



黑肚羊群

鄉 間小路第15卷45期(78、11、6)曾介紹“沒有羊騷味的黑肚綿羊”一文，由於筆者曾先後前往該品種羊發源地——巴貝多共和國4次，故就所知將牠做一簡略介紹。

### 巴貝多以牠為榮

黑肚羊源自加勒比海巴貝多國，全名為巴貝多黑肚綿羊(Barbados Black Belly Sheep)，在此簡稱黑肚羊。巴貝多國原為英國殖民地，於18年前獨立，為加勒比海地區諸小國間之經濟、交通重鎮，北距紐約、邁阿密飛機航程約4小時，南至中南美洲委內瑞拉航程2小時，另有小飛機每天分航聖文森、聖路西亞、馬丁尼克等小島國。

黑肚羊群放牧

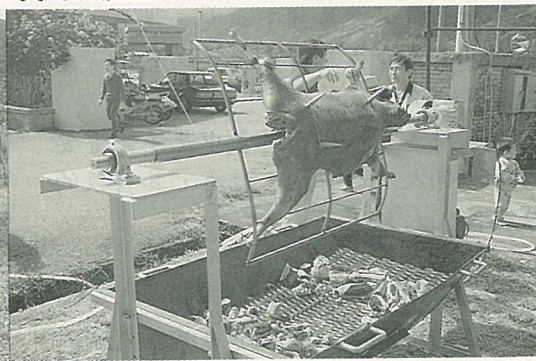


筆者於2年半前為駐聖文森農技園業務需要，前往巴貝多選購種豬，期間承該國農部畜牧司長親自陪同介紹該國畜牧概況，並開車分赴試驗場、種畜場參觀，對國寶級家畜——黑肚羊，深引以為榮。

### 產肉性能理想

據學者專家考証，亟認為在17世紀，巴貝多自非洲尼日、奈幾內亞引進長毛種綿羊，與自荷蘭、英國引進之綿羊，二者行雜交育種而成，因前者源自熱帶地區，故適應巴貝多熱帶型氣候，但其繁殖性能不佳，一產少有雙胞胎者，而後者對巴貝多熱帶環境不是很適應，但其繁殖性能佳，每產平均在2頭以上

炭烤黑肚全羊





，且產肉能力佳。

因此，該二品系羊經雜交育成，產生雜交優勢，並經長時而逐漸品系固定，因此育成適應熱帶環境，且多仔、產肉性能理想的巴貝多黑肚羊。

### 畜試所繁殖快

屬於肉用羊，外表毛短，成熟時毛長只3~4公分，毛色由紅褐色至暗紅色，惟一頭部二額端、顏臉、雙耳、腹部、腳端、嘴、下巴及四肢內側則為明顯黑色，由於腹脇部肚子呈黑色，故有黑肚羊之稱。

民國64年，巴貝多政府致贈二公三母黑肚羊予我國，因長途運輸死亡只剩一公二母，經在恒春畜試分所飼養，至今為期14年，但已繁殖後代達1,500頭以上了，可見其繁殖性能之強。

### 肉質細嫩鮮美

在恒春畜試分所試驗，45公斤肉公羊屠宰率為48%，精肉率為31%，不論增重、屠體、肉質皆較本地山羊為佳。

又一般不去勢公羊因荷爾蒙的關係，都有腥羶味，但黑肚肉公羊不必去勢，肉質不但肉嫩鮮美，且無令人聞之不快的羊羶味。

### 品嚐會反應好

黑肚羊可與一般羊肉料理方法相同，如：清燉、紅燒、爆炒、燉冬歸、涮羊肉、火鍋羊肉，至於羊雜、羊胃可爆炒或燉羊雜湯，冬天時，燉羊肉冬歸中藥湯最為盛行，湯頭味美料理佳的羊肉餐廳，一天可消費10頭羊。

據恒春畜試分所曾舉辦多次黑肚羊肉品嚐會，與會人士均認為肉質細緻味美，且無羊羶味，台糖公司台東糖廠亦飼養300頭左右黑肚羊，最近2年，前後銷售、屠宰上市將近100頭，就消費市場反應頗獲好評。

### 炭烤全羊饗客

在中東地區遊牧民族，可看到聚會用餐時用烤全羊饗客，進食時直接割烤熟羊肉大快朵頤，令人看了有吃肉當如

是之感。

台糖公司台東糖廠，於去年11月下旬舉辦廠區育樂活動，其間即有烤全羊（利用自養之黑肚羊）節目。

其烹烤方式為：將約40公斤肉羊屠宰清洗，去頭、腳蹄及內臟部位，將屠體先浸漬於泡製蒜頭、香料麻油等醬漬液中約半天，然後取出置於自動迴轉炭烤爐上，用木炭燒燃烤熟，為期肉透勻熟，需用不銹鋼條穿刺羊身多處，在迴轉炭烤時，並不時塗用佐料，烤約2個半小時，全羊表面呈金黃稍焦色，香味四溢引人食慾，其間可用鋼條刺試熟否。

烤熟後將炭火熄滅，用刀子、叉子直接切割分配羊肉，不但可享羊肉大餐，並且深具用餐氣氛，且兼具娛樂活動之效。



仔羊哺乳

### 具推廣潛力

由於目前巴貝多是疫區，故無法直接由產地進口繁殖，但可考慮自美國德州等非疫區進口黑肚羊飼養，雖然其有角（純種巴貝多黑肚羊沒有角），但只要進口飼養觀察其經濟性、繁殖及肉質並無差異，則飼養繁殖有角黑肚羊亦無妨，最多在羔羊時，將之去角即可。

總之，在省產羊肉消費量年增及消費者品味日高情況下，黑肚羊有其推廣的潛力。