

嘉義市文獻 23

美食專輯



美食傳承的價值與品牌認同：

從嘉義市「新台灣餅舖」談起

在嘉義飲食文化中注入京都味：

以唯圓日式創作料理為觀基點

台灣常民文化發展下的嘉義美食「美食在嘉義，處處有驚喜」

嘉義市文獻 23

美食專輯



主辦單位/嘉義市政府
發行單位/嘉義市政府文化局

中華民國104年4月

市長序

台灣一向以「美食王國」自居，然而近幾年台灣社會頻頻發生重大的黑心食品事件，重創台灣的國際形象，也讓國人對所謂的「美食」產生懷疑。大家開始懷念小時候街尾巷口吃到的那些實實在在的小吃，有媽媽味道的簡單料理，健康、好滋味變成一種美好的記憶與懷念。但是很幸運的，嘉義市就是一個這樣的城市，是一個有歷史的老城市，這裡有很多道地的美食、堅持古法、代代相承，這些台灣人兒時記憶中的好味道，是美食風暴中的台灣、現代忙碌的工商社會中，難能可貴的資產。

去年我們邀請李昂擔任駐市作家，並出版《李昂的獨嘉美食》一書，書中李昂女士提到，嘉義市是個很特別的城市，在這個荷包緊縮的年代，能以平實的價格吃到好吃、大份量的美食，象徵的是人情的淳厚，以及意識底層願意照顧滋養他人的堅持，可見嘉義美食物美價廉，更有濃濃人情味。

外地人想到嘉義市美食，往往只知道雞肉飯、方塊酥或是福義軒蛋捲，本期第23期《嘉義市文獻》特以美食為主軸，深入嘉義市的街坊小巷中，探尋市井小民口耳相傳的道地美食，東市場的筒仔米糕、羊肉湯、春捲，文化路小吃海產粥、粿仔湯，都是在地人的美食佳饌。

美食文化發展仰賴良好的食品安全環境，由於黑心食品、油品問題層出不窮，使國人食不安心，影響國民健康。為了保護市民權益，我一上任立即建立「集體訴訟代位求償」，更期成立食安推動委員會、建立檢舉獎勵機制，並搭配不定時、不定期、不定點主動稽查，以達成建構「食安」首都的理念。沒有食品安全，就沒有美食文化。

感謝嘉義大學教授廣邀各界菁英賜稿，讓本期嘉義市文獻針對嘉義美食進行深入的研究與分析，使嘉義市成為結合人文、音樂、藝術、美食多方面的特色之都。

嘉義市市長 涂醒哲 謹誌

局長序

嘉義市自康熙年間建城以來，已逾三百餘年歷史，匯集產業、教育、藝術、音樂、人文、美食等元素，是一座文化底蘊豐富的城市。不僅在文藝創作方面人才輩出，在美食文化方面，也頗具豐富內涵，在地小吃飄香百里，異國料理頭角崢嶸，不僅有在地特色，更兼容並蓄各式特色料理，展現了嘉義市獨有的飲食文化。

本期第23期《嘉義市文獻》以本市美食為特輯，從巷口小吃到高級餐館，廣為蒐羅，明查暗訪在地人從小吃到大的老味道，並藉由歷史發展的脈絡，探究嘉義市美食發展的全貌，藉由〈嘉義市美食散步地圖〉漫步於美食阡陌之中，細細賞味「嘉味美食」。

首篇〈美食傳承的價值與品牌認同一—從嘉義市「新台灣餅舖」談起〉，從日治時期開始經營的餅舖，原本販售日式甜點，但隨著時間推移，至今融入了臺灣人的口味，形成獨特的在地特色；〈台灣常民文化發展下的嘉義美食「美食在嘉義，處處有驚喜」〉中，在歷史的洪流中美食文化也伴隨著變化，從最早期的雲嘉南平原米食文化，聚合北中南特色，飲食文化至今則轉變成了獨特又多元之萬國百匯。

另外除了美食主題外，本期對於嘉義文學與歷史發展也進行刻畫，〈「全島詩人大會」在嘉義市舉辦之過程考察〉、〈日治時期嘉義市的工業—從陳澄波將工業煙函入畫觀察〉二篇專文，探討嘉義市「全島詩人大會」詩學活動之考察；根據陳澄波畫作探討嘉義市歷史發展的軌跡，建構出諸羅城的老舊輪廓，展望未來。

感謝本期各專論作者與編輯群的努力，為嘉義市的美食文化累積豐厚的內涵，更期盼經由本文獻的出版，讓這個城市能繼續邁向新的里程碑。

局長 顏加松 謹誌

編者的話

自從導演齊柏林製作了「認識台灣」影片後，看過影片的台灣人都深受感動，並開始重新檢視我們土生土長的地方—台灣。遙想我們的父執輩，他們如何在這塊土地上打拼立基，回想我們這一代從小到大是如何茁壯成長，思考我們下一代的未來何以生根。住在台灣、生活在台灣、屬於台灣，不能不了解這塊屬於自己的土地。台灣人認識家鄉的方法，其中之一就是透過「吃」，政府以此推動在地觀光，年輕人以此走遍台灣。「吃」也是生活，世世代代的吃法、代代相承的老味道，久了，就成為這個族群共同的記憶，共同的想像。因此，透過「吃」，確實也可以吃出「意在食外」的故事，端賴有心者細細品嚐、深入探究了。

《嘉義市文獻》第二十三期的主題是「美食」，文獻分為幾個部分：「美食傳承」中的三篇專著，從歷史傳承的角度，探究嘉義市數家久負盛名的美食，論文從歷史傳承、品牌行銷、文化內涵、文化區隔等方面深入主題，是嘉義美食論述中可貴的研究。「嘉味美食」則是作者到各店深度訪談、考究核對各種資料後，對該美食平實而真誠的論述，感人而深入。「行家帶路」中，〈嘉義市美食散步地圖〉如同一篇給非在地的觀光客探訪嘉義市美食的參考指南，文中不但明確標出嘉義市最著名的美食的區域，簡述該區域內有關店家的必要資訊，並以地圖繪出方式清楚呈現，讓觀光客可以悠閒地散步觀光，邊吃邊看，好好地認識嘉義市。最後的「文學與藝術」，記述嘉義市舉辦全島詩人大會的過程，也介紹了已故畫家陳澄波舊作。

本期的《嘉義市文獻》著作豐富，可為日後嘉義市美食誌留下貢獻。

執行主編 張菡琤 謹誌

目 次

市長序

局長序

編者的話

-
- 美食傳承** 7 美食傳承的價值與品牌認同——從嘉義市「新台灣餅舖」談起 / 張菀琤 張菡琤

- 25 嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵——以新港飴、新台灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象 / 黃淑芬

- 41 在嘉義飲食文化中注入京都味——以唯圓日式創作料理為觀察基點 / 吳佳容
-

- 嘉味美食** 63 嘉義市美食名店巡禮 / 張菀琤

- 83 台灣常民文化發展下的嘉義美食「美食在嘉義，處處有驚喜」 / 周明宇
-

- 行家帶路** 109 嘉義市美食散步地圖 / 張菡琤 林宗憲
-

- 學術論著** 135 「全島詩人大會」在嘉義市舉辦之過程考察 / 江寶釵 謝崇耀
—文學與藝術

- 153 日治時期嘉義市的工業——從陳澄波將工業煙囪入畫觀察 / 蔡榮順
-

大事紀



美食傳承

美食傳承的價值與品牌認同—— 從嘉義市「新台灣餅舖」談起

張莞琤 · 張菡琤 *

一、前言

提起嘉義市美食，所有人都會聯想到東市場與文化路夜市，到東市場與文化路夜市繞過一圈，可以發現傳承二代、三代、一甲子的老店比比皆是，¹ 可見嘉義人對美味傳承的重視與經營。好滋味可以是一時耳目口鼻暢快淋漓的經驗，是吃飽喝足、見好就收的攤商式經營，也可以是從顧客口耳相傳、代代相承的口碑中累積建立的價值，進而形成情感品牌 (emotional brand)，使地方及消費者藉此情感氛圍產生品牌認同，而嘉義市有很多老店都屬後者。這讓嘉義的美味經驗與台灣其他鄉鎮、夜市吃吃喝喝的飲食文化不同，也讓很多他鄉遊客，不遠千里慕名前來朝聖。

* 張莞琤為國立清華大學中國文學系博士，張菡琤為國立嘉義大學觀光休閒管理研究所專案助理教授。

¹ 嘉義市東市場傳承三代或五十年以上的名店比比皆是，略舉如下：東門羊肉店、鐘家意麵、王家祖傳本產牛雜湯、東市場桶仔米糕/現炸排骨、東市場甜米糕/粉條冰、東市楊桃冰等。文化路附近的三代老店亦不勝枚舉，比如：噴水雞肉飯、七彩500cc木瓜牛奶、林聰明砂鍋魚頭、好味道餐飲、郭家粿仔湯/雞肉飯好吃店、文化路豆奶湯、阿娥豆花等等。除了東市場與文化路夜市，嘉義市其他如南門圓環、北門車站附近，傳承三代或開業五十年以上的老店還是很多，難以羅列遍舉。

嘉義市有很多小店並不以現代行銷工具利用見長，美好滋味靠著多年累積的口碑建立品牌，飄香千里，店舖一開便是數十年，至今排隊人潮不減，佳評如潮，可見這些老店經營不是靠著勤做廣告或是強力行銷而生存，但是卻是地區中有價值的品牌產品，以此建立客群，歷久不衰。本文以「新台灣餅舖」為例，縱展時間之軸，探討美食傳承中的價值，橫觀嘉義空間、品牌認同，觀察老店深耕地方的經營，以此細論嘉義老店的殊勝之處。

二、傳承「日向屋」的「新台灣餅舖」

「新台灣餅舖」本是日治時期的「日向屋本店」，明治三十四年（西元1901年）日人吉田秀太郎開設了嘉義地區的第一間菓子舖，製作的日式饅頭（まんじゅう）、羊羹（ようかん）、奶油泡芙（シュークリーム）、最中（もなか）、餅菓子（もちがし）等，² 全是當時最高級、時尚的糕點。1906年，嘉義民雄發生大地震，嘉義市的牆垣全毀，民居倒塌，日本嘉義廳於是將嘉義市區重新整建，朝現代化城市的方向來規劃，數年之間，原有的市街道路皆予擴建取直，再配合水道工程，在桃仔尾處鑿設一個中央噴水、花木扶疏、咾咕石頭環繞的小型公園，這就是後來的中央噴水公園。公園附近街路寬闊、屋舍整潔，是來台日人最愛聚居的現代化地區，「日向屋」的位置便於此處。當時「日向屋」是標準二層樓的日式木造平房，周邊植有濃蔭大樹，生產的糕點深受在台日人喜愛，據說大正十二年四月（西元1923年），日本皇太子裕仁親王行啓台灣，行經嘉義火車站時，太子及同行長官御用菓子在火車上的點心，部分便由「日向屋」所提供之。今由昭和十年二月（西元1935年），嘉義市役所編輯間發行的《嘉義市政五周年紀念誌》上面的廣告來看，當時「日向屋」已是森永製菓、明治製菓等大型製菓公司特約店，阿里山饅頭（あり山饅頭）、阿里山羊羹（あり山羊羹）尤為名產。³

² 文中括號處為產品原來的日文名稱，中文則是「新台灣餅舖」依日文原意為產品所做的中文命名。

³ 昭和十年二月嘉義市役所編輯兼發行，《嘉義市政五周年紀念誌》（台灣：成文出版社，1985）。

「日向屋」開店三十六年後（西元1937年），由吉田氏外甥小林幸太郎接手，⁴ 繼續「日向屋」的糕餅事業。此時嘉義市的西區市場、文化路夜市都已成立，⁵ 噴水圓環一帶已是熱鬧非凡，「日向屋」初期的木造房屋，此時也改建為紅磚加洗石子外觀的仿巴洛克式風格日式建築，整棟建築全是當時最時興的建築樣式。建物位於轉角處，橫跨兩街，二樓正面有一道欄杆圍起來的寬闊陽台，山牆兩側有氣派對稱的大型立柱，仿洋式的三角山牆另外又更加高，直條式三開窗戶的上方，並有若干水泥製做的紋飾，山牆下方則有泥做師父精心製作的圓形「日向屋」三個字，建物兩側還有「森永菓子」、「明治牛奶糖」的字樣。從壯觀、華麗的建物外觀，可以想見本店當年的風華與盛況。



第一代日向屋建築，創業於明治34年。

照片來源：新台灣餅舖提供。

⁴ 依據新台灣餅舖所提供的資料，吉田秀太郎卒於1937年。

⁵ 嘉義市的文化路夜市，最晚到昭和六年（西元1931年）已經設立，參考《臺灣日日新報》漢文版：「嘉義市大通。自臺銀支店前。至中央噴水池畔之夜市。……乃於十一日起。將夜市移於西市場前後兩橫路。及石頭仔。當方面自同日每午後六時起。至同時二十。自動車及各搬運貨車通行禁止。以保交通。而圖安全無礙也云。」（《臺灣日日新報》漢文版，D4，昭和六年7月12日。）



日治時代日向屋本店。

照片來源：新台灣餅舖提供。



民國六十年新台灣大樓落成，日向屋邁向另外一個里程碑。

照片來源：新台灣餅舖提供。

二戰過後（西元1945年），日人退出台灣，原屬日人經營的「日向屋」因此停業，在「日向屋」店中工作數年的盧福，決定向國民政府承租一樓繼續開業，一以謀生，二則也讓店中台藉師傅的好手藝得以繼續。於是把他「日向屋」改名為「新台灣餅舖」，規模縮小了，但除原有的日式糕點外，也販售台灣傳統餅店常見的台式糕餅、月餅、西點麵包及進口罐頭等，有時附近手藝甚佳的軍眷亦來店中寄賣糕點、火腿等物，儼然成為當地的高檔食品供貨舖。

經過多年孜孜矻矻的經營，到民國四〇、五〇年代，改名後的「新台灣餅舖」已是嘉義地區非常知名的餅店了。餅店創始人盧福還特別請知名畫家李秋禾，設計一個結合台灣鄉土與日式和風的蝙蝠商標，秋節前後，餅舖商標就會被懸在店舖所掛的高空氣球上，非常醒目。惟民國五十三年（西元1964年），台南白河、東山一帶發生強烈地震，造成嘉義市區內多處火災，「新台灣餅舖」二樓的餐廳因此起火，最後竟將「日向屋」時期留下來的巴洛克式建築燒毀殆盡。

災後，在供貨廠商全力襄助下，「新台灣餅舖」就地搭蓋帳棚、木屋繼續營運，並一度租用鄰地後院為廠房。其間，盧福還率領餅舖的麵包師傅，遠赴大阪參加昭和四十一年（西元1966年）的「日本全國第三屆工藝菓子品評會」，以台式喜餅、羊羹、鳳梨酥等糕點獲得「優秀技能賞」的榮譽。民國六十年，「新台灣餅舖」終於又在原址重新興建了一棟六層樓高的新大樓，繼續經營直至今日。

三、「新台灣餅舖」與嘉義棒球隊

最早台灣人不打棒球，日本治臺期間，台灣人受日人影響開始投入棒球運動。1930年後，嘉義農校與嘉義中學的棒球隊，在寶島棒球賽事中都打出很好的成績，由嘉義學校所組成的棒球隊，在各項賽事中，所到之處盡皆匹靡。嘉農尤為勁旅，實力足以在日本甲子園賽事中爭冠亞軍，⁶ 優秀的成績與「嘉農精神」⁷

⁶ 《臺灣日日新報》03版，昭和六年8月22日。

⁷ 林勝龍，《日本統治下台灣における武士道野球の受容と展開》（東京：早稻田大學博士論文，2012），頁245-260。

還掀起了台灣棒球史上一股「嘉義熱」。⁸

「新台灣餅舖」的創始人盧福，是嘉義棒球委員會的主任委員，也一直是嘉義棒球隊的支持者及出資者之一，其子盧瑞圖小學時原是崇文隊的傑出選手，表現出色。民國五十九年（西元1970年）嘉義聯隊組成「七虎少棒隊」，⁹盧瑞圖擔任隊長，領隊征戰全台，七虎少棒隊實力堅強，全隊球員雖由台灣南部七縣市的選手所組成，但是其中七位主將都是嘉義人，因此該棒球隊對嘉義人來說意義重大。在棒球風氣席捲全台的那個年代裡，幾乎每一場大型棒球比賽都受到全國民眾的矚目，尤其是當球賽對上國外球隊時，勝負之數都被劃上國家尊嚴、民族信心的等號，台灣民眾對棒球球隊為國爭光的期待，與今日社會對職棒的關注是不可同日而語的。

「七虎少棒隊」取得第二屆全國少棒錦標賽冠軍後，¹⁰還代表台灣參加該年度世界少棒聯盟太平洋區比賽奪冠，當時「地方父老皆感振奮，紛紛競相走告，甚至有五百多位熱情球迷聚集在七虎主力投手盧瑞圖家門口燃放鞭炮以示慶賀」，¹¹當時「新台灣餅舖」因為支持棒球隊，在當地鄉里間有極大的凝聚力，由此可見。台灣人關注棒球，嘉義人對棒球比賽更是著迷，地方老少力挺自家棒球隊，自然也就力挺「新台灣餅舖」了。同年七虎少棒隊繼續進軍美國參加威廉波特世界少棒賽，這些為國爭光的棒球小將，締造了台灣棒球史新的一頁，也讓全嘉義市的鄉親父老與有榮焉。¹²

⁸ 林丁國，〈從「嘉農」看日治時期台灣棒球運動的發展〉，《台灣史料研究》第二十八期，2006年12月。

⁹ 七虎球員名單分別為：盧瑞圖、侯德正、黃永祥、許永金、黃志雄、郭俊林、李宗洲。見〈南區少棒七虎隊名單已正式公布〉，《中國時報》2版，1970年4月18日。

¹⁰ 〈七虎榮膺少棒代表出席太平洋區預賽〉，《中央日報》3版，1970年5月25日。

¹¹ 林丁國，〈嘉義棒球發展史〉，《嘉義市文獻》，第22期，頁25。

¹² 〈樂煞南部棒迷生意都不做了商店關門看龍虎鬥去也〉，《中國時報》3版，1970年5月25日。〈嘉各界準備盛大歡迎七虎今反南區〉，《中央日報》5版，1970年5月27日。〈嘉義車站冠蓋雲集熱烈歡迎七虎榮歸〉，《中央日報》5版，1970年5月27日。

威廉波特世界少棒賽中，七虎隊獲得亞軍，小球員們榮歸時，受到嘉義各界英雄式歡迎。為了響應嘉義民眾對棒球的熱情，民國六十年（西元1971年），盧福以「回饋鄉親」為名，個人出資十萬在嘉義中山公園棒球場（今嘉義市立棒球場）舉辦了一次「七虎杯全國少棒隊錦標賽」，¹³ 來自全國各地參加的隊伍非常踴躍，盧福因此被稱為「七虎之父」，「新台灣餅舖」的名聲隨著「七虎少棒隊」響亮的名號，也在時人心中留下深刻的印象。



七虎小將。

照片來源：新台灣餅舖提供。

¹³ 「中華七虎少年棒球隊隊長盧瑞圖的父親盧福，今天晚上決定個人捐出新台幣十萬元，舉辦一次全台灣區少年棒球比賽。這項比賽定名為「台灣區少年棒球比賽」，已決定明年元月一日起至七日止，在嘉義市中山公園棒球場舉行，預計參加這項比賽的少年棒球隊將有五六十隊之多，比賽將採單淘汰賽制。盧福表示，嘉義地區的棒球界人士已組成籌備會，負責這項球賽的有關事宜。」（見《聯合報》7版，1970年11月24日。）



七虎少棒隊隊名由來。

照片來源：新台灣餅舖提供。



民國59年，七虎少棒隊全國總冠軍凱旋回嘉義，民眾夾道歡迎。

照片來源：新台灣餅舖提供。



七虎少棒隊與新台灣餅舖。
照片來源：新台灣餅舖提供。

四、傳承志業創造的品牌價值

從「新台灣餅舖」的歷史源流來看，餅舖從日本時代所傳承下來的其實不單單只是日人的製餅技術或古早味，也傳承了一份志業、一個品牌。從日本時代開始，「新台灣餅舖」一直努力為餅店產品塑造其品牌的獨特性：從高級和菓子到台灣高檔喜餅、眷村寄賣的節慶美食，或是販賣進口罐頭等，歷代店主一貫以高級產品來定位他們的商品，走的是精緻美食、價格昂貴的路線。當然，高價格的

商品需要高品質來支撐，因此數十年來，老店不斷地轉型、重生，從日式和菓子店到日式台式糕點俱有的糕餅店，民國四〇年代還成為嘉義地方上的高級糕點、食品供貨舖。數十年來，「新台灣餅舖」重回日本研習舊的技藝，也學習新技術、創造新產品。依現在的店主盧昆常所述：

第一代的老師傅們逐漸老化凋零，技術的傳承面臨嚴重的斷層，因此以盧福先生在日本的人脈，……於民國六十八及六十九年禮聘日本國家級和菓子技藝大師禮聘日本知名和菓子大師「新見幸一」進駐本舖，作和菓子技術傳承的指導。

為使「日向屋」時期的日式糕餅得以延續，並再融入新的做法與材料的應用，民國七十三年三月，(現任負責人盧昆常)與兩位年輕師傅同赴日本，於東京製菓學校接受和洋菓子講習與技術訓練。之後，陸續發展出多種口味的羊羹、銅鑼燒、浮雪餅、巧克力饅頭、甘藷饅頭、栗子饅頭、桃山、小倉最中、大福燒菓子、傳統麻糬等，還有許多品項真正傳承了「日向屋」時期的「阿里山羊羹」與「阿里山饅頭」。……台式喜餅也是本舖的專長之一……堅持傳統口味，並在不失原味下做精湛的改良，迎合市場需求。¹⁴

此外，「新台灣餅舖」亦向歐美先進國家取經，不斷地做設備更新，添購新式機器。盧昆常說：

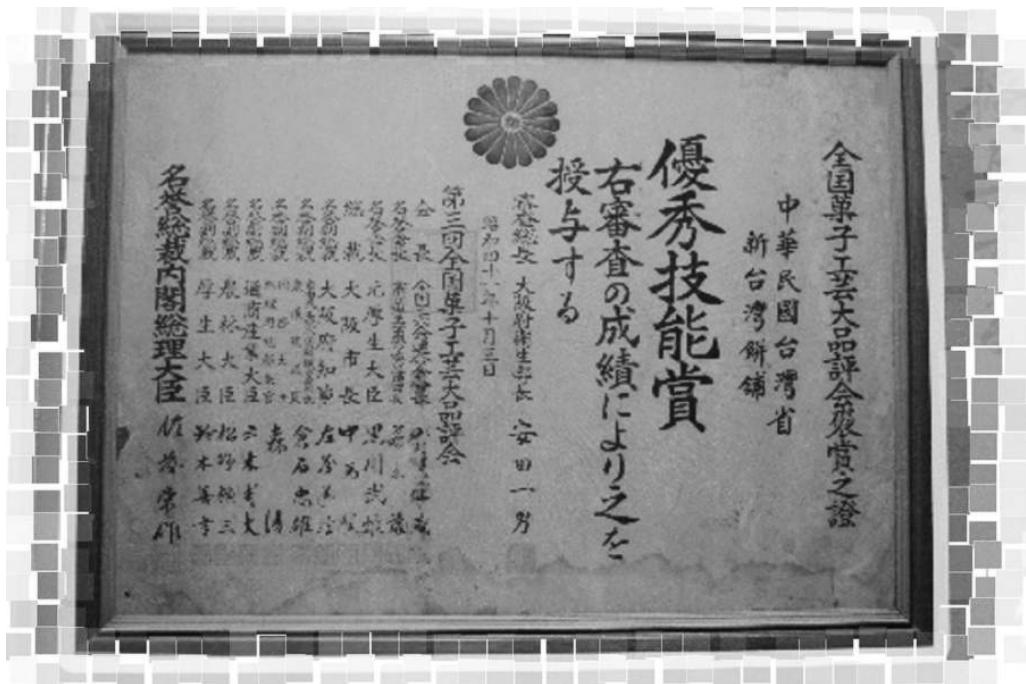
¹⁴ 依盧昆常先生所述，1914年8月。由於「阿里山羊羹」商標已先被註冊，「新台灣餅舖」乃將羊羹更名為「神木羊羹」註冊。

本舖於民國七十三年(1983年)即已引進西德Winkler石板蒸汽烤爐，並由德國師傅Mr. Andre傳授法國麵包、雜糧麵包及其它多種歐式麵包。Winkler烤爐的製作與烘烤，主要是在烘烤時瞬間注入強而有力的水蒸汽，台灣當時沒有這種設備，因此做不出道地口味的法國麵包，有水蒸汽的噴灑，麵包表皮才會呈現皮薄，龜裂，酥脆的口感。……本舖也跟得上這股新潮。1993年再度赴歐洲比利時參加原料商PURATOS公司的研習會，學習法式糕點、慕斯蛋糕、手製巧克力，認識許多先進的烘焙材料與製作技巧。¹⁵

「新台灣餅舖」的負責人深知台灣糕餅業發展主要受到日本、歐美影響，故也數次組團至國外參觀、考察或參加相關的研習，吸收烘焙業的新觀念與新知識。這種敬業的態度，才能引領今日的消費者，共同進入餅店古老與創新交織的時空領域中，一起享受品牌與美食。「新台灣餅舖」延續了日本時代高級和菓子的技術與美味，說他是「傳承百年」、「古早味」、「百年老店」都當之無愧。一方面，憑藉其傳承系統，餅舖建立起他讓人信賴、可靠的品牌，並因七虎少棒隊使品牌深耕嘉義，品牌特質 (brand's personality) 亦因此融合地方活動與地方情感，並成為鄉民的情感品牌。另方面，透過新技術、新設備引進，口味改良與創新，餅舖也一再確保產品品質的穩定，數十年來累積了無數消費者的對該品牌的信任，並產生品牌忠誠 (brand loyalty)。從現代行銷學觀點來看，品牌特質和民眾的自我投射有關 (Malär, Krohmer, Hoyer, & Nyffenegger, 2011)，因此，「新台灣餅舖」顯然藉由其高品質的產品，維繫住嘉義地區消費者對其品牌的愛好，並結合地區活動的投入，使品牌與地方情感相結合，形成群體情感氛圍 (group affective tone)，藉由正向集體情感 (collective emotion) 汇聚過程，達到正向績效 (Cole,

¹⁵ 以上口述訪談，訪問人及記錄人為張莞琤，受訪者為盧昆常先生（餅店現今負責人），以上有關餅店資訊皆為盧昆常親述或親自書寫，現在在該餅店的官方網站中也可以見到。
http://www.newtaiwan-bakery.com.tw/web_edit-81edit_show.html。有關本文的親訪有二次，分別為2014年8月13日下午五點至六點，及2014年11月2日下午三點至五點。

Walter, & Bruch, 2008)。因此，老店歷經戰後經濟蕭條、天災地震等，都無礙當地民眾對本舖的支持，對老店品質的肯定，讓消費者持續地向商家購買，甚至在嘉義地區，三代嫁娶都向「新台灣餅舖」訂購喜餅的大有人在。



民國55年參加日本全國菓子工藝優秀技能賞。

照片來源：新台灣餅舖提供。

五、深耕在地建立的品牌認同

從永續經營的角度來看，「新台灣餅舖」不僅努力擦亮自身的金字招牌，也深耕鄉里、參與地方。人文地理學者解釋人類存在的空間本質時，特別區分「空間」和「地方」兩種不同的概念，不同於靜態、具有封閉性的「空間」，「地方」指的是人類停留的所在，人們憑藉著對周遭環境的認識與過往生活經驗，凝聚共同的信念，他們分享甘苦、歡喜同慶、患難相持，因此，「地方」是一個具

有情感意涵的生活空間(Tuan, 2001)，是一個動態的、群體的、開放的、複合式概念，隨著地方裡的人們對舊經驗的傳承與記憶，他們也創造出新的情感與觀念價值。

回溯戰後「新台灣餅舖」的發展，老店在百業蕭條的社會環境中重新開幕，餅舖因應戰後日人離去、眾多大陸民兵大舉遷台的遽變，經營型態也發生變革。

「新台灣餅舖」原先是日式和菓子的專賣店，此時開始融入台式麵包、罐頭、糕點等等，之後又接受眷村人士製作年節應景食品寄賣，餅舖逐漸轉型為地區性的高級雜貨店。之後嘉義發生大地震，祝融將整棟建物一夕焚毀，「新台灣餅舖」只好搭著帳棚繼續營業，其間還一度暫借他處做為廠房。這段重建期間非常艱辛，漫長時間裡，端賴地方鄉里的支持、餅店供貨商的資助，老店方得以繼續經營。可見「新台灣餅舖」數十年來深耕地方，一步一腳印，對地方人士來說，這間餅舖不只是圓環旁邊的一間餅店而已，它經歷台灣戰亂時代的風雨，走過嘉義歷史的繁華與衰落，它是一個新舊時代交會的代表符號，經過世代相傳，已經深化烙印在嘉義人的記憶中了。

盧福將「日向屋」更名為「新台灣餅舖」，意味著日治時代「日向屋」的結束，也象徵屬於台灣人的新時代來臨，這樣的更名有著多方面的意義。從時間上來說，新的、台灣人的時代來臨，從空間上來說，他們傳承舊經驗與舊技術，繼續在嘉義地區賣糕餅。但是，店舖不只賣日本人的和菓子，也賣台灣人傳統風味的麵包、喜餅，是故，「新台灣餅舖」是傳承的、融合的，也是創新的、在地的，它和戰前日人的糕餅店已有差異，更和戰後新開業的一般餅店不同，它既有舊的經營傳統、人脈、理念，又匯進新的思潮、新的理念。

除了老店對於新時代的認同，表現在「新台灣餅舖」成立一事上，盧福決意回饋鄉親、資助嘉義地區的學校棒球隊，更展現了出其對嘉義地區的強烈地方依附感 (place attachment)。當年的「七虎少棒隊」在第二屆全國少棒錦標賽奪冠後，地方父老皆競相走告、欣喜振奮，「甚至有五百多位熱情球迷聚集在七虎主力投手盧瑞圖家門口燃放鞭炮以示慶賀」，實非偶然，「新台灣餅舖」對地方參與的努力，爭取地方認同的態度，可見一斑。

新時代思維與積極的地方參與，塑造了「新台灣餅舖」品牌的特性，也建立了嘉義地區鄉里群眾對其品牌的認同。因此，對嘉義人來說，「新台灣餅舖」的產品就不只是「好吃」、「讚」這樣簡單，對他們來說，「新台灣餅舖」是一種感情品牌，由於品牌融入了時代各階段的不同氛圍，建立了品牌和客戶間的特殊關係。不同於一般產品，感情品牌訴求的是某種特殊意象或是獨特價值，更具以顧客為中心的、買賣雙方面關係的、故事導向的途徑，因此能與顧客建立一種更深長久遠的連結。

姑且不論「新台灣餅舖」是否刻意以感情品牌之路作為行銷經營方向，藉由七虎少棒隊的支持、投入及參與，「新台灣餅舖」的顧客、嘉義地區消費者及企業主均因地區性社團活動而更具有歷史感，並產生禮物經濟 (gift economy) 的商業效益，因此，即使企業經營者與顧客間沒有任何以得到價值回報作為利益交換的要求，地方參與使「新台灣餅舖」的商業活動與嘉義市歷史貢獻相得益彰，藉地方情感的依附帶給顧客在消費時產生生命情境的觸動，亦使品牌層次超越價值、功能與利益的層次 (Parry, 1986)。

由於，感情品牌藉由發自內心的情感，進而讓顧客為它付出忠誠，創造出顧客對產品的獨特信任，當外在環境條件改變時，也會降低顧客放棄選購該品牌的不良影響，並因對該品牌正向的感情經驗，使其成為消費者心中所愛 (Delgado-Ballester & Luis Munuera-Alemán, 2005)，而「新台灣餅舖」藉由產品品質維持、創新，因而長久以來能以高級品、高單價方式經營，除經營者在技術、口味、包裝、品質的創新外，實與數十年來店舖一直用心經營的感情品牌有正向關連。

多年來，「新台灣餅舖」深耕地方，在嘉義地區建立了屬於台灣人的感情

品牌，它獨特地品牌形象，建立了嘉義人對「新台灣餅舖」的品牌信任與品牌認同，並使消費者相信該品牌能提供自己期望的價值 (Chaudhuri & Holbrook, 2001) 及各種有形與無形利益。這種信任的連結，在動盪混亂的時代環境中尤其可貴，不是廣告或用金錢就可以輕易買到的(Moorman, Zaltman, & Deshpandé, 1992)。¹⁶ 因此，地方活動的參與，使「新台灣餅舖」與嘉義地區產生地方依附及消費者的信任，而信任帶來忠誠，並進而增加顧客對品牌的情感，彼此間的影響都是正面的 (Chaudhuri & Holbrook, 2001; Morgan & Hunt, 1994)。

六、結語

對老一輩的消費者來說，他們吃「新台灣餅舖」的餅，除了享受高品質的美好滋味，也連結了很多複雜的心情，可能是關於一個時代的記憶，或是回味青春的美好。對年輕一輩來說，他們不會參與過去，對於往日繁華無從追尋，但是由於消費行為的養成往往和其社會化有關，¹⁷ 大多在幼年時期就已經開始。因此，年少的消費者從家庭、同儕、媒體等處習得的消費習慣、知識與態度，使上一代的消費特質直接影響到下一代的家庭成員，使得美味傳承，消費者的消費態度也藉此而傳承 (Cotte & Wood, 2004; Shim, Serido, & Barber, 2011)。

品牌忠誠度雖然會受到市場結構因素、團體影響力、消費者特性等因素而產生不同的影響，但是從上一代就建立的品牌的信任，卻不容易這樣就抹殺。前嘉義市長黃敏惠就說：新台灣餅舖是她青春時期的美味回憶，最愛的牛奶麵包吃起來「就像人間美味」，在物資匱乏的年代，新台灣餅舖帶來豐盛好滋味令人難

¹⁶ 2014年9月，台灣爆發一連串的黑心豬油事件，造成社會大眾極大的恐慌，政府預防、強制性下架、民眾自發性抵制黑心產品的行動接連不斷，許多知名的夜市小吃、美食名店生意都受到影響。當時「新台灣餅舖」發出聲明：餅舖「傳承自父親盧福對食材新鮮的講究、堅持手工的理念，……老舖糕餅採用的豬油都是自己榨的。」對產品製造食材的小心謹慎，「新台灣餅舖」突破這波食安危機，成為嘉義市第一家獲選經濟部「優良老店獎」的店家。（〈新台灣餅舖獲選優良老店獎〉，《中央日報》，2014年10月3日。）

¹⁷ 所謂消費者社會化是指消費者習得與消費有關的技能、知識與態度的過程。

忘。¹⁸ 可見在世代影響下，「新台灣餅舖」的品牌價值，不但未隨時間消逝，它從生活中、味覺記憶中所建立的感情品牌，已經深植人心了。

現今，台灣糕餅業的發展非常多元化，整個烘焙產業都面臨轉型的需要，在新時代的潮流趨勢下，「新台灣餅舖」秉承創始人盧福：品質新鮮、忠於原味、師法自然的經營理念，除了強調「好吃」也要強調「健康」，更重要的他們對嘉義七虎少棒隊歷史的參與使其留下「好口碑」，讓「新台灣餅舖」的志業繼續傳承，並因地方歷史使其擦亮招牌在新時代堅定地走下去！其實，這種口碑行銷建立起的美食傳承志業，對嘉義地區許許多多「小店」卻又聲名響亮的「老店」而言，「新台灣餅舖」只是其中的一個縮影，嘉義市美食一向都是如此。

¹⁸ 嘉義市政府建設處/行政處新聞稿，〈KANO棒球原鄉 百年老店原址重現 新台灣餅舖風華再起〉，2014年3月24日。

引用文獻

陳顯明、梁友德、杜克和合著，《中國棒球史》（湖北：武漢出版社，1990）。

林勝龍，《日本統治下台灣における武士道野球の受容と展開》（東京：早稻田大學博士論文，2012）。

林丁國，〈嘉義棒球發展史〉，《嘉義市文獻》第22期（2014.1）。

林丁國，〈從「嘉農」看日治時期台灣棒球運動的發展〉，《台灣史料研究》第28期（2006.12）。

《臺灣日日新報》漢文版，D4，昭和六年，7月12日。

《中國時報》2版，1970年，4月18日。

《中國時報》3版，1970年，5月25日。

《中央日報》3版，1970年，5月25日。

《中央日報》5版，1970年，5月27日。

《中央日報》5版，1970年，5月27日。

《聯合報》7版，1970年，11月24日。

周佳雯、蘇文瑜，〈居民社區依附與其觀光衝擊認知關係之研究〉，《運動休閒餐旅研究》第3卷第1期（2008.3），頁117-140。

Chaudhuri, A., & Holbrook, M. B. (2001). The Chain of Effects from Brand Trust and Brand Affect to Brand Performance: The Role of Brand Loyalty. *Journal of Marketing*, 65(2), 81-93.

Cole, M. S., Walter, F., & Bruch, H. (2008). Affective Mechanisms Linking Dysfunctional Behavior to Performance in Work Teams: A Moderated Mediation Study. *Journal of Applied Psychology*, 93(5), 945-958. doi: <http://dx.doi.org/10.1037/0021-9010.93.5.945>

- Cotte, J., & Wood, S. L. (2004). Families and Innovative Consumer Behavior: A Triadic Analysis of Sibling and Parental Influence. *Journal of Consumer Research*, 31(1), 78-86.
- Delgado-Ballester, E., & Luis Munuera-Alemán, J. (2005). Does Brand Trust Matter to Brand Equity? *Journal of Product & Brand Management*, 14(3), 187-196. doi: doi:10.1108/10610420510601058
- Malär, L., Krohmer, H., Hoyer, W. D., & Nyffenegger, B. (2011). Emotional Brand Attachment and Brand Personality: The Relative Importance of the Actual and the Ideal Self. *Journal of Marketing*, 75(4), 35-52. doi: 10.1509/jmkg.75.4.35
- Moorman, C., Zaltman, G., & Deshpandé, R. (1992). Relationships between Providers and Users of Market Research: The Dynamics of Trust within and between Organizations. *Journal of Marketing Research*, 29(3), 314-328.
- Morgan, R. M., & Hunt, S. D. (1994). The Commitment-Trust Theory of Relationship Marketing. *Journal of Marketing*, 58(3), 20.
- Parry, J. (1986). The Gift, the Indian Gift and the 'Indian Gift'. *Man, New Series*, 21(3), 453-473.
- Shim, S., Serido, J., & Barber, B. L. (2011). A Consumer Way of Thinking: Linking Consumer Socialization and Consumption Motivation Perspectives to Adolescent Development. *Journal of Research on Adolescence (Wiley-Blackwell)*, 21(1), 290-299. doi: 10.1111/j.1532-7795.2010.00730.x
- Tuan, Y.-F. (2001). *Space and Place: The Perspective of Experience* Minneapolis: Univ Of Minnesota Press.

嘉義地方特色食品應時變化之豐富文化內涵——以新港飴、新台灣餅舖、雞肉飯三者為觀察對象

黃淑芬*

一、前言

一地有一地的物產和飲食文化。食物如何滋養社會和個體——滿足認同和界定團體，是文化史學家關注的問題之一。¹ 總面積約三萬六千平方公里的台灣，不大，卻同樣存在著東、西、南、北、中等小區特色。屏東的洋蔥和椰子、嘉南平原的芒果和鳳梨、西濱地區的養殖漁業、桃竹苗山區的膨風茶和柿子、花東縱谷的釋迦和金針花等等，都是不同水土氣候條件下的多樣物產。同樣地，各地區的小吃和食品也會展現當地特有的飲食習慣，以及獨具的歷史淵源和豐富文化內涵。嘉義地方特色食品也是如此，從新港飴、新台灣餅舖和雞肉飯等具有代表性的當地食品和小吃的發跡歷程來看，莫不具足各式值得進一步深入探討的社會文化議題，由此，對嘉義地區的飲食文化也能夠有更多面向的認識。

* 國立清華大學中文系兼任助理教授。

¹ 參見〔美〕菲立普·費南德茲—阿梅斯托（Felipe Fernández-Armesto）著，韓良憶譯，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》（Food: A History）（台北：左岸文化出版，2005），〈自序〉，頁9。

二、從新港飴的命名說起

根據行政院文化建設委員會委任「台灣常民文化協會」執行製作，並於1998年11月出版的《古笨港今風貌——跨越北港與新港的時空》這本精簡的社區介紹手冊記載，嘉義新港的特產「新港飴」之命名，跟當地人的生活慣習和政經環境的變遷有相當緊密的聯繫。同時，也深具民間口傳文學特色。這段文字是這樣介紹的：

清光緒年間，平常在新港、民雄一帶販售自製的麥芽糖與花生糖的盧欺頭，有一次因為一連多日的陰雨，使得花生糖受潮軟化，節儉的他不捨如此就將受潮的花生糖丟棄，重新把花生糖放入鍋內煮沸，再加粉漿，待冷卻後，再捏成一塊塊的軟花生糖。沒想到一推出後，便受到消費者的喜愛。而盧欺頭亦在奉天宮旁搭建了「金長利」的店舖，至今已有一百多年的歷史了。²

新港飴脫胎自糖販捨不得丟棄的受潮食品，這位勤儉而機靈的生意人，腦筋一轉，製作出新產品。新品推出後，眾人口耳相傳，並依其外形取名為「老鼠仔糖」。這個相當於人稱綽號的新名字，傳達的是常民貼近生活經驗的想像力，以及該產品的日常性和親民性。可以說，這是一百多年前（自清光緒十七年，西元1891迄今），³ 糖販盧欺頭建立商號「金長利」的創業史。而後，隨著時代變遷，該糖的名稱也幾經更改，首先是俗名「老鼠仔糖」被雅名化為「雙仁潤」（因一個花生豆筍有兩個核仁），接著因其在日治時期獲得「日本菓子大獎」，商家順從日本「飴」字用法，並註明其原產地，更名為「新港飴」。

² 涂麗娟編，《古笨港今風貌——跨越北港與新港的時空》（台北：行政院文化建設委員會，1998），頁29。

³ 嘉義新港「金長利」店舖和「新港飴」的相關歷史典故，亦可參考店家官網〔金長利・關於金長利・「新港飴」源起〕，網址：<http://www.kclcandy.com.tw/about.html>（2014/09/24瀏覽）。

在這過程中，民間俗稱被雅名化，並躍升為區域特產。此一「代表身分」被賦予的「大我」形象，逐漸覆蓋當初生意人創業發家過程中，「我」與鄉親鄰里往來互動，打趣式地為新產品取名的個人身影和市井色彩。

除了雅文化和官方介入影響了地方吃食的存在樣態之外，傳統社群活動空間的現代化，也是導致民間飲食型態改變的一個主要因素。以新港飴的起源地——奉天宮廟口為例，廟宇此一神聖空間，對商舖的興起也是一個關鍵要素。例如，基隆廟口的李鵠餅店、新竹城隍廟廟口的新復珍餅店、北港朝天宮廟口的日興堂餅店、鹿港天后宮廟口的玉珍齋分店，全都是廟口經濟圈的成功商家案例。⁴ 新港飴創始人盧欺頭，原先也是在新港奉天宮廟口做生意的一個小販，後來，創立了「金長利」店舖，成為另一個廟口經濟圈的成功案例。廟口店家的整體營業性質有別於都市新式小吃坊的店家：

利用廟口提供民俗舞台為販售空間的業者，他們對標誌設置、禮儀態度、資訊的散佈、潔淨形象的塑造、專業廚師的打扮穿著、符號盔甲的穿戴、杯碗盤碟的展示、可見性的強化等少去費神，也不需依賴廣告吹打……而是以操作熟練的肢體芭蕾、傳承的經驗技術（數代的祖傳秘方）、老字號招牌、真質真料、顧客的口碑、堅實口感、誠實的態度、親切熱情的招呼、地方精神的流露，以真實誠摯的溫暖手藝來感動顧客……其在地性、真質性、誠信性常能取得永久的顧客，廟口這個民俗技藝匯演（筆者按：此處的「匯演」相當於文章題目的「會演」）的舞台，流露出來的是較自然的演出，較日常化、民俗化的品味。⁵

與其說上引文的作者將現代化商店的經營策略與傳統廟口小舖的經營方式兩極化區分，不如說，在感受到現代化商店求新奇的速成經營模式在情感和質感上的膚淺化之後，作者反溯回到古早廟口傳統小店的質樸人情味與誠信商譽，進而

⁴ 相關研究可參考鄧景衡，〈廟口：土產與小吃的會演舞台？〉，收入氏著《符號、意象、奇觀——台灣飲食文化系譜（下）》（台北：田園城市文化公司，2002），頁601-619。

⁵ 參見鄧景衡，〈廟口：土產與小吃的會演舞台？〉，《符號、意象、奇觀——台灣飲食文化系譜（下）》，頁603。

追憶、推崇此一逐漸消逝的，由醇厚人情味所構築的，飽含地方精神的廟口小舖風景線。清朝末年，來自民雄鄉的糖販子盧欺頭，在「老鼠仔糖」成為熱銷商品之後，之所以選定在新港媽祖廟奉天宮前創立家業，想必也是體悟到廟口有川流不息的進香客，以及信徒與店舖共同在神明的領土上，一來一往的熱絡人情味，是他的事業得以成功的根基。這精準的商業眼光，成就了盧氏家族的百年基業。

不同於新港飴濃厚的本土在地色彩，嘉義糕餅店的代表「新台灣餅舖」是時代變遷中，混合了日本飲食文化的另一種地方代表食物的文化型態案例。

三、日式餅舖回歸「新台灣」——日式餅舖的在地化

「新台灣餅舖」是「嘉義最早的糕餅店」。有別於盧欺頭「新港飴」的創業發家史，同為盧姓的餅舖創業人盧福，於1946年繼承了這家日本人創立的餅舖，並以「新台灣」之名取代原本創立於1901年的日本和菓子店「日向屋」。根據該店DM上「新台灣餅舖的故事」所寫：

新台灣餅舖係延續日治時期的「日向屋本店」，是由日本人吉田秀太郎創業於明治34年（西元1901年），也是嘉義諸羅地區最早的糕餅麵包店。

本舖創業人盧福先生當時服務於「日向屋」……民國35年（1946）盧福先生排除萬難，於原址延續「日向屋」餅藝，並融入台式糕餅、月餅，及西點麵包重新創業，並取名為「新台灣餅舖」……⁶

被譽為「台灣史蹟百科活字典」，對台灣傳統民間風物、飲食文化、地方建

⁶ 相關訊息亦可連結〔新台灣餅舖〕官網，網址：<http://www.newtaiwan-bakery.com.tw/>（2014年9月28日瀏覽）。

築有相當研究的林衡道教授（1915-1997）⁷在〈台灣的傳統食品〉⁸一文中指出，「手工製造傳統性鄉土食品」與「日式食品」不可混為一談，因為後者是日治時期以後才有的，與國人傳統的飲食毫無相關。並且以花東兩縣的番薯餅、羊羹、栗餅、山葵餅等常見的遊客觀光伴手禮為例。上引文中，新台灣餅舖的產品就是林教授所說的「日式食品」，是伴隨著日本殖民台灣的歷史而創立並延續至今，加入台灣民俗節慶裸仔甜糕口味的日式糕點。本文第一部份所討論的新港飴，也可看做這樣的食品，不同之處在於，新港飴是脫胎於台灣人自創的花生糖製品，而糕點舖則是帝國殖民主義下的產物。

美國歷史學者菲立普·費南德茲—阿梅斯托（Felipe Fernandez-Armesto）在《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》一書中指出，各文化間的飲食習慣有其保守不易改變的特性，但是「有一些力量可以滲透文化障礙，促成食物的國際化，其中之一是戰爭。」⁹台灣在1895年甲午戰爭之後，成為清廷割讓給日本帝國的殖民地，六年後的1901年，日本人吉田秀太郎創立「日向屋」糕餅店，引進日式和菓子食品，並且成為嘉義糕餅業龍頭。這就是戰爭造成的食物的國際化的典型案例。當然，今日台灣飲食的多元面貌，可說以國民黨政府於1949年率領大批軍民退守台灣，帶來中國各省飲食習慣的影響最為重要，而這也是戰爭力量影響飲食文化的典型案例。

日向屋也象徵著「品味」。新台灣餅舖官網首頁，引用了電影《KANO》¹⁰的場景畫面，再現1929年之際，包括「日向屋」原址在內的嘉義市圓環周邊街道和商舖的面貌，同時，標註說明如下：

⁷ 今年（2014）正值林衡道教授的九十九歲冥誕，為此，文化界於5月27日舉辦了一場「古蹟仙林衡道教授99冥誕演講座談會」，用以緬懷教授對台灣文化的貢獻。相關報導可參考〈527古蹟仙林衡道教授99冥誕演講座談會圓滿完成〉（2014年6月2日），〔臺北市中山堂管理所・最新消息〕，網址：<http://www.zsh.taipei.gov.tw/ct.asp?xitem=76877153&CtNode=6610&mp=119061>（2014年11月4日瀏覽）。

⁸ 林衡道，〈台灣的傳統食品〉，《台灣風物》45卷2期，頁105-115。

⁹ 參見菲立普·費南德茲—阿梅斯托，〈消失的飲食界線——食物與文化長程交流的故事〉，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》，頁215。

¹⁰ 2014年2月，由馬志翔導演，黃志明、魏德聖監製的電影，內容講述1931年前後，嘉義農林學校棒球隊取得代表權，代表殖民地台灣到殖民國日本參加甲子園棒球賽的過程。

高級和果子鋪「日向屋」，就是新台灣餅舖的起創地。曾為供應裕仁皇太子及高層長官御用菓子的指定店，店內點心如日式饅頭、羊羹、奶油泡芙、最中（MONAKA）、餅菓子（麻糬）等都是當時高級時尚指標。¹¹

這裡所說的「高級時尚指標」呼應了《食物的歷史》一書所說，文化「有一種自立自主的力量，能夠改變口味，這或可稱做文化魔力，使某些社群模仿文化威望較高的飲食風格。」「這是一種基於巴結心理的不折不扣的模仿行為，是次等文明在向優越文明致敬。」¹² 日向屋在當時就擁有這種優越的現代化文明的地位。然而，這並未造成地方飲食習慣的整體改變，而是日本糕餅甜食——和菓子舖——跨海建立販售據點後，在時間流程之中，隨著政權的再次轉移，逐漸納入台灣本土的糕點餅食內容，形成具有當地色彩的日式糕餅店。這從店家販售的大福燒菓子、浮雪餅、神木羊羹、桃仔尾酥皮餅、鳳梨酥等品項名稱可證得此一現象。此亦為餅舖名稱之所以改為「新台灣」之意。

新台灣餅舖（日向屋）和新港飴都歷經了百年的歷史，因此它們的品牌故事與日本殖民政權息息相關，同時因為創業者身分的差異——是承繼日本人的店、一是台灣小販自創——而有不同的文化內涵，也表現了嘉義飲食文化的豐富面貌和深厚的人文精神，充滿多元探討的可能性。不過，在本文下一節中，筆者打算跳脫百年名號，在這兩樣產品之外，針對冠以嘉義之名的嘉義雞肉飯，探討其所以成為嘉義地方小吃首席之因，以及圍繞著它所衍生的相關社會文化議題。

¹¹ 引自〔新台灣餅舖〕官網，網址：<http://www.newtaiwan-bakery.com.tw/>（2014年11月4日瀏覽）。

¹² 參見菲立普·費南德茲—阿梅斯托，〈消失的飲食界線——食物與文化長程交流的故事〉，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》，頁215-6。



新台灣餅舖產品之一「台灣地圖餅」。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。



新台灣餅舖產品之二。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

四、嘉義地方小吃首席——從「噴水鷄肉飯」到「嘉義雞肉飯」

「台灣到處都吃得到雞肉飯，應算是升斗小民日常用食的顯學，但沒吃過嘉義市本地的雞肉飯，等於沒吃過真正的雞肉飯，理由只有一個，確實不同。」寫下這段話的人是《嘉義諸羅紀》一書的作者陳文棋。¹³ 在這段文字之後，他還特別寫下對第一個帶他去嘉義市「親身品嚐道地火雞肉飯的人」——沈登恩的感念。沈登恩是遠景出版社發行人，也是嘉義市人，雞肉飯是他的故鄉食物代表，「簡單的一碗雞肉飯，在沈登恩心裡就是一門『雞肉飯學』。」¹⁴ 這裡傳達的是上一代離鄉遊子的故鄉情懷，也呼應了研究者指出的：「傳統菜色必然包含有關地區盛產的幾種主要食物和調味料，這些材料早已滲入大眾集體口味，一再讓味蕾嚐到瀰漫在記憶中的同樣滋味」，¹⁵ 這也就是所謂的故鄉食物的味道。嘉義雞肉飯成為台灣在地小吃的一個代表，甚至，有傳統囍餅舖研發出新產品——火雞肉飯餅，並獲選為「第三屆嘉義市十大伴手禮」之一。

嘉義雞肉飯不僅僅是這位「文化界的出版小巨人」心裡的一門學問，也是嘉義市國中生網路博覽會計畫中，最具在地性的一個研究題材。2012年，由嘉義市北興國中的學生，為參加「網路博覽會」專題研究計畫活動，在學校老師指導下所製作的「愛『嘉』雞肉飯——嘉義火雞肉飯」網頁中，記錄了參與計畫者的思想。¹⁶ 嘉義火雞肉飯的在地特色透過這個計畫，從生活飲食層面上升到歷史知識層面，更深一層地跟這群中學生的情感記憶連結在一起。

¹³ 參見陳文棋，《嘉義諸羅紀》（台北：愛書人雜誌有限公司，2004），頁69。

¹⁴ 《嘉義諸羅紀》，頁70。

¹⁵ 參見菲立普·費南德茲—阿梅斯托，〈消失的飲食界線——食物與文化長程交流的故事〉，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》，頁213。

¹⁶ 可參考嘉義市立北興國中學生所製作的網頁：「團隊介紹」，〔台灣網界博覽會・愛「嘉」雞肉飯——嘉義火雞肉飯〕，2012年，網址：<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/5/1.html>（2014/09/20瀏覽）。

被推為「嘉義火雞肉飯創始店」的「噴水鷄肉飯」第二代傳人林昭正，曾接受這一群國中生的採訪，說明火雞肉飯的緣起：

其實我們是賣滷肉飯的，有一次過年，拜拜的雞肉吃不完，我父親把它切成絲，再加滷肉飯的滷汁，感到雞肉的口感比豬肉好，當時吃雞肉不像現在賣肯德基，那麼方便吃雞肉，逢年過節才能吃，所以一推出雞肉飯，十分轟動。而雞肉飯是我們這家先賣的，有剛才那個原因，也可以說是研發出來的，所以嘉義雞肉飯第一家就是我們噴水雞肉飯，後來人家就跟著賣。本來是用土雞做雞肉飯，因為土雞肉的成本比較高，後來改用火雞；火雞的成本比較便宜，一隻大火雞肉又多，也發現到火雞肉的纖維比較粗，比較有嚼勁，膽固醇又比較少。所以，我們以火雞肉做為我們的特色以及主要的產品。¹⁷

若說新港飴是因為傳統鄉下人的勤儉性格，捨不得將受潮的花生丟掉而新創的產品，那麼，雞肉飯之所以上市熱銷，也是因為滷肉飯小舖的店東，¹⁸ 將年節拜拜後無法及時食用完的雞肉，細切成絲，澆上滷汁，成為口感和價值都較一般魯肉飯高貴的雞肉飯，並造成風潮。後來基於成本和健康因素考量，以火雞肉取代土雞肉，發展成嘉義首席地方小吃，以嘉義之名出現在各地的小吃街上。兩者都顯示出生意人與日常生活飲食的緊密貼合性，也就是說，這兩樣食品最初都是源自於台灣人固有的生活飲食內容，而不是外來的脫離常民生活節奏的新產品——例如麥當勞漢堡、星巴克咖啡和前文提及的日本和菓子之類。

然而，在旅遊觀光活動普及之後，對各地區特色飲食的需求，也改變了傳統小吃店的經營模式。首先是雞肉飯商家的大量增生。受訪者林昭正說，嘉義的火雞肉飯代替了外縣市常見的滷肉飯，賣火雞肉飯的店家大概有一兩千家，光他家

¹⁷ 參見嘉義市立北興國中學生所製作的網頁：「雞肉飯達人訪問・與達人交流（下）」，〔台灣網界博覽會・愛「嘉」雞肉飯——嘉義火雞肉飯〕，2012年，網址：<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/index.html>（2014/09/20瀏覽）。

¹⁸ 噴水鷄肉飯第一代店東名為林添壽，他在民國38年（1949）打響了雞肉飯的名號。參見張玉欣，〈嘉義飲食文化初探〉，《中國飲食文化基金會會訊》7卷1期，2001年2月，頁30-33。

族就有六家店面。同時，根據這個計畫的網頁資料，可以發現當特色商家成為一種流行，甚至「氾濫」至市區街道巷弄之中時，大規模同質性的店家所形成的聚集經濟，結結實實地形成性質統一的地區小吃群。

再者，火雞主要養殖區是在雲林和台南，而非嘉義。可說，這是一個雲、嘉、南等三區縣市結盟而成的商品經濟，是現代化消費形態下的規模經濟。這種從地方住民日常食品到觀光業著名小吃的區域性質規模經濟，往往連帶地引發食安、食養和環保問題，最常見的是大量的免洗餐具造成的環境汙染，以及肉食的大量需求造成養殖業的過度發展，對自然環境造成無可循環利用的剝奪式的消耗。除此之外，從精神層次來看，雞肉原先只在年節等特殊節慶用來禮敬神明，之後再放到餐桌上成為難得珍饈，時代變遷下，其珍稀可貴之本質跟食用者食用之際的惜物之情，也都在得之輕易且理所當然的消費者心態下，失去對它原有的生命狀態的珍惜。這些都是現代化飲食模式下所造成，在食品安全、養生和環境保護層面必須持續關注討論的文化變遷議題，例如，近期所爆發的油品安全問題即是其中一個案例。

另外，現代化聚集經濟下的經營模式，除了增加環境和食安問題之外，店家與顧客間人際互動模式也有所不同。例如上列這篇採訪稿中，學生觀察到「噴水鷄肉飯」分店的經營方式跟其他「傳統小吃」所保持的「傳統小吃的樣子」有所不同，近似於「便利商店」，並以此請教老闆原因何在。老闆就停車場的有無當做主因來說明，他說：

我們這個是總店，也是最傳統的，現在店家沒有停車場也不好做生意，既然有停車場當然要開大一點。所以看起來的感覺跟一般傳統小吃會比較不一樣，但是消費方式都一樣。而價位一樣但方式不同，在分店時，店員會拿菜單給客人勾一勾，在總店就直接說。¹⁹

¹⁹ 參見嘉義市立北興國中學生所製作的網頁：「雞肉飯達人訪問・與達人交流（下）」，〔台灣網界博覽會・愛「嘉」雞肉飯——嘉義火雞肉飯〕，2012年，網址：<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/index.html>（2014/09/20瀏覽）。

交通是觀光活動須具備的一個基本要件，火車站即為總樞紐，其周邊的飲食活動也因此活絡。近期最有名的就是嘉義民雄於11月1日和2日舉辦的「鵝肉節」活動，以民雄火車站前的「鵝肉一條街」為主要場所，讓遊客大啖當地養殖的各式鵝肉產品。這個活動的全名是「2014嘉義縣民雄鵝肉節暨觀光產業大賞」，但吃、買鵝肉仍是主要的新聞畫面。飲食不折不扣地成為觀光業的主打項目，而交通樞紐火車站則是最佳空間座標，觀光、火車站、飲食，這三者在現代人生活中的定位，漸漸成形。這也是「停車場」之所以成為店家開店必須考慮的主要條件的原因，仍是基於交通便利的考量。

事實上，這正是因應客群的不同而做的改變。現代人生活型態的改變，開車旅遊成為基本旅遊方式。根據店東林昭正所觀察到的，嘉義雞肉飯店的客群「大部分都是外地客，因為北港店和忠孝店從高速公路下來就到了，很方便，本地和外地的比例就是1：3。而本店的外地客就比較少，因為不好停車，到北港店和忠孝店有停車場，小雅店也有停車場。」²⁰ 在這種狀況下，地方小吃最初的店家與熟客話家常的互動，以及當中所包含的質樸人情味，也會在連鎖店速食式的經營模式下，漸漸消失。正如引文中店東所說「看起來的感覺跟一般傳統小吃會比較不一樣」，事實上，這不僅僅是店面服務形式的不一樣，更是店家與顧客互動方式的改變。這也是現在各觀光區的「老街」漸漸失去「老味道」的關鍵。

²⁰ 參見嘉義市立北興國中學生所製作的網頁：「雞肉飯達人訪問・與達人交流（下）」，〔台灣網界博覽會・愛「嘉」雞肉飯——嘉義火雞肉飯〕，2012年，網址：<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/index.html>（2014/09/20瀏覽）。



「噴水雞肉飯」老闆。
照片來源：本期刊編輯群拍攝。



報章媒體報導。
照片來源：本期刊編輯群拍攝。

五、結語：地方特色食品在食用和消化層次之外的文化意涵

本文一開始寫到，食物如何滋養社會和個體，滿足個體的認同感並進而界定一個擁有共同飲食文化的團體，一直是文化學家關注的研究領域之一。由新港飴、新台灣餅舖和雞肉飯等小吃食品構成的嘉義飲食文化，表面上展現的是地區性觀光商業活動，再深一層探索卻可發現它含有的歷史文化底蘊。這些地方吃食在鄉土意識蓬勃發展的浪潮中，甚至成為國家元首接待外賓時的指定餐點，榮升為國家級代表食物。²¹ 這個「國家」菜色地位，正如學者所言：

「國家」菜色從來就不是源自全國各地，一開始只是地區性的烹調習慣，食材受限於當地自然風土。這些菜色並不自外於新產品的出現對地方上產生的影響和改變，同時也遵從地區傳統，有的仍保持傳統原貌，有的則是本就歷久彌新，有的則是具有適合流傳外地的特質。當一種烹調風格被貼上國家的標籤後，就起了化石作用：必須保持它的純淨，不受到外來的影響。²²

嘉義雞肉飯也成為一種飲食「套路」，成為一個「被貼上國家的標籤」的「烹飪風格」。

飲食活動所牽涉的從來就不僅僅是我們的消化系統，事實上，一切事物都具足物質與抽象此二面性質，飲食本身亦如是。法國著名的文學理論家、符號學學家羅蘭・巴特（Roland Barthes, 1915-1980）認為，日常生活中的服裝、飲食、汽車和家具等等事物所呈現出來的現象，都是一種包括使用、處境和行為的符號，也是一種交流系統。²³ 關於飲食現象這一種意指系統，他借用語言學中對「語言

²¹ 民國91年（2002）招待查德總統的國宴在嘉義舉行，方塊酥和火雞肉飯都是餐宴的內容。關於小吃與政治意識形態的關係，可參考鄧景衡，〈鄉土小吃：認同的虛像？抑或文化的創造基因？〉，收入氏著《符號、意象、奇觀——台灣飲食文化系譜（上）》（台北：田園城市文化公司，2002），頁75-122，尤其是頁97-101部份。

²² 參見菲立普・費南德茲—阿梅斯托，〈消失的飲食界線——食物與文化長程交流的故事〉，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》，頁213。

²³ [法]羅蘭・巴爾特著，李幼蒸譯，《羅蘭・巴爾特文集——符號學原理》（北京：中國人民大學出版社，2008），頁3-17。

結構」和「言語」的定義和兩者的相對關係，來說明「一套菜」所含的兩種不同內涵：

整套菜是參照一種（民族的、地區的或社會的）結構構成的，然而這個結構是隨著時代和用食者的不同而體現的，這正像一種語言的「形式」，按照某一說話者隨特殊信息的需要不同而去自由改變和組合時所加以體現的情況一樣……大致來說，做為各種言語的某種沉積作用（sédimentation）的用餐法，構成了飲食的語言結構。個別的創新現象（人們發明的各種食譜）永遠表明具有一種制度化意義……

不論是雞肉飯、新台灣餅舖和新港飴，都可說是在特有的飲食條件下——主要是台灣漢族飲食系統和日本大和民族飲食系統——，個人做出創意性的改變並形成一地特色，最後被收編為「地方代表飲食」而定型化——制度化。凡此種種都足以說明，以嘉義地方小吃和食品為案例的地方飲食文化，充滿各種闡釋空間，足以呼應社會文化學和文學理論等各領域的多面向研究。這也正是飲食現象之所以持續吸引研究者加以分析探索的一個原因。

引用文獻

(一) 書籍

〔法〕羅蘭・巴爾特著，李幼蒸譯，《羅蘭・巴爾特文集——符號學原理》（北京：中國人民大學出版社，2008）。

〔美〕菲立普・費南德茲—阿梅斯托（Felipe Fernández-Armesto）著，韓良憶譯，《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》(Food: A History)（台北：左岸文化出版，2005）。

林衡道，〈台灣的傳統食品〉，《台灣風物》45卷2期，頁105-115。

涂麗娟編，《古笨港今風貌——跨越北港與新港的時空》（台北：行政院文化建設委員會，1998）。

張玉欣，〈嘉義飲食文化初探〉，《中國飲食文化基金會會訊》7卷1期，2001年2月。

陳文棋，《嘉義諸羅紀》（台北：愛書人雜誌有限公司，2004）。

鄧景衡，〈鄉土小吃：認同的虛像？抑或文化的創造基因？〉，收入氏著《符號、意象、奇觀——台灣飲食文化系譜（上）》（台北：田園城市文化公司，2002）。

鄧景衡，〈廟口：土產與小吃的會演舞台？〉，《符號、意象、奇觀——台灣飲食文化系譜（下）》（台北：田園城市文化公司，2002）。

(二) 網站

〔金長利〕官網，網址：<http://www.kclcandy.com.tw/about.html>。

〔新台灣餅舖〕官網，網址：<http://www.newtaiwan-bakery.com.tw/>。

〈527古蹟仙林衡道教授99冥誕演講座談會圓滿完成〉（2014年6月2日），〔臺
北市中山堂管理所・最新消息〕，網址：[http://www.zsh.taipei.gov.tw/ct.asp?xi
tem=76877153&CtNode=6610&mp=119061](http://www.zsh.taipei.gov.tw/ct.asp?xi
tem=76877153&CtNode=6610&mp=119061)。

嘉義市立北興國中學生所製作的網頁：「團隊介紹」，〔台灣網界博覽會・
愛「嘉」雞肉飯——嘉義火雞肉飯〕，2012年，網址：[http://library.
taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/5/1.html](http://library.
taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/turkeyrice/5/1.html)。

在嘉義飲食文化中注入京都味—— 以唯圓日式創作料理為觀察基點

吳佳容*

一、前言

這幾年來，一座座日治建築經過整理，維護，推廣，在市民共同見證下，成為市府主力行銷的具體成果之一。尤其在電影KANO的推波助瀾下，以檜意生活村為代表，不僅比更為悠久的嘉義公園還獲得注目，也迅速的成為全國的知名景點。這些正是前市府團隊在黃敏惠前市長打造台灣京都的施政目標下，讓民眾深深有感，也引以為榮的成就。然而，嘉義作為一座具有歷史的城市，除了有日治空間建築的遺跡，隨著民生經濟的發展，在飲食文化的領域上，是否也殘留著日治時期的影響？

近年來，以發展在地特色為目標的普遍共識下，嘉義的在地美食，如雞肉飯，方塊酥等，也得到行政更多資源的投入，打響國內甚至國外的名號。這一部分的觀光行銷，市府投入的努力，也是有目共睹。固然，嘉義生活可以選擇的美

* 國立嘉義女中國文科專任教師。

食，雞肉飯可以說是平價的庶民代表。不過，二三十年來，坐落在嘉義市各地的日式料理店，一直默默地陪伴著市民的日常生活，從小吃店到宴會餐廳，不僅滿足了家庭聚會，朋友邀約，更常是市民辦理婚宴的第一首選。這些勤奮的嘉義人，只因為不是以在地美食為業，因而未能在打造台灣京都的目標上，受到應有的注意。例如因著經營著的堅持，在大雅路上的唯圓日式創作料理，從文化路郵局前的路邊攤，到今天嘉義日式庭園料理界的代表，一路走來的過程，恰好與嘉義人的奮鬥精神結合，更足以與京都風格配合無間。

本論文試著藉由梳理嘉義過往的日治歷史，把握前市府施政目標的方向，經由對唯圓日式創作料理經營者的訪談，來看日本料理這項雖未被認定為在地傳統食物，卻一樣貼近過往歷史的食物，其所展現的料理文化與精神，是否足以賦予嘉義飲食文化更豐富的意涵。

二、嘉義與日本的臍帶關係

（一）、日治時期的嘉義

掀開嘉義之所以有著這些鮮明的日式建築遺跡，不能不追溯到清光緒20年（1894年）。這一年，清朝與日本發生甲午戰役，由於清國戰敗，遂與日本在隔年訂立了馬關條約，臺灣就這樣被割讓給日本，自此進入日本統治臺灣長達五十年的日治時期。日本來臺後，設總督府統治全臺，自明治28年（1895年）至昭和20年（1945年）10月25日止，這段時期就是「日治時代」。

在這五十年當中，日本政府對嘉義大力著手建設的淵源，則是起因於明治39年（1906年），嘉義發生了大地震。在這次的地震中，清朝時期的舊有城垣除了東門外，已全部毀損。隔年日本開始制訂都市計畫並實施市區改正，因而開啓了嘉義市全面的都市更新。重建後的嘉義市街市，成為臺灣當時最為現代化的模範，工商業及交通設施可說也在這個階段興盛起來，後來最為知名的阿里山森林

鐵道，正也是在這段時期開始建設。¹

日治大正9年（1920年），將嘉義地區改隸屬為臺南州嘉義郡，並開始實施地方自治。昭和5年（1930年）嘉義升格為市，嘉義市自此正式誕生。後來雖歷經過國民政府遷台幾次行政區域調整的階段，但嘉義市的名稱未曾再做更改，也就是說從嘉義市名的出現到現在〈2014年〉，已有85年的歷史了。

除了行政區域的調整，在日治初期，日本人為統治臺灣，積極對臺灣展開物產、習俗、人口……等各方面進行調查，阿里山上極具經濟價值的巨大檜木林受到了日人的注意，日本人因而定下開發林木產業的政策，並且為了輸送木材，一路蜿蜒而下的高山鐵路被興建了，最為鄰近阿里山的嘉義市，也一躍而成運送林業的交通樞紐要道，嘉義市成了當時臺灣最重要的木材集散地。可想而知，當時的嘉義市遂成了木材行、鋸木及製材工廠遍布，木材商店林立的地方。時至今日，木材產業雖然已經沒落，不過通往車站的林森西路上仍有數間木材行及製材所等，林務局所轄之機關設施也多分佈在嘉義市北門地區。今天檜意生活村的打造，便是以當年的林務局辦公處與宿舍為基礎。

除了這些為了發展林務木業所留下來的日式建築外，嘉義市還有一座興建於日治大正8年（1919年）的嘉義舊監獄，是嘉義市唯一一座國定古蹟，現在則改成獄政博物館開放給一般民眾參觀。至於嘉義公園、植物園、嘉義火車站、嘉義舊酒廠、菸酒公賣局嘉義分局、西門長老教會禮拜堂……等建築皆於日治時期所興建。還有隱藏在街道裡的日式房屋，也正在以餐廳〈如成仁街上的「屋子裡有甜點店」的建築前身，是日本皇軍俱樂部〉或其他的形式，賦予新的價值。是這些日治時期的老建築，正隨著二十多年來資產保護觀念的深耕，重新得到應有的重視。

¹ 關於日治時期的嘉義發展，見石萬壽：《嘉義史蹟專輯》（嘉義市政府，1989）。並可參見嘉義市政府網站首頁：認識嘉義—歷史沿革。網址http://www.chiayi.gov.tw/2011web/index_2.aspx?mid=61&rid=31

（二）、市府的施政理念

目前仍被保存完善的日治建築中，五十歲以上的嘉義人，最為熟知，也會第一個想到的，應該會是嘉義公園。公園內除了有悠久歷史的高大樹木，還有史蹟資料館、射日塔、孔廟、忠烈祠……。射日塔雖用了原住民的傳說，但射日塔前保留的神社遺址，正告訴著民眾，這裡曾有過的滄桑。跨出嘉義公園，還有鐵道藝術村，檜意生活村，乃至嘉義舊監獄等，都是目前還可以追溯過往日治時期的鮮明地標。

遺憾的是，這些日治時期的文化資產，歷經多位市長的任期，並未得到應有的重視。於是嘉義市從清朝起算，雖有三百年以上的歷史，上百年的古蹟卻屈指可數。主政者的施政態度，可以從嘉義舊監是因民眾搶救才倖獲保存的例子看出。直到觀光潮流的經濟效益躍為城市發展的主流，和嘉義市建城歷史相去不遠的台南府城，更成了以歷史古蹟來發展城市觀光，最為成功的典範，嘉義市終於奮起直追。

不同於台南府城保留了清朝治轄遺跡為主，嘉義市經由黃前市長所揭橥的施政理念：打造「嘉義市」成為台灣的「京都」（〈市政168〉的八大要項中，第一項：國際級的遠景），²便是以運用嘉義市日治時期建築遺跡的特色，學習日本京都城市發展的成功經驗，讓嘉義市成為每一個市民理想居住的城市。也是國內外，足以作為觀光旅行選擇的都市。

在施政主軸之下，黃前市長還輔以預期目標來說明她的施政理念。與此主軸較為直接相關的有下列兩項：

- 1、促進區域發展，塑造嘉義市成為雲嘉南觀光休閒消費城市。

² 見嘉義市府網站首頁，市長專區—施政理念。

2、推動文創產業，活化利用文創園區及舊監，建立精緻創新文化城市的形象。期望建造出擁有誠信互愛、人文關懷的友善城市；以及具有文化藝術、促進城市行銷的美麗城市。

至於嘉義市政府地政處提出〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉³ 的內容中，亦清楚的指出要以京都為城市特色的模範，是基於下列兩點理由：

1、京都是台灣人的最愛，全世界每年有 4500 萬人次造訪京都，嘉義市如果打造成台灣京都並行銷全球，只要有京都十分之一或百分之一的觀光客造訪嘉義，嘉義人就會受惠無窮。

2、嘉義市是我們的故鄉，大多數的人均生於這塊土地，長於這塊土地，對這塊土地有濃濃的感情，我們都希望她是美麗、整潔、融合傳統與現代、有吸引力、最適合居住的城市，事實上她有全國最美的嘉義公園及友忠生態公園、北社尾公園、盧厝公園、文雅公園、後湖公園等近 20 個公園，還有林木參天、極為優雅的植物園，更有風光明媚的蘭潭。

文中還強調了：

與京都相比，嘉義市與京都同為山城，日本皇室在京都建都一千多年，是個名符其實的古都，嘉義建城三百年，也是個古城，嘉義雖沒有一千四百家寺廟神社，但有城隍廟、地藏王廟、天龍寺、彌陀寺等等。嘉義雖沒有櫻花，但擁有極珍貴的秀麗風景，如植物園、嘉義公園、蘭潭、仁義潭…。⁴

³ 參見嘉義市政府地政處網站，網址 <http://eland.chiayi.gov.tw/FileDownloadListC704.aspx?appname=FileDownloadListC704>

⁴ 嘉義市政府地政處，〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉，頁 1。出處同上。

檢視嘉義市已具有這些優勢條件，如何讓這些美麗的景點連結、擴散成全面的、整體的，並營造沉靜古典的意象，凸顯日治建築特色不啻是十分聰明的做法。但除了提供住民休憩生活的去處，其實還可以善用日本在料理上的特色，來提升市民飲食文化的涵養，使嘉義作為台灣京都的形象更加深化。

三、一步一腳印的唯圓日式創作料理

「身為嘉義人應有此種使命感及熱忱，共同努力打造嘉義市成為靜謐閒適、風雅韻味的台灣京都，打造嘉義市成為能吸引觀光客的諸羅城。」⁵

這是市府所勾勒的動人藍圖，其中針對了飲食文化的部分，計劃書列出了發展鄉土好滋味的在地飲食，如雞肉飯，方塊酥等，並強烈呼籲「業界應多一些創意，創造出一些嘉義的特色點心，再花心思行銷出去，使與京都包裝得很漂亮，名字也很文雅，如『吹雪』『柔玉』等京果子…。」可以說十分側重在表面的行銷工作上。計劃書中還強調：

……可以由市政府相關單位統籌，主辦一些美食節、美食饗宴，像台北市把牛肉麵炒熱一樣，嘉義也可以為火雞肉飯說一個故事，把它變成一個全國性的話題……。⁶

⁵ 〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉，頁1。

⁶ 〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉，頁9。

由此可知市府打造京都的計畫中，對於飲食文化的關注，仍以傳統食物為主，也知道在追求精緻與特色上，傳統在地美食仍有亟待達到行銷需求的進步空間。殊不知在精緻與特色上，早已是許多店家自我惕勵，精益求精的努力的目標。雖然這些店家經營的不是傳統美食，卻依然能與台灣京都的發展計劃縝密結合。這一料理的在嘉義市民生活的普及程度，目前雖尚無正式的統計資料，但日本飲食與住民生活結合的情形，也可由各家超商無不販售御飯糰的情形可以推知。這道食物，就是日本料理。

（一）、日本料理的形成

日本料理（にほんりょうり）泛指日本的飲食文化，又稱和食（わしょく），是日本文化重要的一環。「日本料理」在日語解作「日本式烹飪」，但是此詞語也在部分地區的現代漢語中用以代表日本菜。日本料理是日本人日常的傳統飲食，特別是在明治時代（18世紀末至19世紀初）所形成的飲食文化和習慣。和食更是在2013年12月4日成為聯合國教科文組織認定的世界非物質文化遺產。⁷

說到日本料理產生的淵源，則要追溯到彌生時代（公元前3世紀至公元3世紀），日本諸列島開始出現以水稻為主的農業。這個時期的日本人由於學會了種稻、飼養牲畜，所以開始將主副食分開，此外也學會了釀酒和在食物中添加佐料，奠定日本菜的基礎。奈良時代，日本社會的上層貴族開始與中國有文化交流，中國的伙食文化和宴席制度被引進日本。發展到室町時代，因著佛教禪宗和茶葉從中國傳入日本。在這一時期，歐洲油炸類的菜肴也開始傳入日本，成為了之後的天婦羅。並因為佛教的影響加深，佛家的「自然、平和」元素不僅融入了日本文化，也滲透到日本人的日常飲食中。⁸

⁷ 蘋果日報：〈體現四季分明 日人尊重自然 和食列非物質遺產〉(2013年12月6日)網址：<http://hk.apple.nextmedia.com/international/first/20131206/18538623>

⁸ 參見美食天下網站。網址：<http://www.meishichina.com/>

到了江戶時代，許多今天人們熟知的日本料理，都是在這個階段形成。由於平民貴族宴會增加，促進了日本飲食業的發展，並逐漸形成了本膳、卓袱、會席、懷石四大料理，奠定了日本料理的四大基柱。之後再融入富有歷史淵源的精進料理，則是形成了所謂五大料理，是發展演變成今天的日本料理的基礎，不僅存在於當今日本人的日常生活中，也隨著日本文化的外傳，擴散到世界各地。

在日本飲食傳播到世界各地時，曾受日人五十年統治的台灣，自然也不例外。加上日人曾經實際在此長期生活過，所帶來的日本飲食影響，或許與日本料理店在台灣十分普遍且深受台灣人歡迎的情形，多少有所關連。本論文藉由對唯圓日式創作料理餐廳的訪談，或可窺見這段歷史所烙下的深刻影響。

（二）、唯圓日式創作料理的在地淵源

位於大雅路上的唯圓日式創作料理餐廳(以下簡稱唯圓)，經營者是人稱阿良師與小燕的夫妻檔。兩夫婦因景仰日本「唯圓禪師」的精神，因而將店名取為「唯圓日式料理」。在店家的菜單首頁，如此介紹命名緣起以及餐廳經營的信念：

一位日禪師「唯圓房」，一生隨侍「親鸞上人」學佛，師父的言行教誨每每令他感到「驚嘆」，「驚訝」，親自手抄成冊，影響世人頗深。基於崇拜學習「唯圓禪師」的生命精神，因此本店立名為「唯圓料理」至今已逾十年，希望您在享用美식料理時，也能有「驚嘆」、「訝異」的感覺。⁹

⁹ 唯圓日式創作料理李鳳燕專訪。訪談時間：2014年09月20日。



「唯圓日式創作料理」食譜。
照片來源：本期刊編輯群拍攝。

唯圓的前身，可追溯到在文化路郵局擺設攤位開始算起。阿良師因在軍中服役時，結識一位日本料理的師傅，遂從同袍手中接觸到這項技能，退伍後，便從原在郵局前擺設「江老師炸雞」的二哥手中接下了攤位，改名為「江味軒壽司」，至今已有二十多年。

1998年，阿良師與小燕夫妻，將原攤位交給姪女接手，另行覓得在大雅路二段的店面，以居酒屋家庭料理的型態經營，開啓了唯圓日式創作料理的前身。2008年，店面再向蘭潭方向遷移62個門號，遂在現址開設了唯圓日式創作料理，確立了庭園創作料理的定位。

之所以捨棄了客源豐富，經營便易，收入不菲的路邊攤階段，一路向更艱難的經營格局挑戰，不惜遭受曲高和寡的質疑，老闆娘小燕說，一開始其實只是單純的希望能和客人有更親近接觸的機會，誰知就這樣邊做邊學，走到了今天。

還在路邊攤時，曾有一位媽媽告訴我，為了孩子補習，她都會來買攤上的壽司給他先填一下肚子。有一次太匆忙了，就近方便就買別間的給他，沒想到孩子竟然才咬一口就說：這不是江味軒的！然後說什麼都不肯再吃了……。¹⁰

轉述這段逸事的時候，小燕臉上流露出欣慰的表情。就是這股客人的肯定，讓幼保科出身的她，嫁給日本料理師傅之後，人生轉了大彎，一腳跨入了日本料理的領域。她不僅負責外場所有的事務，更不時到日本親自取經，還取得了日本花藝教授的資格。目前除了兼有教授花道講座的課程，還利用空暇到南華大學哲學系進修，為了工作精益求精的精神，實在令人敬佩。

小燕說，在攤位經營的時候，客人以方便為取向，但日本料理的精神，在於傳遞師傅的手溫，透過運用手力的過程，那份對待食物的心意，是希望能傳達給客戶的，但這在以路邊攤模式經營的階段是不可能做到的。

隨著對日本料理的鑽研愈來愈深入，小燕夫妻已難滿足於路邊攤的經營型態，因此將已有穩定客源的攤位交給家族晚輩經營，夫妻兩人改以店面型態發展，承擔起更大的風險與挑戰。

¹⁰ 唯圓日式創作料理李鳳燕專訪。訪談時間：2014年09月20日。



唯圓庭院中盛開的櫻花，往往使客人驚豔。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

（三）、經營理念

從以前擺路邊攤賣壽司做起，直到如今擁有大雅路二段的庭園景緻格局餐廳。這二十多年走來的路程，外人眼中是店愈開愈大，價位愈調愈高，多少懷有羨慕與敬畏之心。然而這一路，老闆娘小燕從一個幼保科出身，到在日本料理餐廳能夠獨當一面，所秉持的初衷，竟然如日本懷石料理的精神一樣：簡單，用心。

小時候我在日本宿舍長大，或許這是讓我對於日本的飲食與生活，會有著異常親切感的原因。雖然接觸日本料理是嫁給阿良師之後的事，我對它卻像是前世的親人一般，像是我的生命基因中，就有著它的存在。¹¹

童年與日本生活結合的經驗，小燕用非常貼切的生命基因來形容，因為唯有如此，才能解釋何以她對於這份工作，能夠如此投入，任勞任怨，卻深感滿足。不僅學習認識日本料理的食材，製造，處理，她還為了落實日本料理所蘊藏的深刻文化，去學習花道學書道學茶道。這些才藝讓她在有了今天的店面時，得到充分發揮的機會。客人一走入唯圓，從入口處的庭園開始，每一步的空間安排，店內景物的設計與擺設，都是小燕用心多年的成果。

雖然開設店面的初衷是為了更能親近客人，也為了能讓丈夫有更大的舞台發揮，然而，這一路走來的過程，日本料理成了他們夫妻倆的共同老師，不僅精進了他們的手藝，也教導著他們更加的惜物和愛人。

日本料理較具特色的代表作包括壽司、刺身、清酒、納豆、天婦羅、章魚燒、拉麵、生魚片，以及擺設得非常精緻的懷石料理等等。小燕認為，在眾多的日本料理中，以炸物最能代表日本料理深刻的一面。從溫度的控制到與食材的配合，每一個細節都是對食物的珍惜與對客人的用心。至於選用懷石料理為店裡的食單特色，也是為了彰顯日本料理中蘊含的豐富人文精神。

懷石料理原來的精神是簡單、新鮮、量適中。但是演變到現在則是表現刀工細膩以及華麗的烹調技巧，然而不變的仍是保留食材新鮮的精神。強調以自然、當季、在地的食材，加上廚師對食材的尊敬態度烹調，讓擅長手做料理的師傅，能以分享美食的方式，為喜愛追求美食意境的朋友們提供最佳的服務。¹²

¹¹ 唯圓日式創作料理李鳳燕專訪。訪談時間：2014年09月20日。

¹² 參見茂呂美耶，〈懷石料理〉，《Miya 字解日本 食、衣、住、遊》(台北：麥田，2008)，頁48。

在小燕夫妻身上看到，他們以在地的嘉義人勤奮的精神，來經營富有意涵的飲食料理所激起的火花，已是一首動人的樂章。而日本料理就是有著這麼一股精神，讓經營者為了精益求精，不斷提升自己的能力，他們知道每一道食材，從土裡蘊釀成長到開花結果，都是農民辛勤栽種與用心付出的成果；而專業的廚師需運用巧思來料理各項食材，讓食材而成為一道道美食呈現在客人面前。用心看中這個過程，不僅是對食物感恩，對客人負責，更同時也傳達了一種飲食文化藝術的精神。



拾級而上，可體會經營者的用心。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

四、以日本料理的特色來深耕嘉義飲食文化

由唯圓日式創作料理的訪談過程，台灣曾受日本統治的影響，其實已深入到經營者的基因血脉之中。而如今四五十歲以上的人，對日本料理的喜好，就算不是感受到基因的號召，至少也是因著童年跟隨父輩大啖生魚片的經驗，因而多出

了懷舊的情感。而日本料理中所追求的輕食，健康，美學的精神，也正足以吸引二三十歲的年輕人，嘗鮮搜奇的愛好。

因此若在打造台灣京都的施政理念下，藉由唯圓日式創作料理經營者的分享，將日本料理富含的飲食藝術的精神，注入發展在地飲食文化的區塊中，將有莫大的正面效益。從日本料理學習的策略，可由兩個方面來看：

（一）、懷舊與嘗鮮

聯合國教科文組織在評價和食的時候，形容其為「一套關於準備與享用食物及尊重自然的綜合技巧、知識和傳統，特別是在日本新年的慶祝活動中，它會以一種特殊晚宴的形式出現，新鮮的食材以精美的擺盤形式呈現出來。這些食物在家庭成員或各個團體之間共同分享。關於和食的基本知識和技術，會通過一家人共同進餐而傳承下來。」

這種重視傳統的精神，除了可由日本人節慶時常食的傳統食物包括年糕（新年），粽子和柏餅（端午、即男孩節），蒲燒（土用丑日），月見糰子（中秋），紅豆飯（七五三節）和紅白饅頭（辦喜事時吃）等看出，在日本料理店經營者心中，日本料理店從飲食到所打造的空間，無不充滿濃厚的人情。這份情意，不僅在唯圓經營者身上看到，北部知名的居酒屋椿TSUBAKI的老闆娘Niki，也是懷抱著相同的心意：

「開店嘛，我嚮往的是單純的美好，就好像日本昭和時代那樣懷古的風味，街坊鄰居一團和氣，那是人情義理最濃厚的時代。」（《一起乾吧！居酒屋》）¹³

¹³ 見陳依秋，〈溫婉昭和風〉，《一起乾吧！居酒屋》（台北：城邦文化，2011），頁109。

懷抱著復古情懷的店家，比起看重營養的西方飲食和注重口味的中國飲食，有著明顯的差異。這樣的心意讓日本飲食充分發揮重視外觀的特色。重視外觀使得日本料理有著「眼睛的料理」的比喻，這個比喻來自於日本料理是一門充分體現美學修養的擺放藝術。店家以好食材會說話的態度，秉持食材能體現四季分明、各地地理特性以及尊重自然的精神，由美酒到佳餚，乃至盛裝器皿，都有著繼承古早對待客人的一番淳厚心意。其享用一餐所需使用的杯盤，堪稱各類飲食之冠，坊間才會流傳著到日本料理店打工，洗碗盤洗到哭的趣談。

除了重視視覺的饗宴，日本料理更是講究一絲不苟、處處精細的美食。更難得的是，如此講究之下，並非一味追求人工的介入，好的日本料理除了要能善用四季的新鮮食材之外，更要能發揮食材的天然美味，所以在烹調方式上，不論是高湯、調味、刀工等，都是以保留食物的自然原味為前提。

台灣與日本都是海島型國家，日本人相當喜好海產品，因此生食成為了日本料理當中的一項特色，例如鮪魚、鮭魚、河豚、章魚、貝類、蝦蟹類和海草等海產物均可以作刺身食用，甚至牛肉、雞肉和雞蛋都可以生食入菜。

由於日本人深信食材有各自最佳時令，加上日本在四季均產出不同的農作物，因此日本料理經常會因照該季節的時令農產物而有所不同。日本料理店在不同季節的菜單也會有微妙的變化。這些吻合生態保育觀的理念，以及與台灣十分契合的物產環境，使得若能取用日本料理的經營元素，既能保有對日本文化喜愛者的懷舊情感，又能吻合在台新鮮食材的運用與變化，傳統與嘗鮮並行，讓本市在發展城市特色的道路上，不僅能汲取前人的經驗，也足以迎向健康，求變的時代格局。



老闆正專注地處理食材。
照片來源：本期刊編輯群拍攝。

（二）、結合對料理的用心與對生活美學的追求來提升飲食文化

走入唯圓乃至本市較有規模的日式料理店，如神戶、一葉等，對於打造客戶享用飲食過程的環境氛圍，都極為用心。小園、神戶等受限於宴會場地的需要，在環境空間的設計有其侷限，但唯圓這類走家庭料理方向的餐廳，以客為親的經營理念，讓店家對於小細節，從菜單到桌椅；從入門台階到屋內的盥洗設施，一牆一磚，一瓦一木，都考慮到客人享用美食的需求，是從食物的環境氛圍，是身體也是心靈的滿足。

再由料理食材的方式來看，以最基本的高湯熬煮為例，一道和食高湯，食材上需準備了魚乾、昆布、鰹魚片(柴魚)、大豆和乾香菇等。這些食材平常便要求密封低溫保存，避免吸附到其他味道。熬煮時，還要講究用比硬水還適合的軟水，至於一般自來水、則得先靜置一晚。煮好後一定要當天食用完畢，才能維持高湯的風味。就連處理蔬菜的方式，浸泡時有用一般水和醋水的不同，前者是避免變色，維持新鮮；後者則可去除澀液，凸顯顏色，需視蔬菜的特性來決定。汆燙上也是依去除澀液或凸顯顏色的不同目的，來選用米糠水，醋水或洗米水

等。¹⁴

光前置作業就如此用心準備，進入到主食部分，所需的刀工，烹煮或燒烤的技術等，無不在繁複的手續下展現對料理的用心。到了最後一道手續：擺盤，可說是料理者展現對客人最後一次誠意的機會，故有「山水擺盤」的原則：盤子上最好是3、5、7等奇數種類，然後前高後低，呈現就像水由山上高處流下來一般。至於主食的魚肉，也要依肉片的厚度，色彩，來決定擺放位置的前後。這些講究，無不是為了能讓客人從顏色到味道，從視覺之美到心靈與身體，都得到大大的滿足。

雖然嘉義有讓作家鍾文音讚嘆「連胃都展現著韌性與豪氣」的東市場，¹⁵ 她看到由早餐到午餐，由粿到牛雜湯，諸多的庶民料理，讓東市場成了嘉義市民胃的補給站。只是滿足了胃的同時，雜亂的市囂人聲，恐怕和古樸的嘉義情味的距離，已無法計數，更不用說能有京都的風味。至於市府力推以雞肉飯代表嘉義的飲食文化，雖然已經不只是嘉義的傳統美食，也是全國知名的嘉義特色美食，但以攤位擺在店前的經營模式，客人要求的是方便與便宜，以價位低廉為唯一的考量，倘若經營者能在美味與健康上講究，便算是有盡到了經營者的良心。但要以這道傳統美食的經營方式來符合京都的城市氛圍——沉靜，乾淨，從容的城市氛圍，¹⁶ 勿寧是更加的遙不可及。

考量飲食文化的領域原就多元，蘿蔔青菜原就各有喜愛，喜愛雞肉飯與喜愛日本料理，可以同時並有，與個人的身分地位高低更無絕對關聯。但若日本料理背後的美學理念，能成為本市發展京都特色的元素之一，使本市傳統食物—雞肉飯、菜頭粿、黑白切等店家，能在食物料理以及店面的經營上都更加講究，讓台灣京都在嘉義的城市目標，能透過飲食文化的提升來更深入到市民的生活，不只

¹⁴ 川上文代，《和食の教科書》(台北：遠足文化，2102)，頁20-25。

¹⁵ 鍾文音，《甜蜜的亞熱帶——漫遊嘉義光影》(嘉義：嘉義市政府文化局，2013)，頁47。

¹⁶ 所謂的「京時間」一詞就是形容這種悠閒自若的生活態度。見〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉，頁2。

照顧到身體也照顧到心靈，進一步對城市空間整體氛圍有所改變，不僅市民將得到莫大的好處，在發展城市的觀光訴求上，必也助益良多。



餐廳老闆的招牌料理——握壽司。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。



兼具藝術與人文淬鍊的廚藝擺盤。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

五、結語

2006年，配合市府施政方針，票選出以「美麗諸羅、魅力嘉義」為施政目標的口號。並揭舉了打造嘉義市為台灣京都的施政目標。在黃前市長的兩任期之內，一樣樣的空間建築，觀光行銷陸續推展開來。許多曾被忽略的日治時期建築得到了應有的重視與維護。唯獨在發展鄉土美食特色上，雖有京都重視傳統美食的依據，卻在飲食文化的美學範疇上，未能善用日本飲食文化帶給台灣乃至嘉義的影響——以日本料理所蘊含的藝術文化，來落實京都城市中的從容與悠閒——未免有遺珠之憾。

到京都旅遊歸來的人的共同經驗中，都會帶的特產點心「生八ツ橋」--所謂京都的和菓子，¹⁷ 實際是1966年專為日本國內修學旅行(學校例行的長途旅行)生開發出的特產品，這種半透明餅皮內包甜餡，類似可麗餅三角形的「生八ツ橋」，原本是專做給學生買回家孝養父母的點心，卻因京都是日本最有人氣的國際觀光城市，而揚名於世。之所以如此，乃是因為京都是以古城為特色，就像學生點心般的樸實內涵，卻又同時能在求新求變的時代腳步中，如點心包裝，商店招牌等，發揮強烈的個人創意色彩，因而成功融合古今，走出了城市的風格。

本論文試著由對唯圓日式創作料理餐廳的訪談，彰顯日式料理在講究飲食的用心與追求美學上的特色，提供從日本料理來提升嘉義飲食文化的思考。雖然打造嘉義市為台灣京都，並非就要完全複製京都的所有模式，但善用嘉義市具有的古老歷史、古老建築、園林來發展觀光特色之外，對於居住其中的市民，最希望的是，能也同時享有京都風格——一種慢生活的格調：

¹⁷ 參見茂呂美耶，〈和菓子〉，《Miya 字解日本 食、衣、住、遊》，頁56。

嘉義是個很適合
慢活、慢食、漫遊、慢走的好所在，因為嘉義市真的好小
小到所有的路線全都交錯或頭尾相接，
小到還保有農業社會的人情味，
請您慢慢地走讀，
在巷弄間穿梭，
才不會錯過這些好景、好店、好人情¹⁸

而這樣的生活格調，傳統小吃過於講究方便，快速，拿就走的飲食文化，恐怕是難以滿足，更難以符合市民乃至國人對台灣京都的期待。更遑論能從中學習對食物感恩，深厚的飲食文化藝術的精神。因此，在結合嘉義過往歷史遺跡，發展空間建築之餘，也能向日本料理汲取經驗，以日本文化的精細講究為學習對象，期許以台灣京都自許的嘉義市，在飲食文化中將也能充滿著京都風格。

¹⁸ 陳俊文，《嘉義小旅行》(台北：上旗文化，2013年)，封面裡題字。

引用文獻

(一) 書籍

石萬壽，《嘉義史蹟專輯》（嘉義：嘉義市政府，1989）。

陳俊文，《嘉義小旅行》(台北：上旗文化，2013)。

鍾文音，《甜蜜的亞熱帶——漫遊嘉義光影》(嘉義：嘉義市政府文化局，2013)。

La Vie編輯部，《一起乾吧！居酒屋》(台北：城邦文化，2011)。

川上文代，《和食の教科書》(台北：遠足文化，2102)。

茂呂美耶，《Miya 字解日本 食、衣、住、遊》(台北：麥田，2008)。

(二) 論文與田野訪談

嘉義市政府地政處，〈打造嘉義市為台灣京都研究計畫〉，(嘉義：嘉義市政府，2006)。

唯圓日式創作料理經營者李鳳燕專訪。訪談時間：2014年09月20日。

(三) 網路資料

嘉義市政府首頁，網址：http://www.chiayi.gov.tw/2011web/index_2.aspx

嘉義市政府地政處，網址：<http://eland.chiayi.gov.tw/FileDownloadListC704.aspx?apname=FileDownloadListC704>

美食天下網站，網址：<http://www.meishichina.com/>

蘋果日報：〈體現四季分明 日人尊重自然 和食列非物質遺產〉(2013年12月6日)，網址<http://hk.apple.nextmedia.com/international/first/20131206/18538623>



嘉味美食

嘉義市美食名店巡禮

張莞琤*

嘉義，古稱諸羅城，¹ 是台灣古城之一，² 往前追溯先民歷史，國民政府來台之前是日治時代，更早還有鄭氏開墾、荷蘭人據台、明清移民等階段，古老的街弄與古蹟景點，一一記錄著這個城市各個時期的風貌，著名畫家陳澄波就曾以嘉義公園、街景等處為題，³ 畫出時光荏苒中嘉義各地美好的光景。嘉義經歷多段

* 國立清華大學中國文學系博士。

¹ 古時的諸羅縣城本用簡單的竹子、木柵圍成一周，周長六百八十丈，規模不大，略呈橢圓。見張志遠，《台灣的古城》(台北：遠足文化，2007)，頁124-127。朱一貴抗清事件爆發後，嘉義知縣開始在本地興築土牆，增強防禦工事，又增建東、西、南、北四個城門，設城樓、架門炮、擴水涵等等，歷年擴建的工程向西、北二個方向不斷延伸，直至道光時期磚土牆已設有月城、砲台，磚石所圍成的倒三角形圍牆形狀如同一顆蟠桃，我們現在所說的「桃城」、「桃仔城」名稱即是由此而來而來。見劉良璧，《重修福建臺灣府志》(台北：臺灣銀行經濟研究室，1961)，頁6。收於《臺灣文獻叢刊》第七十四種。林爽文事件平定後，清廷乾隆皇帝為了表彰城內人民死守城池之忠義，下詔將「諸羅」改稱「嘉義」，嘉義之名於焉始生。（「諸羅民，助大紀，始錫名，稱嘉義。」詳參王石鵬、劉芳薇，《臺灣三字經》(台北：古籍出版社，2002)。)

² 台灣古有諺語：一府二鹿三艋舺四竹塹五諸羅。見劉克明，《台灣古今談》(台北：新高堂書店，1930。)

³ 陳澄波，台灣著名畫家，生於1895年，卒於1947年的二二八事件，享年52歲。1926年他以一幅「嘉義街外」的畫作入選日本帝國美術院展覽會的展覽，自此聲名大噪。日治時代，繪畫是台灣人揚眉吐氣的最佳管道，陳澄波從日本東京帝國大學研究所畢業後，在台灣組成「台灣美術協會」，與會畫家先後將台灣各地的名勝景致畫入作品中。2002年，陳澄波的「嘉義公園」畫作，在香港拍賣會上以高於估價四倍的579.4萬港元成交，創下台灣油畫家作品拍賣的最高記錄。見洪文慶主編，《陳澄波》(台北：錦繡出版社，1994。)

歷史，每個時期都留下不同的歷史遺跡，移民有移民的生活習慣與傳統飲食，⁴現代嘉義也有現代城市的飲食與料理。本文將以訪客與食客身分，到訪嘉義市著名的美食店家，從創店至今的時空背景變換中，呈現店家的著名美食。

一、新台灣餅舖：⁵ 浮雪餅/神木羊羹

「新台灣餅舖」是一間具有百年歷史的傳統老店，今年二月，老店重新裝潢再度營業。從外面看去，餅店就和那些大規模的蛋糕店一樣，有一個精緻透明的玻璃門，但入門之後，關上外面車水馬龍的喧囂，沈澱心情再仔細打量，就感覺它和那些動輒數十坪店面的連鎖糕餅店不太相同。這是一間窗明几淨的小店，從天花板打下來的柔和黃色燈光，乾乾淨淨地照著玻璃展示的木櫃，一盒盒糕點安安靜靜地陳列著，有如穿越時空依然優雅地展示著他們的美好。

已是滿頭白髮的老闆待人極好，有著傳統台灣人的樸實與善良，他會引客人到後面的大木桌處坐下，並且說：日本人講究「茶席點心」，你一定要坐下來，喝點茶，才能好好品嚐。

老餅店在日本時代就是製作各式和菓子的專門店，西元1980年又禮聘日本國寶級的菓子技藝大師新見幸一來台傳授新的糕點，「浮雪餅」即是當時傳至今日之作。「浮雪」從日文ブッセ而來，更遠則源於法式糕點bouchée，店主命名「浮雪」，是取用了日本和菓子喜用自然意象為名的想法：浮雪餅是一個直徑七八公分的圓形蛋糕，非常小巧，溫潤的蛋黃色表面有龜裂的細紋，像是表面斑駁的石

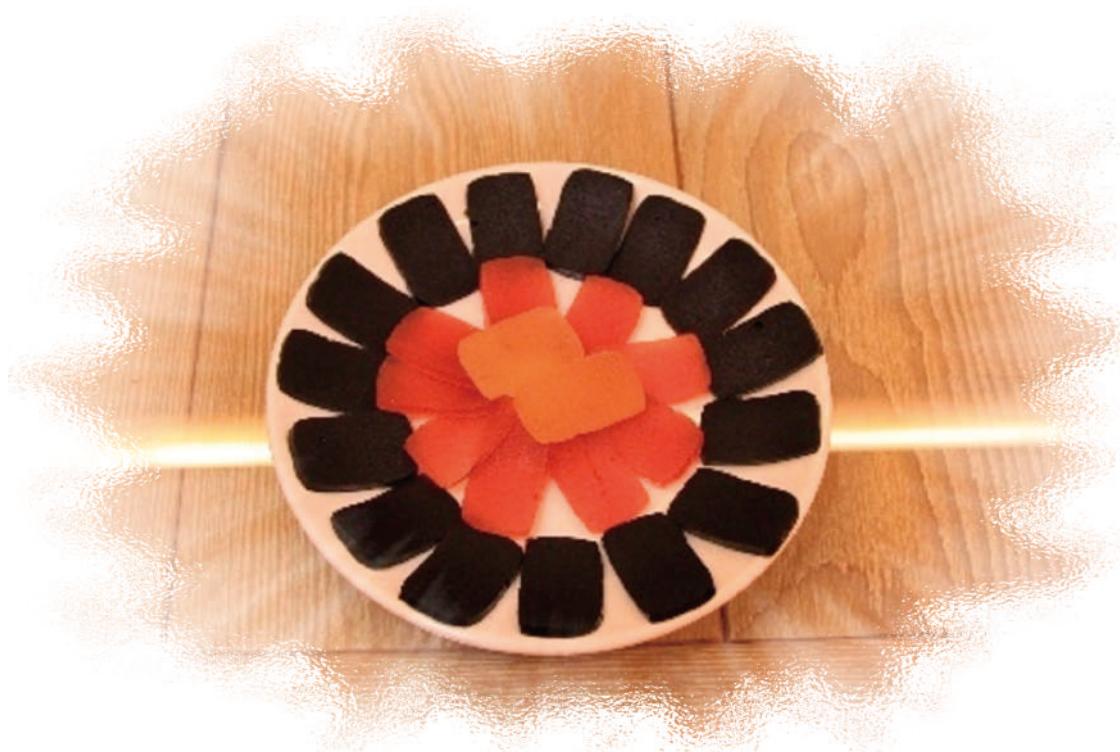
⁴ 二戰後，國民政府接收台灣，當時嘉義水上附近有很多空軍基地，很多軍人、軍眷住在嘉義，也帶來不一樣的生活方式與飲食文化。嘉義市的民國路、志航街一帶，就有很多眷村美食，至今仍讓人懷念不已。

⁵ 「新台灣餅舖」前身為「日向屋」，明治三十四年（西元1901年）由日人吉田秀太郎開設，這是嘉義地區第一間菓子舖，專賣日式饅頭（まんじゅう）、羊羹（ようかん）、奶油泡芙（シュークリーム）、最中（もなか）、餅菓子（もちがし）等，所售全為當時最高級、時尚的糕點。西元1937年，由吉田氏外甥小林幸太郎接手，二戰後（西元1945年），日人離台，在「日向屋」工作的盧福，乃向國民政府承租原處店面繼續經營，此後餅店轉型，也賣起台式麵包、糕點等。現在的經營者為第二代的盧昆常，店址在：嘉義市西區中山路294號。以上為2014年11月2日訪談記述，受訪人為現任店主盧昆常。

頭，白色糖霜是不經意撒落在石頭表面的落雪，雪花紛飛，飄散在此處彼處。浮雪餅是上下兩層有著微微甜味的蛋糕，中間薄薄一層白色奶油乳酪帶有起司的鹹味。食者輕咬一口，便非常驚艷，它不像一般蛋糕以奶香甜膩取勝，而是半鹹半甜、鬆軟又帶著滑潤的多層次口感。蛋糕淡淡的蛋香，喚起筆者多年前京都旅行的記憶，日本精緻的糕點文化，彷彿藏在這清淡自雅的浮雪深處了。

老闆又把「神木羊羹」切成薄片，在白色素雅的小圓碟擺成內外二圈，外圈羊羹顏色烏黑而有光澤，內圈羊羹色紅略黃，晶透如玉，雙色內外襯比，宛若一盤圓菊，迎面而來，煞是誘人。老闆解釋：黑的是黑糖口味，黃的是梅子口味，店中所售皆是典型的日式煉羊羹。煉羊羹不同於水羊羹用蒸煮方式做成，它的製作耗力耗時，師傅需要花上五、六個小時提煉到羊羹不含水份，其間火侯控制需要有真功夫、老經驗。茶甘無味，但羊羹甜而不膩、煉而不乾，正是配上飲茶最適合的糕點。

坐在小店之中，外面秋風乍起，口中細細慢嚐這些形、色、意象、風味兼俱的日式糕點，心靈卻宛如踏上時光旅行，再度享用了一次日本精巧雅緻的茶與糕點文化，往昔日本時代「日向屋」在台灣的一點文化星火，今在嘉義市的「新台灣餅舖」仍舊可觀。



新台灣餅舖羊羹。
照片來源：張菀琤拍攝。

二、劉里長雞肉飯：⁶ 火雞肉飯

劉（耀聰）里長原來是跑船船員，定居嘉義後，開始在東市場設攤賣雞肉飯，市場人潮多、工人多，薄利多銷的雞肉飯慢慢做出口碑，民國八十年時，劉里長以熱心鄉里當選了五屆的里長伯，⁷ 遂將店舖命名為劉里長雞肉飯。之後，里長伯無意間幫全家拍攝了一支「嘉義火雞肉飯糰」的廣告，嘉義火雞肉飯因此聲名大噪，不但是嘉義本地人吃火雞肉飯時的第一推薦名單，外地慕名前來劉里長這裡吃火雞肉飯的人潮更多，現在即使老闆全家都在店中穿梭幫忙，但

⁶ 劉里長雞肉飯創立於民國六十年，原創始人為劉耀聰，現今負責人主要是老劉里長的家人，計有劉老太太、兒子、女兒及其他家屬共五人，目前本店店址在嘉義市東區公明路197號，主要販售品項為：雞絲飯、雞片飯、扁魚白菜、滷仔肉等。本篇為2014年8月15日訪談記述。

⁷ 劉耀聰擔任里長的時間為：民國81年到103年，之後其子劉宗源也選上里長，擔任里長至今。

是整天都還是忙得不可開交。如今，店家已將店面遷出東市場外，⁸ 避免人潮過度擁擠，又能暫且停車。

來吃飯的人才走到在公明路店門口，長長的人龍已經說明了當地人對這家雞肉飯的捧場與讚揚，汽車、機車、人群圍繞著店家門口，鬧烘烘的一片果然可比早上的東市場，到劉里長處排隊吃碗雞肉飯一定要等半小時以上，但是人們熱情不減，喜孜孜地準備享用他們可口的午餐。

老闆很忙，終於抽空說明他們的火雞肉飯：火雞肉飯分為火雞肉絲飯與火雞肉片飯，不論肉絲、肉片用的都是真正的火雞肉而不混用其他肉雞，肉質鮮甜，比起雞肉更有嚼勁。每天下午養雞場送來火雞，一定要20-30斤的公火雞，體型大小合適，才會有最佳口感的肉質，店家將火雞煮好後雞肉悶至隔天，中午開賣，每天都全部賣完。她特別介紹他們的油蔥酥與醬汁：所有油蔥都自己去皮、自己用豬油炸，這些過程雖然特別費工，但他們從來不買工廠做出來的現成品，這可能就是她家雞肉飯好吃的祕密。仔細端詳，這碗尋常可見的紅色塑膠碗內裝滿白飯，接著淋上雞汁、蔥油，最上層再擺上數片雞肉與一些甜酸菜以及一片黃色醃蘿蔔，如此簡單，完全是最大道化的在地人口味，一碗小小的火雞肉飯卻香氣四溢，不免令人感到飢腸轆轤了。果真，吃來一口接著一口，大人小孩都說好吃，劉里長雞肉飯的魅力果然名不虛傳啊。

劉里長雞肉飯是一間標準的台灣小吃店家，它以新鮮為訴求，老老實實地做生意，看著店家裡裡外外忙來忙去，讓人知道劉里長雞肉飯之所以遠近馳名，不是偶然啊！

⁸ 劉里長雞肉飯開業三十八年間曾經多次遷移，從最初的光彩街60號，遷至共和路65號、公明路75號、公明路96，今址在公明路197號。



店裡的匾額及名人來訪品嚐雞肉飯的照片。

照片來源：張菀琤拍攝。



「劉里長雞肉飯」著名的油蔥酥。

照片來源：張菀琤拍攝。

三、林聰明沙鍋魚頭：⁹ 砂鍋魚頭/冬菜蝦仁蛋湯

秋日下午四點多，天色還沒全暗，林聰明沙鍋魚頭的招牌已經亮起。這是一棟有日治時代風貌的鵝黃色建築，一樓有四根仿古典樣式並雕刻有菱形圖樣的廊柱，二樓有一道花磚砌成的長陽台，加上正面五個直長窗立於法國式平台屋頂下，¹⁰ 外觀典雅而美麗，建築的外牆打了黃光，仰望整棟建物更顯高大而輝煌。廊簷、屋內有好幾個檜木匾額，屋內角落還有老闆的檜木作品收藏，店內裝潢、用餐桌椅也全都是阿里山檜木，看得出老闆對檜木古拙樸實格調的欣賞。來客已經坐滿，店外排隊內用、外帶的人潮依舊不斷，長長的隊伍不斷往點餐處前進移動，但是食客繼續湧來，人龍始終不曾縮短，如此盛況，令人咋舌。

屋簷下，來自曾文水庫的大頭鰱已經用160度的高溫炸成土黃色，魚頭滿滿的擺了好幾個大竹篩，外邊有三個超級大鍋裝著白色高湯，也是用豬骨頭熬了十個小時，現在加上白菜、豬肉、木耳、手工豆腐、金針、豆皮以及各式炒過的辛香料、沙茶等等，雜菜湯繼續在大火中翻滾沸騰。每當顧客點餐，店家舀湯加料以後才放上魚頭，滿滿就是一大碗，要兩三個人才能吃完。林聰明家本來是文化夜市上專賣各式小炒的小吃攤，因為母親（賴寶）手藝甚佳，素有聲名，他的父親喜歡釣魚，魚太多自己吃不完，就把魚頭拿到小攤上做成沙鍋魚頭賣，沒想到初試啼聲就大受歡迎，林聰明沙鍋魚頭就因應顧客要求這麼一直賣下去，最後還成為店中最主要的產品。我點了一份沙鍋魚頭來嚐，魚肉細而不爛，小刺較多，湯頭濃郁，微辣帶甜，確實名不虛傳。

⁹ 林聰明沙鍋魚頭店開業至今已經四十五年，最初的創業者為林進卿，本店位址在嘉義市西區中正路361號，民國八十三年在嘉義市東區光華路122號開設分店，現在兩店負責人都是林聰明的女兒林佳慧。目前該店員工有林家親屬五人，加上外聘人員五人，近幾年內場開始使用熱節能鍋縮短高湯熬煮時間，產量變大，產品因此可以宅配全台，目前主要販售品項有：沙鍋魚頭、蝦仁蛋湯、火雞肉飯等。本篇為2014年11月20日訪談記述。

¹⁰ 參考傅朝卿，《日治時期臺灣建築1895-1945》（台北：秋雨文化出版社，1999）。

冬菜蝦仁蛋湯是店中的另一道名產，新鮮的海蝦裹上一層薄薄魚漿，用大骨湯川燙，完成後放到湯中，再添上一顆半熟的荷包鴨蛋，最後加入醃過的高麗菜（冬菜）、灑上芹菜後就大功告成。其中，荷包鴨蛋的煮法很有看頭，店家在平底鍋上用高湯蒸煮，一個個半熟的荷包鴨蛋看起來特別美麗。店家對這道冬菜蝦仁湯有建議的吃法，第一口吃蛋、配一口湯，第二口吃蝦、配湯，接下來就把蛋、蝦、湯混成蛋花湯來吃，一道湯卻有多種吃法，客人看著新鮮又有趣，吃起來好吃又稀奇，因此幾乎是來客必點，很受歡迎。

近幾年在電視台大幅報導、新聞刊登介紹下，¹¹ 林聰明沙鍋魚頭幾乎已是來到嘉義一定要報到的店家，店家生意興隆，聲名遠播，嘉義市中的小吃店大概無人可出其右。儘管如此，堅持傳統費時、費工製作方式的老闆，並沒有為了賺更多的錢改變他的做工與經營方法，和那些接二連三開設分店、揚棄傳統口味的店家相較，在大鍋前煮湯的那個頭纏白巾、狀似浪人的老闆，想法顯然和別人很不一樣。堅持古意、珍惜傳統，就是他掌店四十多年來不變的信念吧。

¹¹ 民國82年日本媒體專程來嘉義訪問林聰明沙鍋魚頭店，此後台灣媒體也爭相報導。



「林聰明沙鍋魚頭」每日絡繹不絕的人潮，及日治時期的特色建築。

照片來源：張菀琤拍攝。

四、王家祖傳本產牛雜湯：¹² 牛雜湯

嘉義東市場是嘉義古早味的發源地，很多嘉義市的美味名店原先都開設在這裡。早期（西元1907年）東市場是一個日式木造建築，日本人將嘉義的攤商都設在此處，集中管理。在民國五十二、六十七年，東市場分別發生兩次火災，燒毀部分建築，又先後分別重建，¹³ 今日市場建築已經斑駁，多次拼拼湊湊搭建，讓很多攤商陸續外移，但也還有一些美味名店依然留在這裡。

¹² 「王家祖傳本產牛雜湯」始於民國3年，創始人王能，現在負責人為周碧蓮，目前有員工七人，四人為自家親屬，外聘三人。本店位於嘉義市東區東市場飲食區13號，店中主要販售牛雜、牛肉、牛筋等，牛雜來源為御牧牛。本篇為2014年11月20日訪談記錄。

¹³ 有關嘉義東市場歷史及現況，可參考嘉義市建設局市場管理科資料，參考連結如下：
http://www.chiayi.gov.tw/web/build/section.asp?i_id=60&sub_id=72&type=market&i_belong=5

現在東市場裡最富盛名的人氣小吃，當推「王家祖傳本產牛雜湯」，¹⁴ 本店從民國三年開張，爐火不息，至今已傳承四代，¹⁵ 年近百年。開業店主王能原先在牛隻屠宰場工作，¹⁶ 因此每天都可以拿到新鮮的牛內臟，他把這些內臟煮了在市場賣牛雜湯，大受市場工人、附近民眾的歡迎，之後王能就專賣本產牛雜湯，而且一賣數代。由於屠宰場的牛隻每日都在清晨宰殺，溫體牛的內臟非常新鮮且無腥羶味，只需用薑絲提味，配上牛骨、牛筋等材料熬成的高湯，味道就非常鮮美，因此，老闆在攤位前擺放了一堆巨大的鐵鍋，用以儲放凌晨已清洗好的牛肉、牛肚、牛肉、牛筋、牛胃、牛腰子、牛心、牛肝內臟等，客人可以確認新鮮度後自行挑選配料。川燙後的牛內臟，配上高湯，加上一點薑絲、鹽巴，就是一碗王家牛雜湯，消費者還可以配上一碗白飯，便是飽飽的一餐。牛雜湯的作法簡單，吃的完全是食材的原味，每日清晨六點開賣，但是不到中午就已經賣完，加上牛骨湯內鈣質營養豐富，很多家長都會帶著孩子一起來享用這道美食。

這道阿公輩時代就有的傳統美食，原汁原味，不加香料提香，不配色素增豔，流傳至今，更成為台灣市面難得尋找的美味。在秋意漸濃的清晨，老馬識途的饕客們來吃了一碗新鮮牛雜湯，溫暖流注胸中，驅走了寒意，一整天的精神就都來了。

¹⁴ 民國103年，王家祖傳本產牛雜湯獲得經濟部樂活明攤認證。

¹⁵ 第一代創業者王能，第二代經營者周碧蓮，第三代有王秀貞，第四代為王進成。

¹⁶ 嘉義屠宰場，位於嘉義市東區文化路1091號。



在人聲鼎沸、絡繹不絕的東市場，品嚐熱騰騰牛雜湯，
更能體驗市井小民慰勞生活的樂趣。

照片來源：張菀琤拍攝。



內容豐富的牛雜湯。
照片來源：張菀琤拍攝。

五、諸羅山之寶：¹⁷ 黑香腸

嘉義有一間古老的城隍廟，創建距今已近三百年（西元1715年～至今），¹⁸平日城隍廟裡非常幽靜，雖然秋陽驕炙，但一旦走入廟埕美輪美奐的石刻牌樓下，就立即感受到一陣涼風徐徐。進入廟中參訪，兩側國寶級大師所做的交趾陶作品活靈活現，百年的鼎盛香火，把高處的藻井、匾額，神案上的神像都燻到烏黑發亮，所有來此的信徒，信步在廟內閒逛，心情都可以沈澱下來。城隍廟從清代設廟至今都是嘉義地區的信仰中心，附近老屋很多，老店也多，不難想見本區當年的風華。

廟外不遠處，有一處尋常的流動攤販用的車架，兩邊有紅色對聯寫著「諸羅山之寶」、「70年老店」，雖說車架像是流動攤販所用，這個攤子卻是嘉義最早的烤香腸攤，從日本昭和八年(西元1934)開賣至今，已經賣了八十多年。早期農業社會沒有冰箱可以儲放肉類，所以便把肉類做成醃肉或臘肉存放，經營香腸攤的許追便用同樣的方法，先將黑豬肉塊用中藥醃製過，再灌入徹底清洗乾淨的豬腸中，如此做成黑豬肉香腸烤來販售，就是道地的諸羅山黑香腸。許追的兒子是海軍艦長，所以攤子後來便交給女婿王泉松經營，這份嘉義人念念不忘的原味香腸，就這樣流傳至今。

現在的香腸攤王老闆是城隍廟董事，他承襲岳父當年做香腸的方法，用純正的腸衣做米腸與香腸，不用塑膠腸衣，所以香腸、米腸寬度大小不均，就是豬腸子自然的模樣，他做香腸是用肉塊而不用肉末，直徑較寬，40公分的長度也比一般市面的香腸長，至於包著大顆花生、新鮮糯米的米腸，吃起來也比市面所賣的

¹⁷ 本攤創始人許追，攤位在嘉義市東區吳鳳北路184號（東區區公所）前，主要販售黑香腸、米腸、大腸包小腸。本篇為2014年11月20日訪談記錄。

¹⁸ 清治時期官府在台灣府諸羅縣創建了最早的諸羅城隍廟，當時有三大古廟：睢陽廟（今雙忠廟）、城隍廟、大天后宮，大天后宮已經倒塌，主神媽祖迎祀城隍廟後殿，雙忠廟曾被拆廟，現已復廟，而城隍廟則是至今猶存。參見黃伯芸，《台灣的城隍廟》（台北：遠足文化，2006），頁97。及文化部文化資產局/文化資產個案導覽：網址為：

<http://www.boch.gov.tw/boch/frontsite/cultureassets/caseBasicInfoAction.do?method=doViewCaseBasicInfo&caseId=IA09602000338&version=1&assetsClassifyId=1.1>

米腸厚實。不論是大腸、米腸，都是老闆每日現做現賣，秤斤論兩計價，和我們現在一般吃到的香腸攤大不相同。客人在攤前點好香腸或米腸後，老闆會用木炭加溫，需得經過約十分鐘的慢慢烘烤，邊烤邊轉，一點也急不得，老闆也會建議客人用最傳統的吃法，香腸切片配上薑片或大蒜，吃起來完全就是鄉土古早味。

逛完了城隍廟，在廟口再點一個「大腸包小腸」，一片嗆辣的蒜片夾著滿嘴香腸下肚，兒時在家鄉廟埕遊玩的回憶卻湧上心頭，記憶中那個古早的台灣的的確確就是這樣啊！

六、初め和風精緻咖哩：¹⁹ 日式豬排咖哩飯／吻仔魚有機冷豆腐

賣日式咖哩的店家很多，但是難得的是有日式風味的精緻咖哩。這間「初め和風精緻咖哩」隱身在小巷弄中，整排木欄杆圍起的巷弄十分寂靜，斜陽灑落一地的金黃，已有八十年歷史的木造房屋更增添了懷舊的氛圍與鄉愁的味道，彷彿時光倒流，回到了日治與民初的時期。店家別出心裁地在此不起眼的冷清巷弄裡開店，想是要激起那些喜歡尋幽探古的人們一些悠然神往的歷史幽情了。

店門有二道，外門是簡單的咖啡色木欄推門，正是早期台灣那個純樸安寧的社會才能擁有的奢侈品，內門是日治時期台灣常見的拼裝木門，木門上面崁著清玻璃提供採光，更高處還有三角形的門斗同斜屋頂相配，門板曾經用接近木頭顏色的咖啡色上過漆，但是時至今日，木板拼接處皆已泛白。訪客往左推開木門後便可進入屋內後，木門嘎然一聲長響迴盪在溫暖的空間裡。

屋內裝潢十分雅潔，昏黃的吊燈有點像日式燈籠，木作橫樑、白色天花、白色細木條的格子窗，搭配起來很有日式和風的味道，可以感受到老闆刻意在經營

¹⁹ 初咖哩於民國97年創業，創店人是林佑介夫妻，本店負責人是一對夫妻及其長子林佑介，另有員工2-3人，分店由次子林涼介負責管理，亦聘員工1-2人。本店位於嘉義市東區長榮街194號，分店地址在嘉義市仁愛路214號，兩店皆販售炸物咖哩、牛肉咖哩、輕食咖哩等。以上為2014年11月18日訪談記錄。

一種「和風印象」。來客進入藍色小馬賽克磁磚拼成的玄關後，一眼便可看到階前整齊地擺設了一整排的室內脫鞋，換上脫鞋，上了兩層木階，用餐處便是日人喜愛的木地板房間。店主在室內陳設了白色的桌椅，沒有採用和式跪坐的方式讓客人用餐，應該是兼顧了食客飲食舒適的考量。

最大眾口味的豬排咖哩飯，豬肉表面炸得金黃香脆，裡面則鮮甜不油膩，一塊炸豬排又可切成五六小塊，很能滿足饕客的食慾與味蕾，牛肉咖哩、雞肉咖哩份量較小，但是精緻度一樣令人滿意。不過，根據來訪客人的意見來看，本店最為人稱頌的還是他濃稠的咖哩醬，香氣濃郁，甜而不辛，不愧是專賣咖哩的店家。店家另有「吻仔魚有機冷豆腐」是其人氣特色單品，簡單的一塊白豆腐，佐上一些細碎的萵苣、一絲一絲炸炒過的吻仔魚，再灑上一點海苔絲，放在一盤倒著日式鰹魚醬油的淺碟中，確實色香味俱全。

用過餐後，食物的香甜美味還在口齒留香，店中輕鬆溫暖的用餐氣氛也令人徘徊流連不願離去，這間店家的美味特色，應該也包含這種現代人夢寐難求的和諧與舒適感受吧。

「初め和風精緻咖哩」的由來，是一對夫妻希望開家夢想中的餐飲店，但因沒有相關經驗，故名為「初」，希望有朝一日實現兩人的夢想，也能有小市民微型創業的幸福。2011年9月初咖哩第一次在公明路開設分店，希望透過行銷市場的異質性擴大組織利潤，分店經營以販售餐盒為主，希望將拓展客源到低價市場但，最後卻因人事、食材等成本過高，不久即結束營業。店主對此深自檢討，並讓兒子林涼介到其他連鎖餐飲店打工，學習現代連鎖餐飲的經營管理技術，²⁰三年後（2014年）店主在嘉義市西區經國新城社區重開分店。初咖哩分店以管理

²⁰ 林涼介曾到日本 CoCo 壹番屋咖哩店學咖哩真空包裝、冷凍、冷卻等技術，也研究林聰明砂鍋魚頭店處理食材宅配包裝、以及運送過程保鮮的問題，進一步計算總店、分店的食材配量，以提高運輸效率並降低運輸成本，有效降低庫存。目前分店內場除店主林涼介外，也搭配一位助手，外場則任用有連鎖火鍋店服務經驗的工作人員，協助帶位及服務，並維持服務品質，並運用餐飲業專業術語溝通，降低溝通失誤。藉由食材管控、人力配置等標準化作業(S.O.P)概念，降低連鎖經營失敗變因。

學連鎖餐飲複製概念的模式出發，不論裝潢、食材內容、菜單均複製本店，為落實管理學效率概念，店主以連鎖餐廳的中央廚房概念，加上食材包裝技術、計算運送數量管控品質，使二代店只要處理加熱、加料工作，降低人事成本且品質穩定。其次，在市場區隔的行銷方面，分店選擇到嘉義西區餐飲業集聚區域展店，以取得餐飲業集中化策略優勢，並避免與本店客源重疊。希望有朝一日，初咖哩還可以繼續拓展。



「初咖哩」招牌。
照片來源：張菀琤拍攝。

七、咱台灣人的冰：²¹ 傳統挫冰/蜜蕃薯

從文化路夜市轉到蘭井街，脫離了夜市的喧囂人潮，進入安靜的小巷弄，有點回到六十年代舊台灣的感覺。蘭井街的歷史悠久，²² 從街道兩旁的老房子即可略窺一二，有些蓋著瓦片的斜屋頂老舊樓房，一樓大門還是三、四十年前台灣民家常用的鐵捲門，二樓則直接以木板搭起牆壁與窗台，有些房子二樓還架著舊式的圓柱型陽台、鐵窗。在蘭井街與國華街的交叉口，有一個寫著「陳澄波故居」的白色招牌，昔人遠去，故居風貌亦不復當年，但是旁邊卻有一個頗具特色的賣冰小店，叫做「咱台灣人的冰」，隱隱約約和三〇年代剛剛萌芽的台灣意識相呼應。

小店正面高處畫著一幅充滿童趣的漫畫，上頭寫道：「台灣是你我共同成長的地方」、「伴你走過童年25年的店」、「台灣人蕃薯糖與你共創未來」，青灰瓦片的屋簷下方是一個以檜木招牌、大型檜木樑柱搭建成的攤位，爐台旁邊有一塊台灣形狀的匾牌，上頭寫著：「蕃薯心 台灣情」，老闆對台灣這塊土地的感情，在此便一覽無遺。賣冰小店提供給內用來客的位置很少，緊緊靠在旁邊民居的廊檐下，老闆很用心地把這些擁擠的座位做了一番佈置：厚厚的實木桌椅，倚靠著木格子白窗和黃色仿石材磚牆，外面有木籬笆或矮花台和馬路分隔，座位全都藏在扶疏的綠樹後面，座位上方或用青灰屋瓦、檜木樑柱搭成雨遮遮蔽，或用掛著復古油燈的雅緻的白色洋傘遮陽，饒富情趣。

最早冰店的粉條、粉粿等配料並非手做，都是向外採買的現成品，後來老闆為了創造更佳口感並節省成本決定改為自製，但是在自製過程中，又遭遇技術瓶頸無法克服，一度停售，最後經過不斷實驗改良，終於做出現在客人最愛點的粉粿和粉條。這裡的冰用的是古早味淋上糖水的挫冰，湯圓、蜜蕃薯、燒仙草的也

²¹ 「咱台灣人的冰」創立於民國73年，創始人為許永森、陳娟娟夫婦，店址位於嘉義市西區蘭井街249號。民國89年7月，店面才裝修成現在的風貌。現在除了老闆外，還有有員工六人，主要販售台式挫冰、燒仙草、桂圓冰、紅豆冰等。本篇為2014年12月5日訪談記錄。

²² 蘭井以前是荷蘭東印度公司（西元1655年）在諸羅山社開鑿的水井，蘭井街之名即由此而來。

一遵傳統作法，而不論吃冰、吃湯圓或是點燒仙草，都可以自由點選六種配料，非常豐富。這也讓這間冰店創店至今，歷經數十年寒暑，人氣始終維持不墜，在嘉義人的記憶中，吃冰的首選就推這家冰店了。



「咱台灣人的冰」招牌。

照片來源：張菀琤拍攝。



「咱台灣人的冰」著名的燒仙草與圓仔湯。

照片來源：張菀琤拍攝。

八、歸途

在現今這個資訊爆炸的網路時代，各式美食都可以透過網路來行銷，新鮮直送，但是透過寄送到府的方式，顧客只能吃到美味，吃不到品嚐美食過程中的感動與欣喜，更感受不到美味製造初始的認真與用心。走過大街小巷，遍尋嘉義各處美食之際，食客也能一一看遍嘉義城裡的古蹟與風景，邊吃邊玩，走馬看花，有太多的嘉味美食讓人津津樂道，但道不盡的是嘉義現代料理與古早味中的濃濃人情。若有來客為了「吃」而到訪嘉義，不論是清晨或深夜，嘉義都是一個

親切、熱鬧的小城，雖有車水馬龍的街路繁華，卻沒有台灣大都會裡的緊張與功利，小城美食多，美食美味背後經常有一個樸實、認真的故事，雖是街議巷談，厚厚的人情滋味卻是莫名所以地令人難忘，美食背後彷彿散發著一份傳統靜定古樸的幽情，令人悠然神往。

引用文獻

王石鵬、劉芳薇，《臺灣三字經》（台北：古籍出版社，2002）。

洪文慶主編，《陳澄波》（台北：錦繡出版社，1994）。

黃伯芸，《台灣的城隍廟》（台北：遠足文化，2006）。

張志遠，《台灣的古城》（台北：遠足文化，2007）。

傅朝卿，《日治時期臺灣建築1895-1945》（台北：秋雨文化出版社，1999）。

劉克明，《台灣古今談》（台北：新高堂書店，1930）。

劉良璧，《重修福建臺灣府志》（台北：臺灣銀行經濟研究室，1961）。收於《臺灣文獻叢刊》第七十四種。

嘉義市建設局市場管理科資料

http://www.chiayi.gov.tw/web/build/section.asp?i_id=60&sub_id=72&type=market&i_belong=5

文化部文化資產局/文化資產個案導覽

<http://www.boch.gov.tw/boch/frontsite/cultureassets/caseBasicInfoAction.do?method=d0ViewCaseBasicInfo&caseId=IA09602000338&version=1&assetsClassifyId=1.1>

台灣常民文化發展下的嘉義美食

「美食在嘉義，處處有驚喜」

周明宇*

嘉義¹是台灣地名裡，唯一由皇帝下詔賜名之特例，舊名諸羅山²清代開台第一縣城，又名桃城³這裡見證了從「原住民」、「先民」、「阿督仔(荷蘭人)」、「阿本仔(日本人)」、「外省人」一直到今日人口數快速成長的「新住民」所留下的歷史軌跡，從原民時期以來便一直是物產豐盛、商賈雲集的兵家必爭之地；區域發展過程及物產、飲食習慣簡述如下：

史前時期：雲嘉南平原目前僅在「台南台地及其周圍」⁴發現先史遺跡，其

* 稻江科技暨管理學院休閒遊憩管理學系講師暨創新育成中心主任，中華民國樂活產業協會理事長。

¹ 1976年(乾隆51年)，林爽文反清之役，諸羅城被圍攻數月，城內居民協助清軍抗敵有功，清高宗為「嘉其死守城池之忠義」，下詔賜名。文建會，《思懷諸羅古今——嘉義市史蹟資料館》(台北：文建會，2007)，頁15。

² 本名由來有二說：一係指其東方諸山羅列之意，另一說為平埔族群的譯音。《思懷諸羅古今》，頁13。

³ 1704年(康熙43年)，諸羅縣治由臺南縣佳里鎮遷移至諸羅山，諸羅才開始築城「周圍68丈，環以木柵，設東西南北門」，雖是簡陋地木柵城，卻是當時一府三縣中最早建置的縣城，且由於其城垣外形狀似桃，又名「桃城」。《思懷諸羅古今》，頁14-15。

⁴ 1939年1月在台灣西部平原陸續發現重要先史遺跡：1.台南台地稍北方的薑松貝塚，2.環繞台南台地周邊的各遺跡……，《台灣先史遺跡分布圖》，國分直一、全關丈夫著，譚繼山譯《臺灣考古誌：光復前後時期先史遺跡研究》(台北：武陵出版社，1990)，頁43、54。

他地點迄今未有遺址出現，可能是因為到6000多年前⁵海水水位下降後，西部平原才逐漸形成。⁶

原民時期：「男漁獵，女下田」，主要的食物來源以動物(新鮮鹿肉)、魚貝、野果及米(陸稻)為主，是平埔族與鄒族互爭勢力的一塊沃土。

明朝前期：相傳1621年（明天啓元年）商賈顏思齊⁷引率漳州移民分乘10幾艘船自笨港，⁸並且建立10個營寨據以開墾拓荒，是早期閩粵大舉移民來台開發的重要據點之一。此時期移民以華南地區的米食文化為主，並會佐以地瓜及麵食。

荷據時期：1624年（明天啓四年）荷蘭人占據台灣，初期統治今之安平與臺南市區一帶，不久即安撫了諸羅山一帶的平埔族，並對此地加以經營，引口耕牛協助農作，引進並迫使漢人為其耕作，土地全屬王田，漢人成為依附其下的佃農，此時期來台漢人多為單身男人，與平埔族女子有大量通婚的情形，造成平埔族快速漢化，並隨著荷蘭人的勢力擴增，迫使鄒族往山區遷移，因此本區域逐漸發展出城鎮的規模，嘉義市內風景幽美的紅毛埠（今之蘭潭水庫），即是當時荷蘭人所鑿。當時已發現的台灣自然物產豐饒，米、麥、豆、薯、芋、瓜類樣樣不缺，還有各式水果，再加上荷蘭人引進的農作物：荷蘭豆、番芥藍、波蘿蜜、釋迦果、芒果、

⁵ 公元前4000年，海水水位下降，島嶼台灣露出廣大的平原……。高明士，洪麗完，張永楨，李力庸，王昭文等著《台灣史》（2006），頁9。

⁶ 台灣平原的形成時代較遲……，至目前繼續擴大發展者不少，尤以山脈隆起，長年受風化的土壤，被河流沖刷流向西海岸，且因漂沙與飛沙布段淤積，昔日滄海，今日已成桑田……，海埔新生地亦年年增加……。吳田泉，《台灣農業史》（台北：自立晚報，1993），頁31。

⁷ 顏思齊字振泉，福建漳州海澄縣人。郭弘斌《荷據時期台灣史記》（2001），頁44。

⁸ 現今之嘉義縣新港鄉南港村和雲林縣北港鎮一帶-笨港寨，這個稱謂可能譯自原住民語。趙苦玲，《台灣開發故事》（台北：天衛文化，1998），第三冊「南部地區」，頁16-17。

蓮霧、番茄……等，本時期之輸出物產由最初之鹿皮增加了糖及白米(水稻)，並開始有茶葉外銷的紀錄出現。

明朝末期：1661年（明永曆十五年）本時期又稱為明鄭時代，鄭成功來台驅逐荷蘭人，建立台灣首度的漢人政權，大量興學並施行保甲制度，改赤崁城(台灣城)為東都(明京，有與清國之北京對抗之意)，改熱蘭遮城(大員)為安平鎮，並設一府二縣，即承天府(又名赤崁城、普羅民遮城)與天興(管北路)、萬年(管南路)兩縣，以新港溪（今之鹽水溪）為二縣分界，嘉義隸屬天興縣；同時也採用「寓兵於農」⁹的屯墾制度，大量獎勵移民，人口數約比荷據時期多出一倍。自然作物方面，除了延續荷據時期的生產方式外，又由內地引進：韭菜等各式葉菜類、冬瓜、扁蒲、絲瓜、茄子、大蒜等農作物，輸出物產則以鹿皮、糖、白米、鹽為主。

清國時期：1683年(清康熙二十二年)，清國領有台灣，隔年設台灣府統三縣，即分明鄭時代的萬年縣為台灣、鳳山兩縣，改天興縣為諸羅縣，縣署設於佳里興（今之台南縣佳里鎮），嘉義「諸羅縣」在清代更被譽為「全臺鎖鑰」，¹⁰管轄區域曾涵蓋今日之雲林縣及臺南縣北部，即雲嘉南平原，轄區內之「笨港」在康熙年間更是台灣近海最大市鎮，值此時期，縣內另有東石、朴子與布袋三港，皆為重要口岸，商船驟集，貿易興盛，至(清嘉慶十六)年嘉

⁹ 鄭成功向軍民頒布的諭告：東都明京，開國立家，可為萬世不拔基業，本藩已手闢草萊，與爾文武百官，及各鎮大小將領，官兵軍眷，總管創建田宅等項，以遺子孫計，但一勞永逸，當以己力經營，不准混親土人(原住民)及百姓(漢人)現耕物業。……其中對圈地，林木坡地保護、漁區、墾地都訂有相關條款。鍾孝上《台灣先民奮鬥史》(台北：自立晚報1991)，頁64-66。

¹⁰ 嘉義地區居南北交通的樞紐位置，……稱縣邑所在為「全臺鎖鑰」。見李若文，〈古地圖上的嘉義地區〉，《嘉義文獻》，第28期，1998年12月，頁32。

義的戶數及人口數皆為全台之冠，¹¹ 農業部分因為鹿場原野多已被開發為旱田與雜作，各式農產品皆有增加趨勢，但是隨著新移民的大量湧入，所產出之農產漸漸只能自給自足，而無法供應外銷需求，因此到清國後期階段，後到的移民因為土地取得與經濟作物需求的改變，逐漸遷徙至全島各處進行開發，全島的輸出以茶、糖、樟腦為大宗，值此時期，台灣各地「郊行」¹² 四起，大多設於港口附近，嘉義雖無港口，但一直是經濟中心，本地的郊行以糖、油、杉……等為主。

日據時期：1895年(清光緒二十一年、日明治二十八年)，清、日甲午戰役，清國與日本訂立馬關條約，將台灣割讓給日本，日本治台後，在台北設總督府統治全台。除施行原有的保甲制度外，又引進農會、水利會、信用合作、農事推廣小組等制度、推動農業加工，因此嘉義成為台灣最大的酒精生產基地，1906年（明治三十九年）嘉義大地震，城垣全毀，僅存東門。重建過程，日本當局制定都市計畫，建設上、下水道、電燈、公園，實施市區改名，重建後的嘉義市，為台灣全島當時最現代化的都市，工、商業及交通都快速發展，1902年（明治三十五年）嘉義火車站建造完成，不只是連結全台的交通樞紐，爾後，更是台灣獨一無二的縱貫鐵路、阿里山森林鐵路、台糖鐵路三鐵共構車站，1907年（明治四十年）建設阿里山鐵道，三年後，北門驛開始營運成為世界知名的三大高山鐵路，可是，也藉此鐵路大量砍伐珍貴的台灣檜

¹¹ 清代台灣戶口表表二，戶數126628(全台：241217，佔52%)口數818659(全台：2003861，佔41%)。連橫，《台灣通史》(台北：台灣省文獻委員會，1992)，上冊，頁188。

¹² 台之「郊」，又曰「行郊」，亦作「郊行」，含有同業公會性質……。卓克華，《清代台灣的商戰集團》(台北：臺原出版社，1990)，頁31-56。

木，當時，全市約一成左右人口依靠阿里山林木事業維生。於是，嘉義成為台灣檜木的加工及集散中心，帶動嘉義地區數十年的發展榮景。

1920年（大正九年）開始實施地方自治，嘉義正式成為自治團體的嘉義街，1930年（昭和五年）嘉義街改升格為市，嘉義市正式誕生。同年，新高阿里山國立公園的設立更為嘉義市帶進大批觀光客，觀光產業成為嘉義地區另一個重要的經濟支柱。隨著水圳的修築與開發，鄰近地區的稻米與蔗糖產量也都增加，嘉義市蛻變為集農、工、商及觀光事業於一身的現代人文城市。

民國時期：在國民政府戮力建設與民主開放下，嘉義市在1982年（民國七十一年）7月1日升格為省轄市，更因為地理位置與交通建設，除了原有的南、北要衝外，更逐漸成為山、海轉運樞紐，政經地位日益顯要，另外，值得一提的是土地改革對嘉義地區的影響非常有限，這個區域內多為國有財產如台糖土地，林管處土地……，因此發展較慢，保留下這個小城的老味道，而近代嘉義的發展多以輕工業、商業、觀光為主，並以藝術與文教業，造就了今天的人文城市。

這一段歷史發展軌跡當中，最具代表性的變化就是飲食文化，嘉義地區因為自古以來就擁有豐富的天然資源與環境，而且是嘉南平原的心臟，位於山與海的交界，亦是執政者非常重視的政治要津，經濟發展非常繁榮興盛，在這些前提的支持下，加上多元文化的融合，整合空間與變化太快，造就今日「常民文化」¹³

¹³ 「常民文化」目前有兩種用法：其一為Folk Culture亦可譯為「俗民文化」是人們經由學習與教育而得來表現在風俗習慣、語言文字、宗教信仰及道德法律等一切的生活方式(王源東，2005)。其二為Civic Culture亦可譯為「公民文化」、「市民文化」，幾經考慮，本文依研究方向採用前者的定義。

下的嘉義美食，比較起台灣各地的常民美食，嘉義美食的特色：

一份典雅與古樸：碗盤及各種食具(藍碗，竹叉，竹片等)都還保留著在地古早的氣味，似乎在訴說著曾經有過的那段美好時光。

一種分享的氣度：嘉義美食已經發展出一種屬於嘉義專有的調味特色，不管是南部人、北部人都不會覺得無法適應這裡的食品味道。

一種產地直送的澎湃：嘉義常民文化下的在地美食，新鮮食材，傳統烹煮，料好實在，運用豐饒富庶的諸羅地區所生產之新鮮蔬果、溫體肉品，產地直送，造就出秉持擇善固執的「嘉義氣味」。¹⁴

一個包容四方的胸襟：來自四面八方的飲食風味、生活習慣、傳統、現代、平民所有的衝突與不適應，都在短暫激情後，被包容在這個獨具特色的政經平原裡，就像每次重要選舉的決戰中央噴水圓環，事過境遷，一切回復常民生活。

在這樣不斷的衝擊再兼容並蓄反覆的運行下，正如海浪日復一日推動著海石，不斷磨合，去蕪存菁，終至將其最美的一面呈現在眾人眼前，此時，外顯的是：品質的堅持與不斷的創新，內在則是自我肯定與執著；因此，嘉義美食的故事裡，沒有太多的激情，沒有過多的矯情，甚至也不會太去強調藏私的獨特性，往往給顧客帶來的是一次又一次的驚艷，不管是在地人或者是外來遊客，大都可以在每次新的體驗中獲得滿足，近年來在市政府的大力推動下，嘉義美食除了網路與媒體的推介外，更不斷的以專書深入介紹方式，展現在世人眼前。茲將嘉義

¹⁴ 嘉義氣味：我發覺嘉義小吃，大多是靠鄰里鄉親就能支撐的小店，味美價廉，是店家分享的誠意，料好實在，是嘉南平原的豐饒富庶，一日三餐，只消百元，就能心領神會什麼是雜燴著田糖、山珍、漁鹽的「嘉義氣味」。」陳俊文，〈嘉義的山珍與海味〉，《民報文化雜誌》，第3期，2014年11月。

參考書目

張志遠，《台灣的古城》（台灣：遠足文化，2007）。

劉良璧，《重修福建臺灣府志》（台灣：臺灣銀行經濟研究室，1961）。收於《臺

灣文獻叢刊》第七十四種。

王石鵬、劉芳薇，《臺灣三字經》（台灣：古籍出版社，2002）。

周鍾瑄、陳夢林編，《諸羅縣志》，卷十二〈雜誌志・寺廟〉（台灣：臺灣銀行經濟研究室，1958）。收於《臺灣文獻叢刊》第一四一種。

行遍天下記者群，〈嘉義人情味，流連街坊好味道〉，《行遍天下》（2014.6）。

《臺灣日日新報》漢文版，D4，昭和六年，7月12日。

李昂，《李昂的獨嘉美食》（台灣：嘉義市政府文化局，2013）。

陳俊文，《嘉義小旅行》（台灣：上期文化，2014）。



學術論者

——文學與藝術

「全島詩人大會」在嘉義市舉辦 之過程考察

江寶釵 謝崇耀 *

一、前言

回溯臺灣詩會的興盛，根據報導，日本據臺未久便開始。官方的用力甚深，臺灣民間的回應也很積極。除「以文會友」的動機外，也不乏文人欲維繫遭受殖民者及其現代文明掘根的漢學，故與詩社係為延續漢學之命脈而設。¹

本文以1934年在嘉義市公會堂舉辦的「大會」為例，考察其舉辦過程，並在文後略述八十年後的2014年在嘉義市煙酒公賣局的舉辦，抉其繼往開來的意義。

二、會前準備

為推廣詩學活動，不能沒有一明確且遍及全島之組織，這是基本常識。

* 江寶釵為國立中正大學臺灣文學研究所教授兼所長，謝崇耀為和美實驗學校教師兼教學組長。

¹ 本文係為「大會」在嘉義市睽隔八十年後重現嘉義而作。部分節錄〈從日治時期「全島詩人大會」論臺灣詩社的轉型及其時代意義〉，並作脈絡性之改寫。

1910年櫟社東邀全島詩友與會，粗具規模；採取一個較寬鬆的認定角度，則「大會」可以以此為準，指1910年起至1937年止，其間任何詩社或個人所邀集舉辦的全島性詩人集會，都可以視為全島性的詩人大會。

不過，嚴格組織化之後的「大會」，實始於1924年。自1921年，顏雲年在他的別業「環鏡樓」集結全臺詩人時，連橫還以「國學式微，群德淪落，文運之延賴此一線，非糾集多士互相勉勵，不足補弊起衰。」²向他建議組織一全島性詩社，至少在連橫看來，「大會」並未建立。當時，顏雲年以經費問題無法妥善解決而作罷。

謝汝銓的〈全島詩人大會序〉這篇文章裡，追跡兒玉督憲開揚文會於臺北淡水館，召集全島科甲中人適館授餐，編揚文會集。³賦詩其始只被視為餘事，謝氏將「大會」的起源歸諸官方的提倡，是一種符應過去中國文學史將文學的興起歸諸政府提倡的思維。謝氏將「大會」起源歸諸官方的提倡，其事在南菜園之後，在其他相類的「大會」之前，對制度化後的「大會」具宣示性的意義。⁴1924年，出現「聯合吟會」之組織。

組織嚴格化後，「大會」有統一之會則，不僅籌辦單位分工清楚，預算、收支明細的講求，⁵對參加單位的調查與通知，以及對於出席者的要求（報名與取消皆須事先聲明），出席率之統計等，一板一眼，各有規範，與傳統文人隨興的態度差別迥異。⁶

² 連橫，〈臺灣詩會〉（臺北：臺北市文獻委員會，1977），頁267。

³ 案：應指《揚文會文集》。臺灣總督府編，《揚文會文集》（臺北：臺灣日日新報社，1901）。

⁴ 詩社並非全島性聯合活動之首端。單以「大會」所包含的三種社群的特色：「專門」、「文學」、「競技」三元素而言。在「專門領域」方面，1904年已有「全島辯護士大會」。1908年也有「臺灣醫學會大會」。「文學領域」方面，1908年已有「全島俳句大會」先行。「競技領域」方面，1910年有「全島聯合漕艇競技大會」、1911年有「全島圍碁大會」。可見在「大會」尚未組織化與制度化之前，各類全島性聯合活動早已出現，這對於日後「大會」的成形，具有一定之啟發性意義。

⁵ 如《櫟社沿革志》1930年籌備會即事先計算出預算為1262圓。傅錫祺，《櫟社沿革志》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1963），頁32。

⁶ 江寶釵、謝崇耀，〈從瀛社活動場所觀察日治時期臺灣詩社區的形成與時代意義〉，《中國學術年刊》32卷春（2010.3），頁209-255。

「大會」事務的議案，雖無「投票」機制，但基本上仍有一定的程序，必須通過眾人的贊成，並請五州理事同意後，於全島詩社大會中提出討論，1931年新竹輪值舉辦時，鄭神寶、鄭以庠、林篁堂等於籌備會時針對前年舉辦之缺失，⁷乃決議多項內容，包括「開會時間修正」、「會費收取方式」、「報名而未出席者之處理」等。⁸這些議案也在「大會」中無異議通過，雖然歷年「大會」幾乎未有為討論議案而爭執表決的紀錄，但現代化所帶來的民主風氣，已逐漸貫徹於「大會」中了。

儘管有「聯合吟會」，「大會」每年真正籌辦的工作，悉數委由各個在地詩社負責。1934年輪值臺南州，由州治嘉義郡下詩社籌辦，便是共同決議的結果。

當時嘉義詩社之最大者為嘉社，擔任召集，廣邀當地詩社聯合籌辦（此係「大會」慣例）。遂進一步組織「臺南州聯吟會」專責此事，由嘉社社長蘇孝德擔任籌備委員長。2月18日，蘇氏召集各委員，在德豐商行開幹部磋商。為避免往年舉辦時間與中等學校入學考試、新舊年工作交接時間重疊，多人無法參加，改在4月7、8日舉辦。並選出籌備委員40名，各自負責「庶務」、「文書」、「會計」、「設備」、「受付」、「接待」、「女詩人接待」、「贍錄」、「校正」、「贈品」、「宴席」、「臚唱」等工作。

分工底定，「大會」曾對全島詩社進行調查，握有詩社與詩人之聯絡方式，籌備單位遂向全島107詩社、5書會以及諸無所屬者18名發行通知。同時，在《新報》刊出已通知之詩社，已聲明者之姓名，並告知未獲通知者等速與聯絡，以免疏漏。3月28日，更登〈全島詩人大會望赴會者至急聲明〉，以印製《出席會員

⁷ 1930年10月19日竹社已邀請新竹各社至鄭神寶北郭園商議事項。

⁸ 當時討論的事項曾揭露於報端，包括以下三點，1、原「全島聯吟會會則」第三章第九條，大會開催時間訂在舊曆1月中，多有奉公職者無法前往，適逢舊曆二月三、四日多為公休日，希望改期至此。2、會費之變更。3、會則追加第14條，對已報名而未出席者，應於三日內，寄信至主辦單位通信處聲名。會費由1924年起為每人三圓，1932年後則改為「本地吟友每名5圓，外地吟友3圓」以上分別見〈墨瀋餘潤〉，《臺灣日日新報》第6版，1924年4月23日；〈全島詩會實行委員會協議分擔各係進行籌先開州下聯吟會〉，《臺灣日日新報》夕刊第4版，1931年12月8日。

名簿》為由，呼籲報名。⁹ 而各詩社於收到通知後，多在例會中討論出席事宜。¹⁰

而呼召參加者，尋求贊助也是重要工作。籌辦單位除獲得阿里山國立公園協進會贊助彩色圖書以及多項非賣品外，也取得嘉義自動車會社優待北港、關子嶺以及吳鳳廟之間的車資、中央、嘉福等旅館給予折扣。¹¹ 寄贈者除金錢外，尚有蘭記書局、三六九小報社、詩報社之彩箋各300冊，成發升記紹興餅300盒，捷發茶莊、新報漢文部萬年松茶12罐等，另有盆花、齒粉、牙刷等用品，一應俱全。1934年〈全島聯吟會雜觀〉一文中則對於該年寄贈賞品者有「寄附者之踴躍，稱從來所未曾有。」顯然詩人對於大會歷年之發展甚為關注。相較之下，會前募款或收取會費，係古代文人雅集不曾有的情形。

當時嘉義郡、阿里山國家公園協進會將爭取阿里山為國家公園，全力支持「大會」舉辦，以達到宣傳「阿里山」的效果，詩題擬為「阿里山曉望」，事後臺南州聯吟會也以「阿里山」為題對外徵詩，雖是對在地的認同，日本當局欲藉「大會」作為宣傳工具，籌辦單位不無配合的意味。

⁹ 1926年12月12日竹社於磋商後隨即發柬，但因詩社林立，詩人中有住所不明者，不能一一發柬招待。故於《新報》公告，歡迎詩人蒞臨，並於《臺南新報》言，有欲赴會者，請以明信片聲明（期限為12月9日，寄至新竹街西門三五五番地。張息六方鄭以庠）。1929年2月7日，籌備處同樣除發柬通知外，也於《新報》通告由於新組織之吟社多有不明住址者，故請自行向臺南趙少雲聲明出席人數。1930年籌辦單位則是為刊行「會員錄」，特別公告可就近向臺北謝汝銓、魏清德、新竹鄭以庠、桃園鄭永南、嘉義蘇孝德、臺南趙雲石、黃欣、高雄陳考廷、屏東郭芷涵、臺中吳子瑜等人報名。1931年1月，籌辦單位已開始蒐集各詩社資料以備編印「全島詩社與出席名錄」供日後主辦者參考。1932年林欽賜、歐劍窗等也有調查各地詩社地址以便發出請柬的工作。當年1月27日，便已公告共除臺北外，共通知詩社59社，並聲明若未獲通知，應儘速向謝汝銓等報名。可見歷年籌辦單位雖能掌握大致的詩社數量與聯絡方式，同時也有進行會前調查、出席記錄交接的工作，但詩社變動情況很大，所以也必須同時採用公告聯絡方式作為，以免有所遺漏。吳燕生在〈祝櫟社二十年紀念會〉云：「今則到處詩社林立。詩人如鯽。據近年全島聯合吟會所調查。社數有五十五。人數不下千名。」可佐證聯合吟會確有調查工作。見《詩報》26期（1931.12.15），頁13。

¹⁰ 例如1926、1927年皆有類似紀錄。以1931年為例，3月8日報載瀛社例會於萬華三仙樓，已收到「全島聯合吟會聲明書」，並發給社員，期限在15日前提出，以便彙整送出。由此可看出當時的實況。

¹¹ 1930年、1931年也都有公告配合活動打折之旅館。

三、會集過程

在各方配合與籌辦單位的努力下，嘉義車站前築起三角形歡迎塔兩大座，敷寫「歡迎臺灣全島詩人大會」等大字，連結電燈，閃亮迎賓。大會現場內佈置蘭記書局黃茂盛的「和洋蘭花卉盆栽展覽」，高懸萬國旗，以及欲頒予副賞之書畫、阿里山國立公園協會最大幅之寫真數十枚；贈與與會者的《新高山阿里山》之介紹小冊等等。值得一提的是，收有許多與會者之詩作、曾晃機編輯之《東寧擊鉢吟集》就在現場販售。

「大會」於午後1點開始，為期兩天，一般以煙火或敲鐘為號，煙火在早期的臺灣，已是相當華麗的視覺饗宴，可是當年是否燃放煙火，並無記錄。「大會」先由蘇孝德致詞，並決議來年由臺中州承辦春會。隨即決定詞宗、擬題、拈韻者，題目一般為一絕一律，6點交卷，8點開宴並發榜。後登於《臺灣日日新報》1934年4月19日，8版。

| 全島詩人大會 | | 阿里山曉望 | |
|--------|----------|----------|--------|
| 右詞宗 | 葉文樞 | 左詞宗 | 王庵氏選 |
| 山櫻含宿露。 | 左一右四六南勲 | 獨立凝眸處。 | 風柔曙色新。 |
| 檜柏搖清韻。 | 阿里朝來霽。 | 眼看雲作海。 | 心仰木為神。 |
| 曉煙飛帝雉。 | 左四二右三玉山 | 一山如梵塔。 | 八掌流侵界。 |
| 吳公遺跡在。 | 匝地花如錦。 | 煙凝眠月靜。 | 三峰玉向人。 |
| 風煙迫絕壁。 | 塔山籠霧。 | 似有立中約。 | 祝山呈旭日。 |
| 自成春。 | 依稀景色新。 | 左三十右二鳳樓。 | 光照萬家春。 |
| | 參天木有神。 | 蘭開一葉春。 | |
| | 雲海阻行人。 | 晴空曉翠新。 | |
| | 絕壁過蕃人。 | 虹偃木為神。 | |
| | 森林暗色新。 | | |
| | 左三右四七漱雲。 | | |
| | 左三右四七漱雲。 | | |

阿里山曉望 左詞宗葉文樞右詞宗王庵氏選

左一右四六南勲

獨立凝眸處。風柔曙色新。眼看雲作海。心仰木為神。八掌流侵界。三峰玉向人。祝山呈旭日。光照萬家春。

右一太岳

雲海蒼茫裏。靈雞正報寅。一山如梵塔。萬樹盡莊椿。社近鐘聲微。林開曙色新。櫻花與老檜。帶笑欲迎人。

以上，獲選左首第一而署名南勳的作品，以倚立峰頂的視野，凝觀雲海，心仰神木，而視域所及，八掌溪蜿蜒縣境、新高山三峰峙立眼前，一種雍穆柔和的氣象充塞其間，該詩呈現氣魄萬千，故左詞宗選為魁首。至於右首第一而署名太岳的作品，則以點染阿里山的不同景況，山形如塔、萬樹似椿，一派肅穆孤高的氛圍孕育其間，而山中特產，櫻花與檜木則顯示柔媚的景致，含笑迎人，令人有調和的感受。

全版報紙：

在開宴中，發榜是大會的重頭戲。張達修〈臺北詩會後陪王夫子及同學留影爰繫以詩〉這首詩大抵寫出「大會」的舉辦程序：「無分雲臺挂姓名，彭宣寧忽後堂情。癯姿同入珂羅版，影事長留壯肅城。」¹² 依成績高低而有不同的禮遇，因而以彭宣為例。與師友講論詩歌創作，不必宴樂，正可以反襯詩人對參與「大會」名次之重視。在另一場詩藝的競技裡，來自澎湖的陳然（午橋）即曾在〈赴全島聯吟大會歸澎後偶感〉中，發抒了「下第劉□遭眼白，不行季子益顏丹。」¹³ 的感慨。

前引「癯姿同入珂羅版」句指的便是會後的攝影留念，此亦大會的重要流程之一。4月8日清晨，詩人赴吳鳳廟及附近古蹟參觀。下午1點於公會堂集合拍照留念。¹⁴

餘興之安排，向來是重點。於會場之準備，除上文已提及者外，少不了書法揮毫的對聯、楹聯，以及鮮花甚至是「電火」拼湊、裝飾的匾額，充滿著古典性摩登。而場中各社之詩幟、旗幟飄揚，從演奏、歌唱、戲劇、電影，到書畫、寫真、古玩、花卉展覽不會間斷。¹⁵

另外，「大會」會後多有旅遊的行程，¹⁶ 事實上遊樂也是詩人參加大會的重要動機。在「大會」成立之前，櫟社所舉辦之大會，雖崇尚典雅，除了地點選擇

¹² 張達修，《醉草園詩集》（臺中：張振騰，1981），頁32。

¹³ 《臺南新報》第12版，1934年5月6日。

¹⁴ 事後該紀念寫真，每人需負擔四十錢，郵資二錢。亦有免費贈送之紀錄。如1924年首度制度化大會，新報社即贈全部詩人各一副玻璃版寫真。

¹⁵ 如1926年12月12日該日會場旁有鄭神寶、鄭蘊石、李逸樵主持的美術館，陳列古今名人書畫及骨董品數千餘，會外並備有盆栽供諸玩賞。1929華園女優團更準備現場演出。1930年會後，餘興開始也有「鶯燕聲歌絲竹合奏」之記錄。1931年更有：1、新竹漢樂研究會之奏樂；2、選南北里名花登臺獻技；3、在庭前公開放映電戲；4、洋樂新竹音樂會員之演奏；5、古今書畫陳列會。1932年會後六點半，除啓宴廟外，還有放映活動寫真為餘興。後由臺日社寫真班攝影紀念，七點後開宴於廟畔放映影戲以為餘興。1935年晚宴中除紅裙侑觴外，計有優伶演唱歌劇，日高兒童樂團舞蹈，醉月樓藝妓舞蹈等。

¹⁶ 除1934年外，由施性湍〈竹塹詩社大會歸途偕濂養源成業諸詞友竝儼玉女士遊獅山題勸化堂〉之詩，以及張達修〈新竹聯吟大會後一日偕春林文石森峰芳菲諸君子遊圓山攝影有作次春林兄原韻〉之詩，皆可見當時會後詩人偕伴出遊之實況。分別見《詩報》9期（1931.4.3），頁14；18期（1931.8.15），頁4。

在傳統文人雅集的亭臺樓閣外，東邀詩人也都是當時各地涵養深厚之成名文人，但縱使如此，隨著時代進步，櫟社之大會也增添了許多的新元素，例如順道到臺中公園物產陳列館參觀與攝影等兼具知識性與新鮮感的行程，¹⁷ 就恐非古代文人集會會有的行程與經驗。

緣此之故，1934年4月9日早上八點，一團35名詩人便在嚮導引領下乘坐火車登阿里山，當時正在為爭取阿里山成為日本國家公園而努力，對全島詩人之來訪格外支持，期望透過全島詩人之唱和，增加阿里山之知名度。¹⁸ 因而營林所不僅破例免費優待，並於火車上繫滿五彩紙花，裝飾車體。

接下來之活動與前日並無殊致。入選前80名詩作—這是入選名額的常態，常維持在五十至八十名，以參加人數的比例看，門檻並不高；¹⁹ 一旦入選，即有贈品，贈品從書畫、金錢、到生活用品一應俱全。²⁰ 若對照顏崑陽「詩用學」之主張，雖然詩會發展至此已有功利化之傾向，但所有的社交行為仍未偏廢詩道並以作詩能力作為大會中身分角色之重要評價標準，其他的社會交流活動也在此標準下持續展開，故全島詩人大會其實正是落實「詩式社會文化行為」概念的重要參考櫥窗。²¹

¹⁷ 見傅錫祺，《櫟社沿革志》（南投：臺灣省文獻委員會，1993），頁6。

¹⁸ 或許是原此之故，當年之報導也非常多，高達四十餘篇，刊載入選詩作至六月，顯然已達到宣傳效果。

¹⁹ 1926年次日擊鉢「錄取各百首，俱由紅裙分呈贈品，興會較勝去日。」可見入選竟達100名。

²⁰ 如1927年3月20、21日寄贈金錢者有郭庭俊、辜顯榮、鄭神寶、鄭以庠、小松吉久、周在思、李延齡、陳茂通等。另神農藥房巫世傳氏寄附神農藥散，屈臣大藥房李俊啟寄附香水兩打，林熊光贈送「李西村、謝培樵、葉化成之書畫冊」，陳天來包種茶六箱，許梓桑贈基隆名產珊瑚袖扣，乾元藥行送元丹數百包，楊文諒贈俱樂部齒粉1000包，獅標齒膏60條，李天民寄贈自筆詩畫若干等。1937年大會賴子清捐《臺灣詩醇》謝汝銓捐《詩海慈航》多部，大成家具《花國豔影》50冊等，許寶亭（劍亭）詩箋250冊等，吉元藥行萬金油300瓶，永安堂虎標八卦丹300包，蓬萊閣寄贈「餘興」（藝妓跳舞8名），並定拍攝紀念寫真，每人贈送一張。

²¹ 見顏崑陽，〈用詩，是一種社會文化行為模式——建構「中國詩用學」初論〉，《淡江中文學報》第18期（2008.6），頁279-302。



1934年全島詩人大會於嘉義之照片，²² 可見其盛況。



圖／公會堂明信片

照片及圖片出處：賴彰能《歲月·嘉義寫真【第2輯】》，收於賴彰能，呂素麗，蔡榮順，蘇睦喬等主編《數位典藏與數位學習聯合目錄》（嘉義：嘉義市文化局，2002），頁5。

²² 拍攝地點為營林俱樂部旁，是在乘坐火車至阿里山前後拍攝。見「國家文化資料庫」，<http://nrch.cca.gov.tw>。

嘉義公會堂

1934年嘉社承辦全島詩人大會之場址嘉義公會堂，建於大正9年（1902）8月20日嘉義市榮町二丁目三六番地（現國華街與北榮街交叉口處），戰後改為中山堂。公會堂在日治時期即為重要的藝文集會場所，除了全島詩人大會在此舉行，春萌畫會於1930、34、35年舉辦週年紀念展，1931年第5回臺灣美術展嘉義展場，1940年鴉社舉辦皇軍慰問全島書畫大會等，都發生於此地。

四、後續活動

1934年5月20日「臺南州聯吟會」也於嘉義文明樓有舉辦「全島詩人大會慰勞擊鉢吟會」之舉，該次集會並特別強調不徵會費。共五十名出席。除弔默林維朝之外，陳文石公布收支明細，蘇孝德為議長決議如下：

1、公募「阿里山」之詩，經費100圓（以當時的貨幣水準，可買一分農地），以宣揚阿里山勝景。²³

2、對全島詩人大會奔走者，致贈酬勞。

3、臺南州聯吟會決定存續，並舉陳文石、趙劍泉、吳萱草起草會則，隨後擊鉢聯吟。²⁴

得獎者往往備受推崇，如1935年臨時大會陳守坤為掄元者之一，許泰山、葉利益、李坤鏞、蔡鰲峰、李坤鏞、陳老豹、劉慶彬等人於《詩報》便有詩相賀。²⁵ 其他類似道賀之作不勝枚舉。對於出現掄元者之詩社而言，亦是喜事一樁，獲得名次者回到故鄉，所屬詩社也表慶賀，另有款待，²⁶ 由蔡梓舟有〈施

²³ 後登於《詩報》有「南州聯吟會徵詩」。

²⁴ 周溪河先於7日南下遊鹿港、臺南、屏東、鵝鑾鼻等地觀光後赴會，見1930年1月7日。

²⁵ 見〈祝陳守坤君全島聯吟大會奪元〉，《詩報》118期（1935.12.1），頁15。

²⁶ 除1926年4月6日宜蘭蘭周訪梅以潭井商行樓上，設宴招請出席中部全島詩社聯吟大會之入選社友九人，十一日正午於宜蘭礁溪溫泉樂園，再開洗塵吟宴。1927年淡北吟社也於素園，招待來臺北參加全島詩社大會的基隆復旦吟社社員。次年2月15日復旦吟社，也曾為參加高雄大會者於基隆高砂樓洗塵。1930年也有留青吟社為出席全島聯吟大會者洗塵。見《臺南新報》第6版，1930年2月27日。

江西芸兄癸酉於全島聯吟大會以一詩而獲雙元爲我大治吟社增光不少賦此寄之」，²⁷ 可見各社對於其代表在「大會」之表現的重視。其餘代表詩社參加「大會」後，接受洗塵宴與祝賀宴之記錄上文已有提及。由此亦可間接體會「全島詩人大會」的舉辦，確實是當年各詩社眼中的年度重大盛事。

「全島詩人大會」在嘉義市舉辦，睽隔八十年，風華再現。先是嘉義市政府文化局圖書資料科主辦，中正大學臺灣文學研究所承辦，邀請作家參訪、書寫嘉義市，出版《在嘉義市醒來》。作家分別來自五大族群，包括：

華語的鄭愁予、渡也、路寒袖、陳克華、岩上、許劍橋、王瓊玲、林黛嫚、陳依佳、鍾文音。

閩南語的向陽、江寶釵、何信翰。

客語的徐志平、錢鴻鈞。

原住民語的卜袞（布農族）、巴代（卑南族）、高英傑（鄒族）、林德義（排灣族）。

新住民語的阮金紅（越南籍）。

作家用華語或母語書寫。母語中的閩、客語與華語接近，未再附上華語。原住民與新住民，則一律以母語、華語對照。呈現的文類，則有詩詞、散文。最後收入嘉義市第一屆駐市作家鍾文音兩篇作品，期能形成一種群詠的延續性。

在鄭愁予的「嘉義」，是「小小南方的玄關，儘多綠的雕飾」；渡也聞「嘉義的味道」，並且確認，「一、二千年前，人們只要站在嘉義，就能嗅出，日出的味道」；路寒袖寫「射日塔」，「那支箭落了下來，牢牢的釘進山子頂的公園，成了一座巍峨透明之塔。」

向陽形容〈北門驛〉爲「hinoki的香味，經過百年，全款猶有擋頭」；散文卷則有王瓊玲的〈河溝春夢〉、林黛嫚〈小鎮的服裝店〉、鍾文音〈畫都〉、

²⁷ 《詩報》58期（1933.5.1），頁3。

〈森林之神的寵愛城市〉等。

新書發表日特別選在十一月十六日，於是結合「全島詩人大會」，舉辦「釀，八十年舊夢；揭嘉義市天光」文學活動，再邀十位古典、現代詩人，如：曾任臺北瀛社社長的林正三先生（現任秘書長吳秀真小姐亦與會），天籟吟社之林長宏先生，彰化甫創社之大雁吟社社長周益忠先生、民雄詩社之黃金山先生，以及曾獲行政院文化獎、臺灣新文學貢獻獎的資深詩人李魁賢先生、中壯輩詩人蔡振念先生、青年優秀詩人解昆樺先生、林婉偷小姐等。現場準備茶席、糕點，詩人吟詠諷誦，邀集嘉義市前副市長李錫津先生、國立臺灣文學館館長翁誌聰先生、嘉義市前文化局局長侯嘉政先生、副局长林金龍先生皆出席盛會。江寶釵教授朗誦〈序〉詩，張清良演唱路寒袖《畫眉》由原住民詩人卜袁代表致贈他在高雄那瑪夏區瑪雅里栽植的甜柿，敬祝嘉義市文學、臺灣文學事事如意。最後施放繫有「全島詩人大會」在「嘉義市醒來」的汽球，以奔向天空期待嘉義文學起飛、文藝復興。

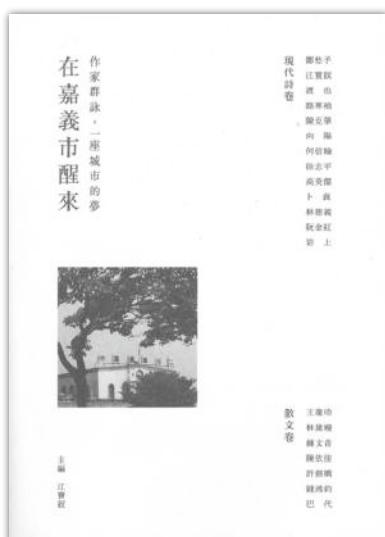


菸酒公賣局嘉義分局今昔

臺灣專賣嘉義分局設立於1924年，現為嘉義市立美術館籌備處（中山路659號）。八十年後「全島詩人大會」在這裡重現風華。



照片出處：房婧如等編輯，《嘉義寫真【第2輯】》（嘉義：嘉義市政府文化局，2001），頁5。



鄧純雅攝，為全島詩人大會先行群詠、編輯、出版的《在嘉義市醒來》的封面。江寶釵主編，《在嘉義市醒來：作家群詠，一座城市的夢》（嘉義：嘉義市政府文化局，2014）。

「大會」活動獲媒體矚目，此為其一，《聯合報》：



〈19作家35詩文在嘉義市醒來〉，《聯合報》，2014.11.17，B2版。

五、結語

從1934年在嘉義市公會堂舉辦的「大會」，我們看到日治時期詩社的各種特殊性。日治之後的文人雅集，是一種「開放式的」會議結構，之前則是一種「封閉式的」集會。前者不但資訊公開，對於參與者的參與也持開放態度，公開接受報名，「大會」本身不能選擇詩人，詩人有權決定是否參加。此猶如現今之學術研討會，或全民運動會，與過往的文人雅集已大相逕庭。

「大會」確認了現代性所帶來的結果，大略可以整理條述如後：在臺南州嘉義郡舉行，確認了行政區域分劃；為了阿里山公園而舉辦，可見書寫與觀光旅遊的關係；分工，則是科層體制的演繹；開會的日期、開始與結束的時間；訊息傳播的利用、紀念照片的攝製，以及結集的出版印刷；紀念品的發送與一鄉一特色的關係，到達嘉義的縱貫鐵道，其接受與利用程度等等，都可以看到「大會」在嘉義市舉辦的特殊意義。

八十年後，公會堂已拆除，菸酒公賣局卻保存為文化園區；在被賦予的空間新生命裡，回顧過去文學先民的腳步，前瞻未來。

引用文獻

專書與專書論文

房婧如等編輯，《嘉義寫真【第2輯】》（嘉義：嘉義市政府文化局，2001）。

張達修，《醉草園詩集》（臺中：張振騰，1981）。

連橫，《臺灣詩薈》（臺北：臺北市文獻委員會，1977）。

傅錫祺，《櫟社沿革志》（臺北：臺灣銀行經濟研究室，1963）。

臺灣總督府編，《揚文會文集》（臺北：臺灣日日新報社，1901）。

期刊論文

江寶釵、謝崇耀，〈從日治時期「全島詩人大會」論臺灣詩社的轉型及其時代意義〉，《中正漢學研究》21期（2013.6），頁327-360。

江寶釵、謝崇耀，〈從瀛社活動場所觀察日治時期臺灣詩社區的形成與時代意義〉，《中國學術年刊》32卷春（2010.3），頁209-255。

顏崑陽，〈用詩，是一種社會文化行為模式——建構「中國詩用學」初論〉，《淡江中文學報》第18期（2008.6），頁279-302。

報紙

〈墨瀋餘潤〉，《臺灣日日新報》，1924.4.23，6版。

《臺南新報》，1930.2.27，6版。

施性湍，〈竹塹詩社大會歸途偕濂養源成業諸詞友竝儻玉女士遊獅山題勸化堂〉，《詩報》9期（1931.4.3）。

張達修，〈新竹聯吟大會後一日偕春林文石森峰芳菲諸君子遊圓山攝影有作次春林兄原韻〉，《詩報》18期（1931.8.15）。

〈全島詩會實行委員會協議分擔各係進行籌先開州下聯吟會〉，《臺灣日日新報》，1931.12.8，夕刊4版。

吳燕生，〈祝櫟社二十年紀念會〉，《詩報》26期（1931.12.15）。

蔡梓舟，〈施江西芸兄癸酉於全島聯吟大會以一詩而獲雙元為我大治吟社增光不少賦此寄之〉，《詩報》58期（1933.5.1）。

陳然，〈赴全島聯吟大會歸澎後偶感〉，《臺南新報》1934.5.6，12版。

〈翰墨因緣南州聯吟會徵詩〉，《臺灣日日新報》，1934.6.16，夕刊4版。

〈祝陳守坤君全島聯吟大會奪元〉，《詩報》118期（1935.12.1）。

網路資料

「國家文化資料庫」，<http://nrch.cca.gov.tw>。

日治時期嘉義市的工業—— 從陳澄波將工業煙囪入畫觀察

蔡榮順*

一、前言

臺灣在清代屬農業社會，產業以稻米、甘蔗、茶葉、樟腦等農產及其加工品為主；嘉義地區商業活動主要在嘉義（諸羅）城內，各行各業於市街集中，發展出米街、布街、打鐵街、菁仔市、糖市仔等街肆，當時尚無工業可言。拜19世紀工業革命之賜，能源系統漸趨強大；日治時期臺灣的產業，逐漸從手工業升級為工廠的大量生產，初期產製過程所需動力，使用煤炭做為能源，此種透過燃燒煤炭而獲得動能的方式，端賴大型煙囪提高燃燒效率，以及排出廢氣，工廠大煙囪成為當時工業現代化的象徵。

日治時期「市區改正」後，嘉義舊城區外圍陸續有新式廠房興建，伴隨工業大煙囪矗立，形成民眾的視覺焦點，是在地人彼此認同的地景地標，「大煙囪」自然也成為畫家選擇入畫的題材。

* 金龍文教基金會董事長。

二、陳澄波將工業煙囪繪入畫作

臺灣前輩畫家陳澄波在1895年出生於嘉義，學生時代正是日治時期臺灣建立工業基礎階段，新興工廠與大煙囪開始出現，相對於傳統景觀，工業煙囪屬於新奇、特殊造型，「排放著濃煙的大煙囪」陸續被陳澄波安排在不同主題的畫面中。檢視目前已公開的畫作，共有8幅作品將工廠煙囪入畫，彙整如表一。

表一：陳澄波將工業大煙囪繪入畫作一覽表

| 號次 | 創作年代 | 作品名稱 | 類別 | 尺寸(cm) | 寫繪地點 | 庋藏 | 畫冊圖版 |
|----|------|--------|----|-------------|------|-------|--|
| 1 | 1916 | 遠望公賣局 | 水彩 | 24 x 17.5 | 台北 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁176。 |
| 2 | 1916 | 台北東門 | 水彩 | 24 x 17.5 | 台北 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁172。 |
| 3 | 1915 | 水源地附近 | 水彩 | 23.5 x 31 | 嘉義 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁164。 《陳澄波百年紀念展》頁102。 《油彩・熱情・陳澄波》頁25。 |
| 4 | 1916 | 古亭村牛奶屋 | 水彩 | 24 x 18 | 台北 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁24。 |
| 5 | 1921 | 木材工廠 | 水彩 | 23.5 x 18.2 | 嘉義 | 嘉義市政府 | 《陳澄波百年紀念展》頁103。 《油彩・熱情・陳澄波》頁24。 |
| 6 | 1930 | 運河 | 油畫 | 51 x 44 | 不詳 | 私人收藏 | 《陳澄波百年紀念展》頁70。 |
| 7 | 1934 | 展望諸羅城 | 油畫 | 73 x 91 | 嘉義 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁74。 《切切故鄉情：陳澄波紀念展》頁60。 |

| 號次 | 創作年代 | 作品名稱 | 類別 | 尺寸(cm) | 寫繪地點 | 庋藏 | 畫冊圖版 |
|----|------|------|----|---------|------|------|-------------------------------------|
| 8 | 不詳 | 屋頂遙望 | 油畫 | 45 x 38 | 不詳 | 私人收藏 | 《艷陽下的陳澄波》頁81。 《切切故鄉情：陳澄波紀念展》頁69。 |

資料來源：

《陳澄波百年紀念展》（嘉義市：嘉義市立文化中心，1994年）。

《油彩・熱情・陳澄波》（台北市：雄獅圖書，1998年）。

《切切故鄉情：陳澄波紀念展》（高雄市：高雄市立美術館，2011年）。

《艷陽下的陳澄波》（台北市：勤宣文教基金會，2012年）。

陳澄波係於1913至1917年在台北國語學校師範科就讀，接受石川欽一郎的美術教育，石川老師為磨練學生的觀察及素描能力，經常於周日假期率學生一起外出寫生。陳澄波在1915與1916年學生時期有四張畫作繪入大煙囪，出現比率相當高，他對畫作題材與景物選擇不同於石川老師，而有其獨自性，似乎刻意凸顯「地標性」與「現代化」的特質；據白適銘的研究，〈遠望公賣局〉畫作（號次1作品）構圖取景模仿石川老師，然其缺乏細節並將描繪集中在公賣局紅磚建築、及突兀的煙囪之上的作法，反映陳澄波對1910年代臺灣社會新舊雜陳現象「真實」記錄的客觀性，同時，此種夾帶「現代文明建設進步表徵」之母題，更凸顯了陳澄波對臺灣風景「現代化」再現問題思考的初步關注。¹

〈台北東門〉畫作（號次2作品）的描繪，陳澄波也未選取石川老師刻意迴避現代文明而造成風景「邊緣化」的作法，而是採取客觀接納的思維。若與龐大的建築體相較，畫面左方正排放著濃煙的煙囪，不管是否具有諷刺或批判，此種反映「台、和、洋三種文化雜錯」、「古蹟維護與工業污染的對立」等複雜現象，一再說明畫家對時代、社會變遷的真實體驗結果，藉由「寫生」來客觀檢視

¹ 白適銘，〈「寫生」，現代風景與國語學校時期的陳澄波——新公開水彩資料之啟示〉，《艷陽下的陳澄波》，（台北市：勤宣文教基金會，2012年），頁21。

現代與傳統並存的「現況」。²



1號作品：遠望公賣局 1916 水彩



2號作品：台北東門 1916 水彩

〈水源地附近〉畫作（號次3作品），為陳澄波於1915年暑假返回故鄉嘉義所寫繪。嘉義水源地於1914年竣工啟用，嘉義市區第一次有上水道（供飲水）及下水道（排廢水）的現代化建設，是在地居民生活的大事，也成為寫生作畫的題材；水源地設於嘉義市東郊「山子頂」的高處，地勢高差有利於導水配送。圖面綠色坡地上方的圍欄與三座建物，即水源地的範圍，所見三座建物為1914年興建的三座濾過井，其餘設施在地表及地表下，非屬仰視可及。³ 繪畫不僅要呈現客觀世界，更在表現畫家對客觀景物的主觀感受，位於斜坡下方的紅色主建物為磚窯廠，配置有大煙囪，地點在今王田里，⁴ 從磚窯廠往上坡瞻望，實際看不到水源地的圍欄，作品係採「移景作畫」，將水源地與附近的新式工廠同時入畫。畫作利用電線及電線桿，強調遠近與高低關係，前景的田埂運用反透視之手法作

² 白適銘，〈艷陽下的陳澄波〉，頁22。

³ 嘉義水源地廠區主要由七種設施組構而成，包括分水井、沉澱池、沉澱井、濾過池、濾過井、淨水井、淨水池等串聯，其中3座濾過井為單層小型建物，其餘六種設施分布於地表及地表下。參閱黃俊銘，〈嘉義市歷史建築「水源地水錶室」調查研究〉，（嘉義市：嘉義市文化局，2005年）。

⁴ 磚窯廠附近的農業試驗分所成立於1918年，陳澄波於1915年寫繪〈水源地附近〉作品時，農業試驗分所尚未設立。

畫，使主題的磚窯廠感覺增大。⁵ 本件作品同時記錄兩個現代化的地標：新式磚廠及「自來水」水源地，分別反映新興工業的象徵（磚廠大煙囪）以及繁榮進步的水道文明。



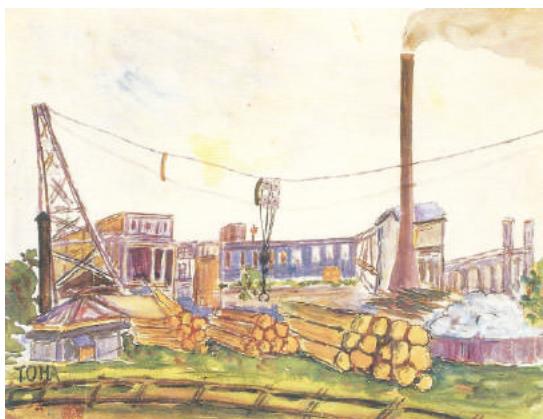
3號作品：水源地附近 1915 水彩

陳澄波於1917至1924年在嘉義地區的公學校擔任教師，〈木材工廠〉畫作（號次5作品）為1921年任教時期作品，寫繪地點在嘉義製材工廠（今文化中心一帶）。嘉義製材工廠佔地一千餘坪，建築本體一部分為三層樓，配置美國最新式的鋸木機械，於1914年開始運轉，是早期臺灣工業化的代表之一，製材效能號稱「東洋第一」，乃成為陳澄波作畫的題材。〈木材工廠〉作品相當寫實，與當時的老照片（照片1）對照，景物與實況吻合；畫作中整排連續的建築物，分屬三種不同功能空間，中間藍色建物為兩層樓高的動力室（今木雕作品展示館），是昔日少見的挑高、大跨距鋼骨鋼筋混凝土建築，配置800瓦交流發電機、英國製水管式蒸汽鍋爐，及鐵製耐震煙囪等設備；⁶ 右側是儲煤場及輸送煤炭的斜坡道（目前尚遺留柱架遺跡），儲煤場與動力室連結構成一個火力發電廠，生產之電力提供製材工廠操作機械之用；左側部分三層樓建物即為製材工廠，內部配置運材軌道與運材專用平車、大型剖材機、磨鋸機、轉材裝置等機械，可惜於1941年12月17日毀於大地震，震後在儲煤場北側興建第二代製材廠（即目前保存的製

⁵ 《艷陽下的陳澄波》，頁165圖版說明。

⁶ 蔡榮順、蔡旺洲，《阿里山森林鐵道機關群之研究》，（嘉義市：金龍文教基金會，2003年），頁31。

材工廠）。⁷ 建物前方為貯木場（池），安裝兩部美國製鐵塔型移動式架空鐵索捲立機（Cable Tower），吊卸載重力強大，適合曳引原木，荷重能達16噸，以電力驅動。大型鐵索捲立機俗稱「天車」，在吊車與起重機罕見的日據年代，嘉義製材工廠的「天車」聞名全台，往來旅客及學生畢業旅行，往往指定到此一遊，以「天車」為背景，拍照留念。⁸



5號作品：木材工廠 1921 水彩



照片1：大正年間的老照片

1924年陳澄波留學日本習畫，1929年受聘上海新華藝專教授兼西畫科主任，1933年返回臺灣嘉義定居。〈展望諸羅城〉畫作（號次7作品）為1934年定居嘉義的創作。據蕭瓊瑞的研究，1934年是陳澄波畫作相當豐收的一年，從畫筆下的林木表現立場觀，〈展望諸羅城〉屬具代表性的佳作，這件描繪嘉義市郊眺望市區的作品，以居高臨下的角度取景，夾在兩棵生長於山上的林木之間，可以望見山腳下的馬路、電桿、田野、聚落，乃至遠方幾支冒煙的高大煙囪。⁹ 〈展望諸羅城〉畫作可以印證嘉義市現代化的歷程；據資料統計，1931年嘉義火車站的客貨運輸量居全台第四位，¹⁰ 當時嘉義市街繁榮，郊區已有許多工業大煙囪矗立。

⁷ 蔡榮順，〈發現一百年前的阿里山〉，（嘉義市：金龍文教基金會，2004年），頁97。

⁸ 同上，頁107。

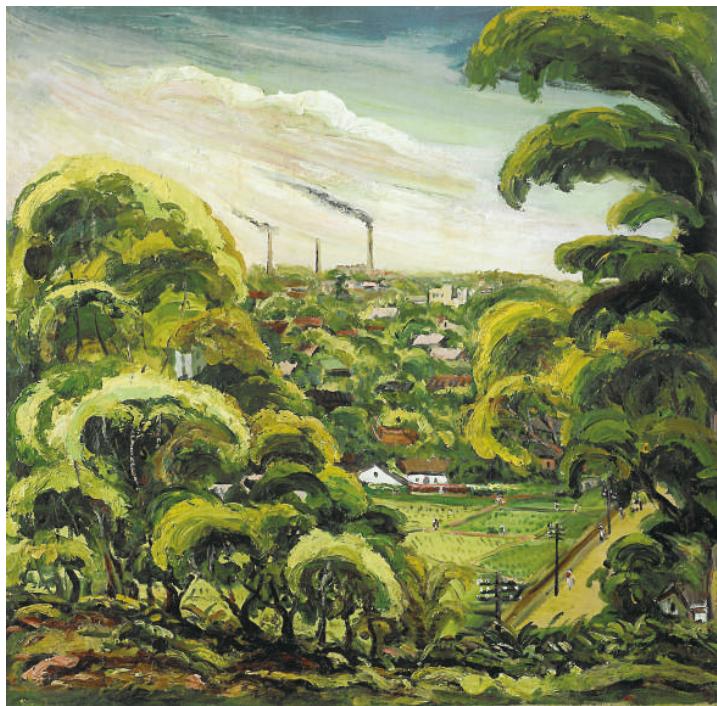
⁹ 蕭瓊瑞，〈伊啦，福爾摩沙！——陳澄波筆下的臺灣林木〉，《切切故鄉情：陳澄波紀念展》，（高雄市：高雄市立美術館，2011年），頁20。

¹⁰ 吳育臻，〈臺灣地名辭書・卷二十・嘉義市〉，（南投：臺灣省文獻委員會，1996年），頁33。

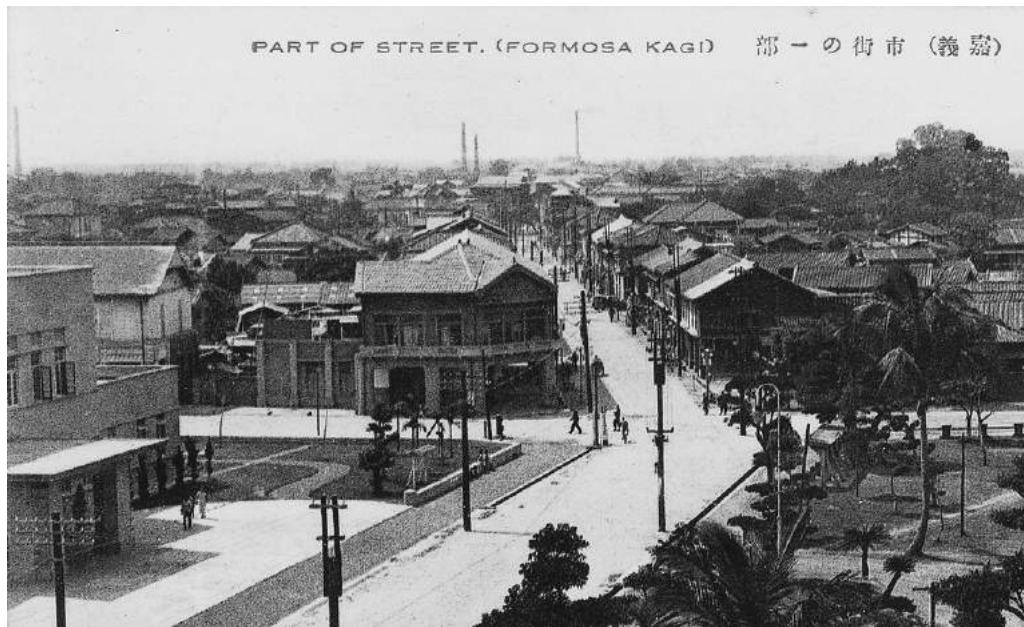
經與1930年代〈嘉義市街一部分〉的老照片（照片2）對照，¹¹ 攝影寫真作品與〈展望諸羅城〉畫作，都以三支煙囪做為遠方透視的端點；老照片的前景將嘉義郡役所廣場與稅務出張所分立兩邊，鏡頭往西方的市街取景，而陳澄波畫作的前景為嘉義市東郊山子頂、今嘉義公園制高點的樹叢，畫家視線往西邊（火車站方向）眺望。

老照片是常民生活的忠實紀錄，為永不需辯駁的文史記憶；而畫家走出畫室寫生，「近看取其質，遠望取其勢」，將現實觀察所見與作者心中的感動加以連結，組構成「瞬間的印象」，畫家將此種「瞬間」的美學，永恆紀錄在畫布上。反覆將1930年代嘉義市街影像與〈展望諸羅城〉畫作比對，能充分感受「異曲同工」之妙；據推測，端景的三支大煙囪即為嘉義酒廠及嘉義電燈株式會社，其中，右邊最高的大煙囪是嘉義酒廠於1931年建置的第四代煙囪，高度達53公尺，是嘉義地區最高的地標，被視為在地產業的代表。

¹¹ 蔡榮順，《嘉義寫真·第四輯》，（嘉義市：嘉義市文化局，2006年），頁23。



7號作品：展望諸羅城1934 油畫



照片2：1930年代拍攝嘉義市街一部分

三、嘉義市工業發展的映照

第一次世界大戰後，全球市場需求丕變，臺灣生產事業興起，至1934年日月潭水力發電廠竣工啓用，電力供應充足，帶動新興工業創設，新式廠房逐漸增多，工業大煙囪被視為臺灣工商經濟發展的指標。

1930年代前後是嘉義市發展史的黃金時期，拜阿里山林業以及嘉南平原糖業之賜，嘉義市人口快速增加，當時嘉義市製造業主要為製材、製酒、電燈電力、磚瓦、水泥、化學工廠、鳳梨罐頭、製冰、米穀薪炭、農具鐵工等。此外，嘉義市周圍有四個新式糖廠：南靖糖廠、大林糖廠、蒜頭糖廠、北港糖廠，廠區大煙囪聳立；各糖廠都構築專用鐵道，行駛原料甘蔗採集區，並與縱貫鐵路連結，造就「糖鐵」（五分車）交通網絡密集，及新生活圈的成形，嘉義火車站成為糖業鐵道、林業鐵道、縱貫鐵道等三鐵共構車站，客運與貨運業務繁忙。其中，南靖糖廠分配的甘蔗採集區分布於嘉義市的山子頂（照片3及照片4）¹²、台斗坑、北社尾、大溪厝、港仔坪，以及中埔等地，糖廠修築專用鐵道15線，通往7個原料區與8個農場，鐵道總長度達93.7公里，市區周邊常見小火車穿梭；大林糖廠的甘蔗採集區包括民雄、江厝店、牛斗山、頭橋、北勢仔等地，在縣市交界一帶往來頻繁。蒜頭糖廠則另建立客貨運營業線路，五分車（糖廠小火車）自嘉義火車站行駛竹圍子、水牛厝、蒜頭、朴子、港墘；北港糖廠營業鐵道則從北港、板頭厝、新港、牛斗山、北社尾，銜接嘉義火車站，人車往來絡繹不絕，一片工商繁榮景象，當時全島糖業聯合會支部在嘉義市設有事務所，顯見糖業與嘉義市發展的關連性甚大。

¹² 蔡榮順，《嘉義寫真·第五輯》，（嘉義市：嘉義市文化局，2013年），頁76、77。



照片3：南靖糖廠在山子頂設駐在所。



照片4：糖廠在今興華中學旁闢築專用鐵道。

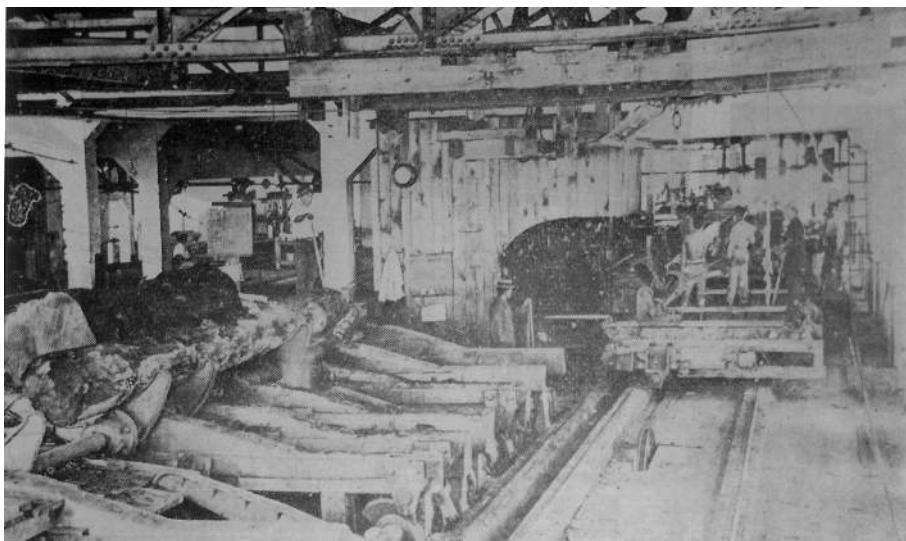
(一)、製材工廠

臺灣環海多山，森林鬱茂，佳木挺生。清初為阻止漢人私入番境，嚴採封山政策；清中葉，軍工匠首伐木製料，並私攬熬腦（樟腦），係以沿山一帶的樟樹為主；清末開山撫番，亦以開路通道與伐樟熬腦為著眼。日治初期，日本人發現阿里山大片的原始檜木林，認屬「無盡藏」的至寶，乃積極邀請學者、專家至現地評估、勘察，訂定阿里山森林開發計畫，包括伐木、造林、阿里山鐵路修築、製材工廠規劃經營等，至1914年嘉義製材工廠開始運轉，同步開啓臺灣木材工業的發展歷史。

隸屬於臺灣總督府營林局的嘉義製材工廠，由官方編列預算，從美國進口最先進的機具設備（照片5），¹³ 透過廠內軌道平台車操作，將巨大的原木送上「大剖」台，快速鋸成板材、角材、方材、割材等材料，提供中、下游加工廠使用，

¹³ 蔡榮順，《發現一百年前的阿里山》，頁99。

產製效能被譽為「東洋第一」。除了官營工廠之外，同時透過標售原木方式，供給民間製材工廠產銷，當時嘉義市大型製材工廠約15家，據業者黃金和估計，假設一家工廠一天平均剖鋸原木20立方米，則15家一天可處理300噸，一個月約有一萬噸的製材能量，¹⁴ 在阿里山木材源源不絕運送下山的同時，來自宜蘭的太平山、台中八仙山等各地原木，也運至嘉義市集中製材及銷售，木材產業發生群聚效應，嘉義市成為全省木材的集散中心，產業榮景延伸至臺灣光復之後。



照片5: 製材工廠內部設備

原木製材與銷售有如城市的鍊金術，木材產業鏈創造各種人力需求及商機，各地民眾紛紛移居嘉義，其中，伐木工及集材夫從日本木曾、紀州、宮崎、熊本、土佐等地，招聘有經驗者至阿里山工作；阿里山鐵路工人則招募臺灣北部（桃、竹、苗）客家人前來工作，就地安身定居嘉義；製材及木材銷售方面，吸引許多雲林、嘉義、台南沿海居民移入嘉義，尋找發展機會。據1935年台南新報社出版《台灣大觀》一書，統計嘉義市7萬人口之中，從事林業相關的人口數高達十分之一，¹⁵ 工業帶動豐沛人力資源與經濟發展，製材工廠附近開設的木材商店超過百家，躍進嘉義市成為臺灣第四大都市，被暱稱為「木材城市」。

¹⁴ 蔡榮順、蔡旺洲，《阿里山森林鐵道機關群之研究》，頁77。

¹⁵ 《發現一百年前的阿里山》，頁122。

(二)、製酒工廠

大正製酒株式會社於1916年在嘉義設立製酒工場，產品以酒精及糖蜜酒為主，配置汽罐室及鐵製煙囪，自力發電使用。1922年臺灣實施酒類專賣令，民營的嘉義製酒工場被總督府徵收，改隸專賣局，配合廠區擴建，製作之酒品增加糯米酒及五加皮等藥酒；1943年嘉義製酒工場於阿里山增設「二萬坪分場」，釀造清酒，至1949年結束生產。與動能相關的鍋爐室與大煙囪，數度配合生產線擴充而更新重建，現存第四代大煙囪係於1931年建置，高度達53公尺，底部直徑3.5公尺，頂部直徑縮為2.5公尺，為鋼筋混凝土造（照片6），¹⁶是當時嘉義市最高的建物。煙囪於「九二一」大地震時造成損壞，經拆除一部份，目前只殘留18公尺高度。¹⁷

嘉義酒廠幅員遼闊，為方便產品運銷，初期自嘉義火車站修築縱貫鐵路支線進入酒廠；酒廠內部則舖設輕便鐵道，廠區常見台車穿梭，運載原料分派各廠房，以及裝載煤炭至鍋爐室，利用燃燒煤炭產生蒸氣，轉換成工廠所需動力。

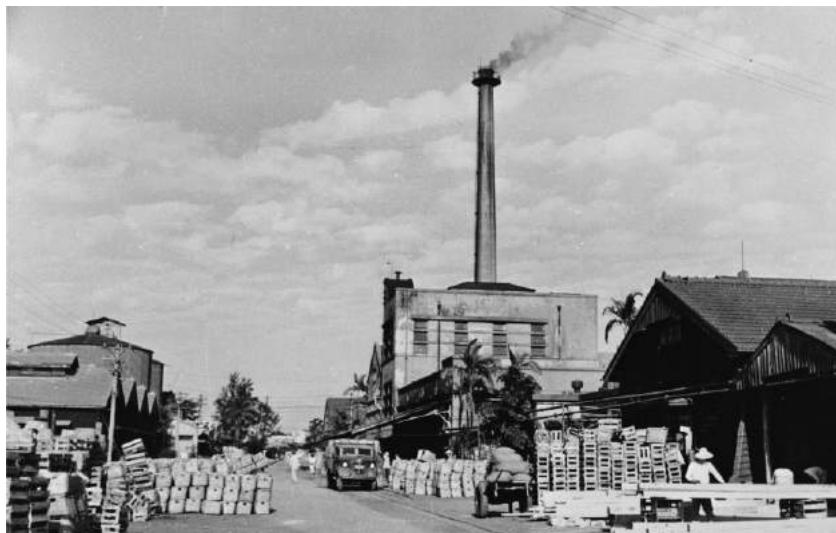
臺灣光復後，嘉義酒廠研發使用澎湖種植的高粱做為原料，添加小麥製成的酒麴，於民國39年成功釀造「台灣高粱酒」，¹⁸是臺、澎、金、馬最早量產高粱酒的工廠，民國42年台灣高粱酒外銷香港，廣獲好評。民國53年金門酒廠首任廠長周新春調任嘉義酒廠廠長，研發以機械代替人工操作，高粱酒產能大增，月產量由400公石增至6000公石，進而逐次成功研製大麴酒〈59年〉、竹葉青酒〈63年〉、茅台酒〈66年〉，奠定白酒多元化產能基礎，¹⁹因此嘉義被稱為臺灣白酒的故鄉。

¹⁶ 蘇睦喬，〈嘉義寫真・第二輯〉，（嘉義市：嘉義市文化局，2002年），頁120。

¹⁷ 陳逸杰，〈嘉義舊酒廠創意文化園區整體規劃〉，（高雄縣：樹德科技大學，2004年），頁6-30。

¹⁸ 臺灣種植高粱原多集中於澎湖，民國45年起，臺中農業改良場自美國引進優良矮莖品種，經研究改良為適合本省氣候的品種，推廣於中南部，其中以嘉義縣種植面積增加幅度最大，可直接支援嘉義酒廠產製高粱酒。在量產高粱酒的時間方面：民國39年嘉義酒廠成功釀造高粱酒後，金門防衛司令部於民國41年創設九龍江酒廠（即金門酒廠的前身），也開始量產高粱酒。

¹⁹ 周新春，〈高粱酒製造工業〉，（臺北市：春秋雜誌社，1977年），頁3-4。



照片6：高度達53公尺的嘉義酒廠大煙囪

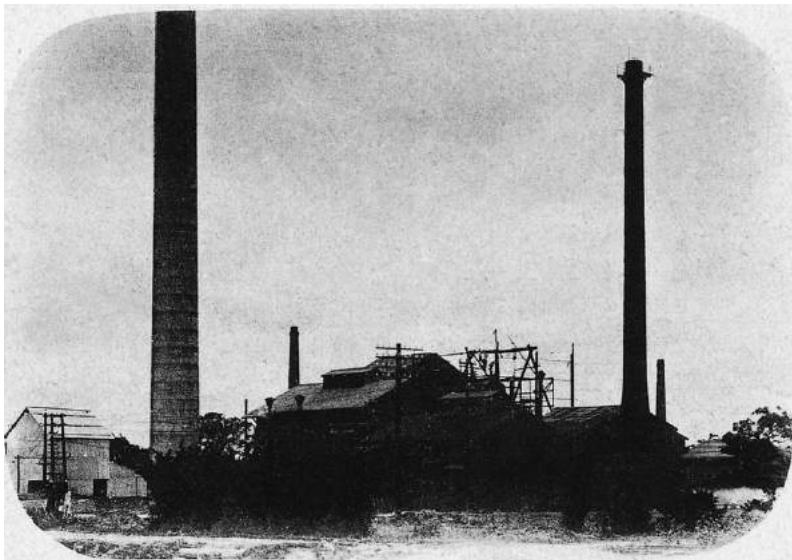
（三）、電燈會社

臺灣電力工業創始於1895年，至1905年龜山水力發電工程竣工，臺北開始經營電燈電力業務，接著官方在高雄竹子門及后里陸續建設電廠，但尚無力普及臺灣其他地區，乃宣佈開放民間經營發電事業。²⁰

1911年臺灣第一家民營電力公司：嘉義電燈株式會社（照片7）在嘉義市出現，²¹ 工廠設於西門外964番地（今仁愛路與垂楊路交角一帶），初期以瓦斯引擎做為動力，發電能量不大，主要供應路燈及家庭照明之用。

²⁰ 周憲文，《臺灣經濟史》，（臺北市：臺灣開明書店，1980年），頁576。

²¹ 蔡榮順，《嘉義寫真·第五輯》，頁85。



社會式株燈電義嘉

照片7：民營的嘉義電燈株式會社

（四）、化學工廠

1938年臺灣拓殖株式會社在嘉義市車店48番地（今民生南路與興業東路交角一帶）創設「嘉義化學工場」（照片8），²² 佔地約38公頃，主要以蕃薯簽及生蕃薯為原料，使用「醣酵法」產製乙醇、丙酮、丁醇等有機溶劑，後期則增加利用糖蜜研製丙酮、丁醇。溶濟可做為塗料、燃料、染料，在民生及軍事方面用途廣泛且重要，例如丁醇可加工配製做為飛機、輪船的動力燃料。1939年嘉義化學工場被列為日本國防的秘密軍事工場，²³ 第二次世界大戰期間，嘉義化學工場生產的溶劑經由高雄港輸出，源源不絕的運往橫須賀、吳軍港、佐世保等日本海軍主要基地，再加工製成戰略物資，當時嘉義化學工場屬日軍後勤補給單位的重要一環。

²² 蔡榮順，〈嘉義寫真·第四輯〉，頁133。

²³ 褚填正，〈戰時臺灣拓殖株式會社之研究：試析嘉義化學工場（1939-1945年）〉（上），《臺北市文獻》直字141期，（臺北市：臺北市文獻委員會，2002年），頁108。

嘉義化學工場經數次擴建，設置大型醣酵槽達98座，其中容量170公秉的醣酵槽92座、85公秉6座，此外還有中間槽、混合槽、種母槽等，年產量1萬8千公秉，成為全世界產量第一的醣酵式溶劑工廠，全盛時期工廠員工超過3000人，是臺灣勞動人力最多的工廠之一。為因應工廠大量工業用水需求，籌建蘭潭水庫，至1944年3月啓用。而有關生產線上的蒸煮及後續的溶劑分餾等所需動力，都以煤炭作為燃料，工廠每日分三班、24小時不斷運作，所需大量煤炭以貨車陸運不及，乃修築專用鐵道（今嘉油鐵馬道），延伸至北回歸線附近與縱貫鐵路連結，並且增建「北回歸線」火車站，來自瑞芳、猴硐、鶯歌三德礦等地的煤炭，得以利用鐵路運輸持續不斷運送入廠。

製作有機溶劑之原料主要是蕃薯簽與生蕃薯，以蕃薯簽為例，在1942年以前，工場生產線消耗蕃薯簽每年約600萬斤，至1943年之後每年超過5000萬斤，使用量成長8.5倍。為確保原料來源無虞，經中央研究所嘉義農事試驗支所研發，育成優良的蕃薯品種，改善耕作方法，於台拓事業地自主種植6500甲，並透過臺南州農會向10個郡大量收購，鼓勵種植廣達數萬甲地，主要區域在嘉義市、虎尾、北港、東石、新營、新化、曾文等郡，當時種植「化學工場的蕃薯」為眾多農民的主要生計，相當程度影響雲、嘉、南地區的經濟民生；後期增加使用糖蜜，原料則來自屏東、高雄、臺南、嘉義、雲林等地的糖廠；嘉義化學工場的生產線關係著南臺灣廣大的農人與勞工，是具有強烈地域性色彩的工業，臺灣光復後工廠停工，南部地方人士多次請求政府優先修復「嘉義化學工場」，期盼早日復工，冀能繁榮農村經濟並減少失業人口，以安定社會與民心，復興地域經濟。²⁴

1941年底日本發動太平洋戰爭，突擊美軍「珍珠港」基地，攻擊發起日的戰術密語訂為「登上新高山1208」，新高山（即臺灣的玉山）代表開戰攻擊、1208為預定攻擊日期，日本人發動戰爭不只選擇密語與臺灣有關，飛機與戰艦的燃料與塗料，部分也是嘉義化學工場的產品；戰爭後期日軍衍生「神風特攻隊」，以自殺攻擊衝撞美軍艦艇的戰法，也將臺灣捲入神風特攻戰，據統計，1945年1

²⁴ 許填正，〈戰後臺灣石化工業之濫觴：中油公司嘉義溶劑廠研究（1946-1972年）〉，《臺北市文獻》直字163期，（臺北市：臺北市文獻委員會，2008年），頁186。

至7月，自臺灣各地機場起飛的神風特攻機達1000餘架次，造成盟軍艦艇嚴重損毀。²⁵ 美軍則自1945年1月起開始對臺灣執行密集空襲炸射，目標鎖定各地的飛行基地（針對神風特攻隊）、酒精工廠及嘉義化學工場（產製航空燃料）、岡山航空工廠（組裝飛機）、重要鐵公路港口系統，嘉義市區毗臨機場與化學工場而受到美軍頻頻轟炸，²⁶ 其中4月3日炸中嘉義火車站附近一列裝滿彈藥的車廂，引爆後波及商店及民宅，鬧區一片火海，民眾傷亡超過千人以上；5月10日美軍飛機對嘉義市區進行飽和轟炸，災情慘重；5月11日美軍以48架飛機濫炸嘉義市區，其中4架海軍PV-1輕轟炸機盯牢嘉義化學工場，使用炸彈、火箭、機砲輪番炸射，化學工場滿目瘡痍、完全癱瘓（照片9）。²⁷



照片8：初期的嘉義化學工廠

²⁵ 鍾堅，《台灣航空決戰》，（臺北市：麥田出版社，1996年），頁201。。

²⁶ 美國戰機轟炸頻繁，嘉義受創較嚴重的包括1945年1月3、4、15、29日，2月13日，3月2、3日，4月2、3、4、5、7、8、10、11、12、13、14日，5月10、11日。資料詳見《台灣航空決戰》一書。

²⁷ 蔡榮順，《嘉義寫真·第四輯》，頁135。



照片9：嘉義化學工場遭盟軍炸毀

（五）、磚瓦水泥製造廠

嘉義地區早期就有傳統磚瓦與陶器生產，日治之後，新式磚瓦、水泥建材等製造業興起；1913年臺灣煉瓦株式會社在嘉義市西南方、港子坪附近（今磚磘里一帶）設立嘉義煉瓦工廠，佔地廣闊，規模宏大，是嘉義市最大型的磚窯場，也是臺灣重要磚場之一，燒製的紅磚上壓印「台灣煉瓦」日文發音的英文縮寫「TR」磚，為大家熟悉。1910年代，東洋水泥株式會社在嘉義火車站南方、西門外846番地（今仁愛路與延平街交角一帶）創設嘉義工廠，生產水泥管、水泥瓦等產品，供給建築及道路工程之用；²⁸ 臺灣光復後，東洋水泥株式會社由林協進營造廠林金標接掌，改名東陽水泥製品公司（照片10及11），1948年配合戰後復興工程需要，從日本進口自動混合高壓製瓦機及空心磚機械，接著又引進西德自動製板磚機械，工廠全面升級自動化生產，並於玉山路及博愛路增設第二及第三工廠，積極配合階段性國家經濟建設。²⁹

²⁸ 陳淑銖，《嘉義市志·經濟志》，（嘉義市：嘉義市政府，2005年），頁88。

²⁹ 照片及內容由東陽建設實業股份有限公司提供。



照片10:東陽水泥在仁愛路的商店與工地



照片11:民國40年代政府官員蒞廠參觀

大正12年（1923）陳湖於埤仔頭開設「金福興商會嘉義陶器工場」；³⁰昭和年間，瓦窯業大煙囪林立，製瓦工廠群聚於埤仔頭，如新和興製瓦（埤仔頭298

³⁰ 陳湖之先祖於清末在臺中沙鹿設「金福興瓦窯工場」，日治初期改名「金福興商會」，生產磚瓦與陶瓷，沙鹿一帶設有4座工場；1923年陳家為擴展業務，由陳湖到嘉義市埤仔頭開設陶器工場。據聞交趾陶名匠林添木曾前往寄窯燒製交趾陶。

番地）、金全發製瓦（埤仔頭326番地）、金和興製瓦（埤仔頭376番地）、林合興製瓦（埤仔頭401番地）；而鄰近的台斗坑一帶有木和製瓦（台斗坑451番地）、源昌製瓦（新高町109番地）。

（六）、鳳梨罐頭工廠

臺灣鳳梨罐頭工業多集中於中南部原料產區附近，嘉義市郊、民雄、竹崎、番路、菜公店、五虎寮、中埔等地為鳳梨主要種植地。大正年間，竹崎鳳梨罐詰株式會社在北門外設有生產工廠；昭和年間地方商界聞人陳福財（富商陳際唐之子）、林文章（富商林寬敏之子）相繼投入鳳梨產業。

1927年東洋鳳梨罐詰株式會社在北門外369番地設立，1929年昭和鳳梨罐詰公司於北門外18番地成立，1931年內外食品株式會社在車店庄（今仁愛路與垂楊路交角一帶）設鳳梨罐頭工廠。1935年臺灣總督府以統製手段將全臺灣79處鳳梨工廠收買合併，另行創立臺灣合同鳳梨株式會社，³¹ 其中位於白川町的內外食品會社被併入，成為臺灣合同鳳梨株式會社第16工場；該工廠設備新穎，並築有輕便鐵路通往紅毛埠、中埔、番路等原料區，以台車直接運送鳳梨入廠加工，規模宏大，產製效能佳，吸引大批勞動人口聚居，帶動附近商機，工廠周圍地段聚落增加，被暱稱為「鳳梨會社」。

臺灣光復後，嘉義市鳳梨產業持續發展，當時有臺灣梅林罐頭工廠（設於廣寧街）、晉福罐頭食品工廠（設於中正路）、信隆食品工廠（設於博愛路），臺灣第一罐頭合作工廠（設於台斗坑），³² 不過到了民國50年代，嘉義市的鳳梨罐頭產業已逐漸沒落。

³¹ 周憲文，〈臺灣經濟史〉，頁559。

³² 陳淑銘，〈嘉義市志・經濟志〉，頁116。

四、結語

日治時期臺灣工業所需的動力，大都仰賴煤炭做為能源，此種燃燒煤炭以轉換動能的過程，依靠大型煙囪提高燃燒效率及排出廢氣，各地新式工廠大煙囪高聳的景象，成為階段性現代化工業的表徵。

工業發展促進經濟民生與文明社會提升，前輩畫家陳澄波生逢臺灣工業起步時期，新興廠房與大煙囪相異於傳統景觀，在1915年至1934年之間的畫作中，有8件作品將工業煙囪繪入，比例相當高，顯示畫家對時代環境變遷與現代文明建設的關注。

從陳澄波畫作觀察，能印證嘉義市工業發展歷史；嘉義市「自來水」水道建設：上水道（供飲水）及下水道（排廢水）於1914年竣工啓用，是在地居民生活的大事，1915年陳澄波即寫繪〈水源地附近〉作品。嘉義製材工廠於1914年開始營運，生產線之設備新穎，製材效能號稱「東洋第一」，〈木材工廠〉乃成為陳澄波畫作題材。專賣局嘉義酒廠於1931年建置高達53公尺的煙囪，為當時嘉義最高的地標，1934年陳澄波寫繪〈展望諸羅城〉，將酒廠大煙囪做為畫作透視的端點；陳澄波畫作內容某種程度可以對應嘉義市現代化的歷程。

日治時期嘉義市主要工業有製材、製酒、製磚、水泥、鳳梨罐頭及化學工業，從陳澄波畫作以及老照片的影像，詳實保留當時地景、地物的實況，以及為當時的常民生活定格，能再一次湧現時代的生命力，豐富了嘉義城市的人文歷史。

引用文獻

白適銘，〈「寫生」，現代風景與國語學校時期的陳澄波——新公開水彩資料之啓示〉，《艷陽下的陳澄波》（臺北：財團法人勤宣文教基金會，2012年）。

周新春，《高粱酒製造工業》。（臺北：春秋雜誌社，1977年）。

周憲文，《臺灣經濟史》（臺北：臺灣開明書店，1980年）。

林育淳，《油彩・熱情・陳澄波》（臺北：雄獅圖書，1998年）。

吳育臻，《臺灣地名辭書・卷二十：嘉義市》（南投：臺灣省文獻委員會，1996年）。

陳逸杰，《嘉義舊酒廠創意文化園區整體規劃》（高雄：樹德科技大學，2004年）。

陳淑銖，《嘉義市志・經濟志》（嘉義：嘉義市政府，2005年）。

張宗漢，《光復前臺灣之工業化》（臺北：聯經出版，2001年初版三刷）。

黃俊銘，《嘉義市歷史建築「水源地水錶室」調查研究》（嘉義：嘉義市文化局，2005年）。

褚墳正，〈「戰時台灣拓殖株式會社之研究:試析嘉義化學工場（1939-1945）〉（上），《臺北文獻》直字第141期（臺北：臺北市文獻委員會，2002年）。

褚墳正，〈「戰後台灣石化工業之濫觴：中油公司嘉義溶劑廠研究（1946-1972）〉，《臺北文獻》直字第163期（臺北：臺北市文獻委員會，2008年）。

賴萬鎮，〈陳澄波百年紀念展〉（嘉義：嘉義市立文化中心，1994年）。

蔡榮順、蔡旺洲，〈阿里山森林鐵道機關群之研究〉（嘉義：財團法人金龍文教基金會，2003年）。

蔡榮順，〈發現一百年前的阿里山〉。（嘉義：財團法人金龍文教基金會，2004年）。

蔡榮順，〈嘉義寫真・第四輯〉（嘉義：嘉義市文化局，2006年）。

蔡榮順，〈嘉義寫真・第五輯〉（嘉義：嘉義市文化局，2013年）。

鍾 堅，〈臺灣航空決戰〉。（臺北：麥田出版，1996年）。

蕭瓊瑞，〈伊啦，福爾摩沙！——陳澄波筆下的臺灣林木〉，《切切故鄉情：陳澄波紀念展》（高雄：高雄市立美術館，2011年）。

蘇睦喬，〈嘉義寫真・第二輯〉（嘉義：嘉義市文化局，2002年）。

嘉義市文獻 23



嘉義市文獻 第二十三期

發行人：涂醒哲

總編輯：顏加松

執行主編：張菡琤

審查委員：李明仁、陳俊文、江寶釵

編輯委員：張菀琤、蘇虹菱

行政委員：林金龍、林華儀、林朝基、吳怡萱、蔡詩蘋

封面題字：饒嘉博

主辦單位：嘉義市政府

發行單位：嘉義市政府文化局

執行單位：嘉義大學 觀光休閒管理研究所

出版年月：2015年4月

版(刷)次：第一版 第一刷

承印者：蘭潭彩色印刷股份有限公司

ISSN 1727-8643

GPN 2010300115

統一編號 2009200154

著作權所有，如欲利用本書相關資料，請徵求著作所有權人的同意或授權。

美食依市政府網站推介對象加以整理，透過相關網頁或部落客，進一步了解其經營方式與歷史後，概分為九大區塊：

1. 傳統米食
2. 「RICE UP！鮮享在地招牌飯」票選冠軍——雞肉飯
3. 傳統羹類
4. 台灣名小吃——肉圓
5. 麵食
6. 傳統特色小吃
7. 近代牛肉麵
8. 近代風味料理
9. 高齡友善餐廳

以下將相關店家以整理成表格的方式，讓讀者可以快速地知道主要商品與其歷史源流，當然，如前所述，嘉義美食是品質的堅持與不斷的創新下呈現出來的產物，整理過程我們看到歷史悠久的店家，堅持百年，用最傳統、最費工的作法，只為了將那一分古早味流傳下來，也有許多新店家在學習古早味的精髓後，精益求精，融合了新的味道、新的元素，只為了將傳統美食創新再突破，他們都是台灣常民文化發展的貢獻者，僅在此致上最誠摯的敬意，有他們的堅持我們才能一窺真正的台灣味，我們也才能以台灣味為基礎，發展出讓世人驚嘆的創意美食，常民文化本來就是透過傳承、學習、精進，不斷的提升與蛻變，逐步發展成今日的嘉義美食文化。

1. 傳統米食

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|----------|----------|---------|-------------|
| 郭家美食 | 粿仔湯 | 1913年創立 | 大雅路二段384號 |
| 西市魯熟肉 | 魯熟肉 | 70多年 | 國華街245號6區2號 |
| 西市碗粿 | 碗粿 | 60多年 | 光彩街427號 |
| 郭媽媽小吃店 | 米苔目 肉羹米粉 | 30多年 | 市宅街23號 |
| 阿岸米糕 | 米糕 | 30多年 | 民族路420號 |
| 69米糕 | 米糕 | * | 宣信街69號 |
| 福源肉粽店 | 肉粽 | 30多年 | 文化路716之1號 |
| 巧巧小肉粽 | 肉粽 | 20多年 | 文昌街62號 |
| 蓮花商行肉粽 | 肉粽 | 16年 | 林森東路677號 |
| 滷肉飯 | 滷肉飯 | 20多年 | 民生北路179號 |
| 台灣魯肉飯 | 滷肉飯 | * | 仁愛路576號 |
| 鈺便當 | | * | 興業西路343號 |
| 鴨對寶 | 火鴨飯 | * | 垂楊路603號 |
| 稻草人甘蔗腿庫飯 | 腿庫飯 | * | 垂楊路603號 |
| 珍香蒜頭飯 | 蒜頭飯 | * | 新生路587號 |
| 合家香軟骨飯 | 軟骨飯 | * | 仁愛路291號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站



嘉義市新民路上醒目的「鴨對寶」店招。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

傳統米食在雲嘉南平原及台灣大部分的城鎮中，都是常民飲食之所繫，近年來，雖然外來食物與飲食習慣大舉進入我們的生活，吐司、麵食瓜分掉一部分的市場，但是，我們仍時常聽到一句熟悉的話語：「沒吃到米飯，感覺就是沒吃飽」；過去，許多被誤導吃米飯會變胖的人，這些年在醫學的驗證下，也漸漸知道，米飯不會讓人發胖，相對的，充足的米飯會讓人有飽足感，就比較不會有吃點心的慾望，在這個熱量超標的時代中，米食，反而可以是控制體重的好朋友呢！從嘉義的傳統米食文化中，我們更可以發現米食文化傳承最久，而且是包辦三餐的喔！

這也符合了嘉義地區的發展史：我們從先前的歷史探究中，清楚的看到，從有記載開始，嘉義地區就一直是稻米最重要的生產基地或集散中心，自然資源(新鮮鹿肉、魚類、貝類、各種蔬菜、水果)、與物產(檜木、糖、鹽、酒精)非常豐

富，區域內又有對外貿易的重要口岸(笨港、東石、朴子、布袋等)，日據時期到光復後，更是南、北、東、西、台灣三鐵共構(縱貫鐵路、阿里山森林鐵路、台糖鐵路)的交通樞紐，物資與經濟呈現無虞狀態，因此，當其他區域的人們，需要以副食品或其他替代品來為尋求飽足時，生活在嘉義地區的人們，一直以一種樸實的姿態生活著，在食物的選擇上，堅持新鮮、原味，也就是這裡難能可貴地保留了傳統米食，也就是古早的家族氣道。

2. 「RICE UP！鮮享在地招牌飯」票選冠軍——雞肉飯

| | 店名 | 年代 | 地址(嘉義市東區) |
|----|----------|------|-----------|
| 1 | 阿麗雞肉飯 | * | 和平路273號 |
| 2 | 和平嘉義火雞肉飯 | 34年 | 和平路107號 |
| 3 | 南田火雞肉飯 | * | 南田路2號 |
| 4 | 大同火雞肉飯 | * | 民族路115號 |
| 5 | 586火雞肉飯 | * | 大雅路2段586號 |
| 6 | 曾家大雅雞肉飯 | * | 大雅路2段214號 |
| 7 | 金弘火雞肉飯 | * | 民權路174號 |
| 8 | 五千金小吃店 | 40多年 | 民權路162號 |
| 9 | 簡單火雞肉飯 | 20多年 | 大雅路2段591號 |
| 10 | 劉里長雞肉飯 | 40多年 | 公明路197號 |
| 11 | 古早火雞肉飯 | 20多年 | 林森東路110號 |
| 12 | 東門雞肉飯 | * | 光彩街198號 |
| 13 | 三合火雞肉飯 | * | 民權路97號 |

| | 店名 | 年代 | 地址(嘉義市東區) |
|----|-----------|------|-----------|
| 14 | 圓環火雞大王雞肉飯 | 17年 | 民族路108號 |
| 15 | 民主火雞肉飯 | * | 民族路149號 |
| 16 | 阿樓師火雞肉飯 | * | 吳鳳北路102號 |
| 17 | 南門桃城火雞肉飯 | 40多年 | 安和街24號 |
| 18 | 菜市仔口火雞肉飯 | 30多年 | 吳鳳南路332號 |
| 19 | 郭家粿仔湯雞肉飯 | * | 文化路148號 |
| 20 | 阿賢火雞肉飯 | * | 吳鳳南路216號 |
| 21 | 後湖小吃 | 26年 | 保健街58-3號 |
| 22 | 胡媽的店 | * | 民國路231號 |
| 23 | 快炒小吃 | 30多年 | 文化路86號 |
| 24 | 新生火雞肉飯 | * | 新生路619號 |
| 25 | 上林雞肉飯 | * | 新生路540號 |
| 26 | 嘉林火雞肉飯 | * | 台林街209之1號 |
| 27 | 東園軒園林餐廳 | * | 大雅路2段350號 |
| 28 | 蜜月館餐廳 | * | 彌陀路276號 |
| 29 | 博愛雞肉飯 | 20多年 | 博愛路一段391號 |
| 30 | 阿榮丸仔湯 | * | 光彩街367號 |
| 31 | 三雅嘉義火雞肉飯 | 50多年 | 仁愛路561-1號 |
| 32 | 呆獅雞肉飯 | 50多年 | 民族路666號 |
| 33 | 歐陽奶奶火雞肉飯 | * | 北港路557號 |

| | 店名 | 年代 | 地址(嘉義市東區) |
|----|----------|---------|-----------|
| 34 | 阿志火雞肉飯 | * | 文化路19-1號 |
| 35 | 天天火雞肉飯 | * | 博愛路二段397號 |
| 36 | 順裕火雞肉飯 | * | 博愛路一段385號 |
| 37 | 嘉義車頭火雞肉飯 | 30多年 | 中正路707號 |
| 38 | 噴水雞肉飯 | 60多年 | 中山路325號 |
| 39 | 原始火雞肉飯 | 近80年 | 民族路612號 |
| 40 | 阿福火雞肉飯 | * | 仁愛路168-1號 |
| 41 | 蕭老師火雞肉飯 | 2005年創立 | 自由路101號 |
| 42 | 阿溪雞肉飯 | * | 仁愛路356號 |
| 43 | 阿德火雞肉飯 | 10多年 | 文化路19-3號 |
| 44 | 阿坤師火雞肉飯 | * | 玉山路183號 |
| 45 | 日昇火雞肉飯 | * | 北港路1335號 |
| 46 | 永順火雞肉飯 | * | 南京路506號 |
| 47 | 蔡家小吃 | * | 民生南路546號 |
| 48 | 阿姨簡餐 | 15年 | 北興街463號 |
| 49 | 香味美食 | * | 自強街32巷1號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-嘉義市雞肉飯勇奪「RICE UP！鮮享在地招牌飯」
(農委會主辦)票選冠軍及相關網站



鮮明的「東門雞肉飯」店招。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

行政院農業復興委員會在2013年舉辦「RICE UP！鮮享在地招牌飯」票選活動，全省所有縣市無不使盡全力，輔導相關業者爭取曝光機會，在激烈競爭後，由「嘉義市雞肉飯」勇奪票選冠軍，為「嘉義市雞肉飯」下了一個最棒的註解，從此嘉義人不用在拘泥於報章媒體推薦的雞肉飯名單，而是可以大聲的說出自己喜歡深具特色的鄰家小吃，因為，「美食在嘉義，處處有驚喜」。

3. 傳統羹類

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|--------|------|---------|-----------|
| 香菇肉羹老店 | 肉羹 | 70多年 | 民權路442之1號 |
| 嘉義肉羹 | 肉羹 | 1946年創立 | 民生北路156號 |

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|----------|------|-----|----------|
| 阿坤師土魠魚羹 | 土魠魚羹 | 60年 | 新民路806號 |
| 魷魚羹 | 魷魚羹 | * | 自強街75號之2 |
| 台中魷魚羹專賣店 | 魷魚羹 | * | 北榮街74號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站

台灣飲食文化的另一大特色——傳統羹類文化：台灣是一個喜歡熱食的民族，熱食可以幫身體取暖、可以單純暖胃、可以是正餐、也可以是正餐外的最佳點心，傳統羹類因此應運而生，而且深入到我們生活的每一個角落，歷久不衰。

4. 台灣名小吃——肉圓

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|-------|------|---------|-----------|
| 莊北門肉圓 | 肉圓 | 1945年創立 | 忠孝路193號 |
| 佳味亭 | 肉圓 | 1972年創立 | 成功東街25號 |
| 肉圓大王 | 肉圓 | * | 仁愛路299巷2號 |
| 涼肉圓 | 涼肉圓 | * | 和平路97號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站

臺灣早期民生物資缺乏，部分農村只好以番薯當主副食，迄今40~50年以前，其他地區因為白米缺乏，大部分的家庭主食是番薯、番薯籤，或者加上一點點的米成為番薯稀飯、番薯籤稀飯，這樣的日子，嘴巴吃久了也會饑，開始有一些家庭主婦以番薯粉、樹薯粉和米粥煎成餅，或者調味後蒸或煮成家中的零嘴。漸漸演進、當逢年過節物資較為豐盛時便加入其他材料，增加口感，形成今日的肉圓，最開始是以熱的肉圓為主，裡面包入絞肉、筍子等較低價食材，後來可能

為了方便及配合夏天燠熱的天氣，又發明了吃「冷」的肉圓；研究中發現，嘉義的肉圓並不多，接受度也不高對照常民文化發展過程，我們就會發現，或許是因為這個區域一直是台灣的糧倉，替代的主副食眾多，因此對肉圓的需求，相對為低。

5. 麵食

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|----------|---------------|---------|-----------|
| 好味道小吃 | 手工水餃、餛飩湯、紅油炒手 | 50多年 | 文化路146號 |
| 就是我包子大王 | 包子 | 1971年創立 | 體育路17號 |
| 北興包子 | 包子 | * | 北興街241號 |
| 手工饅頭包子 | 包子 | * | 垂陽路105號 |
| 沱江小館 | 餃子、麵條 | 1991年創立 | 國華街 283 號 |
| 汕頭乾麵 | 麵條 | * | 興業二村12號 |
| 吉客來麵食 | 麵條 | * | 和平路190號 |
| 京站永春湯包麵館 | 小籠湯包/拉麵 | * | 中興路341號 |
| 西市鱔魚麵 | 鱔魚麵 | * | 文化路284號 |
| 正元祖艋舺胡椒餅 | 胡椒餅 | * | 民生北路201號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站

日治時期的嘉義除了是糧倉以外，也是工業大城，糖廠，酒廠，製材所，空軍基地，石化廠等等大型工業進駐，光復後，這些產業全收歸國有，變成公營事業，而這些公營事業，為了就近安定國民政府播遷來台的軍公人員與家眷，嘉義地區蓋了近三十多個眷村，也帶來了一些新的飲食文化，其中，最具代表性的便

是大陸北方的麵食文化，因此台灣的麵食蓬勃發展時期，因眷村而散佈，其中最重要的推手就是那些默默為這片土地流血流汗的老兵了，唯有外省麵的家鄉味才能一解鄉愁，麵食文化也帶給台灣人新的味覺體驗，迄今，造就了無數的特色美食。

6. 傳統特色小吃

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|-----------|----------------|---------|------------|
| 陳家老店蚵仔煎 | 蚵仔煎 | 1958年創立 | 北榮街67號 |
| 五千金小吃店 | 排骨飯、古早什錦湯麵、炒麵 | 40多年 | 民權路162號 |
| 嘉義老店道口燒雞店 | 燒雞 | 1972年創立 | 民國路213號之2 |
| 林家當歸鴨 | 當歸鴨 | 30多年 | 民生南路457號 |
| 林聰明沙鍋魚頭 | 砂鍋魚頭 | 20多年 | 中正路361號 |
| 嚐客道食堂 | 黑豆豬腳，鵝肉水餃、鹹水鵝肉 | 20多年 | 小雅路355之18號 |
| 黑松春捲 | 春捲 | 20多年 | 垂楊路289號 |
| 黃毛丫頭 | [東山鴨頭專賣店]滷味 | 1997年創立 | 文化路77號 |
| 咱兜灶腳美食坊 | 油飯臭豆腐 | 10多年 | 仁愛路462號 |
| 益王羊肉 | 羊肉 | * | 南京路8號 |
| 強記燒臘 | 燒臘 | * | 光華路15號 |
| 一家烤肉店 | 烤肉 | * | 新榮路196號 |
| 正義蚵仔麵線嘉義店 | 蚵仔麵線 | * | 民族路438號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站

嘉義地區有許多歷史悠久的傳統特色小吃，它們也都扮演著主副食品的角色，而且，其內容大多圍繞著山、海產為主因為這個區域開發時間早，且一直是政治與經濟的中心，較為繁榮富庶，資源豐富，所以各式各樣的傳統美食，在嘉義都可以找到。

7. 近代牛肉麵

| 店名 | 主要商品 | 年代 | 地址(嘉義市) |
|-------------|------|---------|-----------|
| 嘉義阿銘牛肉麵 | 牛肉麵 | 30多年 | 和平路186號一樓 |
| 洪家庄牛肉麵 | 牛肉麵 | 2000年創立 | 中山路11號 |
| 半畝田北方麵食有限公司 | 牛肉麵 | * | 民國路89號 |
| 楊家手工拉麵 | 牛肉麵 | * | 光華路93號 |
| 溫記牛肉麵 | 牛肉麵 | * | 興達路493號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-小吃及相關網站

牛肉麵為何獨立討論？因為在先民的生活中，牛肉是無法上檯面的食品，嚴格來說：當時的先民是軟硬兼施的，希望人們不要食用牛肉及其相關製品，先民不食牛肉之說其來有二：

1. 牛乃文曲星下凡：先民冒著生命危險越過黑水溝來到台灣，初期皆以農牧為主要的生活模式，因此耕牛便成為先民開墾與種植的最佳工具，為避免耕作用的牛隻，被眾人屠殺食用，因此便有牛乃文曲星下凡的民間傳說出現，在「土、農、公、商」以仕途為重的年代，教導常民勿食牛肉，否則便不會念書與識字，將來只能終身務農或從事更低賤的行業。
2. 牛肉性寒且毒：只能解釋說，可能先民早期擁有的水牛或黃牛有這種性質。

時至今日，牛肉的食用已是世界潮流，牛肉麵在台灣已經成為常民文化美食的代表之一，每年都有牛肉麵節相關活動，嘉義地區的牛肉麵亦年年得獎，雖然開店的歷史不長，家數也沒有其他地方密集，但是，在我們堅持與創新的精神下，仍然屢創佳績，足以為台灣常民文化發展下的嘉義美食作一註腳。

8. 近代風味料理

| 店名 | 主要商品 | 地址 |
|----------------|---------------|----------------|
| 一葉日本料理 | 日本料理 | 博愛路二段700號 |
| 小潘作壽司店 | 日本料理 | 彌陀路242號之1 |
| 松築創作和食料理 | 和食料理 | 中興路221號 |
| 馨園日本料理 台菜 海鮮 | 日本料理 台菜 海鮮 | 博愛路二段882號 |
| 二階堂 | 日式燒肉 | 新民路686號 |
| 喜多日式和風涮涮鍋 | 日式和風涮涮鍋 | 大雅路二段440號 |
| 幸運草創意料理 | 義大利麵、焗烤、燉飯 | 民權路90號 |
| Marketplace 市集 | 義大利麵餐廳 | 仁愛路508號 |
| 伍梨義大利美食 | 義大利麵美食 | 垂陽路29號之1 |
| 南洋小館異國料理(公園店) | 泰式,越式,馬來的南洋口味 | 安樂街1號 |
| 檸檬香茅火鍋 | 泰式 | 北榮街123號 |
| 玫瑰園餐廳 | 典雅的餐廳咖啡簡餐 | 大雅路二段536號 |
| 風尚人文咖啡館 | 複合式餐飲 | 重慶路68號 |
| 毛毛園咖啡簡餐 | 咖啡簡餐 | 大雅路二段433巷36-1號 |

| 店名 | 主要商品 | 地址 |
|-------------|--------------|-----------|
| Subway嘉義民族店 | Subway潛艇堡 | 民族路453號 |
| 南大門韓國餐廳 | 石鍋拌飯 | 新生路653號 |
| 大北京餐廳 | 料鮮味美的名菜料理 | 大雅路二段531號 |
| 真北平餐廳 | 北平烤鴨 | 吳鳳南路405號 |
| 成都小館 | 川菜老店 | 維新路100號 |
| 鄭抄手川菜 | 川菜、台菜 | 民族路72號 |
| 滿福樓海宴餐廳 | 台菜全方位餐廳 | 中興路615號 |
| 船老大海鮮餐廳 | 海鮮 | 友忠路582號 |
| 阿鴻現炒 | 海產 | 民權路164號 |
| 阿宏海產 | 海產 | 友忠路511號 |
| 阿兩食堂 | 廣式料理.私宅料理 | 新生路166號 |
| 阿典師料理廚坊 | 私房料理 | 中山路46-2號 |
| 鼎藏靚鍋 | 火鍋 | 大雅路一段842號 |
| 翠園火鍋店 | 火鍋 | 民族路609號 |
| 林記火鍋 | 鴛鴦火鍋吃到飽 | 博愛路一段508號 |
| 福記麻辣鴛鴦火鍋 | 麻辣湯底，酸白菜 | 圓福街6號 |
| 樂陶居 | 中式精緻套餐.咖啡.飲料 | 小雅路513巷3號 |
| NuMeal新食煮藝 | 中式套餐的卡路里餐廳 | 仁愛路16號 |
| 天德素食館 | 體驗全新的素食 | 興達路166之1 |
| 海角爆爆 | 多口味爆米花 10元壽司 | 吳鳳南路330號 |

| 店名 | 主要商品 | 地址 |
|-------------|-----------|---------|
| 渼橘客新鮮果優格專賣店 | 手工優格、手工果醬 | 義教街927號 |
| 大家好優質甜品 | 冷熱甜湯 | 新榮路243號 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-餐廳及相關網站

當一切的常民美食都已經充分的揭露，異地、異國的美食也悄然上桌，目前在市政府網站上，已經進行推薦的店家如上表所示，但是，我們知道異國料理正在嘉義地區，如雨後春筍般的快速成長，相信不久的將來，我們有更多的美食可以介紹，甚至，我們可以大聲的告訴其他地方的人，嘉義市是美食之都，在這裡，可以讓你找到你想要的味道。



具悠閒田園造景的「風尚人文咖啡館」。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。



頗受時下年輕人喜愛的「二階堂日式燒肉」一隅。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

9. 高齡友善餐廳

嘉義市「高齡友善餐廳」名單

| | 飯店名稱 | 區域 | 地址 | 聯絡電話 |
|---|----------|----|------------|------------|
| 1 | 鈺通大飯店 | 東區 | 維新路7號 | 05-2751222 |
| 2 | 耐斯王子大飯店 | 東區 | 忠孝路600號5樓 | 05-2771999 |
| 3 | | 東區 | 忠孝路600號7樓 | 05-2771999 |
| 4 | 17樓紅檜軒餐廳 | 東區 | 忠孝路600號17樓 | 05-2771999 |
| 5 | 嘉義兆品酒店 | 西區 | 文化路257號 | 05-2293998 |
| 6 | 真北平餐廳 | 東區 | 吳鳳南路405號 | 05-2286659 |

| | | | | |
|----|------------------|----|-----------|------------|
| 7 | 大北京麵食餐館 | 東區 | 大雅路二段531號 | 05-2788388 |
| 8 | 鑫皇爵餐廳 | 西區 | 新榮路234號一樓 | 05-2233411 |
| 9 | 小原餐廳有限公司 | 西區 | 博愛路一段372號 | 05-2322141 |
| 10 | 馨園日本料理有限公司 | 西區 | 博愛路二段882號 | 05-2859977 |
| 11 | 挺益嘉義館-Numeal新食煮藝 | 西區 | 仁愛路16號 | 05-2358811 |
| 12 | 東園軒有限公司 | 東區 | 大雅路二段350號 | 05-2719080 |
| 13 | 聖善園素食餐廳有限公司 | 西區 | 中興路590號 | 05-2868755 |
| 14 | 田原日式涮涮屋 | 東區 | 興業東路50號 | 05-2239218 |

資料來源：嘉義市觀光旅遊網-特色美食-高齡友善餐廳及相關網站



嘉義市第一家五星級旅「館耐斯王子大飯店」，以紅檜及鄒族為主題作為裝飾。

照片來源：本期刊編輯群拍攝。

隨著時代的變遷，常民文化下的美食由傳統的台灣味、小吃、日式風味到異國料理，一路發展到今天，已經將美食文化推展到極致，下一步呢？我想，這是很多關心台灣常民文化美食發展的人，都想問的問題。

今年，很高興，我們看到嘉義市政府所推出的高齡友善餐廳評選計畫，並在本（103）年8月7日由市長公開頒獎表揚，這些願意提供高齡餐及安全舒適用餐設施，並承諾對高齡者進行親切和藹專人接待等多項貼心服務，藉以營造更多敬老、親老的適居環境，打造適合高齡者用餐環境的友善餐廳。

台灣正在走入生育銳減、人口嚴重老化的高齡化社會，面對高齡化社會的形成，新的常民文化也悄然降臨，於此之際，嘉義市政府非常具有前瞻性的帶動新常民文化，透過高齡友善餐廳評選，未來，我們就能夠為更多的人們，打造出他們所需的美食環境，就像外國人面對台灣美食，他們是願意冒著生命危險來享受台灣美食的，你我可能無法體會老外口中的「生命危險——髒亂的飲食環境」、不按照衛生標準的服務流程、最近還多了沒有把握的食安問題；希望在嘉義市政府擔任領頭羊的帶動下，台灣常民文化發展下的嘉義美食，不是只有部落客們口中的價廉、味美、料實在，更重要的是安全、衛生以及深得你心的友善服務，也期待，將來當有人再問：嘉義的特色美食是甚麼？你我都可以大聲地回答：嘉義是常民文化之都，您想要的美食，我們都有，尤其是正港的台灣味在嘉義您都可以找得到。「美食在嘉義，處處有驚喜」。

參考文獻

文建會，《思懷諸羅古今——嘉義市史蹟資料館》（台北：文建會，2007）。

國分直一、全關丈夫著，譚繼山譯，《臺灣考古誌：光復前後時期先史遺跡研究》

（台北：武陵出版社，1990）。

洪麗完等編著，高明士主編，《台灣史》（台北：五南，2006）。

吳田泉，《台灣農業史》台北：自立晚報，1993。

郭弘斌，《荷據時期台灣史記》（台北：臺原出版社，2001）。

趙苙玲，《台灣開發故事》，第三冊，台北：天衛文化，1998。

鍾孝上，《台灣先民奮鬥史》（台北：自立晚報，1991。）

連橫，《台灣通史》（台北：台灣省文獻委員會，1992）。

陳亦榮，《清代漢人在台灣地區遷徙之研究》（台北：東吳大學學術著作獎助委員會，1991）。

卓克華，《清代台灣的商戰集團》（台北：臺原出版社，1990）。

仲摩照久主編，葉婉奇翻譯，《南台灣風土探勘》（台北：原民文化出版社，2002）。

韓國棟總編輯，《走讀台灣：嘉義市》（台北：中國文化總會，2011）。

劉還月，《台灣鄉土誌》（台北：常民文化，1997）。

台灣省文獻委員會編，《台灣近代史·文化篇》（南投：省文獻會，1997）。

陳夢林，〈康熙諸志諸羅縣圖〉，《諸羅縣志》（1717）。

余文儀，〈乾隆余志諸羅縣圖〉，《續修台灣府志》（1774）。

王源東，〈台灣常民文化內容之探究〉，《人文藝術學報》第4期，2005年3月，頁283-300。

李若文，〈古地圖上的嘉義地區〉，《嘉義文獻》第28期，1998年12月，頁30-58。

陳俊文，〈嘉義的山珍與海味〉，《民報文化雜誌》第3期，2014年11月。



行家帶路

嘉義市美食散步地圖

張菡琤 林宗憲 *

關於嘉義美食，最近幾年新書頗多，《李昂的獨嘉美食》深入大街小巷介紹美食，¹ 嬉遊之間還有作者的獨到見解，相當引人注目，《嘉義小旅行》則有作者濃濃的家鄉滋味與史蹟考究，² 想進一步了解嘉義在地文化的人，值得一讀。若是外地遊客不能長駐於此，時間有限，也沒有閑情逸致能東南西北地慢慢逛完嘉義市一圈，卻又想品嚐嘉義市最道地、最有口碑的傳統美食，則不妨直接到東市場和西邊的文化路夜市繞一繞，嘉義市美食文化的經典代表，便可得之十之七八了。

一、朝訪東門老市場

吾人可從當地史蹟簡要地回溯本地歷史，嘉義本是諸羅古城，古城有四個城門，其中東門（古稱「襟山門」、「迎春門」）是嘉義早期的政治、經濟、軍事、宗教中心，人文薈萃，冠蓋雲集。日本時代的嘉義縣署、嘉義警察署東門派出所都設置在東門內，後來日人又陸續興建嘉義公園、植物園、農業試驗所、監獄等，台灣本地人重要的信仰中心：諸羅城隍廟、地藏庵、雙忠廟、東安宮、十九宮廟、嘉義教會等，也都在東門附近。³

* 張菡琤為國立嘉義大學觀光休閒管理研究所專案助理教授，林宗憲為國立嘉義大學觀光休閒管理研究所研究生。

¹ 李昂，《李昂的獨嘉美食》，台灣：嘉義市政府文化局，2013年8月。

² 陳俊文，《嘉義小旅行》，台灣：上期文化，2014年10月。

³ 周鍾瑄、陳夢林編，《諸羅縣志》，卷十二〈雜誌志・寺廟〉，（台灣：臺灣銀行經濟研究室，1958年10月），頁283。收於《臺灣文獻叢刊》第一四一種。

1906年台灣發生白河大地震，嘉義城牆的牆垣全毀，死傷慘重，民居倒塌不計其數，當時的日本嘉義廳於是積極推動嘉義市區重建，先是拆除古早諸羅城牆，擴建原有市街道路，現在最著名的中央噴水圓環，就是那段重建時期所規劃設置的。由於嘉義東門本是鄰近縣市最大的貨物集散中心，1914年東門市場啓用後，人潮更是摩肩接踵，日日川流不息。日本時代所興建的東市場大樓是巴洛克的檜木建築，其址在今日的中正路、吳鳳北路、忠孝路和光彩街四條街道圍成的井字區。進出東門市場的巷弄繁多，主要入口在光彩街與忠孝路交叉口處，市場內百業興隆，不論生鮮蔬菜、冰品熱食，或是婚喪喜慶、日常藥品用品、雜貨五金衣飾等等，可說是應有盡有。當時的東市場是全天候營業，樓上還有旅社、電影院，客商雲集，盛況空前，儼然是當時嘉義市的地標。華美的市場大樓、川流的人潮，飲食需求隨之大增，因此帶動了整個城隍廟至公明路、和平路一帶的「東門小吃一條街」，東門小吃自此聲名遠播。

自日治時期啓用的東市場至今恰好有一百年（1914—2014BC.），不論是挑高空間、木造榫接，或是破損的斜頂樑柱、斑駁的拼花馬賽克磁磚，都仍可看出這間百年市場和一般傳統市場的不同之處，⁴市場內多數的傳統古早味小吃都是早市，從清晨五六點左右開賣，中午前後便結束了。今日外來客來到嘉義，清晨散步在古城街道上，趕一趟東市場早市，吃幾道老市場的小吃美食，從傳統的道地滋味中，體驗庶民生活的先民們充滿酸甜苦辣的歷史，也從市場裡親切可愛的古意人情中，帶回滿懷溫暖的情誼。

⁴ 「1931年的東市場，完全用榫接方式構成，今年剛滿一百歲，……無情的大火吞噬掉市場的西半部，1963年重建為RC結構，不過保留下來的一半仍很有看頭。……可以看到木造的屋頂結構，斜屋頂中央突出的太子樓兼具通風和採光的功能，如果想要更清楚整個市場的建築形式，從露天的三樓俯瞰，視野完全不同。」行遍天下記者群，〈嘉義人情味，流連街坊好味道〉，《行遍天下》2014年6月，頁96。

現在東市場內仍有一些開業數十年的老店，大多在清晨六點開始營業，也有不少店家已由東市場遷移到嘉義市各處，那些遷出後重新開幕的店家，營業時間就比較彈性了。本文對東市美食的介紹主要以市場內外附近的老店為主，較外圍舊屬眷村軍舍的地區，如民國路、新生路一帶，自東市場出發，非步行易及，就不在本文介紹的範圍內。以下介紹的美食攤位是從忠孝路路口進入，先訪視東市場內的老攤位，再往外繞行市場外名店數家。



(一) 東市場內老攤

編號 A

王家祖傳本產牛雜湯

地址：嘉義市東區東市場飲食區13號

電話：(05)223-6660

本店的牛雜湯從民國三年販售至今，已是嘉義東市場的百年老店。創店的老闆王能本在嘉義市屠宰場工作，每天都可以拿到新鮮的牛內臟，因此便改賣牛雜湯。由於每日清晨宰殺的牛隻內臟非常新鮮且無腥羶味，只需用薑絲提味，配上牛骨熬成的高湯就非常鮮美，因此雖然攤位前擺放了一堆巨大鐵鍋，用以儲放牛肚、牛肉、牛筋、牛胃、牛腰子、牛心、牛肝等，但是常常不到中午就已經賣完了。牛骨湯內鈣質豐富，深受當地老少歡迎。

編號 B

東門羊肉店

地址：嘉義市東區東市場飲食區4號

電話：(05)225-1029

這間羊肉店白底紅字的招牌非常簡單，親切的老闆在東市場賣羊肉，一賣就已六十幾年，他們堅持使用台灣本產羊肉不用進口肉品。熟食方面以當歸羊肉湯最夯，顧客也可以購買新鮮羊肉自己回家料理。

編號 C

鐘家意麵

地址：嘉義市東區東市場飲食區7號

電話：(05) 278-8884

這間意麵採用較寬較白的「幼麵」，入口滑溜，以大骨、蛤子等材料熬成湯頭，淋上台式肉燥，加上韭菜、豆芽，一碗肉燥意麵再切個小菜，便完全是遠方遊子心中最理想的家鄉味小菜意麵了。市場裡簡單的一個攤位，已經做了六十幾年，現由第三代接手。

編號 D

東市場筒仔米糕/現炸排骨酥

地址：嘉義市東區東市場飲食區16號

電話：0932-558840

這間老店從民國37年開始在東市場內營業，現在第三代的袁先生和當年創始的阿嬤一樣，清晨5點就到店裡準備食材料理筒仔米糕、排骨酥以及排骨酥湯、龍骨髓湯、豬肚湯和苦瓜湯等各式湯類。他們的排骨酥都是用純豬板油現作現賣，不用合成油，筒仔米糕的醬汁也一直延續阿嬤的配方，現做現蒸現賣。這傳承一甲子的老味道，只有清晨6點到傳統市場內去尋味才吃得到！

編號 E

東市春捲

地址：嘉義市東區東市場飲食區12號

電話：(05)223-9355

本攤春捲是用當日現砌的皮，春捲裡面的菜料有七八種，口感層次豐富，口味清淡，很有健康輕食的感覺，因此頗受現代人歡迎。若是顧客是在攤位現場吃，老闆還會另外再給一碗柴魚菜湯，口咬春捲、手端清湯，正是古早時候的吃法。

編號 F

東市場甜米糕/粉條冰/粉粿冰/米苔目/湯圓

地址：嘉義市東區東市場飲食區17號

電話：(05)223-9355

喜宴上常吃到的甜米糕，是很多孩子都喜愛的中式點心，東市場的這家甜米糕，就充滿了兒時記憶的口味。這間五十年老店，冬天賣的米糕裡有甜甜的桂圓，炊蒸之後還有淡淡的米酒香，加上花生粉後甜而不膩。甜湯圓則是傳統用手揉捏的小白湯圓，配上一顆包芝麻餡的長形湯圓、一顆小紅湯圓，一碗湯圓中有大小、顏色、形狀都不一樣的湯圓，吃起來令人回味無窮。夏天以後老闆改賣台式甜冰，他的粉粿、粉條、米苔目不論Q度軟硬都恰到好處，加上挫冰後更清涼順口。走一趟東市場，花上2、30元吃到這道道地的台灣古早味甜點，確實已經值回票價了。

編號 G

東市楊桃冰

地址：嘉義市東區東市場飲食區19號

電話：0986-525270

這間1922年創立的楊桃冰，營業至今已歷四代。最早店中販售的是汽水、楊桃汁等飲料，後來有位零用錢不多的初中生既想喝汽水，又想喝點楊桃汁，老闆善念一轉，遂將兩種飲料加在一起，如其所願，沒想到新的飲料口感奇佳，從此楊桃汁加汽水這種新吃法大受年輕人歡迎，這間小店亦因此一炮而紅。古法的楊桃汁是用新鮮土楊桃醃製後急速冷凍，不加水、不加糖，一杯解渴，兩杯止咳，本就非常可口，現在因為楊桃冰的老闆熱情健談，又會上網推銷自家產品，遂吸引了很多美食節目及部落客前來報導。

(二) 東市場外名店

編號H

宏益水晶餃

地址：嘉義市東區公明路321號

電話：(05)227-4226

這間有七十年歷史的嘉義老店，在本地非常著名。除了餃皮是手工揉製外，油油甜甜的內餡、厚白平滑的外皮，光看外表就令人食指大動。本店的包子、蛋黃包也很受歡迎。

編號 I

東門魯熟肉

地址：嘉義市東區光彩街326號

電話：0925-160-058

魯熟肉就是黑白切，是老嘉義人的下午茶點。這間開店近五十年的黑白切是很典型的嘉義口味，從沙茶豬血湯、燒肉湯、燒肉飯都可以吃出來，好吃又便宜。

編號 J

諸羅山黑香腸

地址：嘉義市東區吳鳳北路184號（東區區公所）前

電話：0937-357-342

這個城隍廟邊的小攤是嘉義最早的香腸攤，已飄香近八十年。王老闆每天嚴選合格黑豬，遵循古法，先將豬肉切成丁塊的豬肉調配中藥香料醃製，再洗淨豬腸做

成薄膜灌入，之後晾乾成為香腸。這樣的手工香腸比一般香腸更寬，長度也超過40公分，秤斤論兩賣。傳統吃法是香腸切片後搭配薑片或蒜頭，滋味鮮甜。攤子另也賣大腸，一樣糯米混合花生用手工灌製，大腸包小腸便融合了兩者的美味，滋味在口齒留香。

編號 K

金門魯肉飯

地址：嘉義市東區吳鳳北路128-1號

電話：(05)216-1370

這也是家承傳三代的五十年老店了，本店下午五點才開始營業，但一開店就人潮滿滿。他的魯肉是用豬腳魯，不靠醬油香料增色提味，因此色澤淺淡、膠質豐富，且入口即化、充滿了古早味。其他如米糕、鹹菜鴨湯等也都是最道地的作法。

編號 L

光華愛玉

地址：嘉義市東區光華路47號

電話：(05)223-4303

這間老店從1965年開賣，原來一直沒有招牌，最近兩年才開了分店，用的「光華愛玉」正是當地人五十年來叫出來的名字。他們的愛玉是用阿里山奮起湖的愛玉子洗出來，加上檸檬糖水、粉圓等配料，消暑又養生。店家的愛玉簡簡單單，但在充斥著粉泡加工愛玉的市場中，卻是難得的滋味。

編號M

劉里長雞肉飯

地址：嘉義市東區公明路197號

電話：(05) 222-7669

這家雞肉飯從民國六十年開業至今，一直是嘉義在地人最喜歡的雞肉飯店，一樣是火雞肉、油蔥、醬油，但是吃起來的口味就是道地嘉義古早味。老劉里長替全家便利商店拍攝廣告後，本店的人氣更直線上升，老闆將店面從市場內搬出來後停車更加方便，很多外來客也指名要吃里長雞肉飯了。



劉里長雞肉飯招牌。

照片來源：張齒琤拍攝。

編號N

北回水晶餃老鋪

地址：嘉義市東區忠孝路166號

電話：(05)225-1387

他的水晶餃外觀剔透，皮薄、Q軟，內餡有筍丁、蝦米，又香甜又清脆，現在除了現場排隊外，也是網路團購名店。

編號 O

阿麗雞肉飯

地址：嘉義市東區和平路273號

電話：(05)216-6351

阿麗雞肉飯採用的是油質較多的本土肉雞，不用火雞，因此雞肉吃起來和別家不同。有嚼勁的雞肉、濃郁的醬汁，配上熟透油亮的米飯，一賣就是二十五年。

編號 P

王記肉包

地址：嘉義市東區和平路281號

電話：(05)225-8793

這間眷村肉包店原址在民國路上，現今搬到東市場附近，王記肉包以前就非常有名，近幾年因電影「眷村記憶」更聲名大噪。他的肉包非常道地傳統，用老麵糰做的包子完全不用發粉，不管內餡是韭菜或高麗菜，都有一種紮實與香甜。口中吃著從棉被中拿出溫熱著的包子，配上老闆以烏梅加水熬煮三小時的酸梅汁，當然是饕客不能錯過的美味。

編號 Q

東門火婆煎粿店

地址：嘉義市東區公明路188號

電話：0910-836-655

觀光客要找嘉義聞名的東門煎粿不難，但是一定要起個大早，否則早上五點半開店的粿店到中午就已經結束了。這間粿店在東門開店超過一甲子，做粿的阿火婆

年紀已經85歲，最初阿火婆做粿只為貼補家用，其獨家的醬油煎粿，以手工、新鮮蘿蔔每日製作，既有廣東蘿蔔粿的堅實口感，又能品嚐醬油與蘿蔔的芳香，加上火仔婆的古早人情味加料，原來單純的煎粿便成了人間美味。

清早到東市場吃過傳統道地的美味後，市場收市，旅人便可接著到嘉義著名的文化路夜市尋訪西區美食。

二、午繞文化新夜市



東市場是嘉義最老的市場，西市場附近就是今天的文化路夜市。從中央噴水圓環往南走便是文化路，1906年台灣白河大地震後，日本人將原有市街道路加以擴建、截彎取直，早期桃城內最熱鬧的地區首推東門，重建之後，中央噴水池附近成為嘉義市最現代化的地區。筆直的街道、整齊的街屋，眾多日人都聚居在這裡，西區「大通」（日文おおどおり「大通」指的是熱鬧的大街，即當時中山路一帶）便是當時日人活動的主要地帶。那時候日本人約佔全市人口的三分之一，他們的經濟條件遠較臺灣人民優渥，加上經營伐木事業的富裕木材商也多在西市一帶消費，二通（即當時中正路一帶）的西市場便成為當時的富人市，不論東西的品質或價格都遠高於東市。

根據當時《台灣日日新報》的報導：

嘉義市大通。自臺銀支店前。至中央噴水池畔之夜市。甚然繁雜。守備員警署長。鑑及噴水池兩側。為自動車出入咽喉。是處作夜市陳列場。恐萬一失慎。車傷購客。乃於十一日起。將夜市移於西市場前後兩橫路。及石頭仔。當方面自同日每午後六時起。至同時二十。自動車及各搬運貨車通行禁止。以保交通。而圖安全無礙也云。⁵

可以確定，嘉義市的文化路夜市最晚到昭和六年（西元1931年）已經設立，至今已經有80多年的歷史。初時文化路夜市的規模較小，只有二通「西市場前後兩橫路」，八十多年後的今天，經政府登記在案的文化路上店家就有一百二十多家，流動性的攤商尚且不計其內，其中三十年以上的老店為數眾多，經營十年以上的店家更不勝枚舉。特別的是，文化夜市雖名為夜市，但有些店家的營業時間是從清早到中午，有的則從營業早上10點營業到晚上，也有些美食小吃從午後開始，屬於宵夜性質的店家則在天色開始昏暗以後開始。因此不管遊客什麼時間來到此處，文化夜市永遠歡迎你。

⁵ 《台灣日日新報》漢文版，D4，昭和六年，7月12日。

下面，我們將從中央噴水池出發，散步環繞一圈，以老店為主，一一介紹文化路夜市不可錯過的文化路周邊美食。

編號1

新台灣餅舖

地址：嘉義市西區中山路294號

電話：(05)222-2154

「新台灣餅舖」的前身是日人吉田秀太郎在1901年創立的「日向屋餅店」，電影《KANO》中便有一個鏡景取自這間餅店。日向屋是嘉義地區第一家糕餅店，曾為裕仁太子來台巡視嘉義期間，供應御用果子的指定店。光復後，當年店內的學徒盧福接手經營本店，至今店內依然生產的神木羊羹、日式饅頭、奶油泡芙等，都是從日本時代留傳至今的糕點。



新台灣餅舖第二代老闆盧昆常。

照片來源：張齒琤拍攝。

編號2

源興御香屋

地址：嘉義市西區中山路321號

電話：(05)2253-828

本店是嘉義知名的手搖茶店，現場人潮太多，排隊等候往往虛三十分鐘以上，但是老闆仍然強調本店絕無加盟。最受人氣推薦的是紅鑽葡萄柚綠茶，果汁選用當季新鮮葡萄柚，還喝得到超大果粒，味道微酸微甜，非常符合台灣人的口味。

編號3

噴水雞肉飯

地址：嘉義市西區中山路325號

電話：(05)222-2433

圓環的噴水雞肉飯是全台灣第一家雞肉飯創始店，創店（西元1943年）至今已經七十年，老闆林昭正本人自幼便在店內幫忙父親的生意，直到現在還親自在店內親做火雞肉飯。目前噴水雞肉飯有分店數家，這間口味最道地的圓環本店，雖然停車不便，仍然吸引眾多觀光客前來朝聖，其帶皮的火雞肉飯仍然以傳統作法製作，食材以新鮮取勝。



噴水雞肉飯店招與本店位置(中央第一商場旁)。

照片來源：張茵淨拍攝。

編號4

七彩500CC專賣店

地址：嘉義市西區中山路329號

電話：(05)227-1953

七彩木瓜牛奶是嘉義非常著名的老店，只要是在嘉義長大的人，從四十年次到六十年次，大概都來喝過這家店裡濃密香醇的木瓜牛奶汁。店內有南部特殊吃法的番茄盤，不沾梅粉而是沾加入甘草、薑末的醬油，是非常道地的傳統滋味。店中還有販售真正雞蛋做的焦糖布丁，在滿街化學香料布丁的現代社會中，其真材食料更是難得。

編號5

珍珍海產粥

地址：嘉義市西區文化路與中正路交叉口

電話：(05)223-3033

珍珍是最近文化路夜市上的人氣攤位，由於他的營業時間是晚上10:30開始，所以不是本地行家、或是專門前來的觀光客還不容易吃到。小攤位賣的都是嘉義漁港來的海產，不論是煎虱目魚肚(有刺&無刺)、海產粥、蚵仔煎、鍋燒意麵、烏龍麵等都非常受歡迎，每天晚上還不到營業時間，攤位處已經大排長龍，想要在現場吃一碗粥可得好好等一等。

編號6

林聰明砂鍋魚頭

地址：嘉義市西區中正路361號

電話：(05)227-0661

林聰明砂鍋魚頭是一間已經有60年歷史的三代老店，現在光華路上另有一家分店。店內的招牌沙鍋魚頭以濃郁的大骨高湯、獨特口味湯頭及新鮮食材而大受好評，雖然只是魚頭湯的大鍋菜，但吃過的人無不稱讚。此外，以老闆娘命名的「阿菁健康涼菜盤」、「冬菜蝦仁蛋」，都是獨家供應的料理。本店的火雞肉飯也獲眾多消費者的肯定。



「林聰明沙鍋魚頭」本店一景。

照片來源：張菡琤拍攝。

編號7

郭家粿仔湯/雞肉飯好吃店

地址：嘉義市西區文化路148號

電話：(05)225-6214

郭家賣粿已超過五十年，本店也是三代老店。他們用在來米中的老米加上手工水現磨現炊，吃起來的粿仔口感香Q且久煮不爛，與其他店家使用現成米「粉」的粿仔就不同。此外，粿子湯的湯頭是用粉腸、豬腸熬煮高湯，加上酸菜、胡椒等配料，口感十分獨特。他們的雞骨熬汁的雞肉飯、道地傳統的蒸糯米大腸也廣受好評。

編號8

好味道餐飲

地址：嘉義市西區文化路146號

電話：(05)227-9650

好味道小吃店店主原是從浙江來臺的廚師，因緣際會下開始在文化路上賣起麵食，小吃店內餛飩、抄手都有，其中以小籠包最受歡迎，因此一賣就是五十年。現在第二代店主也承襲了父親的好手藝，小籠包從揉麵、絞肉包餡一律手工自製，皮厚餡多，品質穩定。

編號9

嘉義文化路豆奶攤

地址：嘉義市西區文化路103號

電話：(05)222-7595

本店自1963年開業至已今已經超過五十個年頭，攤位的營業時間是晚上，賣的是台灣人習慣當早餐的豆漿牛奶、饅頭、蛋餅、油條、土司夾蛋等，不論豆漿、米漿、杏仁茶都是使用天然食材，不使用粉末沖泡或化學調製，所有食材也都是現場手工現做，不是從工廠統一製作出來，因此吃起來特別好吃。現在豆奶攤在民雄、虎尾也有分店。

編號10

阿榮丸仔湯店

地址：嘉義市西區光彩街367號

電話：(05)223-6888

阿榮丸仔湯店經營了五十多年，也是一家很有古早味的店，店內最著名的魚丸是用新鮮的魚漿以手工自製，幾乎是來客必點。此外，排骨飯、紅糟肉飯也是店內招牌。對當地人來說，阿榮丸仔湯店的簡單飯菜已經是他們生活中的一種習慣，因此店面雖小，人潮卻絡繹不絕。

編號11

江味軒日本料理

地址：嘉義市西區文化路郵局前

電話：0921-550-790

這間店家雖是黃昏五點以後才開始在郵局前營業的攤位，但自開店至今轉眼已三十多年，期間經營攤位的老闆雖然易主，但是「高級食材，平價消費」的理念訴求一直沒變，仍有很多老主顧支持。

編號12

方櫃子魯味

地址：嘉義市西區文化路郵局前

電話：0918-420-021

這家魯味是魯熟肉，全靠食物本身魯的功夫，因為不靠魯汁提味，所以吃起來是冷的。不過從玻璃櫃內堆成一座小山的魯味來看，就知道這家滷味多受歡迎，加上他的價位便宜，多數熱門商品一樣只要十塊錢，最貴也只要三十元，還可以直接買一個全餐，樣樣都吃得到。

編號13

金喜酪梨果汁專賣店

地址：嘉義市西區文化路郵局前

電話：(05)227-2989

酪梨牛奶在北部果汁店很少吃到，但是在這裡卻好吃又便宜，添加雞蛋、布丁或養樂多的酪梨果汁，滋味香甜又特別。此外鳳梨加奇異果汁、南瓜加牛奶汁等等，全都是貨真價實的水果汁。

編號14

阿娥豆花

地址：嘉義市西區文化路延平街交叉口

電話：(05)224-3061

這間承傳六七十年的豆花老店非常特殊，除豆花絕對手工以外，豆花也不是加糖水，而是用豆漿搭配，甜度適中、價位便宜，在文化路上也開業二十多年。顧客吃豆花時可以搭配綠豆、紅豆、花生、或珍珠等配料一起吃，當地人更喜歡點豆花在配上一條油條，吃起來特別有味。

編號15

阿文魚粥

地址：嘉義市西區延平街191號

電話：(05)222-5615

開店二十八年的商家在文化夜市不算歷史悠久，但從門庭若市的盛況來看可知本店受青睞的程度。老闆自製魚油、用魚骨熬湯，因此魚鮮粥甜，即使最平常的虱目魚粥和蚵仔粥，也都很早賣完。阿文魚粥店每日進當季的新鮮海魚，日日不同，清早六點開賣，中午左右售罄就關店，太晚來的客人沒得吃。

編號16

阿岸米糕

地址：嘉義市西區民族路420號

電話：(05)225-9359

本店原是文化路上開業三十多年的老張米糕，現在第二代的經營者搬遷到民族路上，以父親「阿岸」為新店命名，傳承了父親對美食的堅持。他們為保留米糕上的米香，至今仍堅持以臺灣紅檜木桶炊米糕，增添米的Q度口感，米糕淋上很大量的豬後腿滷製的瘦肉，香氣四溢，和一般米糕很不相同。鹹米糕是許多嘉義外出遊子的回憶，更是嘉義道地的特色小吃。除了米糕，店內還賣魷魚羹、土魠魚羹，五點以後開始營業。

編號17

阿林老牌蚵仔煎

地址：嘉義市西區文化路17號

電話：(05)222-0089

本店是下午兩點左右營業的店家，台灣小吃裡知名的滷肉飯、香菇肉羹麵、虱目魚湯、虱目魚粥等，這間店都賣，但是仍以來自東石港的新鮮蚵仔煎最為知名。本店跟大多數的嘉義老店一樣，口味平實、用料大方、價格實在，位在嘉義女中附近，相當受嘉女學生歡迎。

編號18

達文化一生炒鴨肉羹

地址：嘉義市西區文化路15號

電話：(05)222-3506

本店位在文化路末段，但是依然生意興隆。鴨肉羹是典型南部口味，勾芡過的羹湯甜甜鹹鹹，讓人一吃就會喜歡。除了販售台式料理之外，也有港式點心，港式蘿蔔糕、鴨血等，都很受達人推薦。

編號19

吳記現炸排骨酥

地址：嘉義市西區國華街129號

電話：(05)216-1425

炸排骨酥的吳姓父子本是遊覽車司機，退休後兩人一起經營這家店已十多年。他們的排骨酥肉多骨少，炸的時間又拿捏的剛剛好，因此不管冷的熱的都吃起來肉軟汁多，每次起鍋便香味四溢，吸引排隊人龍。

編號20

咱台灣人的冰

地址：嘉義市西區蘭井街249號

電話：(05)222-2773

這家冰店賣的是傳統挫冰，在嘉義市的知名度很高，位在知名畫家陳澄波故居前。挫冰可以自己選擇餡料：花豆、花生、芋圓、粉圓等等，不過吃過的人還是認為由老闆自己用麥芽糖熬煮的蕃薯糖最為絕品。



「咱台灣人的冰」經營者。

照片來源：張菡琤拍攝。

編號21

嘉義肉羹專賣店

地址：嘉義市西區民生北路156號

電話：(05)227-2538

這家店在嘉義已經開了六十多年，目前已經開到第三代，也是從文化夜市搬遷過來。本店的肉羹是用胛心肉裹上薄芡煮成，吃起來有滑嫩彈性，配料有一些大白菜、筍絲，還有很大的香菇，金針菇，羹湯非常香濃。有人說嘉義三大不可錯過的美食：砂鍋魚頭、雞肉飯、香菇肉羹，本店肉羹就是其中一項的代表。