

介绍一种利用太阳灶烘鹿茸的新方法*

俞 梅 荪**

(江西省南城县黄狮鹿场)

人工加工鹿茸较为复杂,不易掌握。尤其是烘茸,操作繁锁,加工周期长,需要耗费大量燃料或电力;在烘箱或烘房内进行,温度不易掌握;烘茸季节正值盛夏,在高温中操作,劳动强度较大。利用柜式太阳灶烘茸,不但不用燃料,而且操作简便,大大减轻劳动强度,并把原需约半个月左右才能烘干茸的时间缩短为3—5天,提高烘茸效率3—5倍。太阳灶烘茸新方法自1967年试验成功后,即在本场取代了传统烘茸方法。六年来,已在部分鹿场推广应用,普遍反映效果良好,并认为太阳灶烘茸没有烟灰污染,保持了鹿茸的清洁,颜色较过去传统烘茸法鲜艳美观,提高了烘茸质量,在商品茸的外型、质地、嘴头、干燥率以及药效等方面,与传统法烘制的鹿茸相比,未见差异,得到了药材公司及用户的好评。

此灶既可在鹿场生产旺季烘焙鹿茸、鹿胎、鹿肉干、鹿筋等,又可以在生产淡季用于煮饭菜、蒸馒头、消毒灭菌等。制作简单、用途广泛、成本低廉、易于推广。

柜式太阳灶是利用黑体吸热原理,使太阳光能转变成热能,达到烘烤、炊事所要求的温度。其内壁为黑色密封并有很好的隔热性能。柜门为2—3层玻璃,层与层之间相距1厘米,使其形成1—2个闭合的空气层,以起隔热作用。由于此灶柜的保温性能好,热量散失较慢,又具有防风性能,可在薄云的阴天或风天使用,也可在阳光减弱或停止照射后较长时间内保持一定的温度。

制 作

1. 灶柜 选用木质较轻,不易变形的干燥木板。柜外围长100厘米、宽75厘米、深40厘米¹⁾。灶柜内侧柜壁的靠外三分之一处,固定六

* 本人承蒙南昌市科学技术研究所太阳能研究室顾问吴志唐同志、原上海知识青年陈恒林同志、吉林省参茸公司技术员白立夫同志、原黄狮鹿场李和初等同志热情帮助,在此深表谢意。

** 现已调至北京中国人民保险总公司工作。

1) 此灶的容积是根据梅花鹿锯茸设计的,如烘砍茸或马鹿锯茸、砍茸,其深度可以适当加大。

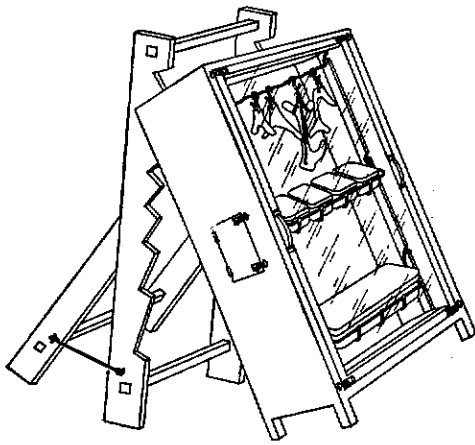


图1 柜式太阳灶示意图

计。木条要钉得平整,使灶门盖得严密,最好将木条裹上一层绒布再钉,也可钉好后再粘贴一层绒布或泡沫塑料。在灶柜的一侧壁上开一个可用作调温、检查或放取灶内物用的小窗(长20厘米、宽15厘米),亦要求关得严密,不漏热气(见图1、2)。

2. 灶门 门框外围长95厘米、宽64厘米、厚5厘米,框椽3厘米。镶上长90厘米、宽60厘米、厚2—3毫米擦得十分明亮的普通窗玻璃三层(如层数过多虽保温性能好,但因影响阳光透入,效果不佳)。每层玻璃间隔约一厘米,其间用约一厘米见方(最好包上一层黑色绒布)的木条钉成三层日字形,用以拱托每层的玻璃。外层四周赋实,防止透气、进灰,使其形成二个闭合的空气层,以起到隔热作用。

3. 保温层 可用棉花、玻璃纤维、石棉、泡沫塑料等保温材料。用棉花3—5斤(柜底与四周各半),柜底絮好三层棉花,并分别用三、四层牛皮纸包严、隔开,轻压后用针线引好(用布做亦可),用线绳和小钉固定在灶柜的底部,再用牛皮纸或布覆盖,并与柜的四壁粘牢。四壁的保温层分别用纸卷成长、短各二的棉花卷,压成3—5厘米厚,纸卷上也要引二道线,固定在四壁。再用牛皮纸或布粘严。小窗处亦要钉上保温层,以防热量散失。

4. 刷色: 取黑烟子或锅底灰,加胶水适量,调成稀糊状。将柜底及四壁表面的牛皮纸刷成黑色,晾干后黑而不发亮、表面粗糙的吸光力强。如用黑绒布做,表面则可不刷色。

5. 垂直标: 在灶面的一角,钉一根与灶面垂直的大头针,露出一厘米为垂直标。使用太阳灶时,针四周全无阴影,即表示灶面与阳光垂直。

6. 挂条与支架 烘茸时用铁条或竹竿架在支点上作为挂条,将鹿茸挂在其上;需烘焙的鹿胎、鹿肉或蒸煮食物,应将其装入饭盒或盘子等容器内,放在用3—4毫米粗的铁丝制成的支架上,再挂到支点上。

7. 外撑架 (见图1) 立柱用长100厘米、宽10厘米、厚2—4厘米的木料,在一侧开6—

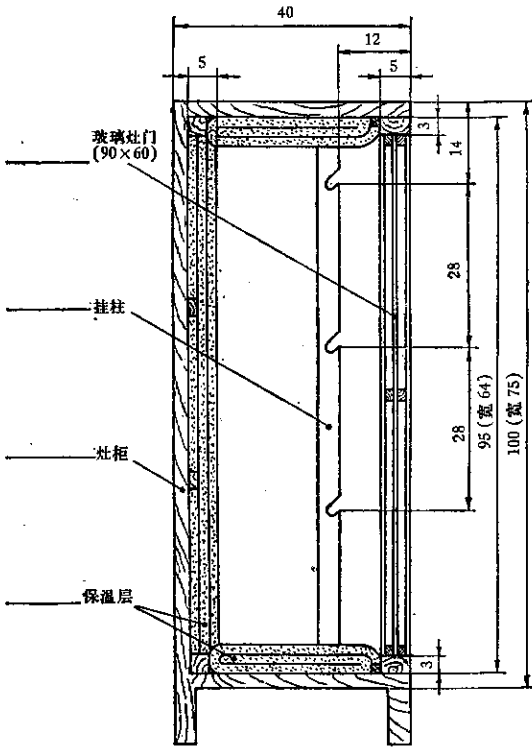


图2 柜式太阳灶纵剖面图(单位:厘米)

个支点(每个支点并排钉三个3—4寸的钉子,然后用细铁丝连结成一个W型;或在柜内装二根挂柱,每根柱上各开三个小口),悬挂三层挂条或烘物托盘的支架。在柜内离口面5厘米处,钉一圈约1.5厘米见方的木条,拱托灶门。并按装一支150°C温度计,其位置以能透过灶门看清温度为准,最好采用红色指示剂的温度

7个90度的缺口。在上端的缺口要逐渐朝下，下端的缺口要逐渐朝上，即根据灶柜倾斜的不同角度，开成不同方向的直角三角形缺口，这样即可使立柱在太阳灶工作时的任何倾斜角度都与其紧密咬合并与地面保持垂直。

此灶经垂直阳光照射半小时，空灶温度夏季可达140℃以上、冬季可达130℃以上者为合格，可作多种使用（如只用于烘茸，温度能超过100℃即可）。

应 用

原传统烘茸的方法，是将烫好的鹿茸第一天烘的温度控制在60—80℃，烘的时间北方鹿场一般为0.5—1小时、南方鹿场一般为3—4小时，以后每天烘的温度和时间逐渐增加，约需15—30天才能烘干。如操作管理不当，易发生茸皮破裂、缩皮或腐败变质等不良现象。

太阳灶烘茸，第一天灶内温度为70—80℃，烘4—6小时；第二天为80—100℃，可全天烘烤；第三天开始，可尽量使温度升高（一般可达100—130℃，全天烘烤。每晚将茸挂在通风处晾，亦可回水二次。一般3—5天即可烘干，遇个别不易干的大型三岔茸，可再多烘1—2天。如一付二杠锯茸，鲜重2.1斤，连烘3天即成干茸（7两）。用此法烘烤，均未发生不良现象，其原因可能是遍布灶柜内的热量无明显上下大对流，使茸受热均匀、稳定所致。

第一、二天烘茸，应严格控制温度，以免发

生茸皮破裂或缩皮等不良现象。若温度过高，可打开侧面小窗（温度可下降2—10℃）或移动灶柜，使阳光与灶面不成垂直，也可使温度下降。若煮饭菜或烘鹿胎等，温度越高越好，保持100℃以上，两小时左右即可把饭蒸熟。

使用太阳灶时先掸去灶面玻璃上的尘土，再将其搬到阳光下，使灶面与阳光垂直。放入烘物，并盖上黑布（最好是黑平面绒布）或黑纸，使灶面保持黑色并且不能反光，然后盖上灶门。晴天半小时内可达90℃左右，每隔0.5—1小时调整一次灶面与阳光的角度和方向，使其永保垂直；或2—4小时调整一次，就要先估计其间阳光移动的角度和方向，取其中间方位。灶柜必须放在空旷的地方，以免周围障碍物的阴影投到灶面，照射时间一长，灶面玻璃受热不均，引起热胀冷缩，使其开裂。若玻璃已裂缝，只要不掉块仍可使用。如内壁的保温层破了，要及时修补和刷黑。如遇突然降雨，要立即将太阳灶搬进室内，并在灶面玻璃上盖两层麻袋或草垫，可使灶内温度保持较长时间。夏季如遇一、二个雨天则应暂停烘茸，把尚未烘干的茸挂在阴凉通风处，一般不必用燃料另行烘烤。灶柜用毕应及时搬进室内妥善保管。

此灶虽较轻（仅几十斤），但因体积较大显得笨重，搬动时应小心轻放。条件许可，可在灶柜后部二侧的支脚上各安装一个供搬动用的滑轮，或自制二轮简易推车，这样搬动更简便稳妥。