

## 水利興農繁榮養鴨

# 農塘養鴨吃半稔稻穀 逃冬牧鴨逐稻田而居

吳再欽

水利興農除了增產糧食，也帶動相關產業發展，早年鴨農在稻田收割後，趕入田中啄食掉落的稻穗及昆蟲，由南趕到北，省去飼料錢，稱為逃冬牧鴨。同期間也有在埤塘、河床養鴨，用俗稱「冇粟仔」的半稔穀養鴨。鴨農說，廣興水利稻田大幅增加才能逃冬牧鴨，也有充足的冇粟仔當飼

台灣養鴨與稻田的關聯可追溯清領初期，隨著漢人移民渡海來台，他們將水稻耕作技術與家禽飼養方式一併帶入「稻鴨共作」模式——水稻收割後，將鴨群放入田中覓食落穀與害蟲，形成自然循環的農業型態，一開始只在自家附近農田放牧，養鴨逐漸成為農家副業，以零星飼養為主。日治時



早年農民在河床養鴨



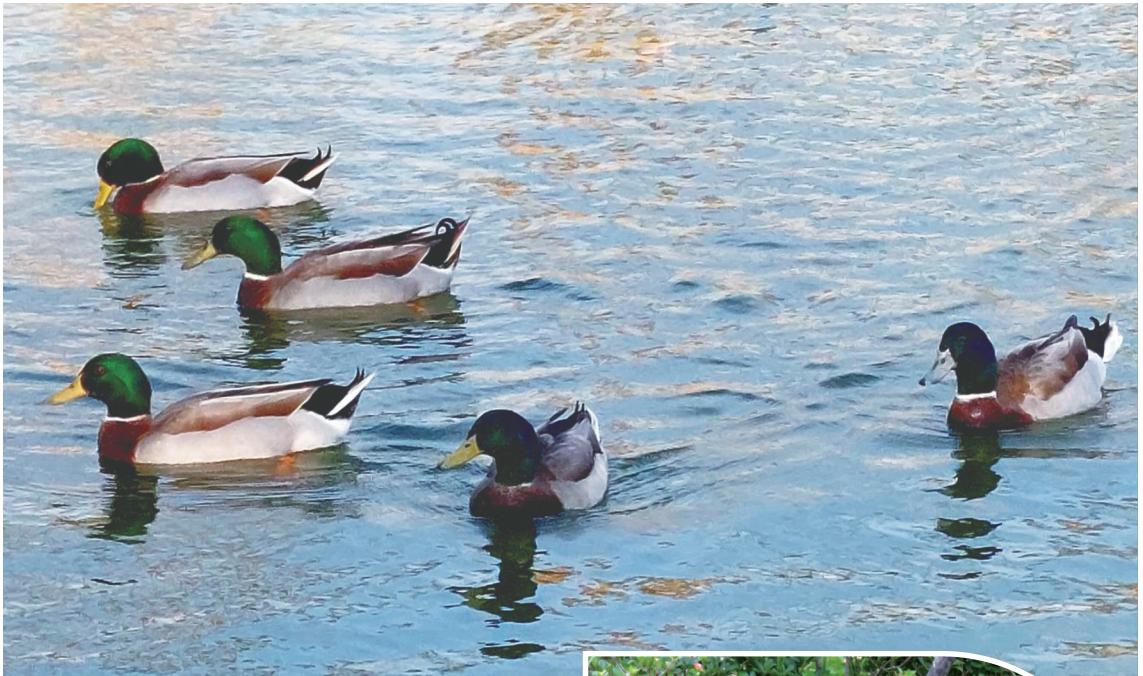
上 國內肉鴨以白色土番鴨為主  
中 鴨子在稻田間覓食  
下 產蛋量高的褐色菜鴨



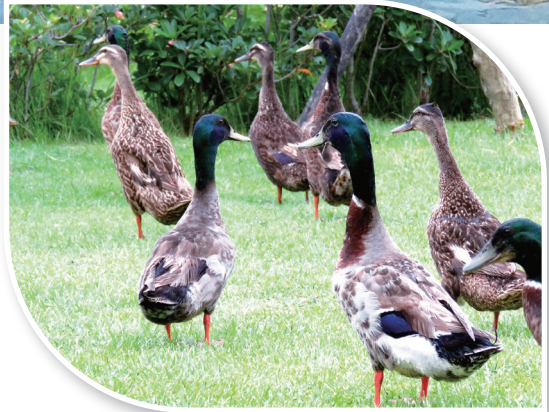
期廣興水利，水田從屏東到台中連成一片，才發展出逃冬牧鴨的型態。

## 逃冬牧鴨善用稻田剩餘資源

根據老農的描述，逃冬牧鴨直到1960年代還看得到，是一種克服物資缺乏的養鴨方式。早年屏東地下水豐沛，一年可種三次水稻，1930年嘉南大圳營運後，雲嘉南地區水田面積擴大，農民遵守耕作秩序，鴨農從屏東趕鴨北上，沿途吃農田中收割遺落的稻



穗，每到適合地點就紮營放牧幾天，趕到彰化鴨子長大出售，也因此彰化是早年鴨子的集散地，迄今仍有很多鴨肉小吃。另一條逃冬路線是從中部趕到台北地區，養鴨大縣宜蘭早年也有逃冬養鴨。由於年代久遠，如今很難找到人可以詳細描述逃冬牧鴨，老農印象中就是牧鴨人手持長竹竿趕一大群鴨。曾任嘉南管理處歸仁工作站站長的鍾美貞說，灌區內有一名小組長早年在趕鴨，可惜年老已無法表達。



## 早年鴨子吃半稔穀

除了逃冬牧鴨，早年在河床、埤塘養鴨



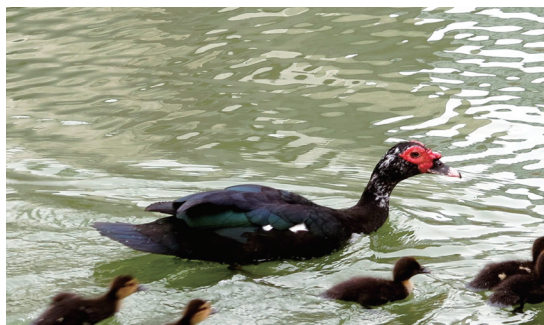
上 各景點水域及滯洪池常見綠頭鴨  
中 母綠頭鴨和公番鴨交配產下的騾鴨  
下 休閒景點水域的綠頭鴨甚至上岸向遊客討食物吃，彼此非常接近

# 農水生活

很普遍，鴨農在河床自行圈圍與搭建簡單農舍，早上起來趕鴨入水，傍晚趕鴨入舍。除了私有埤塘，早年水利會也將埤塘出租養魚養鴨，水草、魚蝦是鴨隻嗜好的天然食物，主要飼料還是半稔穀。稻穀抽穗後18天進入黃熟期，期間如遭颱風吹襲倒伏或病蟲害，就無法達到完熟期收割，但穀粒內還是有發育不全的米粒，台語稱為冇粟仔，二期作常碰到颱風，有大量的半稔穀可以當雞鴨飼

料。

隨著水利建設稻米增產，就有更多的半稔穀可養鴨。自1960年代起，玉米、大豆與小麥等飼料原料大量進口，很多鴨農以下雜魚與半稔穀、玉米等飼料攪拌餵鴨。鴨子口含飼料就會到池邊配水吞服，流失在水中的飼料都會被魚吃掉，而鴨群的排泄物也成為魚蝦的飼料，使埤塘兼具灌溉、養魚、養鴨鵝等功能。



上 動物園飼養的鴛鴦  
中 番鴨善飛，常逃家到都市水域接受遊客餵食  
下 番鴨也稱為紅面鴨



上 鴨子整羽時以鳥喙或腳沾取尾脂腺油脂塗抹於羽毛上，增進羽毛的防水功能

左中 台灣早年也常吃鴨仔蛋

左下 到東南亞旅遊常見的鴨仔蛋



## 養鴨人家不唯美

逃冬牧鴨逐稻田而居固然辛苦，河床或埤塘鴨也不輕鬆，父親務農的中醫師劉南賢說，早年家中養兩萬多隻蛋鴨，一家五口每天早上四點多就起床撿1萬8千多顆鴨蛋，天亮得準備餵鴨，晚上又餵一次，當年沒有配方飼料，得用玉米、豆餅粉、米糠加下雜魚醬翻攪配料，環境髒亂蒼蠅多到趕不走，非常辛苦，養鴨人滿身惡臭，絕對沒有1965年上映的電影《養鴨人家》中唯美的意境。

根據農業部資料，2024年國內養蛋鴨維持在190萬至200萬隻，中於屏東縣約占45%；其次為彰化縣36%及雲林縣市9%。鴨蛋以加工皮蛋及鹹鴨蛋為主。

## 東南亞國家美食鴨仔蛋

到東南亞國家旅遊，在傳統市場常可以看見有人在吃「鴨仔蛋」，敲開尖端蛋殼，加入鹽、檸檬等調味，以小湯匙挖來食用，年輕遊客覺得很不可思議，連看都不敢。一



般以為鴨仔蛋只有東南亞人食用，其實台灣早年也有，只是沒有像東南亞國家發展成為傳統菜餚。

老農鄭財興說，早年他的祖輩生活困難，常會四處找食物充飢，撿拾野生雁鴨生的蛋，也不清楚蛋孵幾天了，帶回家就煮，剝開蛋殼後發現已有鴨仔雛形，但飢不擇食，吃久也就習慣那味道了。

## 老農早年吃過鴨仔蛋

鄭財興說，之所以名為鴨仔蛋，而

上 越南農民的河床養鴨呈現台灣早年的養鴨方式  
下 越南鄉下有些地區在河床養鴨



不是雞仔蛋，是因為來台度冬的野生雁鴨數量多，加上颱風豪雨走失的家鴨，築巢於水邊的草叢中及樹洞等地，孵化期間很容易被人撿拾，煮熟後裡面就是尚未破殼的鴨仔。老農蔡興旺說，除了野外撿拾，也因小孩饞嘴，從家中偷雞鴨正在孵的蛋煮來吃，沒想到煮熟後已見胚胎。

除了鴨蛋，鴨肉在國內的消費量也很大，依農業部資料，肉鴨年屠宰量在3000萬至3500萬隻之間，飼養以屏東最高約28%，其次是雲林縣約22%、彰化縣約約18%。品種以俗稱「騾鴨」的土番鴨為主，飼養比率占72.41%，其次為北京鴨21.07%及紅面番鴨6.5%。

## 公番鴨交配母菜鴨生騾鴨

土番鴨是公番鴨和母菜鴨、家鴨或綠頭鴨交配的下一代，是目前肉用鴨的主力品種。按照農委會畜產試驗所宜蘭分所專家的說法，綠頭鴨、家鴨、菜鴨（蛋鴨）和番鴨



農民飼養綠頭鴨產下的鴨蛋

不同種也不同屬，所生的雜交鴨沒有生育能力，台灣南部叫做「騾鴨」，北部稱「土番鴨」。

## 騾鴨以白色為主

台灣以前是用黑毛番鴨和褐色菜鴨等家鴨交配來生產騾鴨，大多是黑色和黑褐色羽毛，白色番鴨風行後，和白色菜鴨、北京鴨等交配，生下白色騾鴨，有屠體不殘留黑色針羽的優點，也有利於羽絨加工及羽毛球製作，因此現在的騾鴨以白色為主。

除了家鴨，野生的綠頭鴨也很常見，公綠頭鴨頭帶有金屬光澤的綠色，母鳥全身為茶褐色，嘴部為橙黃色並有黑色雜斑，很像養禽場的蛋鴨，一些休閒景點水域的綠頭鴨甚至上岸向遊客討食物吃。

## 綠頭鴨隨處可見

牠們每年約10月左右抵達，隔年4月左右北返，常混入養鴨場吃飼料，被養得肥胖樂不思蜀而成為留鳥。在養禽場混吃的綠頭鴨被飼主宰殺，發現風味絕佳，就將綠頭鴨養下來並大量繁殖賣給餐廳，老農鍾忠賢說，最有名的料理是「綠頭鴨燉鮑魚」，曾風行好幾年。

另一種野生雁鴨鴛鴦，是鴨科鴛鴦屬一種鳥類，野外偶爾可以發現，「鴛鴦水鴨不時相隨」、自古以來人們相信鴛鴦堅守一夫一妻，因此有「只羨鴛鴦不羨仙」的溢美形容。其實鴛鴦是「劈腿一族」，名副其實的露水鴛鴦，只在交配期間在一起，公鴨緊守



上 鹹蛋加工過程  
下 鴨蛋主要加工成皮蛋與鹹蛋



著另一半，擊退奪愛者，是要確保自己的基因能傳下去，只在交配期間「不時相隨」，母鴨孵蛋後，公鴨就出走找另外一半了，不幫忙孵蛋及育雛。

## 鴛鴦只在交配期不時相隨

科學進步，生物學家利用DNA技術從一對鴛鴦的子女中發現，父親也不是同一隻，可見公鴛鴦嚴防死守，仍無法阻止母鴛鴦劈腿，以雜交取得優勢基因。

早年新婚洞房枕頭、棉被的吉祥圖案，以鴛鴦象徵新人百年好合，動物園人員打趣說，好像只有天鵝才是真正一夫一妻，有人開玩笑說，新人枕頭棉被應改繡天鵝才對。

現代人認為早年的逃冬牧鴨是極環保的飼養方式，使得「鴨間稻」成為當今話題，就是訓練鴨子在稻田吃福壽螺、雜草等，

減少農藥使用量，鴨子的糞便成為肥料，有人順勢推出鴨間稻有機米。不過，根據農民的經驗，鴨子在稻田覓食的同時也會踩壞秧苗，且鴨子還要訓練，目前並不普遍，只能用在小農精緻農業上。

倒是在越南鄉下，有些農民在河床種稻養鴨，採粗放方式，任由鴨子在稻田間覓食，據當地導遊說，是先民留下來的農牧形態，並沒有「鴨間稻」的說法。

## 鴨子於颱風豪雨淹死

2024年7月凱米颱風造成嚴重農損，喜歡水且善游泳的鴨子也淹死不少，讓人不可思議。台南市動保處副處長洪振凱說，鵝鴨尾端有尾脂腺，整羽時以鳥喙或腳沾取油脂塗抹於羽毛上，增進羽毛的防水功能，於颱風期間長時間泡水，無法上岸整羽抹油，羽毛會失去防水功能而死。

養鴨迄今仍是重要畜產，飼料配方與管理方式都與早年不同，年輕鴨農對老輩口中的逃冬牧鴨感到不可思議。老農說，農村不再零星養鴨後，現代人對薑母鴨、北平烤鴨、鴨肉羹等鴨肉料理說得津津有味，但對鴨子的品種、習性等非常陌生，說到鴨子也會被水淹死，更令人費解了，看來人類養鴨吃鴨幾千年，對牠還是不夠了解。 ■