

書叢業農國中

中國腸衣

著 蔡無忌 · 陳榮廷



上海永祥印書館出版



新中國農業叢書

中國腸衣

蔡無忌·陳英廷著



永祥印書館

新農 10 · 36 K · P 170 · 人民幣 7,500 元
版權所有 不准翻印

一九五二年一月初版
0001 — 3000

出版者： 永祥印書館
上海福州路380號 電話92213

印刷者： 永祥印書館印刷廠
上海陝西南路238號 電話72798

發行者： 中國科技圖書聯合發行所
上海中央路二四號三〇四室

乾猪腸加工的一部份



剥取腸衣
←



翻腸
→



晒腸
←

CAC62/05

鹽豬腸衣加工的一部份



刮取腸衣



分別口徑的大小



配

碼



乾牛腸衣加工的一部份

割去油脂



← 刮取腸衣

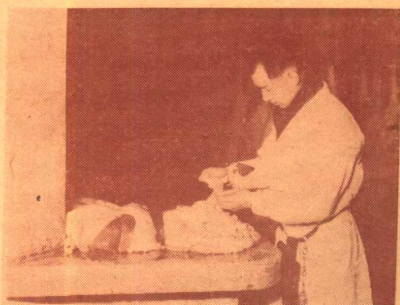


軋扁腸衣



鹽 猪 腸 衣 的 檢 驗 的 一 部 份

內
臟
檢
驗



色
澤
及
裝
桶
檢
驗



口
徑
及
實
質
檢
驗



自序

牲畜飼養在我國農業區域是一向當作副業的，因此不受人們的重視。牲畜副產品，從個別生活者的角度來看，更認為是無足輕重的東西。

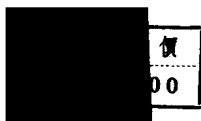
但是由於中國之地大物博，人口衆多，目前還建築在私有基礎上的小農經濟，其零星產品，彙集起來，數量着實可觀。單就豬鬃腸衣而言，過去有少數外國商人爲了好奇心理，攜回樣品試用，發現其品質優良；到後來竟成爲我國對外貿易的重要商品，每年換回外匯數千萬美元之鉅。

新中國的建設，正在飛躍猛進中，畜牧增產工作，雖還未到大力推動的階段，但已在逐步開展。另一方面爲了配合對外貿易向蘇聯及新民主主義國家發展的新趨勢，我國牲畜副產品的大量輸出以換取建設器材，正是增加農民收入和刺激生

產的重要關鍵。

國內外有關畜產品的參考文獻相當貧乏，本書之寫作深感不易，有待補充修正之處必多，希望讀者指教。

一九五一年十一月



目次

第一章	我國腸衣事業的沿革	一
第二章	腸衣的種類和用途	三
壹	腸衣的種類	
貳	腸衣的用途	
第三章	腸衣的加工	六
壹	性腸的組織和採用的部份	
貳	腸衣的加工過程	
第四章	腸衣的品質	四一
第五章	腸衣的標準和檢驗	四三
壹	腸衣的標準	
貳	腸衣的檢驗方法	

第六章 牲腸的生產情況…………… 壹

壹 牲腸的產區

貳 牲腸的產量

叁 國內市場

第七章 腸衣的運銷…………… 貳

壹 腸衣在國際市場上的地位

貳 輸出的口岸

叁 運銷的國家

肆 輸出的價格

伍 腸衣產銷的改進

第八章 腸廠與設備及用具…………… 一三

壹 廠房

貳 設備及用具

第九章 腸衣專用名詞及術語解釋…………… 一七

第一章 我國腸衣事業的沿革

人類用牲畜的肉，作為食品，歷史雖已很久，可是牲畜的腸子，佔着內臟的大部，除了豬大腸煮熟佐餐以外，豬、羊、牛的小腸，都帶有苦味，人類不喜食用，於是不加重視，隨意拋棄，因此牲腸的產量雖很豐富，大多數却成了廢物，這不但是農村副產品的損失，也是國家的損失，是很可惜的。一百多年前，曾利用羊腸製成弓弦和彈棉用的弦線，不過這種消費量很少，不能展開牲腸的用途。近幾十年來，用牲腸加工製成腸衣，灌製灌腸和香腸，它的功用，才能廣泛，而為人民所重視。

我國加工製造腸衣的開始，有兩種說法，一種是說在一九〇〇年，有德國兵士，在北京看到護城河裏有漂流的羊腸，拋棄不顧，既齷齪又可惜，那時他以最低的價錢收購，加以製造，用鹽醃製成為腸衣，銷運國外，獲利很厚；另外一種說：清代末年，俄國人在天津及華北一帶收買牲腸，加工製成腸衣，銷售各國，這兩種說法，誰是誰非，

無法考證。但是，我們可以斷言，我國腸衣事業，開始於二十世紀的初期，這是事實，起先是外國人設廠加工製造，直接銷售國外，後來才有國人仿製，此時之腸衣事業以天津爲集中出口地，逐漸推廣於上海、武漢和重慶等地。

起初我國腸商在國外並沒有聯繫，不過將加工的製成品委託外商出口，我們祇做到收購和加工的階段，沒有主動起來直接出口和換取外匯的作用，每年受外商的中間剝削，使腸衣事業的發展感到困難。第一次世界大戰後，一部份的華商建立了國際關係，當時豬腸衣出口的中心在上海、漢口，羊腸衣的出口中心是在天津，牛腸衣在青島和上海。第二次世界大戰後，由於國外消費減少，尤其德國和法國，是戰前消費最多的國家，戰後大大減少，外商就不肯投資，同時在戰爭期間，外商離滬的也很多，因此中國腸商佔了優勢。解放後，腸商雖也遭受一些由於美帝的封鎖而發生困難，但出口腸衣仍有相當數量。最近上海各公私營腸衣廠商在國際貿易同業公會下，成立了腸衣專業小組，統一收購和規定最低限度出售價格，有計劃的改進腸衣事業，以求對外貿易的儘量發展。

第二章 腸衣的種類和用途

壹 腸衣的種類

加工製造後的豬、羊、牛腸，統稱叫腸衣，可分小腸和大腸兩類；又因加工製造的不同，更可分鹽漬的和乾製的兩種。出口的腸衣，大都以小腸為主，計有鹽豬腸衣，乾豬腸衣，鹽羊腸衣，鹽牛腸衣，及乾牛腸衣；其餘以大腸加工製成的有鹽漬的豬直腸，羊、牛的小腸與結腸；乾製的牛食道和豬牛的膀胱等，其中又以豬、羊的小腸最佔重要，牛的小腸次之。至於豬、羊、牛的大腸及牛食道和豬、牛的膀胱，在抗日戰爭前，雖有出口，但為數也很少，而在抗日戰爭勝利後，則因國外需要減少，在上海已無廠商加工製造，所以最近幾年沒有出口。

貳 腸衣的用途

豬、羊、牛的腸子加工製造後，成爲腸衣，不論鹽製和乾製，大都是作爲灌製灌腸和香腸的外殼，所以它的英文名稱，叫做 *Casing*，就是這個意義了。

腸衣皮薄而結實，用以灌肉製成灌腸和香腸，作爲乾菜乾糧，既便攜帶，又可貯藏，用於行軍及旅行，很是方便。現在各國以腸衣灌肉製成的灌腸和香腸，它的主要用途約有兩種：一種是作爲一般人民的食用，一種是作爲軍隊的乾糧。前者所灌製的肉類，品質較好，後者稍次；但其用途則較前者爲龐大而數量亦較多。因此每在軍隊移動或戰爭時間，腸衣的需求就更加多了。

在國外用腸衣作爲包殼來灌製灌腸和香腸的原料很多，大都是採用各種動物的肉脂和肝臟等，或者和以少許植物方面的原料。製成灌腸或香腸可分三類：以豬腸衣作包殼來製成的，叫做沙利治（譯音）；以羊腸衣作包殼來製成的，叫做熱

狗（譯意）以牛腸衣作包殼來製成的，譯音的有菠蘿拉，色拉米；譯意的有茶腸等。

在哈爾濱以腸衣作包殼來製成的灌腸，種類很多，其名稱都用俄文原名，現在市面上常見的和銷路最廣的有格拉布斯，馬四果斯，茶依，保達斯，沙石克，沙得累什克，里道斯等（都是譯音）。香腸則有豬肉香腸，肝臟香腸，腦髓香腸，血液香腸等。

用豬腸衣所灌製的灌腸和香腸不及羊腸衣的鬆脆，而人造腸衣更不及天然腸衣優良，因為它不能與所灌的肉同吃，且經過油煎後，就要變質，而缺少灌腸的香味，失去了腸衣的真正價值，所以不能與天然腸衣媲美。

羊腸衣除適於灌製灌腸外，因為它的皮質堅韌，又可製成弦線，供穿網拍，彈棉絮和樂器上作絃用（提琴等）及醫療上縫合創口用線等。而豬膀胱除了灌製香肚等之外也可作為醫療上用的冰袋，但數量遠不及食用龐大。