



乾旱與水災，造成大量屠宰與出口，而本省當年進口量達 25,530 公噸，使得自產比例僅 3%。繼民國 65 年牛肉開放進口後，本省牛肉之生產量因牛價大跌，養牛戶紛紛屠宰牛隻，致造成民國 65 年、66 年之屠宰量大增，但自 67 年以後即呈逐年減少，至民國 72 年始又恢復至年產量 6,619 公噸之水準，亦即省產牛肉之自給率自民國 54 年之 100%，逐年降低為 75 年之 10.6% 至民國 84 年自給率皆維持在 9~13% 之間。

目前牛肉除牛雜碎部份列為管制進口項目外，其他牛肉產品諸如新鮮、冷藏、冷凍、調製牛



■以副產物為主的混合日糧，利用機械自動化餵飼肉牛。

牛為什麼掛銅鈴？

文／溫秀嬌

在牛的面頰上或脖子上掛鈴噹，是人類賦與牛族的一種地位象徵，只有配種成功的種公牛才有資格配帶。台南縣新化鎮的台灣省畜產試驗所吳明哲博士說，牛脖子上的鈴噹，有時候是牛主人為它配掛，有時候是經配種的母牛成功生下小公牛時，對方主人為答謝所饋贈。

早年農業社會，「牛力」是耕田的動力來源，公牛力氣大，是農家之寶，能讓母牛生下小公牛

者，就能得到人類的尊敬和感謝，而報以一串銅鈴。由此可知，早期母牛和閹公牛是不配鈴的。時至今日，酪農產業興起，母牛身價大漲，乳公牛都被賣出去肥育當肉牛。牛族社會「男尊女卑」的歷史已經重新改寫了。

一般掛鈴者以黃牛最常見，通常是銅鈴，聲音輕脆。水牛很少配鈴，大概跟它愛泡水有關吧，偶有掛鈴者，多為銀鈴，聲音較沈。



■水牛很少掛鈴。(台北市李英宏／攝)



■台灣 300 年主要動力，大半來自於牛力。(台南縣施明德／攝)

省產牛肉加工品



■牛肉鬆



■牛肉棒



■牛肉乾



■牛肉香腸



■牛肉餐包



■牛肉熱狗



■牛肉漢堡



■牛肉罐頭

肉等均為開放項目，進口量於84年達 55,246 公噸。

台灣牛墟走入歷史，生產合作社取而代之

最早的牛市場為台灣牛墟，

處。顯示當時牛隻之交易熱絡，隨著牛隻之遞減，牛墟亦逐漸走入歷史，現存尚有零星交易為北港墟、善化墟等。牛隻的飼養亦逐漸由副業成為專業，規模逐漸擴大，因而，除台糖規模最大外，肉牛生產合作社亦逐漸建立，如雲林縣養牛生產合作社，於民國77年8月成立，台南縣肉牛生產合作社等等，此等合作社不但供給牛源，亦經營有關肉牛之屠宰、分切、分級及銷售。

紅燒牛肉麵，百吃不厭 牛肉加工品，新鮮取勝

中國人的調理技術是世界有名，就以牛肉而言，就有百種以上吃法，比起老外僅有少數幾樣，則實在是中國人有福。國人喜好之牛肉處理方式不外乎，炒、滷、紅燒、煎、燉……等。其中以紅燒牛肉加麵條為最普遍，亦為家喻戶曉，大街小巷皆有的產品。各種招攬客人之方式亦花樣百出，如牛爸爸牛肉麵（每天限量供應），麵不油不加味精，店不吸煙、不髒亂，尚有三合一（牛腱、蹄花、榨菜肉絲）等，精品牛肉麵每天只供應三碗，而且需提早預約，標榜本土黃牛肉的台灣牛、老黃牛肉麵。清真館「木瓜牛肉」、牛尾堡、鐵板牛筋、鐵板牛柳。白灼牛肉或霜降牛肉更能顯出牛肉本身的香甜、鮮美。再如「牛糞」內藏之物，是很適合細細品味的。

畜產試驗所恆春分所近幾年來已開發多項產品，如牛肉乾、牛肉貢丸、牛肉鬆等等，為調節季節性消費產品，於夏季火鍋肉等消費量下降季節，於屠體分切後，立即將新鮮前後腿等肉製成