

本省肉雞交易方式急需改善！

黃暉焯

本省的肉雞交易，還在很原始的狀態中，而且有許多不合理的現象。這種習慣，應該早日把它摒除，否則，本省的肉雞事業，是不會有更大的進展的。

本省過去土雞的收購與販賣，都操在雞販的手上；雞販從鄉下農民零星地收購土雞，然後把它運到市鎮，轉轉賣出，其中間利潤，有時高達五成。

雞販組織龐大嚴密

雞販是有組織的；在鄉間收購雞隻的是小販，上面有收集小販雞隻的大販，而由大販再轉運到都市的雞行，再由雞行將大批肉雞分售給小雞販，在市場上賣給一般消費者。

雞在運輸途中，常有很大的損失。根據試驗，在運輸的第一小時，損失百分之三的體重，到第八小時的時候，會高達百分之十一。在這樣高的失重情形下，雞販原是有利可圖的，但是他們有好幾種補償損失，進而賺錢的妙法：

灌味等等非法圖利

第一是灌味；就是強迫把飼料灌進雞的喙裏口中。比較有良心的，是用手把飼料粘成小團，塞入雞嘴中，使它飽滿。厲害一點的，是用唧筒將飼料灌入。更厲害的，就在飼料中參砂石，一方面增加重量，另一方面減少再失重。普通一隻雞，在最「厲害」的方法下，可以灌進一斤半的飼料，折合起來每斤可灌五至六兩。火雞較大的，可以灌到三斤多的味。一般說來，各位在市場上購買活雞，每臺斤中至少有三至四兩是為此而花的冤枉錢。現在在臺北市的土雞市販價格是每臺斤二十八元，四兩就是七元，如以每隻雞平均兩斤半來計算，買一隻土雞

，所花冤枉錢，高達十七元五角。

第二是使用不正確的秤。利用秤桿的死點，將雞重估得高一點。這種欺騙行為，在買或賣時都會發生。

在市場上購買宰好的雞，比買活雞也好不了多少。因為在這裏，雞販們耍着第三種花樣——灌水。一隻雞要灌起水來，可以增加重量達一斤之多，各位買一隻灌了水的雞，等於白白給雞販奉獻了二十幾塊錢。

雞肉原比豬肉便宜

雞是宴客的必需品，拜拜也要用雞，因此，一般消費者認為雞是很貴的。但是事實上並不如此；如以數字來表示，每臺斤殺好的肉雞，成本在二十至二十五元之間，如再加上合理的利潤，每臺斤價格仍在二十一至二十六元之間。臺北市每臺斤豬肉零售價二十四元，上肉三十二元，因此，雞肉應該是比豬肉便宜的。今天肉雞價格仍如此偏高，問題在於雞販所得利潤太多。這一毛病不革除，本省的肉雞銷路就無法打開。

美國市場他山之石

在此，我們先來看看美國的肉雞銷售情形是怎樣的，並希望以此做為改善本省肉雞市場的借鏡。在美國市場裏，肉雞是用展覽肉櫃保存的。它的周圍用玻璃作成，櫃內有冷氣，保持攝氏四度左

右的溫度。冷凍雞經過速凍以後，放進肉櫃內等待顧客來買。櫃中不但放雞，同時也可以放豬肉、牛肉和魚，很是好看。所有冷凍肉雞都經過國家衛生機構檢查合格，為此，這些機構經常派人駐在屠宰場檢查，一看到有病或不合格的雞，就馬上下令廢棄。

養雞場養出來的肉雞，用卡車運到屠宰場，馬上就掛上屠宰用的吊鈎上。這些吊鈎都用鍊條聯結，並且有馬達來帶動，所以雞被倒掛在鈎上後，就緩緩的移動到屠宰場的內部。

大量生產科學屠宰

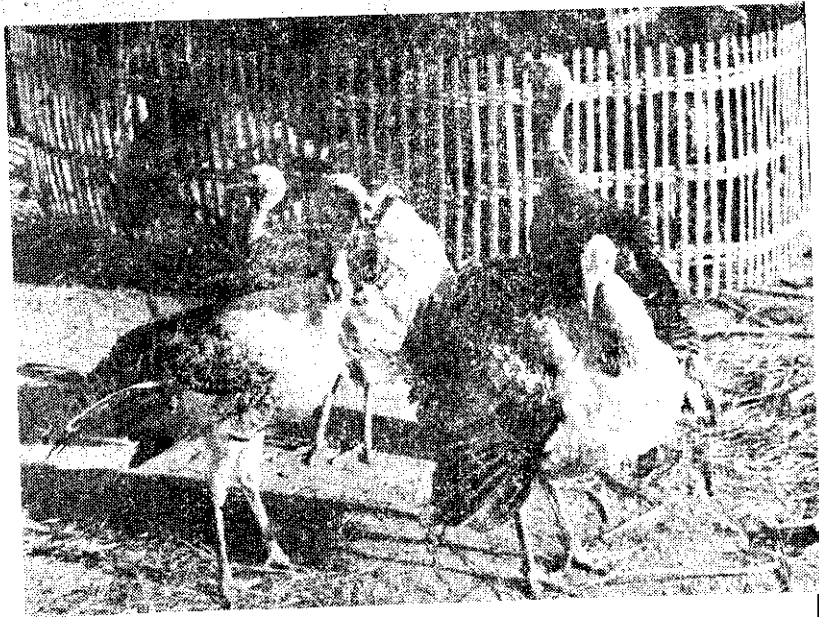
屠宰場的第一關是放血。經過大約一分半鐘的轉動，鐵鍊就到達燙毛的部分。雞隻自動下降燙毛

神田交配 新種小胡瓜

在第十六回全日本蔬菜原種審查會榮獲一等特別獎的另一菜種「夏ミドリ三號」，是神田育種農場新近育成的小胡瓜新品種，它是一夏ミドリ一號和「理想ミドリ」的姐妹品種，在春初、夏初及晚秋栽培時最能發揮固有的特性，果型類似「四葉」，疣目小，生長勢旺盛，側枝也多，要想獲得理想的栽培結果，應選肥沃而表土深厚的土地種植。肥料應多用有機肥，並應注意病蟲害的防治。(美)



然後自動的轉到脫毛機，經過兩種脫毛機，將全身羽毛脫淨以後，就到清除內臟的部份。這部份是用人最多的地方，一個人只作一種操作，因此這部份通常有七到八個人在工作。在清除內臟的地方，政府派來檢驗衛生的獸醫人員，站在工作者的後面，查驗屠體的完整性。如果表皮有紅斑（出血斑）或紫斑（鬱血斑），這些雞就要拿下來，將有斑點的部份割除。如果發現內臟有病徵，則全隻雞廢棄。遭受廢棄處分，最通常的是染患白血病、慢性呼吸器病、氣囊有化膿斑點，和一般性的脾臟腫大等。廢棄的雞肉，只能作為肉骨粉。屠宰場的大小



，鷄土養何業副婦主家農（上）：式方種兩的鷄養業副家農本省是這
（攝榮宗許）。禽家種一的養何家農合適是，大型體，快長生鷄火（下）

不等，工作能力小的，每天殺七、八千隻雞，工作能力大的，每天可以殺十至二十萬隻雞。

冷凍供應衛生價廉

內臟清除以後，屠體就被割頭、頸及腳，屠體就被放進大水槽中洗淨，同時降低溫度。如果馬上發送，就用冰塊冷卻，並裝在大鐵筒內以備運輸。如果要冷凍，則採下述兩種方法包裝：
包裝以前的雞，雙翅要折起。這種方法與臺灣拜拜時「鷄牲禮」的作法相同。然後在雞的肚子裏

面，裝進肝、心、肌胃及頸，然後整隻雞放入塑膠袋中。經過真空封口機將塑膠封好以後加以分級。另外一種包裝法，是將雞肉分割成腿、胸肌、翅膀和背等各部分，然後分別加以集類、秤重，再分別放進紙盒、塑膠蓋的容器。包裝所用的塑膠盒很特殊，它遇到紅外線時就會收縮到與所包雞肉表面密接的程度。包裝內空氣減少，腐敗速度自然減低。切開的肉並不分級，但要每盒各別的秤重並加標明。

雞的分級，可分為重量的分級和品質的分級兩種，通常重量以四分之一磅為分級的基礎。另外一種是根據鷄屠體的乾淨、肥瘦和完整性等的分級標準，分為A、A、B及C級。此中，C級只準用於加工，前面三級才可直接供一般消費者購用。

美國肉雞生產，多到將近過剩的程度。幸好的肉雞，並不能在當天消費完，因此，必須經過冷凍保存一段時間才送到市場。經過冷凍，消費市場擴大，南部生產的肉雞，可以銷到東北部或西部生產的，也可以銷到中部或東部。價格也便宜到比任何肉類都低廉的程度。

盼望本省

早日改善

本省的肉雞生產，也漸漸呈現這種趨勢出來。大量生產——屠宰場科學化屠宰——冷凍廉價供應，這將是我們肉雞事業發展的路線。相信，在不久的將來，這種方式，將會出現於我們的市場上。我們希望這個時間的早日到來。