

他們的第二專長

淘汰豬自烤自銷賺外快

對於大多數的純種豬育種場來說，不合標準的豬是負債，但是對於美國Kansas州的種豬農場農民John Balthrop却能將不能當種豬賣的等外品轉成可觀的收益。他與妹夫Rich Klassen合作，每年接受訂製烤豬65頭，有的是農場節日。

他們將烤豬收入另立帳簿，豬隻亦作價從育種部門買過來，賺的錢兩人平分。從烤豬賺來的錢主要用在度假及聖誕禮物上。雖然他們忙於養豬，難以出外度長假，但是John Balthrop說，能夠有時放下工作，短期散散心亦是好的。除了用於度假之外，這筆外快亦曾為兒子Jeff買了一支薩斯風，亦在兩年前支付了女兒Lynn參加學校團體到華盛頓的4天旅遊。Balthrop說他們盡量不將這項收入用來貼補家用，縱然有時手頭很緊，但是決心將這筆錢用在特殊的項目上。

烤豬這項副業是偶然開始的。幾年前Balthrop造了個烤爐來為7月4日國慶日的宴會烤隻豬。有一天，一位聽說這次烤豬大餐的先生打電話來問可不可以代烤一隻，他們決定試一下，從此就一直做了下來。

現在他們一年要為各種宴會場合烤60到65頭豬，包括家庭聚會，教會團體，婚禮，校慶，高爾夫錦標賽等等。最大的一次是要供應800人的農場節日，那一次烤了400磅的新鄉間小路 80年4月29日



鮮腿肉，切片供應，比烤全豬要好切得多了。多數的烤豬訂戶都住在附近，亦曾出外到400英里之外去服務。

他們只烤本場出產的豬，以保證在飼料中從未加添抗生素。這一點是很重要的賣點。

在價格方面，在當場燒烤一頭豬而且切割就緒的價格是350美元，同一地點烤兩條豬只收600元。烤豬全餐每客6元到7.5元，除了香噴噴的燒烤豬肉之外，還有乾四季豆、生菜、調味料、自製麵包、馬鈴薯片及小西點。製備全餐時要全家動員幫忙。

到現場烤一頭豬，不計運搬時間，要足足10小時。所以中午吃烤豬的宴會，半夜2點或3點就要到現場去準備。

John的太太Lois說，一頭豬賣350元聽起來不錯，但是算算看要化多少時間，還要付屠宰費用，要燒掉80磅的木炭，還有運費，實在也沒有什麼

大利潤。

可是話說回來，烤豬這項副業的確使得Balthrop從淘汰豬上多賺了些錢。他每年出售純系Hampshire及Yorkshire的種公豬200頭，種用女豬300頭。一些有小缺點例如跛足等不適合作為種畜出售，就是在一般肉豬市場上亦要被殺價的豬隻，作為烤豬自烤自銷就不吃虧了。

“我們很高興從烤豬得到的額外進帳，不過更大的收穫是從供應烤豬的業務上交到的朋友及長久的友誼。”Balthrop先生如此表示。他曾經擔任美國全國Hampshire種豬登錄協會會長及理事，一直對推展吃豬肉非常熱心（歐美有些地區仍以牛肉為主要食肉）。他說，儘管有些人不喜歡豬肉，甚至從未吃過豬肉，只要切一片燒烤豬肉請試吃一下，就會走過來再要第二盤了。■

John Balthrop (左)與妹夫合力烤好一隻香噴噴的全豬，切成薄片，供應宴會場合。

