

人類的生活

物讀會社校學川



活生的類人

(食)

版出局書國中

中華民國二十一年七月初版

版權所有

不許翻印

▲▲小學校社會科補充讀物▲▲
人類的生活(食)▲▲

實價大洋一角

(外埠酌加郵匯費)

編輯者 朱堯銘

發行者 計志中

排版者 大品印刷所

印刷者 新中國書局

發行所
上海愛而近路
均益里廿七號
新中國書局

代售處
本外埠各大書局

社會科補充讀物

人類的生活(食)

編輯者 朱堯銘

(小學用)

新中國書局出版

目錄

一 食的進化

捉鳥獸來生吃……燒熟了再吃……
結網捕魚來吃……種植五穀來吃

二 飯的談話

我的老家……到農夫家裏……上市
鎮去……我們的功勞真大

三 麵包的來歷

麥田所見……參觀麵粉廠……做成
麵粉團……麵包成功了

四 肉類

牲畜場的參觀……最快的殺法……
冰房裏的鮮肉……罐頭裏的熟肉……
醃室裏的鹹肉

五 牛乳

怎樣擠乳……擠乳人欺騙

六 蔬菜

菜園的參觀……用處最大的豆……
最大的小菜場

七 魚類

怎樣用魚網捕魚……怎樣用魚車捕
魚……鸕鶿也會捕魚……捕到了魚
怎樣……一個便宜的魚島……美味
的蝦蟹……怎樣捕沙魚……最大的
魚市

八 水果

可當飯吃的香蕉……外國人最喜吃
的萍果……參觀橘林……怎樣做葡

葡萄乾……冬天吃鮮桃……參觀採椰子

九 飲料

茶的來歷……咖啡的來歷……怎樣做汽水……怎樣製冰淇淋

十 糖

怎樣做蔗糖……蘿蔔糖的發明……樹也能製糖……每人需多少糖

十一 鹽

鹽怎樣來的……奇異的鹽井……參觀鹽礦……世界上有多少鹽

十二 各地的吃法

廣西人的吃猴腦……雲南人的吃鴨掌……蒙古人的吃法……日本人的吃法……南洋土人的吃法……馬來人的吃法……黑人的吃法……非洲人的吃法……印弟安人的吃法……哀司開摩人的吃法……澳洲土人的吃法

人類的生活（食）

一 食的進化

捉鳥獸
來生吃

最古時候，人類吃的東西，大都是鳥獸的血肉。他們天天拿了樹枝石子，到樹林裏去打獵。捉到了鳥獸，便連毛帶血的吞下，吃得滿嘴滿面的毛血。吃飽了，便把吃剩的丟掉。以後肚子餓了，便再去打獵，打到了再吃。

燒熟了
再吃

自從燧人氏發明鑽木取火以後，人便常常鑽火玩耍。有一天，樹林裏忽然失火，熄了以後，他們看見有許多鳥獸，燒死在地上。便隨手拾起，放到嘴裏嘗嘗，覺得比生的好吃得多，心中很奇怪。他們便重新去捉些鳥獸來，放在火裏，燒熟了再吃，一樣覺得味道極好。從此

以後，大家知道熟食比生吃滋味好，都願吃熟的了。

結網捕

魚來吃

古人吃的東西，都是打獵得到的；要是幾天獵不着，便要挨餓了，所以覺得很苦。一天，有人在海灘上，捉到許多死魚，燒熟了嘗嘗，覺得和鳥獸肉一樣的好吃，大家便都想捉魚。可是魚比鳥獸更難捉。聰明的人，看見蜘蛛結網，飛蟲飛入網內，便給蜘蛛捉住吃掉。於是想：『倘使用繩結成網，張在水裏，魚游進網內，一定也可捉到。』因此使用繩結成了網，試了幾回，果真捉到許多魚。從此以後，他們又多一種食物了。

種植五

穀來吃

古人吃的東西，除掉魚和鳥獸以外，有時還採些果子來吃，或是採些五穀來吃。那時的五穀，都是野生，所以越吃越少。一天，聰明的神農氏，看見穀落在地上，隔了多時，會長成稻，稻又生出穀來。於是知道，五穀是可以種植的，便勸大家從事種植五穀；還察得泥土越鬆越好，又發明出耕田的農具來。從此以後，五穀便吃不完了。

二 飯的談話

我 的
老 家

最初，我是一粒穀。在每年春天，農夫把我種在田裏，還澆了些水。我在地下住不慣，所以不到幾天，便鑽了出來；那時我

已有幾寸長的身體了，人家稱我叫『秧』。這時候，我的弟兄們真多，都一行一行的站在田裏，整齊得很。我們最要緊喝水。農夫便灌了許多水在田裏，供我們喝；還時常散布肥料，給我們吃。那種肥料，大都是糞，在人們看來，真是最齷齪的東西，可是在我們看來，却是最好的糧食。有時農夫把土地翻翻鬆，使我們住得舒服些。那時候，我們的身子，也在逐漸長大，人家稱我們叫『稻』。

到 農
家 裏

一到秋天，我們的身子，已經長足，大約有二三尺高。在我們的頭上，結着許多穀，那就是我們的子姪輩了。農夫把我們

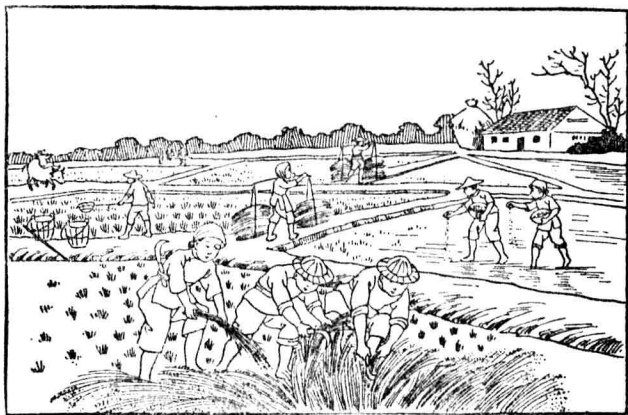
截腰割下，縛成一細細，叫做『割稻。』人家看見我們生的穀多，便很快活，說是豐年。如果生的穀少，便覺失望，說是荒年。割稻後，農夫把我們搬進農舍，把我們身子，在打稻機上打着，使穀粒都落下來，這叫『打稻。』那時候，我們的身子，便沒有用，只能曬曬乾，當做柴燒。打下來的穀，放在磨盤裏磨；磨過後，外面的穀便去掉，剩下的叫『糙米。』

上
市
去
鎮

農夫所得的糙米，原是我

們所生的，也好算是我們的替身。農夫得到我們——糙米——

以後，便運往市鎮上去，到輾米廠中去輾軋。我們一經輾軋，便變成白米。於



來 下 了 割 稻 把

是裝入麻袋，把我們永遠困在袋裏，再分運到各地，或是售給各人家。中國的九江，蕪湖，長沙這三處地方，是我們最大的集合地，稱爲『三大米市。』

我們的
功勞
真大

我們一到人們家裏，誰都歡迎我們：把我們洗洗乾淨，放在鍋中，加了些水煮着；等我們到煮熟了，才盛起來吃，這便叫『飯』。有的人家，把鍋中的水加得多些，便煮成稀飯，便叫做粥。也有人家，把我們放在石磨裏，磨成粉，做成各種的糕餅糰子。有的人家，把我們的同族——糯米，裹在箬裏，煮成粽子，味道極好，在端午節那天，大家都要吃的。總之，人們有了我們，便快快活活的過日子，如果沒有我們，那便活不成了。

三 麵包的來歷

麥田
所見

一到了嚴寒的冬天，就有許多農人，在麥田裏下種。他們把麥子用手撒在田裏，或是用機器來撒，撒好了，再蓋上薄薄

的一層泥土。麥子蓋在泥下，很不願意，時常想鑽出來。逢到下雨以後，他便伸出一棵細小的嫩芽。這嫩芽越長越大，不久，便成了麥桿。到了春天，只見麥桿上結着不少的麥，一眼望去，滿田黃色，好比黃金世界，煞是可愛。

參 觀
麵 廠

麥離開了他的老家——麥田——要到麵粉廠去了。最初，把麥放在輾麥機裏，使麥和其他雜物分開來。接着，又把麥放在刷箱裏，箱裏有刷子，麥經刷子刷過後，便都變成很潔白的了。其次，又把麥蒸燒，使麥蒸得很軟，那時麥以為很苦了。實在不然，還有更痛苦的事，隨在後面哩。麥蒸軟後，隨即放在軋粉機中，把麥軋得粉粹，於是麵粉成功了。工人們就拿來裝在桶內或袋內，運到各地去。

做 成
麵 團

麵粉出了麵粉廠，便要各找主人去了。有的到店鋪裏去，有的到住戶人家去，有的到麵包店裏去。最初，在麵粉裏加入了水，再加些酒母和食鹽，用棒來拌糊，做成粉團一般，這便叫『麵粉團』。

麵粉團做成後，就放在那裏，讓他發生變化。酒母這東西，真是奇怪，他能生出許多細菌來，越生越多，到後來，竟變成一種氣，把麵粉團漲成許多細洞，變成很輕鬆的樣子。這樣，便能拿去做麵包了。

麵包
成功了

做麵包的人，先把麵粉團切成許多塊，放到火爐裏烘。麵包店裏的火爐，要比人家的火爐大許多，最大的一次可烘幾百個。等到麵包上起了一層黃色的皮，就算成功了；那時，就用鐵鏟把麵包鏟出來，裝上麵包車，分運到各地，供大家果腹。

四 肉類

牲畜場
的參觀

肉，大家都吃過，豬肉牛肉羊肉，我們吃到的更多。在美國的芝加哥，有一所最大的牲畜場，畜養着無數的牛羊豬，供我們的食肉。當我們去參觀的時候，在離場很遠的地方，已聽得到芊芊的叫

聲。以後越走越近，叫聲也越聽越鬧，幾乎使耳朵震聾。在場的內部，用短牆隔成幾百間，每間養着幾十隻或幾百隻。據說，所養的牲畜，約在二十萬頭以上。

最
快
的
殺
法

參觀過牲畜場後，再去參觀宰牲場，那裏是宰殺牲畜的場所。殺豬的方法：先將豬驅入一轉輪中，輪的周圍，都有短索，一經轉動，便把豬腳縛住；愈轉愈高，轉到樓上，有屠夫操刀等候着，將豬的喉頭割斷，還把他推落在沸水中；豬在沸水中浸過後，毛便完全脫落，再搬到割肉室裏去削肉。平均殺豬一頭，只二十五分鐘已夠。殺牛殺羊的方法，和殺豬差不多。平均殺牛一頭，只二十分鐘已夠；殺羊一頭，只七分鐘已夠。據說，這是世界最大宰牲場，每天所殺的，要有七萬多頭。

冰
房
裏
的
鮮
肉

牲畜殺了以後，便把鮮肉運到冰房裏去。冰房很大，每間能容五百頭牛，溫度常在冰點以下，所以在冰房裏的工人，都

須穿着皮衣。鮮肉在冰房裏，經過二天以後，便完全凍得冰冷，於是裝入冰車，運到各地去。冰車和冰房一樣的冷，所以無論運到那裏去，肉總不會變壞，就是隔了幾天取出，還仍舊很新鮮。

罐頭裏

的熟肉

有的鮮肉，要裝罐頭的，便運到烹調室內。先切成許多小塊，加上許多鮮味，裝在洋鐵罐裏，把罐封好，放在釜中煮着。罐的蓋上，有一小洞，在煮的時候，罐中的空氣，從小洞中逃出。煮了多時，便把小洞塞住。那時候，罐中的空氣，早已沒有，細菌也已燒死，所以能經久不壞。再放在冰房裏去，冰凍一會，便可分運到各地去了。

醃室裏

的鹹肉

有的鮮肉要醃的，便運到醃室裏去；或是浸在鹹水中，或是浸在醬缸內。浸了十幾天，便放到火上薰過，這樣便成功鹹肉或火腿了。醃過的肉，也能經久不壞，吃起來，又香又鮮，所以美國人最喜吃他。有許多零碎的肉，便切成細粒，加些五味，裝入豬腸內，薰熟後，便是臘

腸，喜吃的人也極多。最大的臘腸公司，每一分鐘，約可製成臘腸三里多長。

五 牛 乳



牛乳，是極好的飲料，喜歡吃的人極多，可是病牛的乳却吃不得。所以在擠乳以前，先要將牛檢驗過，看他有沒有毛病

如果沒有毛病，才能擠乳。擠下的乳，或是盛在鐵罐裏，或是放在瓶裏，這種

都是新鮮的乳。每牛每天，平均可得乳

十二升，一年可得乳三千多斤。——可

是牛身的重，却至多不過四百斤罷了。

器機的油乳做



吃麵包時，往往要在麵包上，塗上些油，那便是

乳油。乳油是從牛乳中製出來的，牛乳

上面結的一層皮，便是用來製乳油的。農人常把牛乳送到廠家去，廠家只買他的乳皮。好的牛乳，結的乳皮越厚。廠家把乳皮倒入機器內，這機器的轉動極快，每一秒鐘可轉一萬幾千次，因為轉得這般快，所以看起來，好像沒有轉一樣。機器轉得越快，乳皮便越容易結成乳油。大概一百斤的牛乳，可製成五六斤的乳油。

擠乳人
的欺騙

牛乳越濃越好。狡猾的農人，往往在牛乳中，混進許多水，再售給人家。人家怕牛乳中攪水，便要農人把牛牽到自己門前，當面擠乳以為這樣便不能攪水了。那知他們欺騙的本領真高：先在衣袖內藏着一個橡皮球，球中藏滿清水，另有一管，通在手中；當擠乳的時候，把皮球輕輕一擠，水便流入牛乳杯中了。

六 蔬菜