

市場解剖學

簡基憲／解剖學科



圖1、豬邊半屠體

走進“林森海產”，牆上菜單中的一道菜不知你有沒有概念—阿拉肉(台、小吃名稱皆以台語發音，以下皆同)。站在“黑白切(台)”的小吃攤前，你絕對可以體會豬肝、苦瓜、燙青菜、菜頭、鯊魚皮、鯊魚煙及油豆腐。但什麼是大管(台)、食管(台)及生腸(台)呢？大概又不知是什麼“碗糕”了吧！許多小吃攤上的佳餚是來自豬的內臟或屠體分切後的副產品，由於國人特殊的飲食文化，烹調這些在捨棄邊緣的部份，加上其特殊的風味與口感竟也成為台灣小吃中頗具特色的一環。

身為解剖學者而且我的解剖學訓練源自於家畜比較解剖學，所以在傳統市場的豬肉攤前買肉或站在小吃攤前點菜時，都反射性的想去辨識那是什麼部位，好像在考大體跑台一樣。又懷著“子入太廟”的心態，慢慢的也累積出若干心得，看出了一些門道。

首先，肉豬屠宰前會經由中央畜產會(財團法人)的駐場屠檢獸醫師(正式職稱為屠宰衛生檢查獸醫師)檢視活豬的健康狀況。可供屠宰的再經由電昏、放血、脫毛後，將單側後腳吊掛於屋頂上的滑車。再切離頭部，沿下顎骨枝(ramus of mandible)後緣及枕骨大孔的連線切離頭部留下頸部及軀幹，所以屠體頸部的腹側面會略長於背側(圖1)，再沿胸骨、腹中線到恥骨聯合部切開胸、腹部，亦即所謂的開膛剖肚了。抓住頸部的氣管、食道切離食道、氣管、心臟及肺臟(類似病理解剖)。遇橫隔膜則由其肌質部在體壁的附著點切離，橫隔膜的腹腔面覆蓋在肝臟表面。豬肝一向單獨販售，故游離下來的橫隔膜就被稱為“肝沿肉或肝連肉(台)”(圖2)，常見於小吃攤那塊皺皺呈荷葉狀，周邊是肌肉，中央是韌帶(橫隔



圖2、肝沿(連)肉-橫隔膜

的中央腱，central tendon)的奇怪結構即是。進入腹腔後沿腸繫膜與後腹壁的附著點切離所有的消化及泌尿生殖道的器官含肛門置於盤中待屠檢獸醫師檢驗。留下不含臟器及頭部的屠體，此時屠體頭下腳上。再以屠刀由上往下沿背脊中線，即沿臀部、腰部及胸部先切開皮膚再沿椎骨，將屠體剝成左右對等的兩片並游離尾部，再以滑車上的掛勾勾住骨盤腔內的閉鎖孔(obturator foramen)，而完成了屠體的大體解剖。肉商再依傳統的程序進行屠體各部位的分切。全程都有屠檢獸醫師做肉品衛生的檢查以維護食的安全。剖成二半的屠體稱為豬邊(台)，是婚嫁禮聘之一。早期的傳

統市場，往往一大早可以看到肉商將豬邊橫跨在摩托車後座一路由屠宰場載到肉攤(豬肉站)上分切出售，想想那場面有多壯觀吧！更早期載運豬邊的工具是雙管的腳踏車，自從經濟起飛後肉商就改用小發財或載卡多來搬運了。

不切離頭部，也不剝成二半的豬邊，僅切離內臟的帶頭屠體最常出現的場景有二處，一是酬神建醮時的“剖豬公”(台)及平埔夜祭。說起剖豬公，大家的印象絕對是一隻好大的黑毛豬公張在一個大竹架上，口含柑橘，留下中線由頭到尾的一條黑色毛帶，彼此以體重分高下。在蘭陽地區，豬公的頭部還



圖3、腰內肉-小里肌

要插著一把屠刀。此刻的豬公頭骨已先剝離才能平貼在竹架上。豬公常見於北部客家義民節祭典及年底全台各地廟宇的建醮普渡活動。平埔夜祭是台灣西南平原原住民為紀念祖先冒險犯難渡海來台的祭典。其中有一個重要的活動即“獻豬還願，翻豬點收”，還願者由尪姨代替祖先點收後翻仰屠體而完成還願的過程。此活動簡稱點豬，於祭典第一天的晚上舉行，若還願者眾則平埔公廨前廣場上排滿還願的獻豬。平埔夜祭最傳統的有台南縣東山鄉東河村吉貝耍於每年農曆9月4日舉行夜祭。另外最熱鬧的在台南縣大內鄉頭社村，於農曆10月14日夜間舉行獻豬儀式，頭社平埔夜祭的特色是乩童生飲豬血及生食豬肝。

屠體分切前，在腹腔面先切離一塊肉質特優的部份--腰大肌及腰小肌(psoas major and minor)。這塊肉呈長條梭狀，通常被懸吊在肉攤上單獨出售或分售，被稱為“腰內肉”(台)，以其位在腰部內側而得名(圖3)。兩足行走的動物如人類其腰大、腰小肌起自腰椎前緣分別終止在股骨小轉子(lesser trochanter)及恥骨的腸恥隆凸(iliopectineal eminence)

，其主要功能在參與大腿的屈曲(flexion)，也就是在上樓或爬山時的那個動作。四足行走的動物尤其是豬固然有相同的肌也有相同的起止點，但遠無這個動作的需求。所以雖為骨骼肌卻無充分的運動，自然肉質最嫩。最有名的一道菜就是雪菜肉絲了，雪菜脆，肉絲嫩，再加點辣椒，真正下飯。這道菜要自家作，因為一般餐廳基於成本考量，不會拿腰內肉幫你炒雪菜。



圖4、豬舌與菊花肉

屠體分切，先骨肉分離再三分天下。中式飲食習慣骨肉分離，分離骨骼皆由軀幹的中軸骨(脊椎及肋骨)起至四肢骨，最後再處理頭骨。但是為了說明方便先由頭骨開始，換句話說，就像在課堂內的大體解剖學一樣一從骨學開始。骨肉分離後分別再由最後算來第4個肋間及骨盤前緣橫切，將豬邊分為前

段(頸、胸部及上肢)、中段(季肋部及腰部)及後段(骨盤及下肢)等三個部位。頭部的骨肉分離，要先去毛，否則你看到的滷豬頭皮上還有那麼幾枝怒張的豬毛一定讓你食慾減退。目前去毛大都用火攻法，即以瓦斯槍直接燒掉豬毛。說到滷豬頭皮及滷味，絕對不能錯過勝利路的“老友小吃”。頭骨與頭皮的剝離，你只要想想“face off”，中譯“變臉”由Nicolas Cage及John Travolta主演的那部電影就能略知一、二了。豬的變臉之前先沿下顎骨之內側切除口腔底(即舌下)的口腔橫隔(oral diaphragm，由兩側的mylohyoid muscle下顎舌肌組成)及口腔粘膜再把附著於下顎骨枝及下顎骨角內外的肌肉剝離，而把整個的舌、咽、喉游離下來，再切離喉頭留下舌及舌根部含部份的咽及舌骨，所以你買豬舌頭時還可以看見會厭軟骨及舌骨。此時舌根部二側，附有原止於下顎骨枝內、外側以嚼肌(masseter)為主的咀嚼肌群及舌骨上肌群，這些咀嚼肌群，俗稱菊花肉(俗)(圖4)。該部的功能，顧名思義就是開口、閉口以助咀嚼、吞嚥，有充分運動，肉質絕佳。而其得名是因其外型或因切面以筋(韌帶)、肉交錯狀似菊花而為之，則有待進一步的探討。菊花肉經常出現在麵攤，因其量少很快就賣光。推薦的麵攤在大同路中油大同路加油站斜對面巷內左側第一個巷弄口。麵好吃，夠Q又不太Q，豬腳滷的不油不膩，又有好吃的菊花肉，這個名詞我是在此學來的。

剩下的頭顱骨(頭殼骨，圖5)再以屠刀敲開頭顱(skull)倒出全腦(俗稱腦髓、頭殼髓(俗)、圖6)待售。豬邊的前段含頸部(頸椎有七節)、胸部前段(含十一節胸椎，豬平均有十五節胸椎)及前肢(含肩胛骨及前肢骨)。骨肉分離皆由肉質面起，亦即豬皮朝下放在工作檯上。在前段由胸骨下刀，沿第十一肋往後，先游離前十一節肋骨、胸椎及頸椎，留下含肩胛骨及前肢骨的屠體前段。中段則由前往後，先游離出剩下的4根肋骨後也沿骨、肉間鈍剝出含4根肋骨的胸椎及腰椎



圖5、頭殼骨-頭顱骨



圖6、腦髓、頭殼髓-腦



圖7、胸(部分)、腰椎-龍骨



圖8、(左)肩胛骨-飯匙骨，(右)上膊骨-孤骨

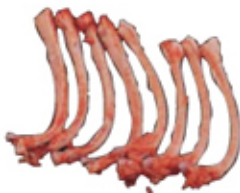


圖9、排仔骨-肋骨



圖10、分切懸吊出售的排骨-大排

。游離下來的胸、腰椎又稱龍骨或粗排(圖7)，也是高湯的原料。豬邊後段的骨性結構含骨盤骨及下肢的股骨、脛、腓骨等。在工作台上先將骨盤骨游離下來，再抓住股骨頭由大腿內側鈍剝出股骨、膝蓋骨及脛骨(上半部)，通稱大腿骨或腳腿骨(骨)。前段再鈍剝出肩胛骨及上膊骨，肩胛骨(scapula)因狀似飯匙，故又稱飯匙骨(骨)(圖8)。鎖骨(clavicle)在豬不甚發達，否則以其S狀外型俗稱秤仔骨(骨)。肋骨則統稱排仔骨(骨)，後4對肋骨已完全被游離下來，因不含肋間肌故集中販售，你在豬肉攤上看到成捆游離的排仔骨應全屬後四對的肋骨了(圖9)。在前段含肋間肌的那前十一對的肋骨則被以二根或三根為單位分切懸吊出售，這個部份就是所謂有排骨肉的排骨(骨)了。有排骨肉的排骨又有二種形式，一種是僅含肋間肌群亦即上述的分切方式，俗稱小排(圖10)。另一種是尚含附著在肋間骨(即骨性胸廓)外表來自胸、腹壁肌群(胸肌、腹外、內斜肌、腹橫肌及腹直肌等)在肋骨的附著部，俗稱大排。大排分切時以屠刀沿皮膚與皮下組織(皮下脂肪、淺肌膜層)將皮膚游離下來，再以二或三根肋骨為單位分切出售，所以你在肉攤上會看到有些排仔骨表面還附有一層肌肉。有沒有想到“台塑牛排”是不是有一塊長約15公分的扁平骨，附著在中央表面的一塊烹調好的牛肉。那塊扁平骨就是牛的肋骨，而那塊肉就是剛剛所書的附在肋骨外側面的胸、腹壁肌群了。

游離出的頭顱骨及其他四肢及中軸骨就成了高湯與焗大骨湯的原料了。端坐麵攤前吃麵，假如老闆正好換高湯或夜深人靜，在煮完你這最後一碗麵，老闆倒掉高湯準備收攤，也許可以看見高湯中含有上述富含骨髓(骨)的骨性結構了。還記得那個焗大骨湯的電視廣告嗎？

後記：

本文得以完成須感謝各地小吃攤老闆們不厭其煩的回答問題。尤其感謝台南市東市場及崇德市場肉攤們惠與拍照及解惑。