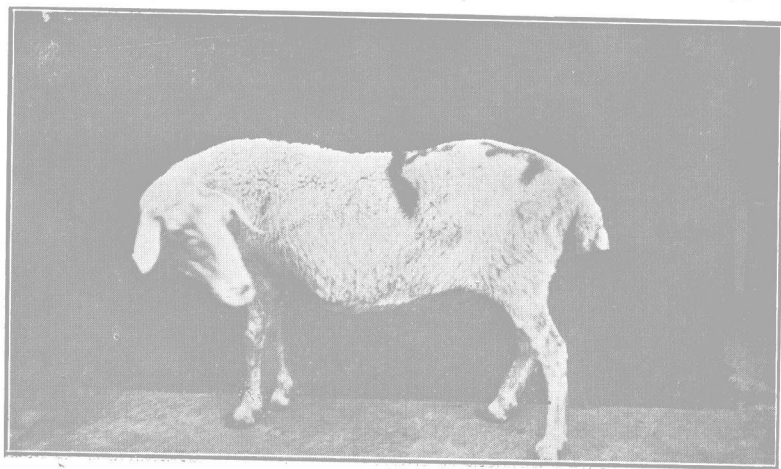


嶺南農科大學教授羅飛雲著

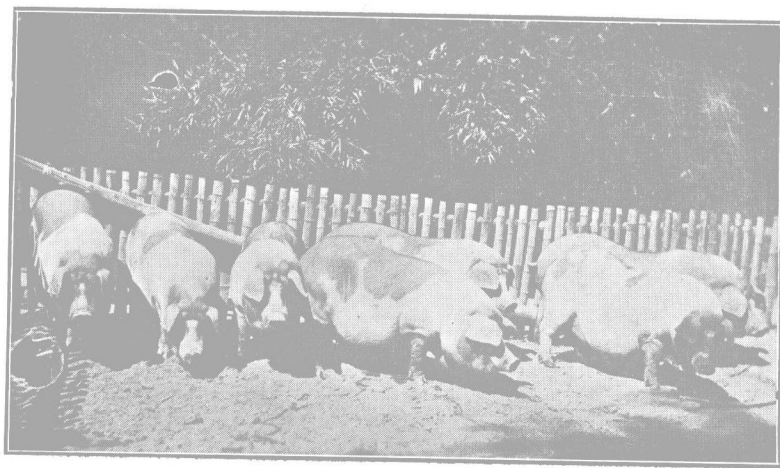
宰畜製肉指南

嶺南農科大學發行

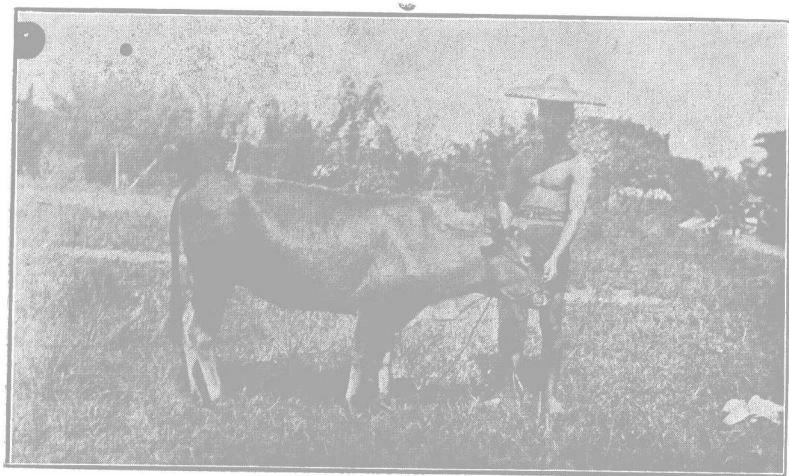
中國肥尾羊



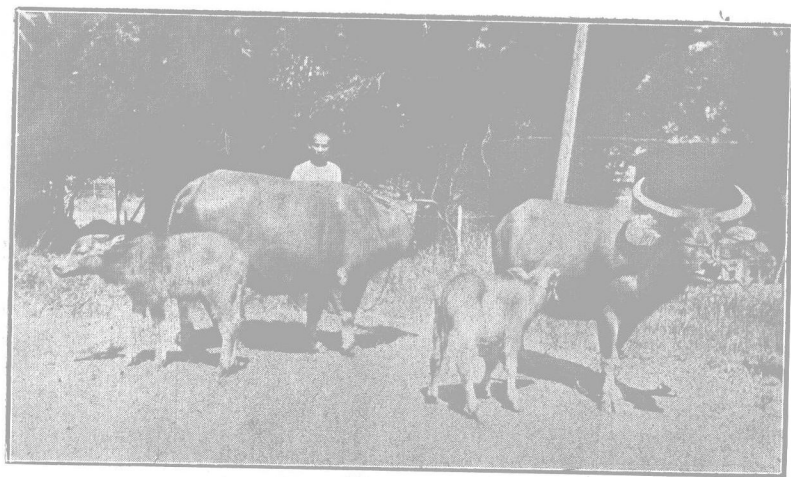
嶺南大學所養可供即殺之油用猪



本地隆背二歲小牛



肉用拖曳水牛及其數星期之犢



宰畜製肉指南目錄

序

導言

肉食之原起

- (一) 猪
- (二) 牛
- (三) 水牛
- (四) 綿羊及山羊
- (五) 家禽

擇畜以供宰殺之用

- (六) 健康
- (七) 品質
- (八) 生育
- (九) 飼法
- (十) 宰殺之年齡及重量

預備牲畜以供宰殺

- (十一) 殺具
- (十二) 備湯具
- (十三) 殺
- (十四) 灌水肉
- (十五) 浸豬於湯以刮去毛垢
- (十六) 取臟腑
- (十七) 冷肉

- (十八) 切肉
- (十九) 肩
- (二十) 背部或中部
- (二十一) 腿部

- (二十二) 修整
- (二十三) 頭
- (二十四) 足

宰牛

- (二十五) 器具
- (二十六) 殺
- (二十七) 流血
- (二十八) 剝皮及取臟
- (二十九) 皮之調理

宰羊

- (三十) 刺殺及流血
- (三十一) 剝皮
- (三十二) 取臟腑

宰殺家禽

- (三十三) 宰殺與拔毛

鮮肉藏法

美國醃肉法

(三十四) 醃肉之預備

(三十五) 醃肉之器

(三十六) 醃製必須之藥品

乾醃與濕醃之比較

醃製之方

(三十七) 鹹肉

(三十八) 乾醃牛肉

(三十九) 清純鹹肉

(四十) 乾醃豬肉

(四十一) 糖製豬肉

(四十二) 臘腸

(四十三) 雜肉臘腸

(四十四) 玻婁那臘腸

(四十五) 血臘腸

(四十六) 燻臘腸

(四十七) 維也納臘腸

(四十八) 肝臘腸

(四十九) 夏臘腸

(五十) 豬頭肉餅

(五十一) 雜肉

(五十二) 雪裝

(五十三) 部分煎煮

(五十四) 製油

(五十五) 燻肉

(五十六) 燻室

(五十七) 燃料

(五十八) 燻肉之預備

(五十九) 火

(六十) 保藏燻肉

(六十一) 黃洗之方

(六十二) 臘腸

(六十三) 醬油臘腸

(六十四) 臘腸肉之預備

(六十五) 腸衣

(六十六) 浸軟腸衣

(六十七) 裝臘腸

(六十八) 曬乾

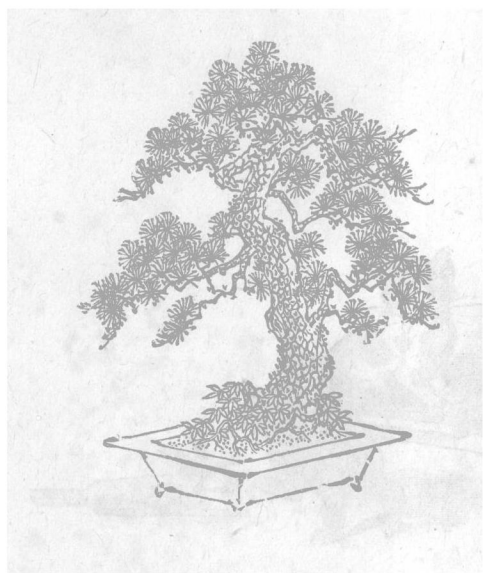
(六十九) 製造臘腸之時季與氣候

(七十) 瘦肉腸

(七十一) 酒腸

(七十二) 東莞臘腸

- (七十三) 蠔油腸 (七十四) 咕汁臘腸 (七十五) 火腿
- (七十六) 火腿 (七十七) 日曬瘦臘肉 (七十八) 札蹄
- (七十九) 鹽製牛肉 (八十) 臘禾花雀 (八十一) 金銀潤
- (八十二) 滷味 (八十三) 燒肉 (八十四) 臘鴨 (八十五) 豬皮



宰畜製肉指南

嶺南農科大學教授 羅飛雲著

自序

此篇專論中外宰醃各法。其目的在貢獻實際上應用之材料。以冀有所裨益於社會。並補助本大學肉科之教授。余深知此篇不足概括中國各部之醃肉法。但再四籌思。首期發刊。更無有愈於此者。至關於本題所新集之材料。將於次期刊之。凡我同志。對於此篇。如樂加以誠正建設之評議。以匡不逮。則余所深幸焉。

中華民國十一年 二月

導言

中國人嗜豬牛羊鷄鴨各種肉類。無異於他國人。每歲消耗肉類。或鮮或醃。爲量甚多。鮮肉消售。其實際常在宰區數英里之內。惟多量醃肉如醃豬醃雞等。每裝運至離宰區極遠之地。火腿鹹肉常由牯嶺出運。北至燕都。南達廣州。雲南土產火腿。曾大宗消售於南洋菲律賓羣島及中國廣州各地。華人在上列各處輒愛好之。其餘由澳洲英國所出產之火腿鹹肉。進口於中國各口並消售及內地者。爲數不少。數年以來。廣州嶺南大學。專力研究中國南部宰醃各問題。並專力於廣州區域。本校嘗宰醃各種肉類。以實行研究中西料理肉類各法。宰醃豬肉。尤爲特別注意。廣州氣候不能十分適宜於醃肉。其原因由於雖在冬季極冷之時。溫度未嘗低降過華氏三十二度。況此低度僅在寒冬數夜而已。雖前夜極冷。次日午前常升至五十度或六十度。然本校之實驗。足證溫度雖未能低降。而加以適當之方法。即不用冰。亦能得良好之醃肉。惟不用冰。時有肉腐之虞。究非萬全之道。故當醃大塊肉片。如腿肩等。未醃之前。用冰以冷肉。視爲可行。

肉食之起源

人類利用各種動物以供肉食。然最重要之牲畜。供人類以肉食者。不外牛猪羊鷄鴨等。舍此則有中國及歐洲南部之水牛。中國北部之駱駝。西部之犛牛。其他如野鳥兔魚及各種水產等。雖足以供肉食。要不如家畜之多。

在中國肉食之牲畜

中國供肉食之牲畜。其主要為猪、牛、水牛、羊、鷄、鴨、鵝等。

(一) 猪

中國猪有二式。一為肉用之猪。二為油用之猪。前者為肉式。後者為油式。除雲南四川及中國中部數處有肉式之猪外。餘則以油式為最普通。中國油式之猪。其特點為具有豐碩搖曳之腹。前後彎曲之背。輕捷之腿。成熟之遲。比歐美改良新種則不如。較遠東土種則畧勝。其大腹低背之主因。實由自少及長。悉用參水濃料飼之。且一日兩次。任其太嚼。不加限制。其結果則食道非常伸張。竟致腹部漲大。拖下脊背。其改良之法。首則減其飼料中之水量。次則攝猪之具優美體格。如有平直之背。深厚之腿。長潤之身。及短頭矮足者。互相配合。數代之後。可冀其逐漸改良。以免身體上不規則之伸張。又生育配合。所當

注意者兩點。一要生長速。二要成熟早。蓋畜之少者。用料少。而長肉多。故其利益最大。今日歐美之波蘭中國豬 *Poland China* 及柏夏克豬 *Berkshire* 兩種。皆為南中國土猪之苗裔。經無數之改良選擇配合。而消滅其中國猪之劣質。而具有廣濶微曲之背。長厚之傍。深滿之腿。細頭短足。且速於生長。儼然西式猪也。而中國猪不及遠矣。限於生長成熟之遲緩。體質構造之不良。中國猪化食料而成肉之能力。比外國猪弱。故其贏利少。惟其肉具有美味。且足以供醃製。然而多食米糠之猪。則略異。雖不難於醃製。其肉多含油質。兼且軟滑。麥糠產肉較堅。豢者苟欲得堅韌之肉。當飼養長肥之最後六或八星期中。不飼以米糠。則庶乎可矣。

(一) 牛

中國牛肉。大半出自土生健背之牛。中國南部所稱為「黃牛」者。雖其早熟期。豐碩量。二者頗經多方之改良。方克臻完備。但無論如何。總不失為中國肉用之好牛。

(二) 水牛

水牛雖為畜曳之用。仍不失為肉類之要源。其肉質之美。與普通牛肉無異。但其瘦肉頗

色比常肉較黑。三歲之犍未曾用力者。其肉最優。比較言之。肉出自工作之牛者常堅韌。其氣味遠不如出自未經工作之牛。

(四)綿羊及山羊

中國北部山東直隸兩省。居民常牧肥尾羊。運銷各地。以供毛肉之用。然其產毛之量甚微。不能與歐美毛用羊相較。故可稱為肉用羊。以肥尾名者。因其尾長自八英寸以至十英寸。濶自六英寸。以至八英寸。厚自三英寸。以至四英寸。山羊雖豢畜於中國各部。但為數無多。山羊供肉不如綿羊之多。其肉之氣味。亦遠遜於綿羊。

(五)家禽

家禽如雞鴨鵝等。蕃殖各地。肉用雞種之最優者。為上海之蓮清。Langshang 其類有二。有黑者。有白者。亞於蓮清者為汕頭種 Sparrow。其類亦有二。有白者。有淺黃者。此兩種軀幹甚大。產肉豐足。每尾重量。由五磅至八磅。考雞之種類甚繁。然除供肉食外。其強大適適於上列兩種。廣州鵝供肉蛋兩用者。首推黃鵝。著名於菲島。菲人呼為廣州雞者。以其從廣州來也。中國普通鴨類。在北為白北京鴨。在南為黑鴨。兩者產肉優美。鵝類分

爲灰色白色棕色三種。灰色因肉質優良。故最爲通用。中國鵝之別於他種鶩者。爲其在頭蓋之前。嘴尖之下。有隆肉生焉。

擇畜以供宰殺之用

(六) 健康

擇畜宰殺。其最注意之點。厥爲健康。無論牲畜如何豐碩肥壯。苟不健康。其肉質即不優良。畜之有肺癆霍亂瘟病牛疫各症。食其肉者。雖不甚顯露其直接受害之表證。然爲安全計。此種肉絕對不可用。且病畜之肉。易於腐敗。即有四肢損傷之畜。苟非立刻屠殺。則熱度升高。或至華氏二一度以上時。則肉色藍質粗。難於醃製。不宜用之。以飽口腹之慾。牲畜當情慾激發之時。不可宰殺。否則其肉質堅強。易發酸。不能供醃製之用。

(七) 消瘦

劣等之畜。不能產超等之肉。盡人知之。故肉之佳者。必出自健康之畜。且含有適當之油量。使之柔潤。但不可過多。宰畜家之格言。謂「勿殺消瘦之畜」。自非無因。蓋畜當消瘦時。其肉體之容積消縮。而水量減少。其結果則肉堅而乾。反之。當牲畜長大時。其肉質優良。

而體量與前相反。即畜有中量之肉。而體重且增加者。其肉優於體重不加不減之肥猪。

(八) 生育

廣州之豬。因配種時。選擇不慎。故常具有低背大腹瘦腿之醜狀。且肉質不能達於最優等。宰後其猪肉之量亦少。至改良之猪。則具有平濶微曲之背。長深光潤之膀。肥厚之大腿。短細之腰。肉質極優。宰後乾淨肉亦富。凡肉用之猪。具有秀骨、軟毛、潤肉、兼有優美之質者。其肉佳而廢物少。

(九) 飼法

肉之品質氣味之優劣。常依肥長期最後之六至八星期所食之飼料而定。當此期間。切勿飼以米糠及花生餅。蓋食此飼料。其所產之肉。油滑而軟。麥糠或玉蜀黍能產穩固之肉。故當肥長期。所用之飼料。宜含有麥糠或玉蜀黍。或兩者並用。

(十) 宰殺之年齡及重量

肉之出自老畜者。質堅而難於烹煮。反之肉之出自幼畜者。含水多而無味。然就比較言

之老畜肥厚之肉。常優於幼畜消瘦之肉。大概猪之養至六星期之後者。皆可宰殺。但最經濟之宰殺。則在於八月至十月之年齡。在此年齡宰後之淨肉常多於較少者。而少畜得肉之原本。較輕於老畜。因猪之養至十二月以上者。肉牛之養至二年以上者。除飼料外。皆視為不經濟。凡醃製之肉。其宰殺之重量。當在一百三十磅至二百磅。再重亦可宰殺。但過重則難於料理。在中國南部。當宰殺之季。日中溫度極少在華氏六十度以下。苟不用冰。則冷肉殊覺為難。若冷肉不適當。則醃製定必不佳。鷄之肉因種類而異。大約在養至月至十月之間。最為柔潤。其價值亦最高。又家禽之初成熟者。其醃製最宜。

預備牲畜以供宰殺

宰殺前牲畜當戒食。自二十至三十點之久。否則已經消化之養分。充塞血管。血液不能全數流通。其結果肉現紅色。不為社會所歡迎。況飼料在於宰畜之腸胃者。其腐敗極速。苟宰時工作不捷。則由腸胃中腐敗飼料所出之氣。將影響於肉之氣味。又將殺時。水當足備。蓋水足以洗滌腸胃。冷平溫度。使肉色佳良。最要不可激怒牲畜。蓋一經激怒。則怒氣上升。溫度驟升。使血液停滯難流。不獨肉色不佳。且能使肉發酵。畜之經急跑者。不可

即殺。寧俟次日。不可冒險使肉露青色。易腐敗。即以之醃製。使溫度降至近於結冰點。不過三四日。亦將發酵。至亂加鞭撻。致牲畜肌膚破裂。使血積於所破裂之處。終至影響於肉色及醃製。亦非所宜。總而言之。倘欲得好肉。以爲煮醃之用。當未宰之前。二十五點之戒食。充分之水量。適當之休息。慎重之料理。皆視爲必要云。

(十一) 殺具

宰時所用之具。爲刺刀。剖肉刀。十四寸鋼鐵用以磨刀者。肉鉤。鐘式爬。肉鋸。曲棍。上列各具。每具當多備幾個。以爲宰殺多畜之用。若用木塊及吊重器。則於取出臟腑時。可以省節工夫。

(十二) 備湯具

剖豬之湯。熱於剖豬灶。灶爲混凝土或磚與混凝土所製。濶三英尺。長六英尺。其高一邊爲二十八英寸。漸降至於他一邊。僅爲二十六英寸。置一銅鍋或鐵鍋於鐵製爐柵之上。以爲熱湯之用。鍋之直徑約二十英寸。由面至底之中部。深爲八英寸。由中部至傍。其深漸降。此淺鍋之底。與火接觸處甚廣。其用意在省柴。使湯易熱。灶之上端與鍋成斜坡。故

湯之傾於桌上之猪。少頃復流入於鐵鍋。

(十三) 殺

未殺之前。所有宰畜應用器具。當一一備好。刀與鋸。宜求其潔與利。水須熱至近於沸點。本塊及吊重器。如有須要。應早預備。通常最滿意之殺法。莫若用九英寸長之刺刀。刺斷其頸內之動脈管與迴血管。刺時。轉畜背向下。而緊握其足。以防暴動。善宰者。二人可屠一大猪。法以手穿過畜之腹部。緊握其與吾身對立之足。而急拖之。則畜立倒。一人立畜之傍。以足壓其側部。以手握其前足。一人持刀刺之。中國人宰猪則不然。其法先置猪於架上。而後刺之。比前法較為繁難。刺刀之身。須有八九寸之長。美國刺刀。其緣直到尾時始有尖端。中國刺刀。由柄起。濶有二寸。而逐漸變小。至於端而成尖。二者均可用。但刺刀當成一對角線。而刺入畜之頸。其淺深依畜之大小而定。大約六英寸至八英寸可矣。刺之點當在身之中線。胸骨之前。三英寸或四英寸。刀緣向後。其端向腰。宰者當用一手。緊握猪之下部牙牀。以防搖動。刺之善否。還須練習。苟善於刺。則大血管斷。流血速。五分鐘即死矣。在大屠場。殺畜之數甚多。法以大繩繫猪之一足。而高宰之。懸者以一手握前

足一手刺之。

(十四)灌水肉

中國屠夫每當血盡毛刮之後。爲不規則增加肉之重量計。灌水於心之大血管。使散佈於四肢。欲達此目的。其最注意之點。在殺時。用長窄之刺刀。直入心窩。但不刺斷與心相連之大血管。豬之受如是宰殺者。其血突入胸部。不能如裂斷血管之全數流出。灌水之後。肉之重量。可增加數磅。其色亦不變。但易於腐敗。難於醃製。焙炙時。肉之收縮。較尋常多。無論如何。灌水行爲。屬於不正當。當設法禁止。

(十五)浸豬於湯以刮去毛垢

豬既死。浸之於湯。以去其毛與垢。後。復置之於割豬灶之項。首與肩宜先浸於湯。其熱當在華氏一百八十五度至一百九十度。更熱則毛附於體。不易刮去。浸時。當旋轉豬身。使前部全體受同一之熱度。不可使一部分與鍋底接觸。受熱獨高。間或揭起。試刮其毛。若易脫膚。則浸湯已足。後部亦如法行之。首與足之毛。最易于附體。當最先爬。加二或三磅之木灰于湯。可使污垢易于脫體。浸湯與刮爬。首貴敏速。苟肉體冷。則毛附于體。不易爬。