

# 畜產加工「老師傅」

訪畜產試驗所加工系系主任～陳義雄

文圖 / 溫秀嬌

逢年過節吃臘肉和香腸等畜產加工品，似是中國人的「傳統」，畜產試驗所員工「每逢佳節必購畜產加工品」者，30幾年來也是「傳統」，目前擔任加工系系主任的陳義雄，是原始營造這份「傳統」的人之一，在他腦海裡有著一籬筐畜產加工品的演變故事…。

每年中國人所重視的春節、端午節和中秋節，台灣省畜產試驗所員工最熱衷的話題是：「這回該買多少香腸？多少臘肉？多少火腿？…」在盤算中，腦海裡想的除至親就是好友，因為「好東西要和好朋友分享」嘛！

據了解這項「每逢佳節必購畜產加



有了溫控乾燥燻煙室，對畜產加工者就輕鬆多了



陳義雄是畜產試驗所畜產加工的「老師傅」

工」者，在畜試所已成30幾年來的「傳統」，而營造這份傳統的人，除已退休的何慶民主任外，就是現任加工系的主任陳義雄。

陳義雄生長於有「風城」美譽的新竹，民國51年自現中興大學畢業，他是第一屆畜牧獸學系的學生，「本來該去當獸醫的，沒想到進到畜試所被分配到加工系後，30幾年來就一直走在這條路上…」到民國86年3月就服務滿33年的他說，這一切都是因緣際會「其實在我當完兵之後，曾試著在家鄉的一所中學教書，但是自覺耐心不夠，為免誤人子弟就南下到畜試所服務！」。教書時，常在午休時間跑去竹叢下找竹竿準備打學生的他說，後來發現躲在試驗室做研究是此生最大的興趣。

民國56年，他被派赴德國聯邦肉品研習肉品加工技術半年，民國61年時再赴美國勘薩斯州立大學修得肉品科學碩

士學位，據知他在喝過洋墨水，於「武功」加強後，不但在製做臘肉和灌製香腸等產品的技術高明起來，連農委會等機關撥來的試驗經費也多了起來，這引發他和試驗室工作夥伴改變了許多畜產品的加工技術。

說到加工技術的演變，後來也曾擔任畜試所恆春分所分所長和總所秘書的他，腦海裡有著一籬筐有趣的故事，他的回憶是：早期我們灌香腸時，原料肉的細切都是以菜刀進行，原料肉和添加物的混合，也都是放在容器中以雙手混勻，做填充時更以手搖充填機因陋就簡的進行，「至於乾燥煙燻更是土法煉鋼」他說在草創時的乾燥煙燻室，是請人以亞鉛板訂製而成，然後置於屠宰場後面的草地上「我和何主任常在夜晚以蔗渣炭火燻烤肉製品時，坐在星下討論彼此的結婚對象條件，當時從未想像20幾年後會有電動絞肉機、混合機、充填機、溫控乾燥煙燻室及冷藏室等的設備」。

對於日後「可食性人造腸衣」〔替代早期灌香腸使用之豬腸〕的發明，和冰箱和真空包裝機的普及更是陳義雄想像不到的事，「尤期家家戶戶有冰箱後，更讓市售香腸變的又好吃又便宜，



火腿產品



「可食性人造腸衣」目前已替代昔日以豬腸當腸衣

因為冰箱儲藏所製造的香腸含水量可提高，而業者也因製成率提高而降低生產成本！」他很滿意這樣的發展。

說到畜產品加工，許多人難免要問的是：一塊肉新鮮時吃掉就好了，為什麼還先費時費力的「動手腳」後才吃呢？「除便於儲藏外，我想這應該與中國人一向有對烹調『肯花時間去做』的習性有關！」曾在中興大學兼20年「屠體評價」課程的他解釋，許多中國人總認為在加工過程中所放的調味料和煙燻過程可增加「家鄉風味」，而「家鄉風味」可讓人對家鄉的一切有認同感。

回首過去30幾年的畜產加工生涯，他說難忘的事很多，其中之一是有位當年閉著眼睛也能快刀切肉的歐巴桑，她的孫子後來唸中興大學畜牧學系時，曾是他的學生，他禁不住得在這位學生面前讚美起這位昔日工作夥伴，這件事讓他深深感受到帶部屬的「藝術」，這份帶人的藝術是：「平時多付出關心，彼此在適當時候都會得到回報！」。