

烤乳猪

朱尚雄,李锦钰

(中国农业机械学会机械化养猪协会,广东 广州 510630)

中图分类号:S879.2

文献标识码:A

文章编号:1002-1957(2003)04-0049-02

1 源远流长

烤乳猪,是中国猪文化—饮食文化的一个亮点。

中国自古以来就有烧、烤、卤、腊的传统饮食技法。人类的熟食从烧法开始,《周礼》就记载着:“燧人始钻木取火,炮生为熟,令人无腹疾,有异于禽兽。”孔颖达疏:“燔、炮、熟皆是烧也。”但烧法只是最初步的技法,以后不断改进,到了南北朝,便达到了世人惊叹的地步。烤乳猪的技法也创造出来了,《齐民要术》就有如下的描绘:“炙豚法:用乳下豚”,“小开腹,去五脏”,“以茅茹腹令满,柞木穿,缓火遥炙,急转勿住”,“消酒枚涂,以发色,色足便止,取新猪膏极白净者,涂拭勿住”。这样烤成的乳猪,“色如琥珀,又类真金,入口则消,状若凌雪,含浆膏润,特异非常也。”

到了清朝乾隆盛世,经济繁荣,讲究饮食,烤乳猪便传遍全国,不仅是御膳中的珍品,也是食肆中的佳肴。当代筛选定出180款极品佳肴,其中就有烤乳猪和烤鸭两菜。在盛极一时的“满汉全席”上,这两菜被列称“双烤”,传遍大江南北,享誉各地。这也是慈禧的一款冬令菜式,那拉氏膳单上就有:“片盘二品,挂炉鸭子,挂炉猪。”因为片片上席,所以叫做片盘。又据山东孔府资料记载,满汉全席中的双烤,是在撤去第一道菜之后,另换菜面和匙、筷、杯、碟等之后才上席的。上席时以红绸覆盖,端放桌上,厨师当众揭去红绸,用刀把烤鸭、烤乳猪片片置于盘中,由主人换上白酒敬客。吃时用千层饼配乳猪,荷叶饼配烤鸭。满汉全席共撤换席面三次,双烤是第二次摆桌首菜。

近代广东集中国烧卤腊类食品之大成,逐渐创出岭南风味特色,驰名遐迩。烤乳猪(广东叫烧乳猪或脆皮乳猪)更成为广东省最著名的风味制品。尤其其誉港澳和东南亚一带。1923年《佛山忠义乡志》写道:“本乡明炉金猪、蔗渣烧鹅、白水猪脚、各种卤味,均甚有名。”稍后名店崛起,名师辈出。1946年,广州大同酒家开业,延聘名师,创新名菜,聘用梁冠为烧腊师,崭露头角,所制烧、烤、卤、腊,色、香、味、形俱佳,名噪一时。尤以烤乳猪号称“金牌化皮乳猪”,誉满粤

收稿日期:2003-06-19

作者简介:朱尚雄(1928-),男,汉族,广东清远人,高级畜牧师,中国机械化养猪协会终身名誉理事长(首任理事长),主攻养猪学和猪场文化。

菜厨坛。他退休后,整理心得,由广东科技出版社出版《广式烧腊 柱侯菜谱》一书传世。

2 技艺精湛

乳猪烤制方法,《中国实用养猪学》(张仲葛等编著,河南科学技术出版社1990年出版)和《畜禽肉品学》(孙玉民、罗明主编,山东科学技术出版社1993年出版)都有详细的叙写。广东的烤制方法大致如下。

主料:选用5~6千克重小乳猪一只。

配料:五香料75克,食盐75克,白糖150克,干酱50克,芝麻酱25克,南味豆腐乳50克,蒜、葱、麦芽糖溶液少许。

制作:1)原料整理:不斩去猪头和猪脚,不剔扇子骨,整理后的乳猪彻底用水冲洗干净。2)腌制与烫皮:先将五香粉炒熟,拌入食盐,均匀地涂擦于乳猪腹腔内,腌制10分钟,然后于腹内擦上白糖、芝麻酱等,用特制的长铁叉把乳猪从后腿穿至嘴角,再用70℃的热水烫皮,待水分晾干后,最后浇麦芽糖溶液于体皮,挂于通风处吹干表皮待烧烤。3)烧烤:烧烤分明炉和暗炉两种方法。

明炉烧烤:将铁制的长方形炉膛烧红,把用长叉叉好的乳猪放在火上烧烤。先烤猪的内侧胸腹部,约烤20分钟,再于胸腹腔内安上木条支撑,使猪坯成形,再顺次烤头、背、尾及胸、腹部边缘的部分。猪的全身特别是脖颈和腰部,须进行针刺,以使其能迅速排出水分,保证全身受热均匀;还要进行扫油,即将体内外渗出的油脂擦去或刷平,以免流在肉或皮肤上形成痕迹。

暗炉烧烤:先将炉内烧至高温,将乳猪放入炉膛内烧烤30分钟左右,当猪皮开始转色时取出针刺,并在猪身泄油处用棕刷将油刷匀,再烧烤20~30分钟即成。

烘烤制的猪需要含有适量的脂肪才能烤出高质量,经烤制后要求皮片光滑薄嫩,皮和脂肪不分离,富含脂肪,松脆可口。猪体不饱满幼嫩者会烤成珍珠皮,食家是不欢迎的。因此体脂较多、皮薄肉嫩的广东猪最为合适。过去认为“阳江猪”特佳,其实已不是特指阳江所产猪种,而是广东小耳花猪的泛称。烘烤制的乳猪,一般以45日龄,体重6~7千克为宜。

3 粤俗二三事

烤乳猪在广东现代民俗中也占有重要位置。广东筵席的第一道菜就上“烧乳猪”。广州白天鹅宾馆等高级酒家在大排筵席上这道菜时气派非凡,在奏乐声中,多名服务员各托盛着“烧乳猪”的盘子列队而入。乳猪两眼眶内各置一颗鲜红的车厘子(水果),有些还各置一只闪亮的小红灯泡。九七香港回归前英女皇来华访问,筵席就上“烧乳猪”为首菜。20世纪80年代前,江门、新会等市镇的食肆,喜欢在店门口摆着铁炉,顾用烧猪师傅用木炭当众烤乳猪,借以招徕食客。

广东人自古以来就很看重烤猪。1871年《番禺县志》写道:“最盛礼惟烧猪。凡供神及大吉庆,以烧猪相遗。郡城婚嫁回门,必送烧猪。凡新补诸生归家,设

烧猪宴之;贺者亦送烧猪。”现在民众生活改善,喜欢以烤乳猪取代烤猪(大、中猪),特别是清明扫墓,多以此为祭品。广州一般制成品只重6千克左右,售价188~350元,要求红皮赤壮,象征发财健康。

国内每年有大量乳猪销售到香港供烤乳猪之用。以1991年为例,年销活乳猪12.8万头,冻乳猪5200多吨。活乳猪平均每头售102.3港元。乳猪无论活、冻,销售利润都是较高的。香港对活乳猪的要求,肌肉丰满、肉质结实、皮薄骨细、腩小色润。每头杂交猪6~7.5千克,地方品种猪5~6千克。惠阳黑猪很受欢迎,成了香港市场的名牌产品。据海南省农工商总公司负责人介绍,泰国、菲律宾、新加坡等东南亚国家都要求进口乳猪。

某猪场仔猪发生伪狂犬病的诊断与防制

伪狂犬病是由伪狂犬病毒引起的人畜共患传染病,自然发病的有猪、牛、绵羊、犬等,其中猪的发病率较高,成年猪症状轻微,很少死亡,但感染的母猪可把病毒传染给胎儿,引起流产。仔猪的死亡率较高,严重时可达100%,但该病在猪群的流行时间很短。本文所报道的就是一起仔猪发生伪狂犬病的流行情况及诊断防制。

1 发病情况

2003年3月11日,平顶山市某猪场一窝产后6日龄的仔猪突然发病,主要表现神经症状,24h内全部死亡。接着这栋猪舍中又有几窝仔猪相继出现类似的发病情况,其中最小的一窝只有2日龄,最大的一窝25日龄,两周内一共发病17窝仔猪,共141头,其中死亡137头,死亡率为97.2%。

2 临床症状

病初仔猪体温上升至41℃~42℃,喘气,精神沉郁,呼吸加快,个别有呕吐和腹泻现象,然后拒食,不能哺乳。患猪出现不同程度神经症状,开始出现间歇性抽搐,转圈运动,几分钟内停止,以后又重复发作。有的病猪呆立不动,头触地或抵墙,步态姿势异常,站立不稳,进一步发展四肢麻痹,完全不能站立,四肢呈游泳状滑动。后期出现声带麻痹,任何强烈疼痛刺激都叫不出声,只能引起肌肉反射活动。个别猪口角不断流出唾液,最后体温下降,很快死亡。

3 剖检变化

对病死猪进行剖检,眼观病变:尸体表皮有淤血斑,特别是耳尖及四肢末端。全身淋巴结肿大、出血。肝略肿大、淤血,表面和实质内有粟粒大坏死灶。脾稍肿大、色变深,有的表面有粟粒大坏死灶。肾肿大,表面、肾皮质及髓质内均可见针尖大小出血点。肺淤血,喉头充血,心内膜有出血斑点。胃底部有大面积出血区。脑膜及脑膜下出血,灰质部有小点状出血。

4 诊断

根据流行情况,症状及剖检变化初步诊断为伪

狂犬病,但不能排除李氏杆菌病、链球菌病等。因此我们又做了如下诊断:①涂片、染色、镜检。取病死猪的肝、脾及脑触片,革兰氏染色后镜检,结果未检出细菌。②分离培养。取肝、脾、淋巴结及脑等病料分别接种于含绵羊血琼脂平板和含有亚硝酸钾的琼脂培养基上,培养48h后,均未有细菌生长,从而排除了李氏杆菌病及链球菌病等细菌病。③动物试验。分别取死亡的2日龄、6日龄及25日龄的仔猪脑制成乳剂(1:10倍稀释),每毫升加入2000单位双抗,4℃冰箱过夜,离心,取上清液分别接种3只家兔,每只家兔于后肢外侧皮下接种2mL,观察结果。48h后1只家兔注射部位出现剧痒,家兔用嘴啃咬注射部位,直至掉毛、破皮和出血。继而四肢出现麻痹,角弓反张,抽搐,1h内死亡。另外两只接种病料的家兔也在72h内死亡,死前均出现上述同样症状。

根据以上流行情况、病状、剖检变化及动物试验,可以确认本次仔猪发病死亡是由伪狂犬病引起的,但由于条件所限没有进行病毒分离与鉴定。

5 防制措施

发病后对该栋猪舍立即采取封锁、严格消毒等措施,并对该栋舍内的所有母猪、断乳仔猪及哺乳仔猪立即接种伪狂犬病疫苗(购于哈尔滨兽医研究所),母猪2mL,断乳仔猪1mL,哺乳仔猪0.5mL,两周后疫情得到控制,再未有仔猪死亡现象发生。

6 小结

伪狂犬病是猪和其它动物共患的急性传染病,特别是对初生仔猪发病率和致死率均较高。该场本次流行中死亡率高达97.2%,但由于发现、诊断及时,并及时采取防制措施,使疫情很快得到控制,避免了该病在本场其他栋舍的广泛流行。

(467000 河南省平顶山市畜牧局 苏玉贤,宋辉军,赵志伟;462500 河南省舞钢市动物检疫站 温松灵)