

营养卫生

肉鸽的食用与开发

王仲礼 (山东轻工业学院, 济南 250100)

以前, 因经济条件限制和传统习惯影响, 人们荤补、待客或节日配菜时以鸡居多, 选择肉鸽者微乎其微。殊不知, 不论从口味上, 还是从营养上说, 鸡肉与鸽肉相比大为逊色。

鸽肉口感细嫩, 油而不腻, 味道鲜美, 酥软耐嚼。远在清末道光年间宫廷御膳中已见“全笋鸽条”的记载。近十几年来, 由于国际交往日趋频繁及生活水准的提高, 食鸽之风渐起。脆皮乳鸽、焗乳鸽、蚝油乳鸽、淮杞炖鸽、辣椒鸽丁、炸鸽酥络、花生鸽丁、番茄鸽块、生炒鸽松、奶油鸽肉、松松鸽等三十余种由鸽肉作主料的佳肴琳琅满目, 争芳斗妍。

以享誉极高的名贵菜肴“脆皮乳鸽”为例, 便是取生长期在 1 至两个月的肉鸽, 配上虾片、胡萝卜、芹菜、麦芽糖、上等酱油、米醋辅料, 经腌、淋、风干后炸至金黄色, 撒匀椒盐, 淋上柠檬汁制成。色泽饱满, 肉香扑鼻, 入口鲜美, 风味独特, 乃宴席佳肴中的珍品。

家庭食用时, 烹调方法相应要简单一些, 还可通过添加有关调味料、食用菌、药食兼具的食品等, 不仅保持鸽肉的鲜嫩特色, 而且能增强食疗滋补效果。如取性成熟鸽, 在胸腔内塞入姜片、小葱、精盐、料酒、花生油等调料, 与香菇、金针菜等共置锅内蒸熟得到了“蒸乳鸽”, 味极鲜嫩, 清香四溢, 久食对神经衰弱、健忘、失眠、夜尿等多种疾病有特殊疗效, 并对高血压和血管硬化起到一定的预防作用。

再如取乳鸽一只, 配以淮山药、枸杞子, 添加少量姜片、精盐、料酒, 经蒸、煮加工烹调制得的“淮杞炖鸽”, 不仅口感纯正, 色香味俱佳, 而且具有滋养肝肾, 益精明目之保健功能。经常食用, 对虚劳遗精、腰酸腿软、头晕目眩、

久咳不愈等症状均有良好疗效。

国外食用肉鸽十分普遍, 早在 19 世纪 60 年代, 意大利著名水城威尼斯已有正式经营鸽肉菜点的餐馆。时鲜的美味佳肴当时吸引了来自世界各地的商人、游客、学者等, 争先恐后, 先尝为快。此后 100 多年来, 欧洲大陆及北美一些国家食鸽逐渐蔚然成风。一种由鸽脯肉, 配上奶油、面粉、热牛奶、生鸡蛋及少量芹菜、胡椒、精盐, 经搅拌、油炸烩制的“奶油鸽肉”已成为现今各大宾馆必备菜肴。

近期食品科学的发展, 又促使人们在赞赏鸽肉风味的基础上, 对其营养成分有了一个更加全面的认识。据测定, 鸽肉蛋白质比例高达 24.4%, 比鸡、牛、羊肉分别高出 3.0%、4.2% 和 13.3%。但其脂肪含量只有 0.73%, 不足鸡肉的二分之一, 仅为瘦猪肉的八成左右, 是肉类食品中真正的高蛋白低脂肪食品。这对发达国家里一些既追求营养又害怕肥胖的人士来说, 实在如获至宝, 对某些疾病患者也是一大喜讯。

与此同时, 鸽肉因富有 VA、VB₂、VE 及多种微量元素而具有独特的食疗保健功能。常食鸽肉可增强呼吸代谢与血液循环, 使人食欲旺盛, 精力充沛, 预防中年早衰和早期白发、脱发。此外, 鸽肉进入人体后的消化吸收率高达 95% 以上, 大大超越鸡、鸭、猪、牛等肉类食品, 对老、弱、儿童来说滋补收效尤其明显, 故而民间一直流传“三鸡不如一鸽”之说。

据文献资料, 约五千年前, 古埃及人和希腊人已把野鸽驯养为家鸽。但当时养鸽的目的在于赏玩和通信之用, 至于肉鸽的培育和饲养, 则是近百年的事。

(下转第 12 页)

问题。自世界肉类组织创建以来,先后在墨西哥、阿根廷、美国、巴西、南非、比利时、埃及、意大利、中国举办过地区性会议。北京会议于 1990 年由原商业部承办,有来自十二个国家的一百多名代表,1994 年在意大利维罗纳召开地区性会议。

三、中国申办世界肉类大会

1986 年,原商业部受主席威斯先生邀请参加了在海牙举办的第六届世界肉类大会,并做了《中国的肉类生产与贸易》的发言,开始与世界肉类组织建立了联系。经国家科委批准,1988 年以原商业部食品局的名义成为世界肉类组织的正式成员,每年交纳 1500 美元会费,有定期的文件和资料往来。

1988 年以来,经商业部研究决定,国家科委批准,我们一直在积极争办世界肉类大会,由于竞争激烈,以前一直未能如愿。

举办世界肉类大会对各国都是一件大事,对我国尤其如此。从提前一年发出通知起,到国际国内交通、会场条件与设施、旅馆及旅游、会议主题及同声翻译、随行人员安排、欢迎以及庆祝活动筹筹备,有大量而繁杂的工作。为此,1994 年 5 月应国际肉类组织和意大利肉类协会的邀请,李连仲先生等四人参加了在维罗

纳召开的泛欧肉类会议并参观了欧洲肉类与贸易展览。会议期间,中国代表团分别拜会了国际肉类组织主席、副主席、秘书长、前几任主席及与会的其他国家有影响的人士,表明中国申办第十一届大会的愿望,广泛开展了宣传、介绍、解释工作,赢得许多国家代表的支持。

1995 年 3 月,仍由李连仲先生率团,应世界肉类组织的邀请,访问巴黎总部,随后列席了伦敦执委会委员会议,作了专题发言。这是取得主席、副主席及全体执委委员一致同意在华召开第十一届大会权利的一次重要出访,为 1995 年 5 月美国丹佛第十届大会期间召开的执委会全体成员大会表决下届大会举办国打下了坚实的基础,也正是在这次会议上,国际肉类组织主席及与会委员主动地、迫切地提出在执委会中增选中国委员。会上还就台湾参加该组织表明了我方立场:欢迎台湾参加但只能以“中国台湾”名义。经过我们积极的长期的工作,1995 年 5 月 30 日至 6 月 2 日召开的第十届美国丹佛肉类大会上全体成员大会投票表决,通过了将在中国举办第十一届世界肉类大会的议程。

1997 年 9 月 23-25 日,在北京将召开第十一届肉类大会。(1996 年 8 月 12 日)

(上接第 49 页)目前,世界上的鸽子分信鸽、观赏鸽和食用鸽三类,计 300 多个品种,其中食用鸽数量约占 95% 以上。美国的王鸽、贺姆鸽、西班牙蛮鸽、德国亨格利鸽、英国大的鸽、比利时卡奴鸽等,更是受到消费者的青睐与喜爱。

随着世界各国消费水平的提高,加上人们日益追求膳食营养结构,肉鸽的需求量与日俱增。米兰、马赛、巴塞罗那、费城等主要肉鸽交易市场,年上市量均达数亿只规模。

流行海外多年的“食鸽热”,如今乘改革开放之春风涌入国门,在神州大地蓬勃兴起,蔓

延,给国人的饮食生活增添新的风采。

地处鲁北平原上的平原县城(三国时候刘备曾在此任过县令)如今被誉为“中华鸽城”,在县城的东南方向建起了规模庞大的专业化的鸽子集贸市场。由于该县城位居我国南北交通大动脉——京沪铁路线上,如今已发展成为国内最大的鸽子交易集散中心,吸引了南来北往的广大国内外客商。

姗姗来迟的“食鸽热”前景可观。“养鸽热”在神州大地上的兴起,也无疑会给广大农民带来致富的福音。