



现代化的生猪屠宰技术,主张实行人性化的屠宰方式,有的生产企业尝试着让肥猪们听着悠扬的轻音乐,轻松安详地走上“刑场”。将肥猪们赶进了屠宰车间后,先将猪电麻,让它失去知觉,然后才开刀放血,让它在安详中慢慢地停止呼吸。肉禽产品的屠宰生产方式,从民国时期出现较大规模食品厂至今,有一个逐渐升级演变的过程。中国近代早期的规模化生产企业,是如何生产储运肉禽食品的呢?近日,记者探访了民国时期南京地区最大的食品加工厂,有不少有趣的发现。

◀石碑上的文字表明这里是和记洋行旧址

# 探秘民国时期南京最大食品厂

## 在南京办厂却向香港申请

南京长江大桥南头的桥身下,紧贴着江水边,一栋浅灰色的两层小楼静静地立着。这小楼看上去非常普通,其貌不扬,但门前的一块石碑却显示出它不同寻常的身份,石碑上清楚地刻着——“江苏省文物保护单位”和“和记洋行旧址”。

上了年纪的“老南京”也许会记得,在民国初期,和记洋行是南京地区首家现代化的食品生产企业,也是南京乃至华东地区最大的食品加工厂。由于一些特殊的历史原因,一般南京人对它的印象也仅限于此。南京市地方志办公室的王达云对南京工商业历史有深入的研究,他向记者介绍了和记洋行的一些情况。

清朝末年,南京成为最早开放的通商口岸之一。此后,英国伦敦合众冷藏有限公司凭借其先进的冷藏设备,自1897年起,先后在武汉等口岸城市设厂,统称为和记洋行。1912年,老板韦斯特兄弟来南京考察,发现这里是江南的政治经济文化中心,并且离上海口岸更近一些。另外,英商对南京周边地区调查发现,附近苏皖各县盛产鲜蛋及鸡鸭猪牛等,如果在南京办食品厂,生产运输成本有望大幅降低。欣喜之下,英商立即决定在此设厂。随后,他们特派大班(洋经理)马凯斯,买办(华人经理)韩永清来到南京,在靠近江边的金川河两岸,建起了南京和记洋行。

虽然是在南京办厂,但由于当时特殊的历史环境,他们不是向南京政府申请注册,而是向受英国殖民统治的香港政府申请注册,取名为“江苏国际出口有限公司”,当时注册资本为25万英镑。

## 当年,大桥南桥头堡的位置是个养殖场

和记洋行最初建设时,英商购买了12亩地,同时又另外租了31亩,建成了第一批厂房,但后来随着生产规模逐渐扩大,场地也逐渐向周围扩充,在短短几年的时间里,已经形成了一个占地600余亩的大厂。其间,英商不断地扩大投资,增加设备,逐渐兴旺发达。洋行建起了四至六层的建筑物16座,占地面积13.5万平方米,另外还有其他一些辅助建

筑,包括目前保存下来的这栋两层办公楼。除此以外,洋行又在金川河东岸,也就是今天的长江大桥南桥头堡位置,搭起了一大片饲养用的棚子,作为养殖场,金川河西岸则是加工区,逐渐形成了固定的格局。

南京市民黄勤勤曾在和记洋行工作了七八年时间,最初是给买办韩永清开车,后来就跟着韩负责采购业务。

当时,随着消费市场不断扩大,和记洋行的肉禽蛋产量也在不断增加,为了满足日益增加的原料需求,和记洋行沿着长江、津浦铁路、宁芜线、淮河四线,在安徽、苏北等地设立了三百余个外庄(收购点),负责猪牛鸡鸭的收购与运输。黄勤勤也经常跟着韩买办出去,到各地收购点视察,联系业务。

到了和记洋行,猪牛一般在金川河东的养殖场养上一两天,然后就会送到河西的生产车间屠宰加工,鸡鸭的命运则稍好一点,一般会圈养起来,让其产蛋、孵卵等,随后再分批宰杀。

## 现代化屠宰厂,让猪安静走完最后一程

随着业务不断扩大,和记洋行的生意欣欣向荣。王达云告诉记者,和记洋行当时创造了惊人的产量,旺季时每天屠宰生猪3000头、牛400头、鸡鸭2万多只。除此之外,每天还加工蛋品160吨至200吨,这些蛋品甚至超过了上海六家大蛋厂的总和。

和记洋行号称采用的是最先进的现代化的生产技术,那么当时这些猪牛是怎样屠宰加工出来的呢?厂内的设备与技术到底是怎样的呢?这一切,似乎已经无迹可循。

记者找到南京某食品集团的曹经理,他所在的企业,就位于和记洋行的原址上,公司经营的主业也与和记近似。曹经理向记者介绍了当今的生猪屠宰流程。一般来说,屠宰厂得备有麻电器、打毛机、脱皮机等。一头生猪进了屠宰厂,它会发出惨厉的嚎叫,让人心神都很震惊。为了让它安详地走上“刑场”,首先用麻电器将其击晕,这大概需要90伏左右的电压,具体操作中只需将电源线接在它的心脏或头部,一按电源开关,肥大的身躯

便会应声而倒。第二道工序是放血,这也是由人工来操作的。第三步是烫皮脱毛,先用淋浴器射出强大的水流对其进行冲洗,然后再放入62℃的热水中烫大约半个小时,随后用打毛机进行脱毛。第四个步骤,剥皮。这也有专门剥皮的机器,把猪放在机器上滚一圈,一张完整的猪皮就下来了。第五步,用钩子将猪身吊起来,然后由小刀手来割下猪头,接着开膛破肚,取出猪心、猪肝等,最后留下的就是猪肉身了。这些程序都完成以后,小刀手也可以根据需要去做进一步的分割。

现代化的技术简化了生产流程,但在当初,一切可没这么容易。

## 当年的和记,3000头猪的惨叫声此起彼伏

黄勤勤的后人黄明生介绍说,“其实和记洋行的设备非常简陋,主要包括小型发电机2台,冷气压缩机3台,小锅炉4台以及管道等,仅此而已。”

当时猪牛鸡鸭主要是靠人工屠宰,宰杀时猪会发出惨叫,简直让人受不了,这该怎么办呢?“这在当时是没法解决的。”黄明生说。“当时每到宰猪的时候,和记洋行内就是惨叫声不断,好在当时屠宰厂位于江边荒野处,周围并没多少居民,否则必定会遭到众人的抗议。”放完血后就是烫毛、去皮等程序,这与今天的生产流程没太大区别。黄明生补充说,当时和记洋行也有简单的生产流水线,比如负责宰杀的几个人形成一个专门的小组,烫毛剥皮的几个人是一组,负责分割的又是另外几个人。

因为整个生产流程基本上是靠人工加工来实现的,因此,生产效率并不算高,黄明生按照民间的宰杀方法来估算了一下,“一般来说,将一头猪宰杀只需要十分钟的时间,但从一头生猪到最后的猪肉出来,大概需要两个小时左右。不过和记洋行是分专门的小组,可能需要半小时左右。”这样算下来,一个小刀手一天大概能杀三四十头猪,如果一天要杀3000头猪,则至少需要一百名小刀手。正因工作量太大,另外还需要许多打下手的工人,和记洋行雇

了大量的员工,并且人数逐年增加,在1918年前后,员工总数达到了5000多人。

当把肉禽产品切割完毕,包装好之后,猪牛肉与鸡鸭面临着储存保鲜的问题。一般情况下,和记洋行是用柴油发电机与冷气压缩机对各类肉品做冷冻保存。但当时的电力实在太紧缺了,根本就满足不了需求,这该怎么办呢?黄明生介绍说,“当时韩永清也动了很多脑筋,他决定使用河里的冰块来冷冻猪肉。到了冬天冰层结得很厚的时候,他让工人们下河去砸冰块,用不完的就放到密封的房间里储存起来。这些冰块一旦进了库房,那就可能要保存一年,等到了夏天天气热的时候,工人们再将这些冰块拿出来冷冻猪肉。”

## 地处南京却不供应南京市场

等肉禽蛋加工装好之后,就得向外运输了。令人奇怪的是,和记洋行虽然地处南京,但它却不向南京地区供销产品,这是怎么回事呢?黄明生说,“洋行的肉禽产品主要是经过海上长途运输,运到欧洲去卖的,这主要是出于经济效益考虑的。当时南京周围的货源很多,肉禽产品价格很低,而将加工好的肉禽蛋品运到欧洲去卖,能多挣很多钱。”

向欧洲运输那就得有远洋货轮,可在洋行建厂之初南京还没有大的码头,货轮很难靠近江边。所以,起初运货,都是工人们用小船将货物送到三汊河的小船上,或者人工挑抬到小船上,然后再转到江面的远洋轮船上。“当时的三汊河上,一天到晚都是繁忙的景象,船只来来回回,运的都是猪肉或鸡鸭,要不就是鸡蛋鸭蛋。”黄明生介绍说。后来,为了提高效率,和记洋行自建了大码头,自备了趸船3艘,小火轮15条,木船十多只,随时运输货物,运转速度果然大大加快。

## 当时90%的工人没有“编制”

王达云告诉记者,和记洋行虽然非

常兴旺发达,但资本家对工人的剥削却很严重。洋行雇佣的员工除了少数技术工人之外,90%都是临时工,其中还有很多妇女和小孩。洋行付给工人的工资也很低,工人每天需要工作很长时间,但辛辛苦苦一个月干下来,只能领到几元钱的工资。

《南京商史话》一书对此有详细的记载,“(和记洋行的)技术工人每月二三十元左右,长年工一二十元,每月还要扣储蓄保证金10%。对待临时工、季节工更为苛刻,月工资只有7元左右,妇女与童工更低。”

由于待遇太差,惨遭盘剥,工人们的不满情绪日益高涨。1925年,上海发生了英国巡捕逮捕学生,枪杀十几名中国人的“五卅”惨案。这一事件激起了和记洋行工人们的极大愤慨,6月5日,工人们开始罢工。这次罢工斗争持续了42天的时间,给资本家造成了巨大的打击,罢工使和记洋行损失了100多万大洋,最后,英国老板只得同意谈判,接受了工人们提出的大部分意见。

## 抗战期间,厂房成了难民避难所

和记洋行的好日子过了有10年左右的时间,往后的行情就逐渐出现了变化。随着欧洲工农业生产逐渐恢复,市场上的副食品逐渐增多,和记洋行的产品销不出去了,洋行的生意开始步入下坡路。1932年,甚至一度宣布停业,直到1936年才恢复经营。1937年,和记洋行又兼并了南京的一家蛋厂,准备东山再起,再创辉煌。可就在这时,国际军事政治形势发生了巨大的变化,日军悍然发动了侵华战争,南京的和记洋行遭到了毁灭性的冲击。

1937年底,当日军侵入南京城时,和记洋行的生意早已停下,厂房全部都成为难民的避难所。到了1941年,英国

与日本的关系也紧张了,驻在南京的日军悍然地开进了和记洋行,逮捕了洋行的英籍总经理、总工程师等人,并将厂里的机器设备拆散运往日本,和记洋行的厂址则作为日军堆存器材、服装、粮食的场所,有一部分被用作了马厩,很多房产被严重毁坏。直到1945年日本投降后,英国老板又来到南京,收回了和记洋行,并从日本方面得到了部分赔款。

## 仅剩一栋小楼记载曲折发展历程

新中国成立之后的一段时间,和记洋行仍然存在,并与中国食品公司签订了合同,代为加工蛋品,但由于其经营不善,几年时间内已经是债台高筑。无奈之下,和记洋行伦敦总公司提出要求,将南京和记洋行转让给中国。

经过多次谈判,1956年,南京和记洋行正式与中方签订合同,将所有厂房、设备物资等全部作价,偿付其所欠的税收及债务,由中方大华企业公司接收。至此,南京和记洋行正式结束。

随后,南京商贸部门又在和记洋行的厂址上建起了南京肉联厂,后肉联厂几经改制转手,目前已转为一家私营食品企业。

记者在寻访过程中发现,附近的居民大多知道和记洋行这个名字,可见它在南京还是颇有些影响的。在宝塔桥边上的一家厂院中,卡车、面包车杂乱地停放着,烟尘缭绕,拥挤不堪,在一片喇叭鸣叫的噪音中,记者在车群中穿来绕去,直至走近江岸边,才发现一栋两层小楼,这就是和记洋行当年的办公楼了。虽然经历了几十年的风雨冲击,但小楼保存得还比较完好。曾经盛极一时的和记洋行,如今留给南京市民的,也仅剩这栋小楼了。

本版主笔 见习记者 沈达兵



绿树掩映的三层小楼诉说着和记洋行的历史