果太早撈，它就不會酥了，味道也不會起來，要炸到金黃色就對了，你如果炸過頭，就燒焦，就變苦苦的，那是我們雞肉飯裡面最費工的。 Q：你們都什麼時間來備油蔥酥？ A：我們就是今天炸，明天用。 Q：今天你們大概會是什麼時間來炸？ A：等一下差不多大概將近十二點多會炸，有時候你要備料，我們都是備充一天的量，不可能說現炸，不然你很趕，大概我們都備一天的安全量，像禮拜天就很多人，禮拜一公休，禮拜二就來，開始炸禮拜三了，禮拜一公休就沒有備料了。 Q：炸的量大概？ A：我們一天炸的量十斤以上。 Q：那是一次一起炒？ A：我們會分成兩次，那個大鍋，油會冒起來，油溫太高它會冒起來，很危險，油遇到火很危險，炸都是我在炸，好像就從小看到大，就是很簡單，

	如果我沒有從小看到大，我沒有辦法做。 Q：你們現在營業時間大概是早上就開始？ A：早上到七點半，以前更早，以前五點半，以前農業社會，以前像早安山丘這種，都沒有，我們以前有的是饅頭夾蛋，還有喝豆漿，還是油條而已，像我們這裡頂多兩、三家而已，現在這個賣三明治的很多家了，那時候都是吃臺式早餐，現在都是西式早餐，現在又變早午餐了，因為有些人他早上不吃那個臺式早餐。 Q：你們以前也是開到晚上嗎？ A：我們以前只有開到一點半，從早上五點半開到一點半就休息，因為都賣在地人，現在有外客，我就賣到兩點半。因為我們早上現在人這麼少，以前是早上就很多人了，現在慢慢，時間愈來愈往後，就把它延長開晚餐，客人一直要求說你們晚餐都沒有賣，然後就延長晚餐再開。 Q：什麼時候你們開始賣晚餐？ A：我們晚餐營業差不多四年而已，我們已經賣早午餐習慣了，可是跟客人講，說他們有賣晚餐，「沒有，不可能啦，他們哪有賣晚餐。」，「有啦，真的有，你來看。」 Q：多做晚餐應該累很多吧？ A：不會，我們有分兩批。因為晚餐沒有地方可以吃，客人要求我們開，剛開始開也是沒有什麼人，晚上來，人會比較少，晚餐就是說有些下班，他要買晚餐回去，五點半的時候，五點多，他來買，買回去當晚餐。晚餐是在假日人會比較多而已，平常日不會。 Q：以前你們開五點半的時候，家裡人會吃這個當早餐？ A：對，當然。一般早餐就是雞肉飯配味噌湯、一顆荷包蛋，如果想吃清淡就吃個高麗菜，一般最經典、最平價的美食就是雞肉飯跟味噌湯。 Q：這樣當時多少錢？ A：三十塊。荷包蛋五塊而已，味噌湯十塊，飯有大碗跟小碗，小碗的十五，大碗的二十，還有魯肉飯，魯肉飯小碗的十塊，油豆腐一個也五塊。我們就雞肉飯配味噌湯，我們自己都這樣吃，因為很簡單，比魯肉飯的更 ok，雞肉飯吃起來的營養成份比豬肉的營養成分更高，除非他不喜歡吃雞肉的人，才選魯肉飯。一般百分之九十九點九是雞肉飯，嘉義啦。像我們店裡也是有魯肉飯，你裡面不是單賣一種東西，也有的客人喜歡吃豬肉，我們也有排骨飯，排骨飯也是用很經典的里肌肉下去炸過的，沒有骨頭的，比鐵路便當還好吃，鐵路便當他有骨頭，我們沒有骨頭的。

	Q：上次有看到里長被那個 netflix 來拍紀錄片？ A：那個節目真的厲害，他來拍，跟我們講說你們在臺灣看不到。他們最少二十個人來，設備很多，很多路人甲都是他們的人。他們導演，一個女生，坐在那個攝影機上面，坐著開始操作，路人甲上面也有帶耳機，他跟我們講說你們在臺灣看不到。連預告片就超過一百萬人看，預告就一百萬人，之後真的很多世界各國的人，專程一定要來看的，很多外國人。我有跟兩個小女生，不知道哪一國，眼睛真的很漂亮，像阿拉斯加雪橇那個狗眼睛那樣，那個不是戴假的隱形眼鏡，小妹妹和我拍照很開心，他就是來到這裡，他們外國人就是這樣，他就是要找這幾家，來了，他拍照很開心。 Q：現在里長招牌是有「火」字，為什麼以前招牌都沒有？ A：因為大家都講嘉義雞肉飯，火雞肉又是我們唸起來的口順，雞肉飯跟火雞肉飯又多一個音，覺得不順。嘉義人都說雞肉飯，臺北人也說雞肉飯，不會說火雞肉飯，為什麼我們會強調火雞肉飯？就是我們之前有一個協會，火雞肉飯協會，火雞肉飯協會是我成立的，我們是用火雞，要有那個火，才把那個凸顯出來的。嘉義最指標的是噴水鷄肉飯，我們為什麼不會說噴水火雞肉飯，我們也說雞肉飯，我們也是寫雞肉飯，因為古早就是雞肉飯。 Q：所以是因為這個協會成立，大家才把這個火雞凸顯出來？ A：對，是這樣，不然還是用雞肉飯比較順，火雞肉飯不順。最古早應該可能也有人用一般雞肉，因為那些火雞沒人要，我們做雞肉飯的業者就說用這個比一般雞肉便宜，成本很低。你去想，沒人買的東西會貴嗎？有人買的時候，東西會更貴嗎？會缺貨啊，就像雞蛋一樣，愈貴愈多人買，你愈便宜，就是滯銷，就是我們這邊會給他買，不然也是很便宜，沒有人願意投資這個產業，不然為什麼他都從國外買蛋回來，自己生蛋就好，何必去國外買。 Q：這個協會多久了？ A：差不多還沒十年。 Q：是你發起的嗎？ A：對，跟衛生局發起的，張科長鼓勵我們的。很困難，就跟我說同意好嗎？反而把餅做大，不是競爭，是競合。 Q：加入協會的好處是什麼？ A：最好的就是公部門的協助，有一些資訊我們沒辦法取得，都透過衛生局給我們輔導，嘉義市有工商科、建設處，其實我們每個產業環環相扣，都要和公部門結合，他們有他們的資源，我們單一家沒有資源，要教你花那

	個錢，你也花不下去，你辦一個活動，要叫一些專業的人來講習，一個小時就好幾千了，怎麼花的下去。他就是給我們鼓勵，提升我們的品質，不要說雞肉飯沒什麼制度，像這個也都是衛生局做的，熱量啊，這都他們幫我們做的，這都免錢的，我們如果要自己去做，要花多少錢？ Q：雞肉飯店大概都有加入協會嗎？ A：只要有名的都有加，現在加起來差不多三十五間，有協會的，人家有分店，就以一店為主，像噴水很多間，像東門雞肉飯就有兩間，就用一間做代表。其實成立這個協會就是有可以聯繫跟公部門，辦活動大家就可以互相支援，最重要的就是說，像我們店家的品質，因為有衛生局跟我們輔導、上課，其實那彌補了我們很多工作，因為衛生局他們是專業的，我們是會賣專業而已，其實這是最好一個方式，對我們是好的。工作、東西做久了就習慣，習慣成自然，這就是一個進步、一個產業提升，不然以前這樣做就可以了，現在不能這樣做，習慣就好。衛生局就給我們灌輸這個觀念，我們這些店家就愈來愈進步，你如果沒有像我們這樣一直提升，你會被淘汰。 Q：這協會有一個辦公室？ A：沒有，我們這裡就是有群組，有什麼訊息來聯絡，都透過我聯絡，直接找我，剛開始也是叫我去招那些人、送單子、逛整個嘉義市到北港路、大雅路，那邊吳鳳南路也有、那邊臺階，摩托車就騎過去送單子給他們，不是用寄的，要省錢，因為沒經費。我們這個協會也是以大家聯絡，算是大家有什麼問題可以互相支援，不是競爭，不是相殺，我們更可以吸引更多、更多人來嘉義。嘉義來，我們要把他做的更好，讓外縣市說你們嘉義是真的是一個幸福城市，雖然不是說很現代，騎單車都很方便，很集中，火車站到公園就整個嘉義市了，逛文化路夜市、家樂福夜市，就這幾樣而已，就是一個算是不是現代化，算一個很好的城市，走路、要去逛什麼很方便。 Q：火雞的火放上去跟剛剛那個協會的關係，是不是也跟之前你去立法院正名也是一樣？ A：對，我們嘉義火雞肉飯不是臺南的，你去美國紐約也寫嘉義雞肉飯，你去臺北也些嘉義雞肉飯，我說貢丸是我嘉義市，會被打死。其實我們把每個縣市的特色自己呈現出來是很好的，不是說我們說他的壞話還是怎麼樣，臺南有他的特色，棺材板，你有看過嘉義棺材板，也不可能寫嘉義的擔仔麵，你說嘉義蝦捲，會被人家打死，人家有他的代表，肉圓有肉圓的代表，像臺北牛肉麵節、魯肉飯節，就是他們的指標，我們嘉義就是我們的雞肉飯，雖然俗又有力，市長說的五星級，有省錢兼五星級的，唸起來很好，

	有省錢的五星級的美味。每個縣市有他的特色，行政院就跟立法院長說人家嘉義才有雞肉飯，那個話題就是炒熱度，其實這個是很好的，愈有話題愈好，不是相殺的話題。消費者可以去判定說哪裡好吃，有的來，臺南跟嘉義的，大家都會在那裡說，那就有話題了，我也覺得雞肉可以用更突破、不同的方式。已經有 Netflix 來介紹了，走出世界，不要說臺灣只有臺灣滷肉飯，目標就是臺灣有嘉義的雞肉飯，最終目標是這樣，像星宇航空也有在飛機上做雞肉飯，我也很希望真正可以代表嘉義的雞肉飯在航空公司上面可以賣，那是一個目標，要給人知道嘉義有這個美食，也是美食當中有其他的產業，很多，有交趾陶，那也是嘉義人的驕傲。嘉義也很多名人，那蔡阿嘎也是嘉義的，澎恰恰也是，伍佰，都嘉義人，很多。算農業社會，認真讀書就出頭天，去臺北打拚，總有一天會成功，就是這樣。臺北的就是去外國，我們臺灣人去臺北，好康的都在那裡。
火雞肉飯處理	Q：你們一天大概會用什麼事情？你們最近都還有雞可以用嗎？ A：有，可是也是配量，也是缺。 Q：以前正常的時候呢？ A：每個店家用的，還有一個重點，你看他是用公的還是母的，有些你們只有知道吃火雞肉飯，你們不知道他們這一家是放公的還是母的，我們是用公的。 Q：因為比較大隻嗎？ A：大隻，然後他的油脂比較少，公的火雞肉跟母的火雞肉，兩個吃起來口感就是不同，它油脂會比較多，母的，像母的雞尾椎，它就很油，你吃公的絕對不會，我們是切片吃，我們切一盤下來讓你吃，你不知道那個是七里香，母的真的很油，你就吃不下，真的很油。因為我們會用公的，就是它肉多，我們的用量夠，如果有些店家它用量不夠，它就買母的，它就不會有存貨，可是價錢都是一樣，公的沒有比較貴，也沒有比較便宜，我們因為用量大，從我們開始開就是用公的。 Q：一天一隻雞嗎？ A：不只，最少兩隻以上，平常日，假日就是三隻以上。 Q：一隻雞大概幾斤？ A：差不多三十臺斤。 Q：你們是都會有固定配額的肉商送嗎？ A：溫體的每天送。 Q：你們是每天叫嗎？ A：一般來講，它是送來的時候講明天的，明天早上有什麼狀況我們會跟他

	講說要追加，因為都是很近。嘉義市沒有在養火雞，可是有殺火雞。市區沒有人在養火雞，都是在雲林、臺南這兩個區，嘉義都是屠宰火雞賣給雞肉飯的。 Q：嘉義屠宰場的火雞是哪裡來的？ A：它有配合的養火雞的地方，他們去養火雞那邊抓火雞回來，到他們屠宰的地方。它來自哪裡？都是在臺灣的，可是火雞蛋都是在外國拿回來的，不是在臺灣孵出來的。 Q：這陣子雞那麼少，你們都是正常拿到嗎？ A：我們就是有限量，就是你要買火雞肉，我們不賣，只賣雞肉飯或火雞肉片飯，就是遇到禽流感，美國那邊，我們就是配量，現在已經慢慢開始正常，不然真的沒辦法。 Q：它給你們的雞肉是他們處理好的，還是一整隻的？ A：一整隻的。 Q：所以你們來這邊還要處理？ A：溫體下去煮過之後再去處理。 Q：所以你們可能還要洗、還要切、還要拔毛之類的？ A：沒有，它處理好了，我們只有把它加熱煮熟，內臟它都取出來了。 Q：這些都是屠宰場他們會先幫你弄？ A：對，就秤重量多少這樣，全部都處理好的，整隻的，不是說我要買雞腿，還是買雞胸肉，它沒有這樣賣，要買整隻的。 Q：所以其實你們想要跟他們單買，他們是不會賣？ A：他也沒有那種東西。 Q：那雞佛湯是？ A：就是公的，公的才有，如果他家在賣母的，他說它有雞佛，就有問題了。 Q：那是另外買的嗎？ A：這個包在裡面，像它的腳、它的內臟都包含在裡面。因為我們公的它裡面有這個，我們就可以賣，如果他家賣母的，沒有這個。我們有多少就賣多少，我們不去外面另外買雞來混。如果一天兩隻，就四顆，今天如果沒有人買，這個內行人才會吃，我兩天就有八顆了，就差不多可以做到一碗了。因為四顆不到一碗，這個單價比較高，雞佛去外面一盤就要七、八百塊了。就是用我們的火雞，因為那個也是我們的本錢。 Q：整隻雞你會特別哪邊拿來做什麼嗎？ A：一般來講，雞翅膀來切盤，雞尾椎也是切盤，比較大塊的肉做成雞片飯。 Q：大塊的是胸還是腿？

	A：胸跟腿都可以。細細的、脆脆的，有小肉、脆肉，就是來做雞絲飯，比較漂亮的來做雞片飯，還是單賣雞肉盤，在雞肉盤有夠，我們量夠的時候就賣給人家，因為這陣子不夠，就沒辦法賣，比較整塊、比較漂亮的肉都是做成比較高單價的雞片飯，雞絲飯就是用一般的、雞皮，不然大家都不吃雞皮，那皮我們怎麼丟？有些客人他說不要皮，可是我這個皮怎麼賣？不然把它丟掉嗎？沒辦法。 Q：雞片飯以前有嗎？ A：沒有，都是雞肉飯。 Q：什麼時候開始有這個東西？ A：因為我們有雞肉盤，客人想要吃雞肉多一點，當時我爸爸就說不然就用雞片當作雞肉飯。其實當時有雞片飯，應該是算我們滿早了，我們開始賣就有了。因為這幾年有網路，有些店家才有雞片飯。以前店家都是雞肉飯而已，沒有講雞片飯，都講雞肉飯，現在年輕人最喜歡吃雞片飯。我們雞片飯算很早了，在兵仔市的時候我們就有了，開始賣就有。那些人早餐為什麼會吃大塊的肉？都是一些賭博的，晚上他賭博完之後，他要吃一吃，回去睡。他們那些人是靠錢，就要吃切肉、大塊肉的，是那樣的，都是那些客人。一般農業社會，傳統的就簡單吃雞肉飯、味噌湯這樣，它一碗那時候好像就要五十塊、四十塊了，就雙倍了。以前二十塊，雞片飯好像就要快五十塊了，我記得好像就五十塊了，很小的時候，那些人花得起，你一般賣菜的阿桑，他花不下去。嘉義就講雞肉飯，是這幾年有在 pk、網路、網紅什麼，多得真的算不完，就吃雞片飯。 Q：整隻的火雞你們店裡都是誰在處理的，例如分切？ A：煮是我媽媽煮，煮是要悶十二個小時，還沒滾之前，火雞放下去，等水滾之後，看每隻雞的大小來衡量滾的時間，滾了之後會浮一層油，如果夏天，油要撈多一點起來，因為在悶的時間，油會再跑出來，你如果愈多油、愈熱，火雞的肉會更乾柴。我們是用泡的，可是你要把水整個滾之後，湯才不會壞掉，雞才會有熟。水沒滾，你那個雞的體積很大，牠會沒有熟，味道就起來了，就是沒熟。切，以前分切肉我有做過，因為我現在當里長就忙，我們有請阿桑來幫忙用。以前全程都是我，現在因為我忙，我也沒有那麼早來，就是請阿桑來幫忙分切骨頭、火雞肉，有的要用撕的，有的要用切片的，骨頭再下去熬湯。我們下午大概三點開始悶火雞，悶到隔天的早上開店前。火已經關了，水滾了，把它悶著，雞胸肉不會乾柴，又會回甘，真的很甜。其實雞胸肉，我們煮的方式比雞退肉更好吃。大家都不喜歡吃雞胸肉，我們去買都想你要吃雞腿還是雞胸肉，大家都要吃雞腿。

	雞腿就是最軟的，可是我們煮的方式就是用悶的，雞胸肉真的很甜，吃了之後你嘴巴都很甜，因為我在切肉的時候，有把吃過，真的很甜、很好吃、不會乾柴。雞胸是白的，雞腿肉是比較深色，我們肉不可能煮到九十五%，我們大概煮差不多九十以內，雞肉有熟就是拔得起來，用最簡單的、基本的，魚肉你沒有蒸熟，它也拔不起來，像我們的肉拔不起來，像長水泡，它的皮就抓得起來，不然你的肉，你要這樣抓，抓不起來，就沒辦法切，你不可能硬切，就是這樣。肉有熟，就是拔得起來，稍微紅紅的，也是有熟，你看吃那個白斬雞，裡面還有血，那沒有關係，我們不是要吃裡面的，我們是要吃肉就好了。你煮到裡面沒有紅的血，代表肉就是乾柴了，就是太乾了、太澀了，就不好吃了。像我們火雞不是煮開了之後就一直煮，我們是用悶的，一般差不多店家大部分都是用這種方式。 Q：大概下午三點開始煮，這樣大概滾多久？ A：滾就是說大小隻，我們要自己去衡量。有時候要小滾，不是大滾，看要三分鐘、五分鐘都可以，你要再看一下，在下班之前要再看油量會浮起來嗎？有時候也有出錯的時候，太多，隔天那個肉真的澀掉了，太澀了，有時候抓起來，骨頭都散開了，全部整個很 ok 了，就是整隻很漂亮。我們有可能四點才下班，可是就先煮好，就關火、蓋著就好了，隔天早上要營業前撈起來，因為你肉已經稍微溫溫的，你太燙也沒辦法處理。你想看看，你那麼燙，你要戴那個鐵的手套了，不然很燙。火雞肉沒有在吃熱的，你看，白斬雞有在吃熱的嗎？炸雞有吃熱的。是飯熱熱的，雞肉是常溫的。太熱，你太燙的肉，你要處理的人也沒辦法處理，是飯熱的，肉是涼的，常溫的。 Q：十二點炸油蔥、三點煮雞肉，你們還有什麼時間是備料的？像是炒菜。 A：炒菜是早上，早上開始營業前，六點半我們的阿桑會來上班，他就開始準備炒高麗菜、煎荷包蛋、滷一些魯蛋、滷油豆腐、白菜，當天下去備料了。 Q：雞肉跟油蔥算是今天備明天的？ A：對，雞肉像今天他等一下送來，那個是明天要用的，因為你要馬上煮熟，不好吃，我們剛好就拉這個時間，我們不可能早上煮，下午賣，沒辦法，也可以，可是很燙，可是可能不好吃。我們晚上賣的也是昨天的，不是當天，當天煮沒辦法，太燙，如果小隻可以，你要等它涼，要很久時間，你不可能充水，沖水下去就不好吃了。雞肉飯的醬汁也是用火雞高湯，那個湯就是來用我們的雞肉飯的鹹汁，那個油也是雞肉飯的油。 Q：你們是用雞油？

	A：豬油，沒有那麼多雞油，我們公的油才一點點而已，兩塊，很少。你去買外面的雞油，是一般的雞，不是火雞的油。悶的醬汁是做鹹的，油是用豬油下去炸成豬油起來。 Q：所以你們的醬就是純火雞的湯汁嗎？ A：湯汁，然後加一些醬油跟糖、味精這樣。每個店家他要有鹹度，不可能只有油，只有油香，不會鹹啊。 Q：所以你們的底是煮火雞的湯汁？ A：對，高湯，那個湯汁。油是用豬油來炸成變豬油，豬油之後，把它炸過油蔥酥，豬油裡面就有油蔥酥的香味，那個油蔥酥就是來放雞肉飯。像味噌湯、紫菜湯、蚵仔湯、蝦仁湯，全部的高湯都是用火雞高湯，那一桶就很多湯了。我們早上處理好的雞的骨頭，把它丟下去熬，因為那個可以廢物利用，因為還沒有全部整個煮到透，骨頭還可以下去熬。我們不是去買豬的大骨頭，我們雞的高湯不是乳白色的，清的，豬的骨頭是乳白色的。湯頭，就兩個顏色就有差別了，像豬血湯，那個湯稍微白，不是很白，我們是比較亮、比較清的，差別在這裡。我們沒有去買，我們用火雞骨頭就很多了，頭沒有用到，頭下去燉，頭沒有人在吃的，然後其他都有，脖子也有人，脖子剝成肉，剩骨頭燉湯，骨頭沒有人，骨頭丟掉給做飼料、人家會來處理的人帶走。 Q：你們的醬汁也可以算是用雞油，因為有的會分用豬油、雞油，但你們是用雞湯下去用的？ A：高湯有分兩個，應該有店家好像是只有用一個的，我們是用兩個，一個油、一個鹹，這個鹹是雞高湯沒有錯，這個油是用豬油，豬油炸過油蔥之後的那個油，來琳那個油，雞高湯是鹹度，兩項加起來剛好就是雞肉飯的醬汁。有些店家是做成一桶，油跟鹹都在一桶，我們是分開的，一邊是油，一邊是鹹，油蔥酥也在前面。 Q：涼菜算便當菜嗎？ A：我們不算便當菜，每個店家配菜都不同，一般來講，皮蛋豆腐就是最一般，有的賣麵也有賣皮蛋豆腐。 Q：有些店家會列一堆涼菜，好像嘉義都會？ A：很多，可是你太多品項造成我們有些不好賣，會有存貨，我就賣比較大家喜歡的，其實吃雞肉飯就很簡單，本身碗就有鹹了，配一個湯、一個青菜、一個蛋就 ok，不是去吃川菜，就是主要要配菜。 Q：所以你們家一直以來就不太有太多的配菜？ A：以前有很多，可是現在調整為比較簡單化。這個酸菜為什麼會有？因為

	我們火雞肉片飯裡面有放酸菜，有些客人喜歡吃，就用這個賣給他。火雞肉絲飯沒有，他也想吃鹹菜，我就賣給他這樣，算是這樣我們可以控制它的量，十塊不是多少錢，可是如果我們給人家夾，隨便亂加，自己夾會夾得太亂，也不好，就用一盤給他，十塊錢，這樣應該可以接受，不是很高單價。 Q：為什麼嘉義是會賣這麼多涼菜？ A：講最簡單、最現實，涼菜比較好賺，比較低成本。這雞肉飯都真材實料，比較難賺，用這個來彌補就好。 Q：為什麼你不想要多賣一點涼菜？ A：我覺得這樣就好，簡單，客人比較好點菜，不然你太多菜，客人會點到不知道該怎麼點。有人問湯什麼最好喝，我說味噌湯最好喝，最簡單了，裡面有豆腐、小魚乾對吧，湯頭都火雞高湯，味噌也不錯，就很營養了。雞肉飯我還會加胡椒粉，雞肉飯以前很少人加胡椒粉。以前都我們自己加，被一個網紅說一下，大家都來加。 Q：哪一個網紅？ A：那個網紅他想到要去哪裡玩，沒有主題的，他就說要來嘉義。他就是簡單介紹，一群五、六個人開車，主題是說我們今天來嘉義這邊好了，就無厘頭，他來就開始說了，他從臺北開車下來。前陣子是九妹跟一個胖胖的男生，他們兩個來。電視上看起來比較帥，可是他本人看起來就普普的，電視上看起來西裝筆挺，看起來很漂亮。像這整個雞肉飯裡面的成本都很低，這個東西都不是什麼高食材，不是龍蝦、鮑魚，都很簡單的，這都在我們旁邊的一個市場，要採買這些東西都很簡單。 Q：你們的這些食材都是從市場來的？ A：對，百分之九十以上都是菜市場這邊買的，如果不夠，就馬上摩托車騎上去買。 Q：也是早上跟他們叫一定的量？ A：對，我們都固定用電話跟他叫貨，如果不夠的話，我們自己再去跟他買，幾乎都是這裡買，很近。因為嘉義市就是一個小而美的城市，地方沒有很大，因為別無選擇，就是這裡就有市場，市場沒幾個，因為嘉義市只有一個東市場而已，東市場的美食就是這樣，很熱鬧也是這樣而已，外縣市的人若帶沒有，也是要來這裡，因為沒有像外縣市有好幾個市場，像臺中有什麼第五市場、第二市場什麼的，很多，臺南也有東市場，還有什麼鴨母寮，那很多，嘉義市只有東市場比較有人而已，西市場沒有人，西市場是現代的大樓。

	Q：所以這邊的湯就是雞肉高湯？ A：對，火雞高湯。差別在那個料而已，因為那個湯就是現成，我們可以做的，不用再另外去熬一個湯，廢物利用、再利用就對了，不用再去另外用什麼柴魚高湯，都不用。雞肉飯雖然感覺很簡單，可是我做下去覺得不是那個簡單，細節，煮火雞還有炸油蔥酥這兩樣，炸油蔥酥會比較麻煩一點，有些人不要麻煩，就是簡單，就加到裡面就好，反正有味道就好，反正有人要吃就好，我們不一樣，像以前我們就是這樣來的，整個手法都差不多，有的是用公的、用母的，就看他自己個人的喜好，因為我們就是愈大隻，肉愈多愈好，大隻的沒人要，都給我們，肉比較多，不然你扣掉骨頭就要錢，骨頭重量是要錢，你寧可買大一點，肉會比較多，雖然金額會比較高，可是肉會比較多，不然你若買兩隻，會多賠一個腳的重量，腳也要錢，整隻的，沒有分開的，就是要買整隻的。可是我們在外面的傳統市場，你買不到火雞肉，生的找不到，給你買回去，你也不會煮，你鍋子沒有那麼大，除非你有那麼大的，可是你也是會煩惱，你又吃不完，那隻那麼大隻，那好幾十斤，也吃不完，外面有賣，很少，幾乎你要找，有啦，很少，頂多嘉義市在我們家那邊有一間在賣的，賣到最後他也不賣了，沒人買，都剩下來，大家都選好的，不好的都沒人要，都存貨，他說冰箱有冷凍的，兩、三天都賣不出去，都沒人買，買回去不會煮，你像分切的肉跟整塊的雞，煮起來就不一樣。你整隻肉會保水在裡面，你把他切塊之後，水跑掉了，就像你蓋房子，若沒有整間蓋好，會鬆掉，水份就沒了。
其他品項相關	Q：你們跟全家那個，是他們來找你們？ A：他們來找我們的，全家在我爸爸那時候就有做過一次了，做便當，之後再前幾年，算上一次跟這一次差不多將近離十幾年了。那個做產品的那個部長，他有來，之後就跟他再交集，又重回再跟全家合作。以前沒有做飯糰，只有做雞肉飯而已，現在有做電商裡面的產品，現在都陸續都有在合作，現在全家還有再賣。他們來找我們的，因為我們也不可能去找他們，其實我們這個是賺他的廣告而已，他給我們全國的廣告而已，知名度，不然我們自己要去買廣告，你看要花多少錢。他們上次來拍那個節目，便當的廣告就花一百萬，差不多幾秒而已，從中午拍到隔天早上，一個動作都做一個小時，一直重複，拍幾秒而已就一百萬，拍的人就是拍熊寶貝他那個團隊來拍的，他說一百萬，一下下而已，拍有夠久的，動作一直看，那個導演都不講話，就一直拍就對了，拍到 ok，就一小時，一個動作一個小時，他要做到最好的，導演靜靜坐在那邊，在那邊抽菸，他們那裡的人都忙的要死，他就坐在後面，蹲在那裡。

	Q：里長有自己吃過全家的雞肉飯嗎？ A：有啊，我們有吃過才敢賣。 Q：那跟店裡的有差嗎？ A：跟店裡的有差，有些我們要放的東西，他們沒有辦法跟我們做的同樣，他們有些機器、有什麼規範，他不可以放的，我們可以放，另外可能要添加物，我就不知道，因為有的東西，醬汁調到差不多百分之八十而已。之前他有一批的團隊，調的真的很厲害，他那個團隊就沒了，我們這個產品是推出之前，那個團隊那時候已經講好了，因為那時候就是缺火雞，然後又遇到疫情，然後就停頓掉，我們整個口味都調好了，盒子都講好了，全部都講好了，差在販售而已，就是停掉，沒有雞肉的原因，然後就停，最後全家又來找我們，現在就做剝皮辣椒雞，還有肉燥瓜仔雞，全家他有做。雞肉飯調到差不多八十，上次調的幾乎很像，他是調得出來，這次吃起來是可以。可是若認真講，如果是我，我也會去買來吃，雖然沒辦法和我們店裡一樣，可是也可以，因為它單價又不高，現在便利商店的便當都八十九以上了，那個好像賣六十五，你沒有常常專程來嘉義，就近就吃一下。他們臺北要買那個便當，不可能那麼便宜，外面隨便買就八十以上了，現在東西物價波動那麼大，現在基本上都要超過一百塊了。
火雞肉飯產業問題	Q：現在嘉義市有超過一百間，你覺得賣雞肉飯的生意已經差不多了嗎？ A：還多，我們算嘉義市而已，嘉義縣也很多，你如果要算嘉義市的周圍，加起來算多，因為嘉義市跟嘉義縣算是一個生活圈，過一個橋就嘉義縣了，就中埔了，過那個橋，民雄，人都很多，像南華大學、中正大學都來嘉義市吃雞肉飯。現在要開就是要開比較有不一樣的雞肉飯，不是像這種傳統一樣。我感覺嘉義現在有一家比較不一樣的，比較有人文青的，檜町，那一家年輕人在賣的，這樣好，其實我覺得賣雞肉飯做比較起來，你開店不要賣別樣，賣雞肉飯比較好，真的，有些開飲料店沒有生意，開沒多久就關了，你開雞肉飯不會賠錢。 Q：因為嘉義雞肉飯的分布很密集，這樣不會有競爭嗎？ A：不會，每個人都有每個人的口味，其實這樣才會發展，這樣才有一個群聚，這樣才是最好的一個產業。你如果沒有人喜歡吃，你開沒有用，你開那麼多就是有人喜歡吃。你開那麼多，沒有人喜歡吃，就愈來愈少了，就沒有那個產業了。愈多愈好，我們的雞肉飯，我跟陳老師，我們就是要申請一個無形資產，全國的美食像新竹貢丸、彰化肉圓、臺南擔仔麵，講出來有名的，還有鼎邊銼，他們都沒有申請過。我去文化局問過，我請陳老師幫忙，因為文史工作我不會，陳老師也很想做這項工作，做起來也算是

	嘉義市政府的光榮，不是誰的店家的光榮，是嘉義市的光榮。我們做，不是做店家，是做整個嘉義市的雞肉飯的產業，因為有雞肉飯的群聚，雞肉飯那個群聚就是有，這樣又可以帶動整個嘉義的生活圈，外縣市會來，不是吃雞肉飯就走了，總是會來這裡走走逛逛，食衣住行都有，住飯店的、坐車的、騎 U-Bike 的，什麼都有，可是不可能說他來吃雞肉飯就走了，最少也要喝一下飲料，化妝室的紙也要錢。為什麼現在會那麼多就是這樣，以前嘉義市平常真的很少人，連外國人現在都來嘉義了。

四、噴水鷄肉飯經營者 訪談逐字稿

（一）時間：2023 年 4 月 21 日（五），下午 14：00

（二）地點：噴水鷄肉飯－小雅店

（三）對談人員

1. 受訪者：噴水鷄肉飯經營者－董孟婷（A）
2. 提問人：蔡郁青、蔡軒誠、康皓雲（Q）

（四）訪談主軸：噴水鷄肉飯歷史、經營模式

（五）訪談內容

重點摘要	
開場	Q：平時是做遊覽車的生意為主嗎？ A：也不是，其實嘉義本來就是一個人口稀少的一個城市。我進入這個行業已經有三十年了，是第三代，中山店是第二代，我們是第三代，我們現在第四代也有出現了。
店家相關	Q：到第四代是指輩分還是店面的意思？ A：家族。我們第一代是阿公，林添壽先生是阿公，他是從路邊推手推車沿街叫賣，因為以前的人沒錢買店面，沒辦法，那是不可能的事情，以前都很辛苦，他們就是從第一代開始做，做到第二代我公公的時候，他們才買中山店那個店面，開始經營我們噴水鷄肉飯這個名字，因為我們在噴水池的旁邊，所以叫噴水鷄肉飯這樣子，是這個由來。雞肉飯是阿公那一代發明的，因為阿公那一代他們是賣魯肉飯、炒麵、炒飯。這個雞肉飯是阿公發明的，因為他們過年的時候，才能吃到一隻雞，因為以前只有過年才能吃得到、才能享受到一隻小小的雞而已，也不是火雞，以前他們的時代沒有火雞，阿公他們就是很節儉，以前的人就是很節儉，他過年就有剩下那些雞肉，他就是把它再摳一摳、切一切，鋪在他的白飯上面，淋上他的醬汁，他覺得很好吃，取了一個名字叫雞肉飯。 Q：那個時候是一般的雞肉？ A：對，以前在他們那個時代真的是沒有火雞，也沒有人有辦法吃得起一隻火雞，可以吃到雞就已經算是很好的了，所以我們其實原本就是用雞肉，但是後來為什麼會用火雞因為火雞牠的體型很大，我們都覺得那個可以賣很多，牠的肉質也不錯，所以後來才有做這個雞肉飯。 Q：從阿公那時候才開始用火雞？ A：阿公還沒有用火雞，那個時候沒辦法，是第二代才有做火雞。因為一定要第二代才有，因為我們有店面，才有辦法處理這些東西，是第二代開始用火雞。

	Q：當初要接的時候有猶豫嗎？ A：猶豫會有，因為這個行業在嘉義市的話，太多人在經營，很競爭、很難生存的一個城市，就是因為很競爭，所以你說雞肉飯好經營嗎？我只能說門檻很低，好不好經營在於個人，我只能講這樣子。 Q：門檻很低就是這些料、方法？ A：就是你只要有錢，你就可以開一間雞肉飯做老闆，很容易，因為他的門檻很低，但是你要經營到像我們這種模式，那就不容易，整個過程跟經營理念，包括食物、包括開發，全部你都要很投入，不然你這個都沒有辦法做，所以一路走來，我們一直開分店、一直進步，就是為了要延續來嘉義吃雞肉飯的這些觀光客，能夠在嘉義是否能停留一下，欣賞一下我們嘉義，其實我們嘉義是個很好的地方，可是因為它太小了，觀光客進不來，所以我們早期在三十年前，早就已經朝著這個方向在經營。 Q：就中山店的時候？ A：還沒。中山店是創始，我們是開分店才開始朝著這個觀光客的方向來走，因為嘉義就是沒有人要進來。 Q：你是從還沒開始分店的時候就已經開始在做了嗎？ A：是。 Q：你開始做的時候，就只有在中山店？ A：還有新民店。 Q：現在是有四間嗎？ A：對，本來有六間，剩下四間，因為我們人口逐漸減少，少子化，我們因為這個問題，就只好把店面收了，因為真的沒辦法，沒有辦法請到員工，真的請不到人了，已經不是以前的年代，很難經營，不是沒有人，是真的沒有員工。 Q：這間是現在最新的嗎？ A：對，我們隔壁在七月就開始展店了，二館就開了，預計七月，我們也是朝著觀光客的這個模式下去經營。嘉義如果沒有這些觀光客進來，這些經濟真的完全沒辦法帶動，它就是差不多這樣而已，飽和，因為嘉義的市民他們比較穩定，求生活穩定就好，所以很多嘉義的這些小孩子會外流，因為嘉義的生活、他們的環境就是如此，你看全部都是老人也是有原因的，就是穩定就好了，就不需要再多好的求進步什麼的。當然，我們的噴水鷄肉飯不同，我們一直在求新求變，甚至你看現在都轉型了，我們不再是平民小吃，我們甚至就是遊覽車，可以說嘉義市的話，屬我們第一間，而且做最大，觀光客也是最多的。

	Q：已經到第四代是你的小孩？ A：對，我的小孩已經開始進入。 Q：他有去負責一家店了嗎？ A：沒有，還不敢放手。 Q：現在各家店都是誰在處理的？ A：差不多都是我，很忙，就是真的很忙，做這個本來就忙了，你要選擇這個行業，你自己就要認知，不然就真的不要來做這個行業。做這個行業，你就認知你的生活大概就這個樣子，這也是我們的選擇。 Q：這邊的營業時間定的時間是配合觀光客會來的時間嗎？ A：我們都是很正常的時間，都是九點半到晚上九點。觀光客有時候他們會誤點，我們才為了他們再延長，因為有時候很難講，他們在路上有時候下雨、塞車什麼的。 Q：你剛入行的時候，就是這種時間了嗎？ A：就是這種時間了，而且是全年無休的，我們是全年無休的。以前就是全年無休，現在也是全年無休，都一樣。 Q：觀光客的客源你們是怎麼接應起來的？ A：其實我們剛要轉型的時候，也是就是剛好有看到一部小巴士，就載著差不多大概有十個日本人，要去關子嶺洗溫泉，我就去問你載什麼人？怎麼臉不太像臺灣人，他就說日本人，我就說他們這個水準好像很高，因為我們這些很少在做著這種高層次的人，他說對啊，日本人要來臺灣，因為臺灣便宜，我們這裡消費對他們而言是很低的，他們很愛來，我就從那個方向開始轉型，我發現不錯，有人願意來嘉義了，因為我們嘉義真的沒有人要來，很少，不是沒有，很少，後來是因為政府開始推觀光，我們嘉義就開始有一個進步的感覺了，可是我們其實早就在做觀光。所以我們一直被的人誤會說，嘉義的人不吃噴水鷄肉飯，其實不是這樣，是我們生意人要賺錢，我們就是要朝著賺錢的方向走，不對嗎？不然我們就不做生意，不然我要做生意幹嘛？我找工作就好了，就是因為我們就是為了賺錢而做這一份工作，不賺錢我是要做這個什麼？就是這樣而已，所以我們才會朝著我們要做觀光客。你做嘉義的人，這裡就這些人在吃而已，我怎麼做就這裡人吃而已，也沒辦法，所以我們一定要鎖定觀光客，我們才有更多的盈餘，是這樣子轉型的。 Q：一整天下來，這種團客的比例大概是？ A：很高，每天都有。而且我覺得我們後來轉型很棒，現在進來的日本人、香港人、馬來西亞人、泰國的，每一國的人都願意來嘉義了，以前是沒有

	辦法的。 Q：這種國外的客人，一天可能有個兩、三成嗎？ A：有啊，都上百人，日本的也是上百人。 Q：這算是這邊的常態？ A：常態，是因為我們發生了疫情之後，他們有三年沒有進來嘉義。其實原本他們就是存在的，是這個疫情發生之後，他們有整整三年沒辦法過來。可是現在這樣很好，真的很好，全部都已經解放了，他們就一窩蜂的全部都進來了，這樣很好。 Q：前兩三年有沒有很難過？ A：很難過，都不能過日子。他們這些人全部都回來了，大家都很開心。 Q：日本人來跟政府推動觀光的關係有很大嗎？ A：我不知道，因為我們都忙於工作，其實很少跟市府的人有什麼接觸，只是我覺得他們應該有在旁邊觀探，說嘉義到底要怎麼樣才能更繁榮。 Q：這些團客是你們平常就有配合的旅行社，還是是他們來找上你們的？ A:起初是我自己先找別人,因為他們不曉得我們嘉義原來有這樣子的環境,可以讓那些觀光客進來，我們為他們服務，他們不知道，是我自己先出發的，先踏出那一步的，我自己先去告訴這些旅行社，我有這些環境，你們要不要來派人來看看，結果他們真的派人來看了，他們就真的不曉得原來嘉義市有這樣的環境，然後我就開始朝著這個方向一直走到現在。 Q：這大概發生在多久前？ A:我做遊覽車大概有二十年了,轉型二十年了,所以我做遊覽車很穩定的。 Q：等於還沒有這邊的時候就已經開始做這件事了？ A：對，我轉型是在忠孝路 NICE 的對面，它現在在賣火鍋。那個嘉義保齡球館以前就是我們自己蓋的，我在那邊轉型的，那一個建築物是我們自己蓋的，之前是嘉義保齡球館，荒廢很久了，我們就是把它拆掉重蓋的，我是在那間專營的。 Q：現在那邊還有店面嗎？ A：因為我跟房東打了十五年的契約，他第八年就賣掉了，所以我就沒辦法做了。我在那間嘉義保齡球館，我做八年，所以很可惜，我們官司打到現在也還沒有定。後來我就毅然決然自己再回來，然後再擴建，就是因為我這些客源還是需要地方，因為他們沒有離開，我就為這些人再繼續做下去。 Q：噴水池旁邊那個，現在是誰在做？ A：公公，小叔也在那邊幫忙。 Q：你們幾乎全家都在這邊做嗎？

	A：對，都是自己的人在經營。因為這個行業應該沒有人想要再做，太累了，沒有人想要再做了。 Q：其實你們能夠做到第四代就已經滿厲害了。 A：就沒辦法，因為世代在變，小孩子也在變。 Q：你們四間店的員工大概加起來有多少人？ A：超過五、六十人。 Q：這間店相較於其他店來說，最大的特色是經營觀光客為主嗎？ A：對，當然在地的也有，你現在看到這些客人，他們是在地的，在地的也有，只是為什麼他們會覺得很少？因為我們都是分散的，我們這個吃飯時間也有在地人，它是分散的。 Q：而且你們客人只要量一大起來，就算你說觀光客占一半，剩下一半的那個數量其實也不會少？ A：不會，也都是很穩定，所以我們接這個遊覽車，對我們的營業額來說，是沒有所謂的大小月，沒有這個問題。 Q：整年不會有說哪個月特別旺？ A：不會，比如說遇到七月，七月人家都不要出來，我們也不會有什麼影響，因為他們出來遊玩的，一樣會出來，就是沒有大小月。 Q：一天遊覽車會超過十臺嗎？ A：會，一定會，你就看這個你做多大，你就知道為什麼會做那麼大，就一定有那些人。 Q：這邊幾桌？ A：這裡有二十桌，我們隔壁還有，我們隔壁那一排也是，現在有人在吃，打高爾夫球的在裡面，他們剛比賽回來。我們現在這裡的隔壁又更大，快要好了。 Q：吃的方面，這邊跟其他嘉義火雞肉飯店最大的特色？ A：我們菜色比較多，我們多元化，我們敢創新，很多菜色的話，是我們自己研發。 Q：像是這種比較大的紹興雞翅這種？ A：對，我們自己做的，像什麼丸子，還是一些紅糟肉，都是我們自己，不是跟外面叫的。 Q：什麼是怪味雞皮？ A：它就是雞上面的雞皮，我們把它做成一道菜，所以那看這雞，牠全身上下每一個部位，其實我們都用的到，包括牠的雞肝，包括牠的雞脖，包括牠的雞腳、雞翅，牠的歸，牠火雞下面有一個常常的歸，牠火雞什麼地方

	都可以吃，雞冠也可以吃，沒有一個地方不能吃的，只要你願意去研發它，它就是一到很好的菜。 Q：它不會變的很限量供應嗎？ A：不會，其實很多東西它都已經限量了。
火雞肉飯處理	Q：四間店的中央廚房是誰在管的？ A：我們廚房的阿姨。其實中央廚房在北港店，可是後來我在九月的時候，因為疫情過後，再加上房租的問題，我在九月的時候也把它收了，目前就剩下你們看到的這些，我們就剩下這些員工再繼續努力，因為就請不到人。請不到人是一直大家的問題，不是只有我的問題，外面也一樣。 Q：你們是幾點把這些肉分到各家店去？ A：早上。 Q：你們一天用幾隻雞？ A：十幾隻有，所以我們是機械化在殺雞，我們吊車，放進去籠子裡，就吊下去，拉起來也要用機器舉起來，不然人工都沒辦法，舉不起來，因為很重。因為我們是做大型的，所以我們就機械化，別人可能沒有機械化，因為他們可能一天如果可以賣掉一隻火雞，他們就生意很好了，可是我們不一樣，我們是一天就是配送這些，我們用人力沒辦法，一定要用機械，不然就接不上了。 Q：你們的火雞也是跟嘉義這邊屠宰場？ A：雲林，其實也很難講，我跟你說，缺火雞的狀況下，你不能說我們只跟雲林叫，就是調來調去，有時候在沒有辦法的狀況下，我們也還是要去想辦法。 Q：這兩年比較特別？ A：超級特別。 Q：以前比較正常的情況，你們主要跟雲林的叫嗎？ A：對，可是他現在也不一定有辦法接，能接就接，沒辦法，真的不知道要怎麼辦，就是養不起來。 Q：都還是叫得到嗎？ A：勉強，但是已經快要缺了，缺了我也沒辦法，真的沒辦法，你像我們火雞腳供不應求，廠商也是說這一陣子賣完可能也沒有。 Q：所以是跟肉商買的？ A：對，他買來之後，我們要自己去滷牠，因為他不會滷，他們只負責叫貨，滷的是我們，賣的也是我們。 Q：你們叫過來的是整隻、內臟都處理過的嗎？

	A：他來就處理好了，他來都全部處理好了，我們不負責殺。 Q：牠的肝是另外叫的嗎？ A:對。很多很多的雞肝是一起的，我們再進行要用什麼口味來賣這隻產品。 Q：嘉義市這麼多間的火雞是配給的嗎？ A：我覺得他現在是配給的，廠商給我的感覺是這樣，你看現在有人在賣火雞的，他現在就給你貼紅布條，就說不好意思，我現在這一陣子沒辦法用火雞，事實是這樣，不然你想，他可以說因為我現在沒火雞，我這間店就收起來嗎？不可能，人家也要生活。所以我們幾乎這些人的配套就是這樣接了。進口的不曉得發生什麼事情，牠也沒有過來。 Q：你們這邊也會用進口火雞？ A:會，其實你看那個賣場那個，都進口的翅膀，那沒有臺灣的，他不划算，進口的比較便宜，可是我們臺灣的好吃，那肉不一樣，但是沒辦法，因為我們臺灣在養，有時候真的也供應不了，還是要有國外的進來接替，這樣接替，因為為什麼我跟你講，因為一隻火雞牠只少要養到五、六個月，牠才能殺，跟小雞不一樣，小雞是很快，你想，他這批養五、六個月，你現在這批殺掉，你還要等這批五、六個月再大起來，所以養火雞的人很辛苦，因為他沒什麼利潤的。 Q：你們一有分店，就開始用中央廚房處理雞肉了嗎？ A：沒錯，貨車來，再出去，開始分配各家需求。 Q：小菜跟涼菜那些是怎麼處理？ A：我們這裡處理，一樣分發出去。 Q：各家店的菜單都一樣嗎？ A：大致上一樣，除非你就像中山店就沒辦法，因為它的環境比較小，怕東西壞掉，它就賣簡單的就好，它再放那些東西，時間久了，品質也會少一些，方便就好。 Q：你們這邊也會用進口火雞嗎？ A：你萬一如果真的接不上，也是要給用，不能說沒有，有就是有，因為它真的就是接不上了。 Q：正常情況就是能夠用國產的就用國產的？ A：國產比較好吃，差很多。其實很多東西，我們國產的都比較好吃，像水果什麼的，臺灣的最好吃，我們臺灣東西好吃，真的。 Q：火雞肉的處理是機械的切分？ A：對，但是有一部份還是需要人工，肢解要人工，因為火雞牠的構造比較複雜，你還是要人工把它肢解，肢解之後，我們再下去機器，再把牠攪成

	絲。 Q：處理雞肉通常是什麼的時間？ A：早上到下午。 Q：一直有人在處理？ A：對，在廚房。 Q：今天先備明天的料？ A：對，不然真的來不及，一定就是今天在做明天的事情，明天再做後天的事情。我們是整個肢解之後進去真空，我們出去的雞肉絲跟雞肉片都是真空的。因為雞肉這種東西很容易變質，我們就是真空袋下去真空，分出去各家店。真的高成本，而且那個真空袋也都是高成本，可是你一旦真空後，這些肉質打開是不會變的，除非你自己冰壞了。 Q：一隻火雞你們拆分下來，雞胸肉主要用雞肉飯上，其他部位還有哪些差異嗎？ A：腿肉的話就是雞片飯，多十塊，因為它是腿的部分，腿比較貴，腿的話吃起來也比較有油脂，身上的肉就比較沒有油脂，吃起來口感不一樣。 Q：講到油脂，你們會挑一定要用母雞還是公雞嗎？ A：不能挑了，沒有雞了，你一定是都要用了，你如果要烤火雞，你就是一定要選擇母的，我覺得母的比較好吃；你如果賣雞肉飯，你就不要選擇了，因為真的也沒有肉讓你選擇。 Q：之前正常的情況下，你們為特別挑母的嗎？ A：不會，但是如果客人要叫烤火雞，我都建議叫母的。 Q：你們可以叫烤火雞嗎？ A：現在沒辦法烤了，因為現在都沒有火雞了。 Q：所以以前是有的？ A：有，確定是有的，因為客人他們的需求，現在沒有人敢拿出來烤了，因為真的沒有火雞了。 Q：以前火雞量正常的時候，你們是有辦法幫人家做烤火雞的？ A：常常的，你像聖誕節，還是要過生日的聚餐。但是我不會刻意去推廣，這個東西你烤的人要很專業。 Q：醬料的處理方式是怎麼樣？ A：這也都是我們自己要去弄的，這都是我們整天下來的那些雞湯。 Q：是用雞湯底嗎？ A：一定要用雞湯底，因為它有甜份，你用水，它吃起來就不會不一樣，因為我們的雞夠多，所以它裡面的甜份特別多，多到你看我們都還奢侈的可

	以把它拿來滷全部的菜色。 Q：你們拿那個來滷菜？ A：太多了，所以我們的小菜全部都非常的有油脂、有甜份，因為真的太多了。 Q：別家店還不能這樣做？ A：對，他們頂多是水，自己熬骨頭，可是自己熬骨頭沒有甜份，你還是要有肉，你的湯汁才會有甜度，所以我們的小菜會好吃，這個也是一個重點，雞湯太多了。 Q：你們是加雞油還是豬油？ A：雞油。 Q：也是因為你們雞夠多嗎？ A：對，缺的時候還是用豬油。 Q：用雞油的店家沒有很多？ A：你就要雞殺得多才夠，它上面得油才夠，你像我們的雞油是多到可以拿來炒菜了，因為它夠多，可是不夠多，我們也沒辦法，這都一定要這樣，一定要有它的處理方式。 Q：會加醬油在火雞肉飯的醬料裡面嗎？ A：會，我們那個滷汁裡面就有包含這些了，我們自己的祕方。然後再來就是油蔥酥，油蔥酥也是都我們自己炸的，不是跟外面買的，這個一定要自己炸，要自己炸的話，你這雞肉飯才會香。 Q：也是中央廚房處理？ A：一樣。 Q：油蔥酥有什麼撇步？ A：要曬，要曬過，不能太潮濕，太潮濕的話你炸起來會變質。 Q：曬是說他們提供的人曬嗎？ A：我們也要自己曬，他們來不可能都很漂亮，一定多多少少都有問題，我們還要經過篩選，其實我們做雞肉飯很費工。 Q：曬油蔥酥也是在中央廚房裡面？ A：對，我們後面有空地，然後就曬，把它曬乾一點。你要經過機器再攪過，還要再經過機器攪成片之後，你才下去我們的油裡面，進行炸過之後，才能使用。 Q：油是用雞油嗎？ A：雞油，但是你不夠的時候，沙拉油也可以取代，豬油也可以取代，就是沒辦法的狀況都要取代。

	Q：一隻雞的話要煮多久？ A：你要看進來的是火雞還是小雞，火雞跟小雞他們的煮的時間跟方式不會一樣。火雞的話，時間就長了。其實也不能說煮，只能說用悶的。 Q：是先川燙過？ A：不用川燙，牠來就洗乾淨，水滾的時候放進去，放進去就關火，用悶的，把牠悶熟。因為你一直煮牠，牠整隻的雞肉會壞，所以我們大部分都是用浸的。 Q：要浸多久？七、八個鐘頭？ A：沒有，沒有七、八個鐘頭。七、八個鐘頭的人是怎麼煮的？應該是丟下去，關火，隔天再抓起來，那就七、八個鐘頭，有人這樣煮。每一間煮的都不一樣。我們這邊是直接就讓牠悶到熟，有的人他們就是今天晚上丟下去，明天拉起來，有人這樣煮，這是比較少隻的可以，所以我們是要一次把它用好。我們那個過程應該跟生意有關係，生意比較沒有那麼好的人，他可以用那種煮法，我們沒辦法，太多隻了，它的溫度沒辦法控制，你一隻、兩隻、三隻，你五隻以內都好很控制，但是你五隻以上就沒辦法控制了，難控制，牠太多隻了。 Q：牠們都在同一鍋嗎？ A：一鍋、兩鍋、三鍋，但是分成一層、兩層，牠是分開的，因為牠不能在一起，在一起牠會怎樣？牠會太擠。 Q：就會不熟？ A：不熟也有，雞如果熱之後，牠身上就很容易就會破壞，皮破掉，身體擠在一起壞掉，所以煮這種東西，我們也是需要點經驗的。 Q：悶熟差不多多少時間？七、八個鐘頭以內？ A：以內，你難定義它到底是幾小時。 Q：除了雞肉的處理跟油蔥之外，整碗飯還有什麼你覺得是滿重要的？ A：你像自古以來，嘉義吃火雞肉飯，他們都喜歡旁邊放一塊醃黃瓜，他們就是習慣這樣子，所以來的人就還是習慣旁邊放一塊醃黃瓜。 Q：米飯有什麼需要注意的嗎？ A：我們都是跟中興米合作的，基本上中興米在我們臺灣也是做得滿大的，他們有固定的品質，他們都篩選過，比較穩定，煮的人也比較好煮。 Q：煮完一隻火雞需要幾種鍋子？ A：一種而已，起來之後浸冷水，浸冷水之後再放進去冰，要再冰過，你沒有冰過不行，再出來，再開始肢解，肢解之後再用機器絞，再真空。

	Q：為什麼要冰過？ A：你如果肉是熱的，會撕得碎，你要冷的，撕得才會漂亮。 Q：切火雞肉的砧板會特別大嗎？ A：不會，因為他們每個人自己都有一塊，他們速度很快，因為他們每天都做一樣的工作，他們都很厲害。 Q：去骨頭有特殊的工具嗎？ A：他們都用這樣刀就很厲害了，他們就是有他們自己的技術在。
其他品項相關	Q：來噴水，你會推薦我們吃什麼？ A:一定是雞肉飯跑不掉，因為我們本來就是賣雞肉飯，一定都是推雞肉飯。 Q：其他菜色呢？ A：其實我們菜很多，就是一些滷的，滷的就是基本進來消費會點的，也是很多人喜歡點的菜，就是那些滷的小菜。 Q：對你們家來說，一直以來，除了雞肉飯以外的其他東西本來就會賣？ A:本來就會賣，只是後來為什麼魯肉飯沒有賣？因為魯肉飯它的單價一直以來都很低，它永遠都沒有辦法去取代雞肉飯的價格，所以我們就直接賣雞肉飯，因為魯肉飯它就永遠跟不上雞肉飯的價格，是這樣子。 Q：你覺得為什麼嘉義火雞肉飯很多店家都喜歡賣一大堆的涼菜？ A：需求，也是客人需求，他想要吃。以前也不多，只是後來客人的選擇很多，我們就必須都要為了客人而改變。因為嘉義的客人很喜歡沾沙拉，很奇怪，嘉義的人，他就是什麼東西，他就都一定要有沙拉，嘉義喔，我是說嘉義喔。你不覺得嘉義的人很愛吃沙拉嗎？可是人家外縣市的涼麵是沒有沙拉的，真的，因為嘉義很奇怪，他什麼東西都要放沙拉，我們就要為了這些喜歡吃沙拉的人推出這些菜。你像龍鬚菜，我們旁邊還要放一點點的沙拉，因為嘉義的人，他就是要沾沙拉。你像臺南在吃花椰菜，他都是沾五味醬，嘉義他就是要吃沙拉，五味醬嘉義不吃。嘉義不知道怎麼樣，很愛吃沙拉，可能嘉義的沙拉比較好吃吧，不錯，甜甜的，其實有加沙拉也是有一種特色。 Q：這邊有用大鍋菜對不對？用這邊的菜？ A：部份而已。 Q：這是要他們打電話來跟你們訂？ A：是。 Q：你們會配一桌？ A：就是用他們的預算來配。 Q：基本都會有什麼東西

	A：基本的雞肉飯一定要有，因為進來嘉義，會來我們這邊，就是要吃雞肉飯，所以你一定要有雞肉飯，這是一定的，不然他說嘉義有什麼名產，就雞肉飯、方塊酥這樣子。 Q：其他的就是變動，不一定？ A：因為他們的價格不一樣，我們要給他的食物、東西、菜色也不可能一樣，你單價愈高，當然我們做的東西就愈精緻。
火雞肉飯產業問題	Q：你們這幾年觀察下來，客群上有太大的變化嗎？ A：其實一直以來都很穩定，只是我們要求進步。穩定有，但是求進步是一定要的。 Q：外縣市的觀光客是搭遊覽車來的嗎？這幾年有愈來愈多嗎？ A：有，其實進來嘉義的一些觀光客現在也是愈來愈多了，這幾年最多了，就是因為嘉義有在推觀光，就差很多，最主要是我們嘉義要有建設，你如果沒有建設，我相信人家也不會停留在嘉義。你注意看，我們嘉義的飯店生意都不會贏過外縣市，因為為什麼？他在這裡住一晚，他是要去哪裡？他沒什麼值得停留在這邊的地方，他們才不會住在這裡，對吧？為什麼這裡的生意都贏不過外縣市，一定有他的原因的，你嘉義也沒什麼建設。我跟你說，都住在外縣市的比較多，跟你說真的，嘉義飯店也是很多，可是生意沒有辦法贏過別人，他都一定有原因的，真的，人家大城市建設那麼好，人家就想住在那裡，晚上有地方可去，嘉義沒地方，我晚上要在這裡做什麼？我問你，要做什麼？除非你就是建設要很完整，人家才會想留下來。 Q：賣雞肉飯的這幾年是不是冒了一堆出來？ A：超級多。 Q：有覺得這跟什麼事情有關係嗎？ A：應該是世代變遷，你像現在年輕人他要自己創業，以前不會，現在的年輕人他只要敢自己出來做，他開一間小小的雞肉飯，他也是創業，因為賣雞肉飯門檻很低，什麼人都可以做。 Q：你們開五、六十年以上了？ A：不只，我們八十年了。 Q：對你們來說民主是年輕人？ A：對啊。 Q：他算是開沒二十年？ A：沒有，民主沒有，很多間也沒有，阿宏師也沒有，只有劉里長比較久而已，剩下的年代都太短。

	Q：像阿宏師、民主，那個時候開始冒出來的時候，你有注意到嗎？ A：有啊，你問我，我都可以回答你，因為我什麼人、什麼事情我都會注意，因為我是在這個位置，不是只有工作而已，不然我就沒有辦法進步。後來很多年輕人自己出來創業，我覺得很好，因為年輕人敢自己要創業，我都覺得很好，像他們也經營得不錯，生意都滿好的，只是他們那種經營模式已經離我很遙遠了，以前就是從那種店開始出來的。 Q：他們都是有固定的在地客群為主嗎？ A：他們也都有很多外縣市年輕人，就是網路，就是看很多，就是去吃這樣子。 Q：可是他們那種店面不可能像你們接這種遊覽車，他們光車都停不下來？ A：所以我跟你說，以前我們就是從那種店開始走過來的，所以他們在做什麼事，我們都經過了，我們也大概知道他做到什麼樣的狀況，我們都很理解了，因為我們都走過了，都做過了，那個都是我二十幾歲在做的事情，所以我會知道。 Q：你們有加入火雞肉飯協會嗎？ A：有。 Q：這個協會對你們來說是有什麼幫助嗎？ A：沒有，我就不曾聽過他要辦什麼？就不懂，我也是裡面的人，從來沒有辦過活動，我不知道這個會還有嗎？ Q：可能他們都沒有什麼幫到你的？ A：可是我沒有參加不好意思。 Q：但是你的感覺是沒什麼事情？ A：那不會有什麼事情，他也會來，他也會做遊覽車來這裡吃飯，跟貴賓來。因為他是我們會長，但是他都不要進步，所有的東西都沒在進步，他根本就是一個沒進步的人，他都一定輸給阿宏師他們、輸給民主，他做得比人家久。 Q：輸在哪裡？口味嗎？ A：口味是還好，整個他都已經跟不上時代了，因為時代變遷，你如果還要繼續在這個行業的話，你一定要改變，我只能這樣子講，這是一個很現實的，所以他的客源一定是差不多這樣而已，但人家阿宏師、民主不一樣，他有新的客源，他可以延續，那是不一樣的想法跟經營理念，跟經營的人有很大的關係，他都不要進步。我們兩個就是之前嘉義要我們出來做金氏世界紀錄，就是我跟他，就是只有我跟他，後來他沒有做，我自己跳下去做了。政府就是安排我們兩個要一起做，結果他不做，我自己做，因為他

	沒有辦法做，我如果跟他做，掛兩個人的名字，很奇怪。你做那個金氏世界紀錄，你一定要做到機械化，你才有辦法在那一天，有三千人可以吃的量，雞肉也好，飯也好，你就一定要做到一定的規模。你如果要出來跟我做，你要跟我旗鼓相當，後來劉里長自己說他沒辦法做，剛好我也不太喜歡跟人家做，因為我自己就有辦法做，後來我們就自己做。那天出來那火雞是一整排的，你就是要有那些雞，有辦法交得出來，還要有那些米飯，你要有那些設備，最主要我問他的人夠用嗎？我們全部的人叫來，都是可以做這些事的，所以那個時候他沒有做。 Q：之前有人說嘉義有一百間火雞肉飯？ A：不只，你如果小間的每間都算下去，不只。 Q：你覺得還能再開嗎？ A：你如果觀光客愈多，我相信會愈多，有人要進來吃的話，就會有人要去做這些事情，這相對論。我覺得已經很飽和了，但是會再開嗎？我覺得會啊，因為你觀光客如果進來，有那些人了，他就是願意去做這些是，也是有的，因為我們嘉義就是做雞肉飯的啊。現在你看連那種在賣便當的，他們也有賣雞肉飯，所以你看連高速公路下，不是在賣雞肉飯的，他們都賣起雞肉飯，你像小原，他做婚宴的，也賣起雞肉飯了，也賣起砂鍋魚頭了，他們本來也沒有推這種東西，可是他們來嘉義，一個想法就是吃雞肉飯、吃砂鍋魚頭，所以他們所有的菜色也是就把它改掉，所以他們原本也不是在賣雞肉飯跟砂鍋魚頭的。 Q：雞肉飯已經變成這個城市的特色？ A:對,不然你看為什麼外縣市他都掛嘉義火雞肉飯,為什麼不掛別的城市？因為嘉義給人的印象就是在賣雞肉飯的，確實，雞肉飯也是因為阿公那個時代發明，開始在嘉義崛起的，確實。 Q：想要知道如果以你的標準來說，怎樣算是進步的店家？ A:你要注意有一些小小的店家,年輕人在經營的,其實他們有自己的想法,我覺得都滿好的，雖然對我們這個做很久的，去吃了之後就覺得說，就是普普通通的，但你看到他在工作的想法，就覺得很好、不錯，起碼人家願意去嘗試，他們的一些裝潢跟一些東西，他們是很有想法的，我覺得這樣子滿好的，因為就代表嘉義的這些年輕人他有在進步，他想要進步，這樣其實滿好的，不然嘉義人家都說老人在住的，老人不會去那種店吃，真的，劉里長，就那幾間。你看這些年輕人排隊，真的是他們的需求，但是你一定要改變，因為我們未來還是年輕人，還是要為了這些年輕人而改變，不是堅持我們三十年、四十年前的經營模式，還是需要變的，很多小店都開

	的很棒，很不錯。 Q：而且愈來愈多類型的小店出現在嘉義？ A：很多，就是沒有幾個座位這樣子。可是我覺得很好，人家都願意做就好了，不是像以前這樣子，來嘉義市每一間店都看起來差不多，不是很乾淨。我也會去吃，我都是去看一下，吃看看現在年輕人是做什麼新東西，不錯、很好。 Q：金氏世界紀錄算是一個比賽嗎？ A：不是，它是金氏世界紀錄的一個挑戰，彰化肉圓做七百多公斤，我們現在還沒有人破，我們前面七百多公斤是彰化肉圓，我們嘉義是九百二十二公斤，到現在還沒有人破。我跟你說，我們就沒有經驗，不然我們就把它弄到一千，看誰可以破。我們就是沒經驗，他叫我做到八百而已，結果我把它做到九百多，我們就不知道，就把它做多一點就好了。 Q：這樣規模頂多只有郭家有機會吧？ A：我是不知道，當時政府出來，就叫我們兩間而已，也沒有叫郭家，可能他是覺得說我們做比較久。那個真的好刺激，他是英國請過來的鑑定師認證。 Q：要鑑定多久？ A：一天，在文化公園的前面那個廣場，後來就請吊車來吊，因為三千人吃。 Q：當時就真的三千人有來把它分掉？ A：嘉義看有多少人，一起來那邊，他們家拿鍋子、拿電鍋、拿什麼，就一直盛、一直盛。做那個東西很複雜，不是說郭家就可以做，是真的不是那麼簡單做的，因為你沒有了解過程，其實這個金氏世界紀錄，它英國認證就是說你所有的水鍋、冰箱，你所有的東西，他都是記錄下來的，你不一定會過，你要做，你不一定可以做，劉里長也沒辦法做，因為他都拿這樣來跟你量溫度量水鍋，剛好他做那一年，我裡面都還沒用，不然我跟你說，一樣不會過，你沒辦法做，不是你們想像那麼容易，劉里長、郭家不一定會過。 Q：環境衛生也是裡面的評量？ A：對，水溝、冰箱的溫度所有都是要檢驗過，你要怎麼過？他也沒辦法做。事後我們在這裡做，所有的飯、肉跟什麼都要經過化驗，所以要做的人，他不一定會過，沒有那麼容易，因為英國很嚴格，如果臺灣就沒那麼嚴格，因為他是英國，英國我們就跟他拚了，臺灣就不拚了。

捌、　附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料

互動式地圖之點位以嘉義市東、西區 84 里的專賣店家為主，即從消費者能直觀認出的店名、招牌出發，店家明確以「火雞肉飯」或「雞肉飯」命名者，當中僅收錄 1 間兼賣店——林聰明沙鍋魚頭，其雖以沙鍋魚頭為主打，但店家所販售的火雞肉飯有其特殊性亦已受到廣泛討論，故將該店納入互動式地圖中。

關於店家點位的數量，團隊對照 Google map 上的商家位址及實地踏點，盤點出 88 間火雞肉飯專賣店，由於地圖具備檢索功能，故亦將分店計入，包含：噴水鷄肉飯分店 3 間、大同火雞肉飯分店 1 間、林聰明沙鍋魚頭分店 1 間、郭家雞肉飯分店 2 間、東門雞肉飯分店 1 間，共計 8 間，故若扣除分店僅計算總店，整個嘉義市的火雞肉飯專賣店家，便有 80 間（含 1 間兼賣店）。以下為嘉義市區各街路之店家數量表，並附上點位網址供後續進行展示製作時參考、比對：https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1H7PidwWZPXVTEAuVHPG0PSD05nsNb0g&usp=drive_link

嘉義市東區 店家總計 46	街道名稱	店家數量	嘉義市西區 店家總計 42	街道名稱	店家數量
	小雅路	1		民族路	2
	民族路	4		中正路	3
	大雅路	3		中山路	1
	中正路	2		仁愛路	6
	公明路	3		新民路	2
	文化路	3		博愛路	4
	民國路	1		友忠路	1
	光華路	3		友愛路	1
	安和街	2		中興路	3
	吳鳳北路	2		北港路	5
	吳鳳南路	1		民生北路	1
	和平路	3		民生南路	3
	林森東路	3		自由路	1
	垂楊路	3		自強街	1
	新生路	3		西榮街	1
	民權路	1		建成街	1
	臺林街	1		龍江街	1
	光彩街	2		南京路	1

	延平街	1		重慶路	1
	忠孝路	2		興業西路	1
	南田路	1		玉山路	2
	興美六路	1			

為了引導觀展人找到符合自身口味、需求的火雞肉飯，團隊建議製作嘉義火雞肉飯之互動式地圖，除了讓觀眾能最適合自己的那碗火雞肉飯，亦能呈現店家點位與城市紋理的關係。操作模式上，可經由三步驟引導觀展人認識店家，首先，供觀展人輸入用餐時間、去郁、口味偏好等條件；其次，地圖畫面便會跳出若干個店家；最後，觀展人可依喜好選擇有興趣的店家點擊觀看，就能得到更詳細的營業資訊，如有無冷氣、停車位等，決定看完展覽之後要前往哪一間店。然而實際互動形式之設計，則依後續展示製作、設計的考量為準，相關後臺資料則詳附表。

互動式地圖

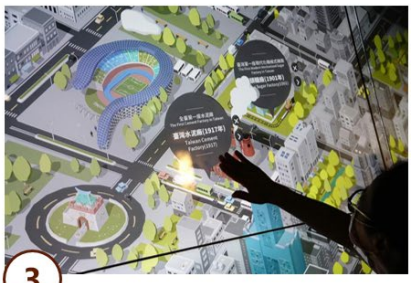
目的
引導觀者找到最適合自己的嘉義火雞肉飯
呈現
店家點位與城市紋理的關係，及飲食文化所反映出的城市生活脈動



1
依項目輸入條件
時間：10：00
地點：東區
油蔥：無



2
地圖螢幕調出若干間符合條件的店家



3
觀眾可點選店家，看細部資訊
成立年代
營業時間
其他資訊，如有無停車位等等

柒、 附件二：製作互動式地圖所需之後臺資料

（一）總表

序號	店名	座標	地址	創立年份	營業時間	公休日	營業時段	飯（黏性）	肉（雞片）	腿胸比	醬汁多寡	醬汁色澤	配料（醃蘿蔔）	配料（醬瓜）	油蔥	涼菜	熟食	滷味	燙青菜	湯	營業登記公司名稱
1	嘉義嘖水雞肉飯(小雅店)	23.476774732693396, 120.47068742222547	嘉義市東區小雅路382號	1949年	週一到週日．10：30–20：00		午、下午、晚		有							有	有	有	有	有	小雅雞肉飯店
2	嘉義嘖水雞肉飯(新民店)	23.47258604134584, 120.44013830687886	嘉義市西區新民路880號	1949年	週一到週日．09：30–20：00		早、午、下午、晚		有							有	有	有	有	有	新民店雞肉飯
3	嘉義嘖水雞肉飯(中山總店)	23.479911194597783, 120.44972588361139	嘉義市西區中山路325號	1949年	週一到週日．09：30–21：00		早、午、下午、晚		有	3:7			有	無	有	有	有	有	有	有	嘖水飲食店
4	嘉義嘖水雞肉飯(博愛店)	23.466345114841346, 120.42615989710133	嘉義市西區博愛路二段844號	1949年	週一到週日．10：30–20：00		午、下午、晚		有							有	有	有	有	有	
5	榕樹下火雞肉飯	23.45391, 120.44108	民生南路上帝廟對面		6：00-12：00		早、午			3:7			無	無	無		有			有	
6	永芳火雞肉飯	23.47912485801624, 120.44991629710171	嘉義市西區中正路432號1樓2樓		週一到週日．17：00-03：00		晚、宵夜		有	4:6			無	有		有	有	有	有	有	
7	阿福火雞肉飯	23.468062977823624, 120.44360583757187	嘉義市西區仁愛路168-1號	2005年	週三公休．09：30-20：00	週三	早、午、下午、晚		有	4:6			無	有	有	有	有	有	有	有	
8	大同雞肉飯（仁愛老店）	23.47066374364067, 120.44338533150692	嘉義市西區仁愛路195號	1990年代	週三、週日公休．06：00-16：00	週三、週日	早、午、下午		無						有		有			有	
9	大同火雞肉飯（民族新店）	23.476870999135357, 120.45928065848736	嘉義市東區民族路113號	1990年代	週二公休．10：30–20：30	週二	午、下午、晚	粒粒分明	無	5:5			無	無	有	有	有	有	有	有	
10	阿溪鷄肉飯	23.472729264279785, 120.44329255663118	嘉義市西區仁愛路356號	1973年	週四休息．05：30–13：30	週四	宵夜、早、午		有	3:7			有	無	有		有	有	有	有	
11	雞肉飯（仁愛路）	23.477880444851372, 120.44281097197761	嘉義市西區仁愛路538號		11:00~14:00、16:00~20:00		午、下午、晚		無	2:8			無	無	無		有			有	
12	三雅嘉義火鷄肉飯	23.47852597185363, 120.44247925291846	嘉義市西區仁愛路576-1號	1942年	週四公休．09：00-21：00	週四	早、午、下午、晚		無	5:5	多		有	無	有	有	有	有	有	有	三雅嘉義火雞肉飯
13	友忠火雞肉飯	23.482040373832998, 120.43834127432991	嘉義市西區友忠路646號		週一公休．10：40-20：00	週一	午、下午、晚		無	3:7			有	無	有	有	有	有	有	有	
14	雞肉飯（友愛路）	23.491472794466386, 120.43711749710184	嘉義市西區友愛路609號		週一到週日．10：30-19：30		午、下午、晚	粒粒分明	無	5:5			有	無	有		有			有	
15	阿里山火雞肉飯	23.48189865304808, 120.42753650081417	嘉義市西區北港路375-1號	1980年代	週一到週日．10：00–20：00		午、下午、晚	軟濕	有	4:6			無	無	有		有	有	有	有	
16	諸羅山火雞肉飯	23.484818047818603, 120.42228872222572	嘉義市西區北港路557號		週一至週日．11：00-20：00		午、下午、晚		無	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	熊賀呷諸羅山火雞肉飯
17	家禾火雞肉飯	23.481091888742473, 120.44642016640864	嘉義市西區民生北路247號	2012年	周日公休．10：30–19：30	週日	午、下午、晚	粒粒分明	無	5:5			無	無	有	有	有	有	有	有	
18	林家火雞肉飯	23.458505616057053, 120.44427062779418	嘉義市西區民生南路469號		不定期公休．11：00-22：00	不定期	午、下午、晚、宵夜	粒粒分明	有	5:6			無	無	無	有	有	有	無	有	
19	陳家雞肉飯	23.475664545856347, 120.44544629710158	嘉義市西區民族路633號		週一到週日．12：00-05：00		午、下午、晚、宵夜		有	2:8			有	無	有	有	有	有	有	有	
20	呆獅雞肉飯	23.475564360260456, 120.44417123757196	嘉義市西區民族路665號	1960年代	週一至週日．10：15-20：15		午、下午、晚	濕軟	無	2:8	多		有	無	有	有	有	有		有	
21	蕭老師火雞肉飯	23.48663008457821, 120.43896603385963	嘉義市西區自由路101號	2005年	週一到週日．10：00–14：00；16：00–20：00		午、下午、晚		有	1:9			無	無	有	有	有	有	無	有	
22	自強街火雞肉飯	23.465668166484253, 120.42225816083936	嘉義市西區自強街82巷		週一到週日．06：00-12：00		早、午	粒粒分明	無	5:5			無	無	有		有			有	
23	眼鏡火雞肉飯	23.478703196400843, 120.44572736640875	嘉義市西區西榮街196號		週日公休．07：00-13：30	週日	早、午		無	5:5			有	無	無		有			有	
24	阿德火雞肉飯	23.472280034572485, 120.4415403836113	嘉義市西區建成街42號		週一公休．10：30-20：00	週一	午、下午、晚	粒粒分明	無	5:5			無	無	有		有			有	
25	順裕火雞肉飯	23.489299881588146, 120.44178085477506	嘉義市西區龍江街2號	1991年	週一到週五．11：00-20：00	週六、週日	午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	
26	博愛雞肉飯	23.485186507048518, 120.44322979710172	嘉義市西區博愛路一段391號	1989年	週一到週日．05：00–14：00		宵夜、早、午		有	0:10			無	無	有	有	有	有		有	
27	火雞肉飯（博愛路）	23.484630068614322, 120.44207015106224	嘉義市西區博愛路一段508號		10:30~14:00、16:00~19:00		午、下午、晚		無	2:8			有	無	無		有	有	有	有	
28	闍再來火雞肉飯	23.481513713353564, 120.43987067618622	嘉義市西區博愛路二段153號	1981年	週一公休．09：00-20：00	週一	早、午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			有	無	有	有	有	有	有	有	
29	簡單火雞肉飯	23.47737811699993, 120.46789077804235	嘉義市東區大雅路二段581號	1990年代	週二休息．08：30-20：30	週二	早、午、下午、晚	濕軟	有	5:5			有	無	有	有	有	有	無	有	
30	正統火雞肉飯	23.477311120566945, 120.46756273385938	嘉義市東區大雅路二段591號	2010年代	週一公休．08：00–14：00；16：00–20：00	週一	早、午、下午、晚	濕軟	有	4:6			無	無	有	有	有	有	無	有	
31	頭家火雞肉飯	23.47983245674891, 120.4565902798988	嘉義市東區中正路174號		週一到週日．06：30-14：00		早、午		無	2:8			無	無	有	有	有	有	有	有	
32	林聰明沙鍋魚頭（創始總店）	23.478983095982997, 120.45051341851294	嘉義市東區中正路361號	1953年	週二公休．11：00–20：00	週二	午、下午、晚		無							有	有		無	有	
33	林聰明沙鍋魚頭（光華店）	23.478982477126138, 120.45224635106216	嘉義市東區光華路122號	1953年	週二公休．12：00–20：00	週二	午、下午、晚	粒粒分明	無	5:5			無	無	無	有	有		無	有	
34	劉里長雞肉飯	23.480098753831083, 120.45459598175515	嘉義市東區公明路197號	1975年	週一公休．07：00–14：30；16：30–19：30	週一	早、午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			要跟店家要	無	有	有	有	有	無	有	劉里長雞肉飯店

35	嘉義頂軒火雞肉飯	23.479947178050704, 120.45231923200318	嘉義市東區公明路265號	1968年	週一到週日．10：00-19：30		午、下午、晚		有	1:9			無	無	有	有	有	有	有	有	頂軒火鶏肉飯
36	嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）	23.478586896574495, 120.44210260687926	嘉義市西區中正路707號	1968年	週三公休．09：30-21：00	週三	早、午、下午、晚		有							有	有	有	有	有	
37	可口火雞肉飯	23.48099581214, 120.46019552036915	嘉義市東區公明路90號		週一到週日．07：30–19：30 （Google為10：30開始營業）		早、午、下午、晚	粒粒分明	有	4:6			無	無	有	有	有	有	有	有	
38	阿霞火雞肉飯	23.479197555510901, 120.4499589761861	嘉義市東區文化路119號		週一到週日．18：00–02：00		晚、宵夜	粒粒分明	無	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	
39	郭家雞肉飯	23.478698096408483, 120.45030235106215	嘉義市東區文化路148號	1970年代（1912年即開始擺攤）	週一到週日．10：00-03：00		午、下午		無								有			有	
40	郭家火雞肉飯（四代店）	23.47903329590817, 120.45097784734953	嘉義市西區中正路341號	1970年代（1912年即開始擺攤）	週二休息．09：30 - 20：30	週二	早、午、下午、晚		無								有			有	
41	郭家美食	23.47785377897914, 120.47414398967628	嘉義市東區大雅路二段384號	1970年代（1912年即開始擺攤）	週一到週日．10：00-18：30		午、下午、晚		有	6:4			無	無	有	有	有		有	有	郭家美食店
42	火鶏達人	23.495136471865038, 120.45506273385969	嘉義市東區台林街96號	2018年	週一到週五．15：30-20：30 週六到周日．10：30-14：00、16：00-19：30		午、下午、晚	鬆軟	有				無	無	無	有	有	有	有	有	
43	民國火雞肉飯	23.476990461838838, 120.4610996896762	嘉義市東區民國路72號	2000年代	週一到週日．07：00-19：00		早、午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			無	無	無	有	有	有	有	有	
44	圓環火雞大王	23.47715103942479, 120.4592443473497	嘉義市東區民族路108號		週一到週日．10：30-21：00		午、下午、晚		有							有	有	有	有	有	
45	民主火雞肉飯	23.47678531779628, 120.45786115106213	嘉義市東區民族路149號	2006年	週一到週日．10：00-20：40		午、下午、晚	粒粒分明	有	4:6			有	無	有	有	有	有	有	有	民主火雞肉飯有限公司
46	文化火雞肉飯	23.476211718566685, 120.45229043571554	嘉義市東區民族路351號		週四公休．10：30-13：30、16：30-20：00	週四	午、下午、晚		有	4:6			有	無	有	有	有	有	無	有	
47	桃城三禾火雞肉飯	23.484132509808674, 120.4618276529186	嘉義市東區民權路97號	1991年	週四公休．10：00-20：00 （Google寫週一公休，但其他網路資訊皆為週四公休）	週四	午、下午、晚	粒粒分明	無	3:7			無	無	無	有	有	有	有	有	
48	東門雞肉飯	23.479216414530452, 120.4576590989578	嘉義市東區光彩街198號	1989年	週一到週日．05：00-20：30		宵夜、早、午、下午、晚		有	2:8			無	無	無	無	有	有	有	有	
49	東門雞肉飯	23.47173138902922, 120.440709031507	嘉義市西區新民路846號		週一到週日．10：00-20：30		午、下午、晚		有	2:8			無	無	無	有	有	有	有	有	
50	阿宏師火鶏肉飯	23.478755433979593, 120.45302838918046	嘉義市東區光華路108號	2010年代	週一至週日．10：30-20：00		午、下午、晚		有	2:8			有	無	有	有	有	有	有	有	阿宏師火雞肉飯
51	小莊火雞肉飯	23.477269998539892, 120.4554601761861	嘉義市東區光華路18號		週三公休．10：30–14：00、16：30-20：00	週三	午、下午、晚	粒粒分明	有	5:5			無	無	有	有	有	有	有	有	
52	桃城南門	23.476365833029117, 120.45910237012124	嘉義市東區安和街24號	1950年代	週三公休．03：00–13：00	週三	宵夜、早、午	粒粒分明	有	2:8			有	無	有	有	有		無	有	
53	原民國路火雞肉飯	23.47591091897068, 120.4587940357156	嘉義市東區安和街27號		週二、三公休．07：00-14：30	週二、三	早、午、下午	粒粒分明	有	3:7			無	無	有	有	有	有		有	
54	檜町火鶏肉飯	23.47638027757762, 120.45403805291848	嘉義市東區吳鳳北路101號		週四公休．11：00-14：00、17：00-20：00	週四	午、晚	粒粒分明	無	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	檜町餐飲店
55	阿樓師火雞肉飯	23.477049895304976, 120.4540197068791	嘉義市東區吳鳳北路102號		週一到週日．16：00–00：00		下午、晚、宵夜	濕潤	有	3:7			無	無	無		有		有	有	
56	菜市仔口火雞肉飯	23.455979730301454, 120.45942102408142	嘉義市東區吳鳳南路332號		週一到週日．05：30-12：30		宵夜、早、午		有	1:9			有	無	無	有	有	有		有	
57	和平嘉義火雞肉飯	23.4751451017111, 120.45773948781992	嘉義市東區和平路107號		週一到週日．07：30–17：00		早、午、下午		有	2:8			無	無	無	有	有	有	無	有	
58	阿麗雞肉飯	23.48128370274498, 120.45689842408197	嘉義市東區和平路283號		週一到週日．06：00-19：00（六日僅到14：00）		早、午、下午、晚		無	3:7	多		有	無	有	有	有	有	有	有	
59	廣城火雞肉飯	23.48335281143805, 120.45643306640872	嘉義市東區和平路349-1號		週一到週日．10：30-20：30		午、下午、晚		無	4:6			無	無	無	有	有	有	有	有	
60	阿明火雞肉飯	23.47722563930791, 120.45422488967628	嘉義市東區延平街151號	1956年	週一到週日．10：00–14：00；17：00–20：00		午、晚		有	5:5			無	無	有	有	有	有		有	
61	公園火雞肉飯	23.489054460586836, 120.45402605291875	嘉義市東區忠孝路338號	1991年	週二公休．06：00-13：30	週二	早、午	粒粒分明	有	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	
62	李仔火雞肉飯	23.491892493588935, 120.453447205023	嘉義市東區忠孝路412號		周一到週五．16：00-21：00		下午、晚、宵夜	粒粒分明	有	4:6			無	無	無	有	有		有	有	
63	古早火雞肉飯	23.48715380349422, 120.45818529524536	嘉義市東區林森東路108號	1995年	不定期公休．10：30-20：00	不定期	午、下午、晚	粒粒分明	有	4:6			有	無	無	有	有	有	無	有	
64	阿咘火雞肉飯	23.492660436013676, 120.47933242408217	嘉義市東區林森東路792號		週一到週日．10：00–19：00		午、下午、晚		有	3:7			有	無	有	有	有			有	
65	南田火雞肉飯	23.470040480493974, 120.45748860502269	嘉義市東區南田路2-1號	1988年	不定期公休．00：00-13：00；17：00-00：00	不定期	宵夜、早、午、晚		無	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	
66	無名火雞肉飯（垂楊路）	23.47452112535495, 120.45761165106211	嘉義市東區垂楊路155號		不定期公休．05：30-14：00	不定期	宵夜、早、午		有							有	有			有	
67	嘉義人火雞肉飯	23.474480202703447, 120.45725012036922	嘉義市東區垂楊路157號	1988年	週一到週日．05：30–14：00		宵夜、早、午	粒粒分明	有	3:7			無	無	有	有	有			有	
68	嘉義體育館姊妹火雞肉飯	23.47488420649001, 120.46193432408182	嘉義市東區垂楊路1號	1987年	週一到週日．06：00-14：00		早、午		有	3:7			有	無	無	有	有	有		有	
69	阿志火鶏肉飯	23.484837768195717, 120.46080404549333	嘉義市東區新生路359號	1960年代	週二公休．11：00-21：00	週二	午、下午、晚		有				有	無	有	有	有	有	有	有	
70	莊記火鶏肉飯	23.494689711930825, 120.45693362036964	嘉義市東區新生路660-5號		週二公休．10：30-14：00、16：30-19：30	週二	午、下午、晚		有	5:5			無	無	無	有	有	有	無	有	莊記火雞肉飯

71	嘉林火雞肉飯	23.49442341526378, 120.4567903203695	嘉義市東區新生路669-1號	2002年	不定期公休．09：00-19：00	不定期	早、午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			無	無	有	有	有	有	無	有	
72	鼎莊火雞肉飯	23.489500139430245, 120.4653890682651	嘉義市林森東路338號		週一到週五．08：00-18：30 （Google寫10：00-18：30．且增加周日營業10-13）	週六、日	早、午、下午、晚		有	4:6			無	無	有	有	有	有		有	
73	興安火雞肉飯	23.45861628895196, 120.45516415581837	嘉義市東區興美六路一號	2019年	週一到週日．10:30-19:30		午、下午、晚		有	5:5			無	有	有	有	有	有	有	有	
74	桃城南門火雞肉飯	23.4662421755912, 120.43614857116368	嘉義市西區南京路482號		週一到週日．07:00-14:00		早、午		有							有	有		無	有	
75	順通火雞肉飯	23.493132407481582, 120.39604507301793	嘉義市西區北港路1446號		待考	待考	待考		無	3:7			無	無	有	有	有	有		有	
76	秋月火雞肉飯	23.493226665353678, 120.39521165952691	嘉義市西區北港路1519號		週一到週日．10:30-20:00（週六到21:00）		午、下午、晚		無								有	有	無	有	
77	阿蘭火雞肉飯	23.492420467128948, 120.39693325767264	嘉義市西區北港路1463之5號		週一到週六．11:00-15:00（週六到15:30）	週日			無				有	無	無	有	有	有	無	有	
78	中興火雞肉飯	23.48206254446603, 120.43335010556274	嘉義市西區中興路269號		週一到週日．10:30-19:30		午、下午、晚	粒粒分明	有	4:6			有	無	有	有	有	有	有	有	
79	鼎香火雞肉飯	23.465895017748924, 120.43582062883632	嘉義市西區重慶路174號	2015年	週四公休．11:00-19:00	週四	午、下午、晚	粒粒分明	有	3:7			無	有	有	有	有	有	有	有	
80	興業火雞肉飯	23.46857320611495, 120.44514507672643	嘉義市西區興業西路63號		週一至週六．11:00-14:00；17:00-20:00	週日	午、晚		無	6:4			無	無	有	有	有		有	有	
81	玉山火雞肉飯	23.4719276423333, 120.42512377116367	嘉義市西區玉山路239號		週一到週六．10:30-20:00	週日	午、下午、晚	軟嫩	有				無	無	無	有	有		無	有	
82	幸福火雞肉飯	23.471796206967145, 120.42329988650897	嘉義市西區玉山路284號		週一到週六．6:30-13:30	週日	早、午		有							有	有	有	有	有	
83	丸仔榮小吃店	23.478217051461744, 120.44931099999998	嘉義市東區光彩街367號		週一到週五．10:00-18:00；週六．10:00-16:00	週日	午、下午、晚		有	2:8			有	無	有	有	有	有	無	有	
84	南台灣魩鮸魚焿.火雞肉飯	23.482276166833003, 120.43343813996177	嘉義市西區中興路281號		週一到週日．10:00-20:00		午、下午、晚		無	1:9			無	無	無	有	有	有	有	有	
85	台中米糕火雞肉飯	23.45803678996709, 120.44343579999999	嘉義市西區民生南路596號		11:00~19:00		午、下午、晚		無	3:7			無	無	有	有	有	無	有	有	
86	大壹火雞肉飯魯肉飯	23.474021793499983, 120.42859858650895	嘉義市中興路614號		週一、週三、週日．10:00–14:30；16:00–20:00 週二、週四、週五、週六．10:00–20:00		午、下午、晚	軟溼	無	1:9			無	無	有	有	有	有	有	有	
87	魯肉飯.火雞肉飯.碗粿	23.499022283662594, 120.44187574603585	嘉義市文化路768號		週一至週五．5:00-13:30	週六、週日	宵夜、早、午	粒粒分明	無	3:7			無	無	有	有	有	有	有	有	
88	無名什錦麵雞肉飯	23.466785140576256, 120.44211273069055	嘉義市西區仁愛路49號		週一到週日．11:30-19:30		午、下午、晚	乾	無				無	無	無	有	有	有	有	有	

（二） 營業時間表

店名/時間	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
嘉義噴水雞肉飯(小雅店)										10:30														
嘉義噴水雞肉飯(新民店)									09:30															
嘉義噴水雞肉飯(中山總店)									09:30															
嘉義噴水雞肉飯(博愛店)										10:30														
榕樹下火雞肉飯																								
永芳火雞肉飯																								
阿福火雞肉飯									09:30															
大同雞肉飯(仁愛老店)																								
大同火雞肉飯(民族新店)										10:30										20:30				
阿溪鷄肉飯					05:30								13:30											
雞肉飯（仁愛路）																								
三雅嘉義火鷄肉飯																								
友忠火雞肉飯										10:40														
雞肉飯										10:30									19:30					
阿里山火雞肉飯																								
諸羅山火雞肉飯																								
家禾火雞肉飯										10:30									19:30					
林家火雞肉飯																								
陳家雞肉飯																								
呆獅雞肉飯										10:15										20:15				
蕭老師火雞肉飯																								
火雞肉飯（自強街）																								
眼鏡火雞肉飯													13:30											
阿德火雞肉飯										10:30														
順裕火雞肉飯																								
博愛雞肉飯																								
火雞肉飯（博愛路）										10:30														
闇再來火雞肉飯																								

| | | |

阿麗雞肉飯																								
廣城火雞肉飯										10:30												20:30		
阿明火雞肉飯																								
公園火雞肉飯																								
李仔火雞肉飯																								
古早火雞肉飯										10:30														
阿咘火雞肉飯																								
南田火雞肉飯																								
無名火雞肉飯（垂楊路）					05:30																			
嘉義人火雞肉飯																								
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																								
阿志火鶏肉飯																								
莊記火鶏肉飯										10:30						16:30				19:30				
嘉林火雞肉飯																								
鼎莊火雞肉飯																				18:30				
興安火雞肉飯										10:30										19:30				
桃城南門火雞肉飯																								
順通火雞肉飯																								
秋月火雞肉飯										10:30														
阿蘭火雞肉飯																								
中興火雞肉飯										10:30										19:30				
鼎香火雞肉飯																								
興業火雞肉飯																								
玉山火雞肉飯										10:30														
幸福火雞肉飯						06:30										13:30								
丸仔榮小吃店（週一至週五）																								
丸仔榮小吃店（週六）																								
南台灣魷魚焿.火雞肉飯																								
台中米糕火雞肉飯																								
大壹火雞肉飯魯肉飯（週一、週三、週日）															14:30									

大壹火雞肉飯魯肉飯 （週二、週四、週五、週六）																				
魯肉飯.火雞肉飯.碗粿											13:30									
無名什錦麵雞肉飯											11:30						19:30			

（三） 湯品類別表

店名/湯品	1 虱目魚肚湯	2 虱目魚皮湯	3 雞佛湯	4 雞心湯	5 養生菇湯	6 酸菜蚵仔湯	7 鮸魚紫菜湯	8 酸菜肚片湯	9 金針排骨湯	10 苦瓜排骨湯	11 粉腸湯	12 蝦仁湯	13 下水湯	14 花枝湯	15 肉丸湯	16 手作魚皮丸湯	17 龍膽石斑魚湯	18 綜合海鮮湯	19 筍絲排骨湯	20 酸菜下水湯	21 麻油雞心湯	22 麻油雞腸湯	23 冬菜蝦仁湯	24 古早味丸子湯	25 筍干排骨湯	26 丸仔湯	27 紫菜蛋花湯	28 蛤仔湯	29 蚵仔湯
嘉義噴水雞肉飯(小雅店)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■												
嘉義噴水雞肉飯(新民店)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■		■		■		■	■	■										
嘉義噴水雞肉飯(中山總店)	■	■			■	■	■	■	■	■										■	■	■	■	■					
嘉義噴水雞肉飯(博愛店)	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■														
榕樹下火雞肉飯																													
永芳火雞肉飯											■															■			
阿福火雞肉飯										■			■												■				
大同雞肉飯(仁愛老店)													■													■			
大同火雞肉飯(民族新店)											■	■														■			
阿溪鷄肉飯													■													■			
雞肉飯（仁愛路）	■										■	■	■	■															
三雅嘉義火鴉肉飯	■										■		■															■	■
友忠火雞肉飯																											■		
雞肉飯（友愛路）											■	■	■															■	
阿里山火雞肉飯													■																■
諸羅山火雞肉飯	■	■											■																
家禾火雞肉飯									■	■																			
林家火雞肉飯	■																												
陳家雞肉飯							■				■		■										■				■	■	■
呆獅雞肉飯			■								■		■																■
蕭老師火雞肉飯	■												■																■
火雞肉飯（自強街）											■																		
眼鏡火雞肉飯													■																■
阿德火雞肉飯																													
順裕火雞肉飯													■																
博愛雞肉飯													■																■
火雞肉飯（博愛路）													■																
閘再來火雞肉飯								■			■								■									■	■
火雞肉飯（博愛路）													■																
閘再來火雞肉飯											■																	■	■
簡單火雞肉飯								■			■								■										
正統火雞肉飯								■			■								■										
頭家火雞肉飯									■	■			■												■				
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)																											■		
林聰明沙鍋魚頭(光華店)																													
劉里長雞肉飯			■									■																	■
嘉義頂軒火雞肉飯	■												■														■	■	■
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）											■		■															■	
可口火雞肉飯											■								■										
阿霞火雞肉飯										■	■		■										■						■
郭家雞肉飯											■		■																
郭家火雞肉飯（四代店）											■		■																
郭家美食											■		■																
火鶏達人													■														■		
民國火雞肉飯													■														■	■	
圓環火雞大王	■						■		■	■	■	■	■		■				■									■	■
民主火雞肉飯											■		■																■
文化火雞肉飯																											■		
桃城三禾火雞肉飯			■							■			■						■									■	
東門雞肉飯									■	■	■		■															■	■
東門雞肉飯									■	■	■		■															■	■
阿宏師火鶏肉飯											■	■	■													■			■
莊家火雞肉飯												■	■																
桃城南門											■	■	■																■
原民國路火雞肉飯													■																■
檜町火鶏肉飯											■																		
阿樓師火雞肉飯											■		■																
菜市仔口火雞肉飯											■																		■
和平嘉義火雞肉飯											■	■	■																
阿麗雞肉飯											■																		■

廣城火雞肉飯																														
阿明火雞肉飯																														
公園火雞肉飯																														
李仔火雞肉飯																														
古早火雞肉飯																														
阿昨火雞肉飯																														
南田火雞肉飯																														
無名火雞肉飯（垂楊路）																														
嘉義人火雞肉飯																														
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																														
阿志火鷄肉飯																														
莊記火鷄肉飯																														
嘉林火雞肉飯																														
鼎莊火雞肉飯																														
興安火雞肉飯																														
桃城南門火雞肉飯																														
順通火雞肉飯																														
秋月火雞肉飯																														
阿蘭火雞肉飯																														
中興火雞肉飯																														
鼎香火雞肉飯																														
興業火雞肉飯																														
玉山火雞肉飯																														
幸福火雞肉飯																														
丸仔榮小吃店																														
南台灣鮭魷魚焿.火雞肉飯																														
台中米糕火雞肉飯																														
大壹火雞肉飯魯肉飯																														
魯肉飯.火雞肉飯.碗粿																														
無名什錦麵雞肉飯																														

（三） 湯品類別表

店名/湯品	肝連肉湯	粉腸+豬血湯	肝連+豬血湯	豬血湯	青菜蛋花湯	貢丸湯	旗魚丸湯	菜頭湯	豬血清湯	豬血雞湯	肝連湯	香菇雞腳湯	香菇肉羹湯	冬瓜湯	味噌湯	紫菜湯	雞腳湯	虱目魚湯	骨仔肉湯	火雞腳湯	苦瓜丸湯	豬肚湯	豬肝湯	什錦湯	苦瓜湯	筍絲湯	蛋花湯	筍干湯	菜頭貢丸湯	鹹菜豬肚湯	切腸湯
嘉義嘖水雞肉飯(小雅店)																															
嘉義嘖水雞肉飯(新民店)																															
嘉義嘖水雞肉飯(中山總店)																															
嘉義嘖水雞肉飯(博愛店)																															
榕樹下火雞肉飯																															
永芳火雞肉飯					■	■	■	■	■	■	■																				
阿福火雞肉飯						■						■	■	■	■	■															
大同雞肉飯(仁愛老店)															■	■	■														
大同火雞肉飯(民族新店)															■	■		■	■	■	■										
阿溪鵝肉飯														■	■																
雞肉飯（仁愛路）						■										■						■	■	■	■	■	■				
三雅嘉義火鶏肉飯															■								■					■	■	■	
友忠火雞肉飯						■									■																
雞肉飯（友愛路）						■																	■								■
阿里山火雞肉飯						■									■	■				■					■						
諸羅山火雞肉飯				■		■					■				■										■						
家禾火雞肉飯						■									■	■															
林家火雞肉飯								■							■	■															
陳家雞肉飯				■		■		■			■				■	■											■				
呆獅雞肉飯						■									■	■									■						
蕭老師火雞肉飯						■									■	■	■														
火雞肉飯（自強街）				■							■				■	■															
眼鏡火雞肉飯				■											■	■															
阿德火雞肉飯															■	■															
順裕火雞肉飯															■	■					■										
博愛雞肉飯															■	■															
火雞肉飯（博愛路）						■										■															
闇再來火雞肉飯	■			■											■																
簡單火雞肉飯						■									■	■															
正統火雞肉飯						■									■	■				■											
頭家火雞肉飯						■									■	■															
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)								■																							
林聰明沙鍋魚頭(光華店)																															
劉里長雞肉飯															■	■			■												
嘉義頂軒火雞肉飯						■									■					■											
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）															■	■	■						■								
可口火雞肉飯															■	■						■	■								
阿霞火雞肉飯															■	■															
郭家雞肉飯				■					■							■							■								
郭家火雞肉飯（四代店）				■					■							■							■								
郭家美食									■														■								
火鶏達人						■									■																
民國火雞肉飯						■									■	■															
圓環火雞大王		■	■		■			■							■	■	■								■	■					
民主火雞肉飯	■				■		■								■	■			■				■								
文化火雞肉飯							■								■					■								■			
桃城三禾火雞肉飯					■		■								■	■															
東門雞肉飯					■										■	■	■	■													
東門雞肉飯					■										■	■	■	■													
阿宏師火鶏肉飯															■	■	■	■													
莊家火雞肉飯						■									■	■					■							■			
桃城南門															■	■							■								
原民國路火雞肉飯					■										■	■	■				■							■			
檜町火鶏肉飯											■					■															
阿樓師火雞肉飯				■		■									■	■				■											
菜市仔口火雞肉飯		■	■								■				■	■					■							■			
和平嘉義火雞肉飯		■	■	■		■		■						■	■	■				■					■						
阿麗雞肉飯						■									■	■															

廣城火雞肉飯																																
阿明火雞肉飯																																
公園火雞肉飯																																
李仔火雞肉飯																																
古早火雞肉飯																																
阿咘火雞肉飯																																
南田火雞肉飯																																
無名火雞肉飯（垂楊路）																																
嘉義人火雞肉飯																																
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																																
阿志火鵪肉飯																																
莊記火鵪肉飯																																
嘉林火雞肉飯																																
鼎莊火雞肉飯																																
興安火雞肉飯																																
桃城南門火雞肉飯																																
順通火雞肉飯																																
秋月火雞肉飯																																
阿蘭火雞肉飯																																
中興火雞肉飯																																
鼎香火雞肉飯																																
興業火雞肉飯																																
玉山火雞肉飯																																
幸福火雞肉飯																																
九仔榮小吃店																																
南台灣魩鮸魚焿,火雞肉飯																																
台中米糕火雞肉飯																																
大壹火雞肉飯魯肉飯																																
魯肉飯,火雞肉飯,碗粿																																
無名什錦麵雞肉飯																																

（三） 湯品類別表

店名/湯品	麻油腰子湯 61	無刺魚肚湯 62	魚丸湯 63	青菜豆腐湯 64	虱目魚丸湯 65	味噌魚丸湯 66	紫菜魚丸湯 67	排骨酥湯 68	麻油雞湯 69	菜頭魚丸湯 70	爆漿貢丸湯 71	虱目魚魚柳湯 72	芋角鮮肉丸湯 73	蝦仁蛋花湯 74	蝦仁蛋包湯 75	香菇丸湯 76	甜不辣湯 77	油豆腐湯 78	味噌蛋花湯 79	味噌蛋包湯 80	綜合湯 81	味噌魚湯 82	火雞腸湯 83	白菜湯 84	大腸湯 85	豆皮貢丸湯 86	扁魚白菜湯 87	筍仔湯 88	火雞佛湯 89	筍干肉湯 90
嘉義嘖水雞肉飯(小雅店)																														
嘉義嘖水雞肉飯(新民店)																														
嘉義嘖水雞肉飯(中山總店)																														
嘉義嘖水雞肉飯(博愛店)																														
榕樹下火雞肉飯																														
永芳火雞肉飯																														
阿福火雞肉飯																														
大同雞肉飯(仁愛老店)																														
大同火雞肉飯(民族新店)																														
阿溪鷄肉飯																														
雞肉飯（仁愛路）																														
三雅嘉義火鷄肉飯																														
友忠火雞肉飯																														
雞肉飯（友愛路）																														
阿里山火雞肉飯																														
諸羅山火雞肉飯					■																									
家禾火雞肉飯			■			■	■	■																						
林家火雞肉飯			■						■	■	■																			
陳家雞肉飯			■									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■									
呆獅雞肉飯																						■	■	■						
蕭老師火雞肉飯																														
火雞肉飯（自強街）																														
眼鏡火雞肉飯			■																							■				
阿德火雞肉飯			■																											
順裕火雞肉飯																											■	■		
博愛雞肉飯																												■	■	
火雞肉飯（博愛路）																														■
闇再來火雞肉飯			■																											
簡單火雞肉飯																														
正統火雞肉飯																														
頭家火雞肉飯																												■		
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)																														
林聰明沙鍋魚頭(光華店)																														
劉里長雞肉飯			■																											
嘉義頂軒火雞肉飯																														
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）																														
可口火雞肉飯			■																											
阿霞火雞肉飯								■																						
郭家雞肉飯			■																											
郭家火雞肉飯（四代店）			■																											
郭家美食																														
火鷄達人																														
民國火雞肉飯																														
圓環火雞大王																		■			■									
民主火雞肉飯																														
文化火雞肉飯																														
桃城三禾火雞肉飯																														
東門雞肉飯																														
東門雞肉飯																														
阿宏師火鷄肉飯																													■	
莊家火雞肉飯			■																											
桃城南門																														
原民國路火雞肉飯			■																											
檜町火鷄肉飯																														
阿樓師火雞肉飯																										■				
菜市仔口火雞肉飯			■																											
和平嘉義火雞肉飯			■																											
阿麗雞肉飯																														

廣城火雞肉飯																														
阿明火雞肉飯																														
公園火雞肉飯																														
李仔火雞肉飯																														
古早火雞肉飯																														
阿咘火雞肉飯																														
南田火雞肉飯																														
無名火雞肉飯（垂楊路）																														
嘉義人火雞肉飯																														
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																														
阿志火鵛肉飯																														
莊記火鵛肉飯																														
嘉林火雞肉飯																														
鼎莊火雞肉飯																														
興安火雞肉飯																														
桃城南門火雞肉飯																														
順通火雞肉飯																														
秋月火雞肉飯																														
阿蘭火雞肉飯																														
中興火雞肉飯																														
鼎香火雞肉飯																														
興業火雞肉飯																														
玉山火雞肉飯																														
幸福火雞肉飯																														
丸仔榮小吃店																														
南台灣魩鮭魚焿,火雞肉飯																														
台中米糕火雞肉飯																														
大壹火雞肉飯魯肉飯																														
魯肉飯,火雞肉飯,碗粿																														
無名什錦麵雞肉飯																														

（三） 湯品類別表

店名/湯品	91 金針肉湯	92 無刺虱目魚湯	93 蛤仔雞爪湯	94 青菜湯	95 冬菜蝦仁蛋湯	96 干貝貢丸湯	97 鹹菜桂竹筍	98 清冬粉砂鍋湯	99 清冬粉清湯	100 清烏龍麵砂鍋湯	101 太陽蛋湯	102 無刺虱目魚湯(全片)	103 無刺虱目魚湯(半片)	104 特製貢丸湯	105 鹹菜鴨肉湯	106 粿仔湯	107 清粿湯	108 豬腸湯	109 綜合粿仔湯	110 綜合豬血湯	111 黑白湯	112 金針蝦仁湯	113 金針湯	114 豬心湯	115 火雞下水湯	116 白菜魯湯	117 豬血小腸湯	118 小腸湯	119 香菇土雞湯
嘉義噴水雞肉飯(小雅店)																													
嘉義噴水雞肉飯(新民店)																													
嘉義噴水雞肉飯(中山總店)																													
嘉義噴水雞肉飯(博愛店)																													
榕樹下火雞肉飯																													
永芳火雞肉飯																													
阿福火雞肉飯																													
大同雞肉飯(仁愛老店)																													
大同火雞肉飯(民族新店)																													
阿溪鷄肉飯																													
雞肉飯（仁愛路）																													
三雅嘉義火鷄肉飯																													
友忠火雞肉飯																													
雞肉飯（友愛路）																													
阿里山火雞肉飯																													
諸羅山火雞肉飯																													
家禾火雞肉飯																													
林家火雞肉飯																													
陳家雞肉飯																													
呆獅雞肉飯																													
蕭老師火雞肉飯																													
火雞肉飯（自強街）																													
眼鏡火雞肉飯																													
阿德火雞肉飯																													
順裕火雞肉飯																													
博愛雞肉飯																													
火雞肉飯（博愛路）	[redacted]																												
闇再來火雞肉飯		[redacted]																											
簡單火雞肉飯																													
正統火雞肉飯																													
頭家火雞肉飯			[redacted]	[redacted]																									
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)					[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]																			
林聰明沙鍋魚頭(光華店)					[redacted]		[redacted]	[redacted]		[redacted]	[redacted]																		
劉里長雞肉飯												[redacted]	[redacted]																
嘉義頂軒火雞肉飯																													
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）														[redacted]															
可口火雞肉飯																													
阿霞火雞肉飯															[redacted]														
郭家雞肉飯																[redacted]	[redacted]												
郭家火雞肉飯（四代店）																[redacted]	[redacted]	[redacted]											
郭家美食																	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]								
火鶏達人																													
民國火雞肉飯																													
圓環火雞大王																						[redacted]	[redacted]						
民主火雞肉飯																								[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
文化火雞肉飯																									[redacted]				[redacted]
桃城三禾火雞肉飯																													
東門雞肉飯																													
東門雞肉飯																													
阿宏師火鶏肉飯																													
莊家火雞肉飯																									[redacted]				
桃城南門																													
原民國路火雞肉飯																													
檜町火鶏肉飯																									[redacted]				
阿樓師火雞肉飯																													
菜市仔口火雞肉飯																									[redacted]				
和平嘉義火雞肉飯																													
阿麗雞肉飯																													

廣城火雞肉飯																													
阿明火雞肉飯																													
公園火雞肉飯																													
李仔火雞肉飯																													
古早火雞肉飯																													
阿咘火雞肉飯																													
南田火雞肉飯																													
無名火雞肉飯（垂楊路）																													
嘉義人火雞肉飯																													
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																													
阿志火鵏肉飯																													
莊記火鵏肉飯																													
嘉林火雞肉飯																													
鼎莊火雞肉飯																													
興安火雞肉飯																													
桃城南門火雞肉飯																													
順通火雞肉飯																													
秋月火雞肉飯																													
阿蘭火雞肉飯																													
中興火雞肉飯																													
鼎香火雞肉飯																													
興業火雞肉飯																													
玉山火雞肉飯																													
幸福火雞肉飯																													
九仔祭小吃店																													
南台灣魠魚焿,火雞肉飯																													
台中米糕火雞肉飯																													
大壹火雞肉飯魯肉飯																													
魯肉飯,火雞肉飯,碗粿																													
無名什錦麵雞肉飯																													

（三） 湯品類別表

店名/湯品	120 蘋膳排骨	121 無刺虱目魚肚湯	122 脆筍排骨湯	123 刺瓜丸子湯	124 鮮魚湯	125 酸菜豬肚湯	126 手工肉丸子湯	127 香菇貢丸湯	128 芋頭貢丸湯	129 豬血腸子湯	130 肉骨酥湯	131 豬腦髓湯	132 酸菜鴨肉湯	133 冬瓜排骨湯	134 豆芽菜湯	135 骨仔肉筋湯	136 魚皮湯	137 脆腸湯	138 刺瓜湯	139 腸子湯	140 脆筍湯	141 三色丸湯	142 鯛魚片湯	143 米血湯	144 蝦捲湯	145 福菜筍湯	146 綜合味噌湯	147 豆皮湯	148 瓜仔雞湯	149 鮮肉餛飩湯	150 東石鮮蚵湯	151 筍干雞腳湯	152 綜合丸湯
嘉義曠水鶏肉飯(小雅店)																																	
嘉義曠水鶏肉飯(新民店)																																	
嘉義曠水鶏肉飯(中山總店)																																	
嘉義曠水鶏肉飯(博愛店)																																	
榕樹下火雞肉飯																													[redacted]				
永芳火雞肉飯																																	
阿福火雞肉飯																																	
大同雞肉飯(仁愛老店)																																	
大同火雞肉飯(民族新店)																																	
阿溪鶏肉飯																																	
雞肉飯（仁愛路）																																	
三雅嘉義火鶏肉飯																																	
友忠火雞肉飯																																	
雞肉飯（友愛路）																																	
阿里山火雞肉飯																																	
諸羅山火雞肉飯																																	
家禾火雞肉飯																																	
林家火雞肉飯																																	
陳家雞肉飯																																	
呆獅雞肉飯																																	
蕭老師火雞肉飯																																	
火雞肉飯（自強街）																																	
眼鏡火雞肉飯																																	
阿德火雞肉飯																																	
順裕火雞肉飯																																	
博愛雞肉飯																																	
火雞肉飯（博愛路）																																	
闇再來火雞肉飯																																	
火雞肉飯（博愛路）																																	
闇再來火雞肉飯																																	
簡單火雞肉飯																																	
正統火雞肉飯																																	
頭家火雞肉飯																																	
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)																																	
林聰明沙鍋魚頭(光華店)																																	
劉里長雞肉飯																																	
嘉義頂軒火雞肉飯																																	
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）																																	
可口火雞肉飯																																	
阿霞火雞肉飯																																	
郭家雞肉飯																																	
郭家火雞肉飯（四代店）																																	
郭家美食																																	
火鶏達人																																	
民國火雞肉飯																																	
圓環火雞大王																																	
民主火雞肉飯																																	
文化火雞肉飯	[redacted]																																
桃城三禾火雞肉飯		[redacted]																															
東門雞肉飯			[redacted]	[redacted]																													
東門雞肉飯			[redacted]	[redacted]																													
阿宏師火鶏肉飯																																	
莊家火雞肉飯																																	
桃城南門					[redacted]	[redacted]	[redacted]																										
原民國路火雞肉飯																																	
檜町火鶏肉飯								[redacted]	[redacted]																								
阿樓師火雞肉飯										[redacted]																							
菜市仔口火雞肉飯																		[redacted]															
和平嘉義火雞肉飯										[redacted]									[redacted]	[redacted]													
阿麗雞肉飯																[redacted]	[redacted]																

廣城火雞肉飯																																		
阿明火雞肉飯																																		
公園火雞肉飯																																		
李仔火雞肉飯																																		
古早火雞肉飯																																		
阿咘火雞肉飯																																		
南田火雞肉飯																																		
無名火雞肉飯（垂楊路）																																		
嘉義人火雞肉飯																																		
嘉義體育館姊妹火雞肉飯																																		
阿志火鷄肉飯																																		
莊記火鷄肉飯																																		
嘉林火雞肉飯																																		
鼎莊火雞肉飯																																		
興安火雞肉飯																																		
桃城南門火雞肉飯																																		
順通火雞肉飯																																		
秋月火雞肉飯																																		
阿蘭火雞肉飯																																		
中興火雞肉飯																																		
鼎香火雞肉飯																																		
興業火雞肉飯																																		
玉山火雞肉飯																																		
幸福火雞肉飯																																		
丸仔槳小吃店																																		
南台灣魩鱸魚焿.火雞肉飯																																		
台中米糕火雞肉飯																																		
大壹火雞肉飯魯肉飯																																		
魯肉飯.火雞肉飯.碗粿																																		
無名什錦麵雞肉飯																																		

（三） 湯品類別表

店名/湯品	153 香菇排骨湯	154 雞爪湯	155 蜆蒜湯	156 冬瓜排骨酥湯	157 無刺旗魚肚片湯	158 味噌蝦湯	159 味噌蚵湯	160 竹筍湯	161 餛飩湯	162 豆腐湯	163 香菇雞湯	164 芋頭排骨湯	165 大腸豬血湯	166 酸菜肉湯
嘉義嘖水雞肉飯(小雅店)														
嘉義嘖水雞肉飯(新民店)														
嘉義嘖水雞肉飯(中山總店)														
嘉義嘖水雞肉飯(博愛店)														
榕樹下火雞肉飯														
永芳火雞肉飯														
阿福火雞肉飯														
大同雞肉飯(仁愛老店)														
大同火雞肉飯(民族新店)														
阿溪鵪肉飯														
雞肉飯（仁愛路）														
三雅嘉義火鵪肉飯														
友忠火雞肉飯														
雞肉飯（友愛路）														
阿里山火雞肉飯														
諸羅山火雞肉飯														
家禾火雞肉飯														
林家火雞肉飯														
陳家雞肉飯														
呆獅雞肉飯														
蕭老師火雞肉飯														
火雞肉飯（自強街）														
眼鏡火雞肉飯														
阿德火雞肉飯														
順裕火雞肉飯														
博愛雞肉飯														
火雞肉飯（博愛路）														
閣再來火雞肉飯														
簡單火雞肉飯														
正統火雞肉飯														
頭家火雞肉飯														
林聰明沙鍋魚頭(創始總店)														
林聰明沙鍋魚頭(光華店)														
劉里長雞肉飯														
嘉義頂軒火雞肉飯														
嘉義車頭火雞肉飯（永香珍）														
可口火雞肉飯														
阿霞火雞肉飯														
郭家雞肉飯														
郭家火雞肉飯（四代店）														
郭家美食														
火鵪達人														
民國火雞肉飯														
圓環火雞大王														
民主火雞肉飯														
文化火雞肉飯														
桃城三禾火雞肉飯														
東門雞肉飯														
東門雞肉飯														
阿宏師火鵪肉飯														
莊家火雞肉飯														
桃城南門														
原民國路火雞肉飯														
檜町火鵪肉飯														
阿樓師火雞肉飯														
菜市仔口火雞肉飯														
和平嘉義火雞肉飯														
阿麗雞肉飯														

廣城火雞肉飯														
阿明火雞肉飯														
公園火雞肉飯														
李仔火雞肉飯														
古早火雞肉飯														
阿咘火雞肉飯														
南田火雞肉飯														
無名火雞肉飯（垂楊路）														
嘉義人火雞肉飯														
嘉義體育館姊妹火雞肉飯														
阿志火鷄肉飯														
莊記火鷄肉飯														
嘉林火雞肉飯														
鼎莊火雞肉飯														
興安火雞肉飯														
桃城南門火雞肉飯														
順通火雞肉飯														
秋月火雞肉飯														
阿蘭火雞肉飯														
中興火雞肉飯														
鼎香火雞肉飯														
興業火雞肉飯														
玉山火雞肉飯														
幸福火雞肉飯														
丸仔榮小吃店														
南台灣魷魚煉.火雞肉飯														
台中米糕火雞肉飯														
大壹火雞肉飯魯肉飯														
魯肉飯.火雞肉飯.碗粿														
無名什錦麵雞肉飯														

玖、　附件三：市民協作工作坊音檔授權同意書

音檔授權同意書

本授權書授權人江多里於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：江多里　　（簽章）

身分證字號：Q200152818

連絡電話：0928778263

聯絡地址：嘉市東區和平路45号5月1

中　華　民　國　112　年　3　月　18　日

12

音檔授權同意書

本授權書授權人周麗芳於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：周麗芳　　(簽章)

身分證字號：Q200054728

連絡電話：0912208847

聯絡地址：嘉義市志昇街106弄

中　華　民　國　112　年　3　月　18　日

音檔授權同意書

本授權書授權人 林佳蓁 於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：林佳蓁　　（簽章）

身分證字號：Q220423201

連絡電話：0952715643

聯絡地址：嘉義民雄鄉大崎村14甲99號

中　華　民　國　112 年　3 月　18 日

音檔授權同意書

本授權書授權人 徐大任 於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：徐大任 （簽章）

身分證字號：Q120304950

連絡電話：0965187001

聯絡地址：嘉市中山路258號

中　華　民　國　112　年　5　月　19　日

音檔授權同意書

本授權書授權人 [redacted] 於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：[redacted]（簽章）

身分證字號：[redacted]

連絡電話：[redacted]

聯絡地址：[redacted]

中　華　民　國 112 年 3 月 18 日

音檔授權同意書

本授權書授權人羅健澤於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：羅健澤　　(簽章)

身分證字號：Q120244351

連絡電話：0919792294

聯絡地址：嘉義市湖子內路87巷51號

中　華　民　國　112　年　03　月　18　日

音檔授權同意書

本授權書授權人賴慧琦於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。

茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：賴慧琦　　(簽章)

身分證字號：Q220383357

連絡電話：0958-877087

聯絡地址：新北市新店區北宜路一段121号8F

中　華　民　國 112 年 3 月 18 日

音檔授權同意書

本授權書授權人李慧珍於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：李慧珍　　(簽章)

身分證字號：P221734604

連絡電話：0928780282

聯絡地址：臺南市東區富德21號

中　華　民　國　112　年　3　月　18　日

音檔授權同意書

本授權書授權人 洪夢花 於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：洪夢花 （簽章）

身分證字號：Q200068866

連絡電話：0919130326

聯絡地址：

中　華　民　國　　年　　月　　日

音檔授權同意書

本授權書授權人陳春英於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。

茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：陳春英　　（簽章）

身分證字號：O220660

連絡電話：0937456261

聯絡地址：嘉市永安街521號

中　華　民　國　112　年　3　月　18　日

音檔授權同意書

本授權書授權人蕭桂枝於民國112年03月18日、民國112年03月19日至嘉義市立博物館參加由嘉義市政府文化局主辦，國立成功大學(歷史學系)執行之「嘉義火雞肉飯，聊聊吧！」工作坊。茲同意於工作坊過程中進行錄音，並同意錄音檔於2024年嘉義市立博物館之嘉義火雞肉飯主題展覽中使用。

立授權書人：蕭桂枝　（簽章）

身分證字號：Q200379186

連絡電話：05-2212013

聯絡地址：嘉義縣民雄鄉大崎村15鄰399號

中　華　民　國 112 年 3 月 18 日

壹拾、 附件四：市民協作工作坊音檔逐字稿

一、巷仔口的火雞肉飯（2023 年 3 月 18 日）

姓名	身分	分享類別	分享內容逐字稿	音檔秒數
賴蕙琦	嘉義市民	地方認同	嘉義的雞肉飯對我而言是一種鄉愁跟兒時的記憶，離開家鄉這麼多年，最常被問的一句話就是雞肉飯哪一家比較好吃？方塊酥要買哪一家才是當地人會吃的？因為前陣子疫情，我們就很久沒有辦法回嘉義，不敢回家，因為我們家裡還有一百歲的老人，不敢給他注射疫苗，結果我就很想很想吃雞肉飯，我還請我先生特地開車去某一條老街，臺北的某一條老街，號稱開了三十幾年的嘉義雞肉飯，去買回來給我吃，結果回來我打開，一開始聞味道就不對，吃下去之後，我不騙你，我真的眼淚流下來，就開始跟我先生說：「這不是雞肉飯，這不是雞肉飯。」就是跟我想起肯德基的廣告，這不是肯德基，這不是肯德基的那種感覺。我真的就是一直哭、一直哭，為什麼要這樣欺負嘉義人，你不會做，就不要寫嘉義兩個字出來。我講的非常激動，不誇張，這就是我對雞肉飯的認同。有的人會說每個嘉義人的家庭都有自己的雞肉飯名單，但是我覺得是每一個嘉義人都有他的雞肉飯名單，因為我們家其實意見非常分歧，光我跟我爸就不一樣，這是我的分享，謝謝。 Q: 你們家為什麼變成吃雞片飯？ 因為小時候環境比較不那麼好，只知道雞肉飯裡面的雞肉是雞肉絲。我們家為什麼會從雞肉絲轉變成雞片飯，其實不是因為說我爸家裡變有錢或怎麼樣，那是因為我爸就是一個很愛面子的人，客人來，他就一定要切雞片的切盤，還有要請人吃雞片飯，他覺得雞肉絲沒面子。	00:46:36-00:49:20
周麗芳	市民研究員	飲食記憶	我常常跟我的兒女、晚輩說嘉義的雞肉飯為什麼會那麼有名，要感謝你的奶奶，為什麼？我的母親在民國五十幾年的時候，因為那個時代的經濟都比較好，我記得我們那時候要去店裡面吃那個雞肉飯，可能是那個很澎湃的事情，都吃那個陽春麵快半、一碗了。所以那個時候我們母親就養火雞。為什麼要養火雞？那個時候我們小，不知道從哪裡來的養火雞，養起來很大，剛才那個有說火雞很兇，我們家的火雞也是養起來很大，母親那時候就養火雞然後就賣到飯店去，就可以貼補家用。為	00:36:23-00:39:54

			什麼嘉義市的火雞會這麼有名，我覺得我的母親是有貢獻。為什麼？因為那時候我們家有個院子，院子媽媽就會種蚵仔菜，那時候有糞便的水，那時候沖水馬桶沒有，就都是糞便攪那個糞水，沒有化學肥料，就是非常天然的肥料。所以母親剁蚵仔菜，然後用米糠，還有那時候我們都是有很舊的米，都是新的米先存起來，舊的發給公教人員，不太好吃，我覺得我們吃剩的飯就蠻多都米糠和那個給火雞吃，你想想那個真是是天然，火雞肉好不好吃？一定好吃，所以到了麵店，我就開始跟我的晚輩說，那個都是你阿嬤的貢獻，那個嘉義市的火雞肉為什麼會這麼好吃？因為肉質好都好，所以我在這裡真的要來說，嘉義我是有貢獻的。最後就是那個火雞非常大，養起來非常大，會啄人家。我記得那時候母親弄的一盤、一盤的那個，他們吃的很多，我都把它丟到裡面，丟進去然後門就趕快關起來，火雞就吃吃吃，都是常常被火雞啄到。	
陳春茹	市民研究員	飲食記憶	那我先從一個對那個雞肉飯的開始。其實我對它沒有太多的感情，因為我不是嘉義市，對吃的東西也不太重視，雖然我在家東西也不太會煮，但是因為我先生的關係，他好像有點偏好。第一次三十一年前來臺灣的時候，好像有人帶他去吃雞肉飯，告訴他噴水鷄肉飯很好吃，很早期的時候。他就坐在那邊，要開動他還不動，他說教授你要動啊，啊不是要噴水嗎？他在等人家噴水，他不知道那是一個地區的名字，這個是他講給我聽，我覺得很好笑，怎麼這個可愛的一個老公。第二個我會覺得我以為雞肉飯全部的米都一樣，因為我是農家子弟，我覺得就是從小吃到大的米都很好吃，結果沒有想到我搬來嘉義以後，吃到我鄰居最難吃，可以講名字吧，大同雞肉飯，在我們仁愛路上面，我不曉得竟然有那麼難吃的米，很便宜，然後呢，我以為是因為我年紀大了，是不是口感改變了，竟然在去年的時候，我那個三姐，就是他孫子，國一，他什麼都吃，胖到不行，他的阿公去買給他吃，他說爺爺怎麼這麼難吃，那個米怎麼這麼難吃，我才知道原來沒有比較就沒有計較，這個是我感覺到說這個米有差這麼大。再來第三個，就是對那個米粒分明那是必然的要求，因為太軟的話，那個米太熟透，再加上淋上汁以後，整個就糊爛掉，就是味道整個會跑味掉。那最後呢，我還不明白，原來有雞絲，我以為就是這樣子而已。有一天我幫我先生，疫情，我幫我先生帶回去，他說你要記得要買肉片，還有分肉片？我根本就是沒有概念。從此以後，就都是點那個肉	00:24:03-00:26:48

			片，原來肉片比雞絲好吃太多，就回不去了。最後一點，因為我是從小農家子弟，喜歡吃南部的蔥仔頭味，當我出國念書，一袋都是整箱的統一脆麵，帶到國外一吃，當我想念家鄉的味道，蔥仔味就是我的小時候的味道，從小吃到大。	
林佳蓉	嘉博志工	地方認同	我們是在地的嘉義人，但是我們有一些親戚、朋友，其實他們已經是離鄉背井，比如說來到了平鎮或是其他的地方。我有一個非常死忠、愛我們的一個嘉義的親戚就是我中立的姑姑。他每年，比如說農曆過年的時候，或者是清明節，或是在暑假的時候回來，他一定一定要吃嘉義雞肉飯，不管是哪一餐，甚至於他中午吃了之後，還要打包，趕快地飛車，把車子開回去，然後再跟他們的家人分享。我想，嘉義市雞肉飯對他們來講，不只是說物美價廉，更是對這個故鄉的認同。那其實我跟著他一起來到外縣市的時候，他很會帶我去吃他認為他們那個地區唯一可以跟嘉義雞肉飯有一點點連結的嘉義市雞肉飯，所以嘉義市雞肉飯對我的家人或者是我的親戚朋友來講，其實是非常認同。因為以前的環境沒有辦法讓他們在嘉義裡面深耕，所以他們只好離鄉背井，但是在現在這麼方便的時候可以吃到嘉義雞肉飯，對他們來講是一個很大的認同，所以這是我對雞肉飯裡面、認同裡面想要跟大家分享的。	00:44:52-00:46:25
羅健澤	市民研究員	飲食記憶	記得民國五十年代的時候，應該大家都還沒有出生，我家長期都有養火雞，每個時段都有養了十幾隻。我們的火雞大概都養兩年、三年才有殺，大概一隻都有過三十斤。現在我分成三點來說，公的火雞很凶悍，如果有陌生人，或者說有人要靠近它的時候，它會主動來攻擊靠近他的人，所以我們都會跟陌生的小孩子到我們家去玩的時候，都會跟他說不要靠近火雞，他有靠近的話，它展開它的翅膀，就是公雞。養了過三十斤要抱它也要有一點重量，逢年過節的時候、親戚朋友來家裡拜訪的時候，我們才有殺來吃，大家分享。長大以後，外地的朋友或者說外地的親戚有來到嘉義，我們就陪著朋友、親戚到雞肉店享受美食。第三點來說明我參加了社團，有的社團它每年都有辦聖誕節火雞大餐這個活動，如果說人是多的話，有時候都三隻、五隻的大火雞，看你喜歡吃它的翅膀、要吃大塊的肉都沒有問題。那一天就是當然有晚會活動，所以很熱鬧，可是在吃火雞的時候是一種很大的享受。	00:33:47-00:36:05
江多里	市民研究員	關鍵元素	因為我是職業婦女，所以小孩子小的時候都要帶便當。我的小孩子不吃肉，當時因為蔣經國先生當行政院院長，來到嘉義，就吃到了嘉義噴水鷄肉飯，那我後來就想一想，	00:30:54-00:33:24

			帶便當乾脆就給他帶那個，後來小朋友吃到噴水鷄肉飯，每一次都指定要吃那個噴水鷄肉飯，一直到現在五十幾歲了，他從國外回來，每一次一定要到嘉義來吃嘉義的雞肉飯，甚至帶朋友來，他也要來吃那個嘉義的雞肉飯。因為嘉義雞肉飯現在有將近兩百家，很多，很多人常常就問哪一家最好吃？你說你把兩百家按照順序吃完，最適合你口味的那一家是最好吃的。所以有時候，我常常就覺得這個跟個人的主觀意識也有非常強烈的這一種印象，尤其我也是觀光的那個解說員。我在嘉義火車站值班的時候，常常有很多日本人來，就問你們嘉義雞肉飯要吃哪一家？我會很平和地告訴他哪一家都很好吃，其實我們嘉義火雞肉飯受到大家肯定跟歡迎的原因，最主要是它的價位非常的平實，所以觀光客也好，是本土的人也好，都非常的適合，而且老少咸宜，大家都合口味。那麼最主要呢，我們因為很多地方都有，大街小巷都有，所以不管怎麼樣，每一個人都可以選擇他自己合適的這一種口味，雖然主觀意識很強，但是不會讓客人失望的。	
李玲金	嘉博志工	飲食記憶	我曾經跟小孩，他們在讀大學的時候，因為他們在外地讀書，我們花了兩個暑假的時間，就攤開那時候嘉義市的DM，它上面就是有把那個雞肉飯的店名把它列出來，我們就開始去蒐集吃遍每一家雞肉飯。但是我們設定的就是只有肉跟飯，不加菜，所以你去買雞肉飯的時候，它會有分要不要菜的，我們就是設定，然後就是設定只有四十塊，然後去評比我們喜歡的是哪一家。我們花了兩個暑假的時間，我們最喜歡的是大同火雞肉飯，但是不是仁愛路那家，是在民族路那家的大同火雞肉飯，還有一家是博愛雞肉飯，還有三禾，這三家是我們，就我跟小孩共同的一個喜歡的對象。現在他們已經就畢業，然後到現在大概已經十年後了，我們發現有些雞肉飯店它還是維持它的原味，就是品質什麼都有保持住。大同火雞肉飯的話，就是它在雞胸跟雞腿的比例上面，它其實抓的很好，還有醬汁是我們喜歡的，或許不是你喜歡的，但是它是我們喜歡的口味，但是有些它就已經走味掉了。有些店就是比如說它的飯開始變少了，它的醬汁的味道變淡了，包括它的油蔥什麼整個的，包括它附的湯什麼的裡面的配料開始偷工減料，所以就讓我們很失望。所以我覺得不管是哪一個店家，希望他們能夠把他們的味道一直維持住，才能夠維持長久，所以這是我跟小孩對於嘉義市雞肉飯的一些飲食記憶。	00:40:10-00:42:04

蕭桂枝	嘉義市民	飲食記憶	我也是曾經去買火雞肉回來，我那邊神明誕辰，就買火雞肉回來拜拜。拜拜後，因為我們有開一間小工廠，就用一用給師傅吃，放蔥頭魯，再分菜頭湯，加入一些丸子、油豆腐，用油炸蔥頭酥，攪進去。我們都有在煮菜，因為我有一間小工廠要煮給師傅吃，所以我都有煮，26 份的煮兩鍋。菜大家要煮，有時候加班，晚上再煮。以前雞肉飯比較不流行，以前是流行碗粿跟米糕。我們的工廠很小間，但是我們從十點就有吃點心，下午三點吃點心。嘉義市有很多好吃的東西，我是都隨便煮，師傅就說你今天菜、飯如果沒有煮多一點，你們等一下要吃就沒有菜、飯可以吃，隨你們吃、隨你們吃。有一間小工廠，所以要去買菜，再煮。 Q:去哪裡買火雞？用什麼醬油煮的？ 以前去買火雞都是去賊仔市那裡買的，現在阿宏雞肉飯那裡。因為以前是第三信用合作社在那裡，算總社，旁邊那裡都有在賣一些阿兵哥的衣服、鞋子什麼的，這樣。師傅較多，要用大隻的去拜拜，火雞較大隻，才有比較多可以吃。我比較粗魯，我很會隨便煮，你如果要來我家先講，提前來講都可以，也可以去我那邊，我家有在治牙痛，這樣。	00:14:45-00:18:05
李慧珍	市民研究員	關鍵元素	剛剛老師有講說其實雞肉飯並沒有說哪個最好吃，是你自己巷口的才會最好吃，才會覺得它好吃，那是一種生活的習慣。那我是臺北人，我對雞肉飯的話，我將來會去尋找我家鄉的味道，我想哪一個東西是跟我平常的味道是最熟悉的。那我自己本身，我們朋友來，或者是什麼，我都會帶他們去吃雞肉飯，因為它是別的地方吃不到的，或者是說口味會不一樣的。他們來一定會先指定一般觀光客會去的地方，結果他們去吃了以後，就告訴我說怪怪的，我說對，那是因為口味的問題。結果我就帶他們到民族路上另外一家。因為那一家雞肉飯離我們的味道會比較近，然後它附近有一家涼麵，也是我們覺得特殊的地方，剛好一次可以吃到兩種不一樣的。為什麼會覺得它的口味比較特殊？因為我們覺得它的口味比較接近臺北人比較可以吃的口味。比如說它的米粒是粒粒分明的，臺北人它沒有米糕，它是有油飯的，所以它的東西是比較粒粒分明，所以剛剛老師說臺北人搞不清楚什麼東西，對，我們不知道什麼是米糕。所以我們會重視它的米粒，我們會比喜歡它的肉質是比較雞腿肉，為什麼？它比較嫩，比較不會	00:27:55-00:30:25

			那麼肥，那我們比較習慣的部分來講，是比較瘦肉的部分，所以我們就挑這一個部分。那油蔥酥我們喜歡它鋪在上面，為什麼？因為會有一層豐富感，比較不習慣說它沒有那一層油蔥酥，因為感覺好像少了些什麼，或者是視覺的效果少了一些，或者是感覺上面。那有時候我們會除了那種雞絲的部分來講，他們又發現對啊，我在廣告上看到是一片一片，你為什麼那麼小氣，只請我吃這樣一絲一絲的？對媽媽這麼小氣嗎？我說好，帶你去吃另外一家劉里長，劉里長它的部分來講就一片一片的。那我們平常在吃的，我跟我媽說雞肉飯會有一個我個人覺得不太 ok 的地方是在哪裡？在現場吃非常美味，帶離開現場以後，不知道為什麼它的味道就變了，這個我們一直百思不解。我跟我媽講媽媽你可以試試看，你現場吃跟帶回家吃是有什麼樣的東西，為什麼會有不同？這是我們的想法。	
羅翊嘉	嘉義市民	地方認同	雞肉飯已經深耕在我的大腦裡面，它從一個簡單的名詞，變成專有名詞。地方認同並不是無中生有，你要學會去比較，才會去計較。相對的呢，我會怎麼去比較它呢。我以前在求學過程中，我在外縣市，我在屏東讀書、我在臺北上班，唯一只有想家的時候，才會去吃雞肉飯。可是外面的雞肉飯往往沒辦法媲美嘉義市的雞肉飯，怎麼說呢？外縣市的雞肉飯不管它的醬油、它的紅蔥頭，還是它的雞肉選的部位，甚至它到底是不是使用火雞肉，這些都是不符合的。嘉義市它的雞肉飯卻有一種得天獨厚的獨享，你唯有在嘉義市才能夠吃到真正的火雞肉飯，也只有在嘉義市，才能夠吃的到火雞肉飯的精隨，跟火雞肉部分的瘦肉跟大腿肉之間唯美的、美妙的結合，飯粒的結合，這只有在嘉義市你才可以享受的到的。 Q:為什麼你覺得在外縣市吃到的火雞肉飯沒有那麼好吃，但是你還是會去吃一下？ 有形無意，形有了，有飯、有雞肉、有醬汁。什麼是意？意就是我們對雞肉飯的感覺，好像是我回到家鄉一樣，所以在外面吃的時候，就會覺得說這個東西根本沒有到位，可是就會讓我有一點點想回家，這個時候我就會打電話給我媽，媽，我要吃雞肉飯，他就會馬上幫我寄一碗上來了。	00:42:30-00:44:38
蕭宇喬	市民研究員	飲食習慣	當然這之前，我今天才知道說我跟雞肉飯還是有點關係的。陳老師剛剛讓我非常驚訝說原來這個跟蘇家有關係，因為我是明清，剛剛老師講的明清時代那個雞肉飯的源頭	00:18:49-00:23:41

			開始，我是他的蘇家女婿，有此榮幸。關於這個飲食習慣，我想跟各位分享一下，我基本上把雞肉飯本身就當作一個叫做所謂的平常的，也不是所謂的美食，因為我是在地的人。對外面的人來講、對於旅客來講，那可能是一種好奇的或是想要一訪的所謂的美食，對我就像三餐一樣，早餐、中餐、晚餐，或是甚至是一個便當的這種習慣，因為它就是一個常民的文化、常民的日常飲食，就是這麼簡單的一個東西。但是在這個過程裡面，像我自己，我常常針對我個人當然有我的口袋名單，比如說最簡單，有旅客來的時候、有我的好朋友來的時候，第一次來嘉義，二話不說，他們一定或許會聽到雞肉飯，不然我就會推薦說不然我帶你們去吃雞肉飯。那我對外人而言的話，我基本上我一般都會選擇所謂的噴水池，為什麼？這個有幾個感性跟理性的選擇。感性來講就是味道也不錯，它的配菜還不錯，有這個滷大腸跟這個香菇豆腐，這兩個是我肯定要吃的東西，因為在其他雞肉店裡面不常見。第二個選擇是停車方便、空間舒適，就感覺上比較舒服一點，這是理性的選擇。那我自己個人平常在吃的時候，我大概會選東門，那是我太太的習慣，還有一個是它的蚵仔湯特別大顆，也多，其他不見得會這樣子，這是我比較重情的地方。更方便的選擇是三禾。為什麼選擇三禾？離我家最近，因為我就住在植物園旁邊而已。所以就第一個選擇，我沒有所謂的非必定要到哪一家去吃的那種選擇，所以我把我的飲食習慣就是感性、理性就分得很清楚，因為我不是外人。那當然這個過程裡面，其中的這個過程裡面，就是說跟我的整個生活的習慣、我的方便性、我對飲食的這個選擇，當然就是說比如說香料本身的這個需求，比如說我對雞肉飯的選擇來講，基本上就是其實是這個香啦，飯是差不多，但那個香氣就像我岳父他是做餐飲的，其實很多時候都在那個醬料，醬料都是基本上都是獨門的，每一家基本是不一樣的。飯也許是一樣的，差異不會太大，那個調料下去，他那個醬料，油香味下去，每一間的油香都不太一樣，有較鹹、有較不鹹的、有較油的、有較不油的，香氣有沒有？蔥頭有炒得很香嗎？這都會影響到我們要去第二次再購、再去消費的可能性。所以我的飲食習慣很簡單，就是方便、有理性跟感性的選擇，我是基本上把它當作是我日常就是要吃的，基本上就是銅板價，它就是我們現在比如說很簡單，一個便當七十塊、八十塊、一百塊就是這樣子，就是這種選擇而已，不會特別說怎麼樣。其實這個某種程度上就融入到我的生活文化裡面去了。	

二、我們一起這樣吃——嘉義火雞肉飯踏查（2023 年 3 月 19 日）

三、姓名	身分	今日負責的店家	料理細節、總評	音檔秒數
李慧珍	市民研究員	民主火雞肉飯	這家店是我家人朋友來的時候我一定會帶他們去覓食的地方。它的雞肉飯口味是比較偏重的，所以他會選擇使用母雞，母的部分來講會比較油的，所以可以看它吃完以後，它的碗是油亮、油亮的。他的工法是用逆切的方式，因為這樣會使得肉會比較嫩一點點。它的油的部分是比較特殊的部分，他會把雞油跟那個豬油一起去混合，老闆說那是他的祕方，不可以告訴我們混合的比例，然後他把那個油混完了以後，他會用這個油來炸那個油蔥酥，炸完以後，再把那個油蔥酥再泡在，它是屬於油泡式的，他會把它泡起來。因為油的比例放進飯裡面是很特殊，所以他們在那個倒油的人，是要經過非常嚴密的訓練，要訓練很多年才可以去把那個油淋到那個飯裡面。當他們在服務客人的時候，發現那個油留下來，碗太油的話，他們也會告訴師傅說，你那個油的比例要調整一下，好像不是那麼好，所以對於油的比例是非常重視的。他說它的靈魂是醃蘿蔔，我一直以為它的靈魂應該是雞肉飯或是雞肉，為什麼是醃蘿蔔？他們就告訴我們說他的醃蘿蔔是使用比較好的醃蘿蔔，他也教我們說醃蘿蔔是要怎麼樣去看它的醃蘿蔔是好的，他說要非常的光亮，工法要切的很漂亮才是好的醃蘿蔔。可是呢，告訴大家那個劉里長有告訴我們說，好的蘿蔔是要怎麼樣去分說它是加人工色素的，還是用那個老師講的薑黃。怎麼看呢？就是說剛把那個蘿蔔放在那個飯上面，如果那個黃色可以醃到飯裡面去的話，那個才叫做是薑黃，其他的就是用人工色素的部分。那民主火雞肉飯它用的是色素，可是他說它是安全的，所以大家可以放心吃。	00:11:42- 00:14:06
羅健澤	市民研究員	劉里長雞肉飯	當我們十二點的時候，到了劉里長的地方，排隊人潮可能超過三十個，裡面坐滿滿的，心裡面想的話，我跟我同組的慧珍想說，光是排隊就要排很久很久了，我跟慧珍說你在這裡排，我去找里長。我進去的話，第一件事情就叫里長，他說他不是里長，他是里長的弟弟，他在引導客人怎麼樣到裡面坐、	00:14:54- 00:17:46

			怎麼樣訂餐，光是那個引導人員，他是公司裡面第二把交椅，就知道說他們多麼重視客人。劉里長雞肉飯他端出來的時候，可以看一下照片，他就是說他把肉片，他這個肉片的話蠻大塊的，不是那個薄薄的肉片，蠻大塊的，旁邊放一些酸菜，它的油蔥酥是放在上面的。一開始的話，我把那個飯中間把它撥開，裡面的油是清的，就是說道道地地、真材實料的，他用的是那個雞油，很棒的，而且他用的火雞，他是用公雞的，公雞的話，它油脂比較少，他裡面有一個特色，就是他的湯有一種叫做，用臺語叫做雞佛湯，雞佛湯小小的一碗一百六十塊，別間絕對沒有的，只有他有而已。剛剛說過油蔥酥是他這個店裡面最重視的就是油蔥酥，油蔥酥的話，它就是裡面的專業師傅做的，口味香不香就在油蔥酥上面。	
賴蕙琦	嘉義市民	東門雞肉飯(光彩街)	東門剛好是我爸爸的學生開的，所以我有點對不起我的 partner，因為我一走進去那裡，老闆就一直切，一直端菜出來，一直切出來，讓春茹老師有一點在下一家吃不下。這一家是我從小吃到大的，他目前是二、三代一起經營，他腿胸比大概是五比五，就是一比一的意思，因為春茹老師他點的是肉片飯，我特別點雞肉飯，就是雞絲飯，因為對一個旅北嘉義人來說，有雞絲飯可以吃，也是小時候的味道，我已經很滿足了，所以我沒有點雞片飯。他的飯也是我個人喜歡的粒粒分明，油蔥酥他是脆的，酥酥的，配料是沒有，那這個地方我要特別講一下，因為我有訪問這一家的第三代，他本身是高雄餐旅大學畢業的，我問他別人都有醃蘿蔔，你怎麼沒有？他就說其實現在的人比較注重健康，大家都知道現代都是用色素去染色，不是用傳統的梔子花或薑黃，很多客人會跟他說不要，就是現在的人比較注重養身，他也有，他就是客人特別要求，他才會特別去提供。據他的說法，這幾乎都是同一家廠商供應的，所以他覺得不一定要有，我特別問他這個問題。我這次比較特別發現是我問他餐盤的問題，你們的擺盤或者是餐具的選擇有沒有什麼特別的？他竟然跟我說只有我們這種認識的或是 VIP，他會用這種玻璃盤、玻璃碗，其他都是用美耐皿，普通的客人，這是我以前沒有發現的。這位少東他非常強調他們的雞肉飯的品質，是他爸爸到現在都還是非常的親力親為，就從選食材到製	00:21:00- 00:25:06

			作、到完成，他爸都會在現場盯，所以他已經交給第三代了，而且他本身是餐旅系，他有一些營養學的背景，他很強調說這個火雞肉飯優質蛋白僅次於牛肉，是非常健康、脂肪非常少的一個食品。我問他對雞肉飯的期待，或雞肉飯對他來說是什麼？他希望說他可以守住、傳承傳統的味道，但是他希望求新求變，開放有新的菜色吸引年輕人或是觀光客，或是在地人再度喜歡上他們的店。	
陳春茹	市民研究員	噴水鷄肉飯	照片呢，就是其實我吃了第一家已經不行了，站不起來了，那是什麼東門，所以呢，去那邊就是他給我拍，因為他們習慣大概有人去。其實還有一張照片是我沒有教過他的學生，協志（嘉義縣私立協志高級工商職業學校）那邊畢業的工科學生，那如果跟他講說老師的時候，他也會很熱情招呼，可是剛好我不需要什麼特別招呼，我就想去跟他拍個照以後，就是很自然的，他也給我拍，我猜是 8:2，雞胸跟那個腿的比例，飯粒分明，蔥油酥跟各方面都很具備，醃蘿蔔很明顯在這個圖片上。但是我要分享最後一個，最厲害的地方是去到那邊大概已經有一、兩點，我沒有記時間，但是我看到他竟然還有辦法還在那邊繼續做晚上的備料，所以我跟他拍了一張相片。再來是我看了意興闌珊，我看到了在想歲月不饒人，老師老了，他也老了，所以呢，這個是我發現倒說歲月真是的是不饒人。在吃的時候，其實我不是在吃什麼東西，在吃那一個古早的味道，是記憶裡面的味道，因為我先生是第一次來臺灣吃到的是這一家。那有點是用這一種方式是在記憶我先生說什麼叫噴水鷄肉飯，不是用噴的，那一直在強調這個是好不好吃是個人，我也沒有覺得好跟不好，好像是只要餵飽我的肉體就好了，那我會覺得精神的層次對我來講，是會比肉體來的比重高一點，這是我個人的一個感受，謝謝。	00:18:24- 00:20:30
周麗芳	市民研究員	夯仔內雞肉飯	聽到這個名詞夯仔內，一定是在巷子裡，對，它就是在巷子裡。我尋遍它的住址，發現什麼最好記，他就是朝陽街和安和路的交叉口，那個店裡面大概可以坐二十個人左右，不是很大，但是它裡面的店分兩部分，左右兩邊，一個是顧客區，一個是工作區。我們進去吃的時候，我就發現這一家的店，它原來是民國路，它大概裡面沒什麼，除了做油蔥酥以外，什麼都沒有，也沒	00:28:14- 00:31:17

			有什麼黃的那個，都沒有，也沒有什麼酸菜，都沒有，但是它就是有雞油的味道，也沒有醬菜，翻開來聞一下，很清爽，我覺得這一家的店主要是清爽，我喜歡。我們就想要問那個店主，很酷的樣子，想要跟他照，他說我們工作區不能給你照，後來我就叫帥哥，叫的很大聲，好像蠻高興的。我就訪問說他已經是第二代，之前是他的爸爸、他阿姨，還有媽媽他們開的。因為他們在民國路，我們有一個學生說他們民國路是不是以前就是那個眷村，我問他是不是眷村第二代，他不是，他是他阿姨、他爸媽傳給他，他接。他在民國路已經做十五、六年，大概在這個新的安和路這邊做了也是十五年，所以有三十年資歷。這個地方比較有特色的就是說他的雞肉飯很清爽，還有我就問到他說你們雞肉生意如果好的話，你們幾點開？他說我們就從上午開到中午，晚上就沒有開。為什麼？他說因為火雞是用分配的，這是我發現的，每一個火雞肉都是分配給你幾隻，所以嘉義一百多個店，他都不會你想要買多，就給你多，他就分配幾隻，你們賣完就沒有了。如果每一家雞肉飯都有得賣，你太好的生意也沒有多的雞肉給你，他就說現在雞肉都很缺，以上報告。	
洪夢花	市民研究員	大同火雞肉飯	我們去的時候，裡面顧客很多，連外面的桌椅都坐滿人，我的習慣就是一進去就拍照，結果那個老闆娘跟我說，你現在等一下再拍，因為這樣子會影響客人他吃飯的心情，所以我後來就沒有照了。我們剛好就是老闆娘他介紹一個老員工讓我們認識，那個老員工就是跟這個老闆娘第一次一起共同創業的夥伴，他這家火雞肉飯本來是在光華路，光華路他做十五年，現在在民族路做十七年，等於有三十二年的歷史。老闆特別介紹他們的火雞片飯，他說這家火雞片飯是他們的招牌，像這個火雞片飯，我們吃的，他那個的火雞片厚厚，油蔥是他們自己用豬油下去炸的，所以我們吃起來，那個油蔥酥就是很酥的感覺，感覺很棒。它腿胸比是五比五，飯是粒粒分明，味道是普通，不是很淡，但就是我們平常不是很鹹，但是有一點味道。他們還有一個特色，就是說你就想吃虱目魚湯還是蝦仁湯，他們可以現煮。這個老員工他們一起創業的時候，裡面的比如說涼菜、湯品，就是這個老員工跟老闆一起看怎麼做，所以這個老員工他本身自己也是開過火雞肉飯的。	00:25:20- 00:27:46

蕭桂枝	嘉義市民	博愛雞肉飯	博愛雞肉飯也算是我們的親戚，他的小菜也很多樣，他的飯也很好吃，小菜很多，有竹筍、菠菜，很多樣。他的味噌湯是我真好吃，都有加一些油豆腐，還有加豆腐。他的衛生不錯，裡面乾淨，夏天有開冷氣。我如果朋友來都會帶去那邊吃，算是我們宗族的親戚。	00:31:43- 00:33:20
林佳蓉	嘉博志工	阿宏師火雞肉飯	我一直不知道他是火雞肉飯，我一直都是把他稱作為雞肉飯。會去那一家吃其實是因為來自於友人介紹，因為他有那個好吃的肉片飯，就是貴客來的時候，開始帶去那邊吃，一般通常我們是吃普通的雞肉飯，比如像剛剛那個是我媽媽，我們就是有去博愛雞肉飯，因為比較平價。如果來到阿宏師的話，今天本來想說比較有預算，來個一個火雞肉片飯，結果賣完了，生意超好的。我這裡特別的發現是現在觀光客很多，所以你有可能在那裡看到別桌就是俊男美女，就可以拍照，每個工作人員的表情不是很 ok，因為超忙，唯一最開心的就是那個櫃臺收錢的人，因為要先結帳，然後點菜，他才會出菜，所以收錢的老闆娘是面容最好。然後我有問他說老闆娘生意很好，他說:「對啊！對啊！假日！假日！」他有一點就是因為他從早上大概是十點半開到晚上八點，但是他那邊也是一樣不好停車，所以如果是我們自己人的話，我們可能就是會去外帶便當回家吃，因為他還可以選擇三樣菜的小菜，所以是非常的經濟划算，選擇性也很多。他在擺盤上面，小小的一份不會讓你很貴，五十塊左右就可以點到很多小菜、很多樣，擺盤又弄得美美的，拍照、打卡、po fb 都是很讚的。最新的發現就是剛剛講的俊男美女很多，厲害的是他的口碑應該 85 分以上是沒有問題，也是粒粒分明，飯粒這些我覺得就是像老師早上分享的，我覺得就是很到位，只是工作人員、帥哥的表情都沒有微笑，是我覺得這邊他應該可以再加強的部分，這是我今天的分享，謝謝。	00:33:40- 00:35:40
徐大任	市民研究員	三禾、和平	三禾： 他基本上腿跟胸是六比四，我是把每個肉全部挑開、分開，所謂的白肉跟紅肉比起來八塊，大概是五比三，但是所謂的用十來比較的話，大概是六比四。至於飯的話，也是一樣，拿起來，它基本上放下那個在碟子上面的時候，它是不會沾那個筷子的，所以會用所謂的粒粒分明來去解讀它。油	00:36:49- 00:42:03

			蔥酥放在旁邊，吃的時候，因為我坐在拐角，吃起來感覺上有喀滋喀滋的聲音，那是一個很清脆的、從那個可能是酥炸的過程中。因為配料的話有看到醃蘿蔔，另外最重要當然是除了那個飯之外，還有味噌湯。味噌湯基本上也是把裡面的油豆腐跟嫩豆腐分開來看，油豆腐大概是四塊，嫩豆腐大概是三塊，所以基本上是四比三，讓我覺得很訝異的是我看到老闆他們在舀湯的時候，他舀了湯，他就抖了一下，我在懷疑他是不是用這樣的方式來去調控所謂的油豆腐跟嫩豆腐的比例，是不是四比三我不曉得，下次有機會的話再去看他們 SOP 是不是四比三。很特別的是，他本身會把飯固定，整個汁撈出來的時候，他確實是會有汁的這樣的一個數量，我又把那個飯切成一半，另外掏空放這樣看，橫切面來看，看到他幾乎從左到右、從上到下，它幾乎都有醬料的濕潤度，基本上是全面的。所以他來之前，我也看到他在撈的時候他是兩圈，一圈之後又再另外一圈，我懷疑他是不是想要把周邊，甚至包括中間的方式，把它全面的味道都有讓使用者能夠吃到全面的醬汁。 和平： 腿胸肉基本上是七比三，飯放到那個另外盤子的時候，它還是會黏筷子，所以我會解讀他是稍微有點黏，當然相對吃起來也確實是口感有黏黏的，比較跟前一家來比。它本身拆解開來的時候，他只有肉跟飯。汁，試著把它倒出來，倒不出來，我懷疑它是不是飯把所有的汁都全部吸乾了。同樣的，我把它切橫切面來看，只有兩邊有濕潤的感覺，中間是空的，也對照他送來之前，我也看到他去弄醬汁淋汁的時候，他只有一圈，跟比較三禾的時候是不一樣的，所以會不會是這樣一圈，造成中間沒有湯汁的。這一家他本身油豆腐比較少，相對嫩豆腐較多，另外最重要的是三禾那家他是有用小魚乾來做的，那一家是真的有小魚乾，而且是三隻，一隻被我吃掉了，另外兩隻在湯裡，因為我吃的時候覺得怎麼會有魚乾，結果一看那個湯，確實是裡面含有兩隻小魚乾，所以說這兩家比較起來，相對的，和平的二十塊的味噌湯，比較前	

			面的十五，是不是因為這樣子有讓遊客覺得料好實在的這樣的一個比對。當然問了第二家和平的時候，他也願意跟我分享他大概開了四十五年的那個時間，有第二代、有他的兒子在那邊去做協助。比對前一個三禾，因為人多，我也不方便影響到他的營業，但是從他旁邊的營業執照來看的話，他是九十三年的，除非他是有去換營業執照，否則至少是九十三年就開始營業，相對有快將近二十年的歷史。對我來講是什麼新發現，其實三禾是我平常只要餓了就會去買的，但是讓我經過今天這樣子的一個課程，讓我覺得說：「徐大任，你要好好去品嘗買來的東西，不要一邊看手機一邊吃。」我今天看到了真的是把它分開來看的話，確實有這樣的一個感受，未來我應該會用這樣子的一個新的體會，去認識我周遭平常沒有注意到的一個細節，以上報告完畢，謝謝。	