



# 你是飼養的

嗎？

黃暉煌

筆者因為工作上的關係，常常接到來信，詢問如何飼養鸚鵡？茲借「豐年」的篇幅，和各位談談有關知識。詳細的飼養技術，將由豐年社印成單行本。

## 野生的鳥類

鸚鵡是一種野生的鳥類，當我們在河邊或草原裏漫步時，常從身邊的草叢突然飛出，沒有尾巴，飛不高，褐色，比斑鳩小一點的鳥。這就是野生的鸚鵡，本地俗稱「無尾烟春」，是「無尾鸚鵡」的閩南語發音。

鸚鵡在我國存在的歷史已很久。「詩經」中就有：「不狩不獵，胡瞻爾庭有懸鸚兮；彼君子兮，不素餐兮。」一句。

世界上野生的鸚鵡，分佈於北半球各地，共有20種左右。在日本、北美洲、歐洲與埃及，都有它的踪跡。

## 日本最先飼養

人類飼養鸚鵡，以日本最早。日本室町幕府時代（1392~1568）的武士，以鸚鵡的叫聲宏亮，可鼓舞士氣，而把野生的鸚鵡養在鳥籠，帶往戰陣。此風沿習到德川時代，成為大流行，諸侯與武士階級競相飼養，以其叫聲來品評優劣。這一點很像我們今天飼養畫眉鳥，是屬於啼叫的玩賞性質。

至於以產蛋為目的來飼養鸚鵡，是到了大正時代（我國為民國初年）的事。現在日本全國的飼養隻數，約在450萬隻左右。

## 本省飼養不多

本省飼養的鸚鵡，是在民國42~43年間引進的。經過3~4年之後，大流行了一陣子，主要原因是鸚鵡蛋以鵝蛋之名打入喜慶宴席的消費市場，價格相當高，獲利豐厚。

後來又以鳥蛋之名，打入沙茶火鍋的市場，但因產量增加，價格反而降下來，目前只是比雞蛋貴一點而已，所以不像早年那樣引人興趣。

全省的飼養數目，有人說是30~40萬隻，有人說是70萬隻，也有人說是90萬隻，說法不一，並無確實的統計根據。唯一可以肯定的是，實際飼養數目不多，而且大多集中在少數的飼養戶手裏，尤以嘉義縣的溪口、高雄市附近，及雲林縣的線西一帶，為主要的飼養地區。

本省飼養鸚鵡的目的，主要是為產蛋。老廢或公的鸚鵡，則利用為烤野鳥的代替品。

## 未進美國廚房

美國加州大學的W. O. Wilson教授，於1958~1959年間由日本引進蛋用鸚鵡，以其體小、多產、早熟的性質，發展為產蛋的實驗用動物。筆者適在1961年留學該校，躬逢其盛，做了好幾樣實驗，畢業論文

也是利用日本鵪鶉為實驗材料。

近20多年來，美國有關鵪鶉的學術性研究報告不少，尤其在選種理論的証明，營養分需要量的測定，以及生理學的研究等方面為多，但在當地，鵪鶉始終沒有進入廚房，當然也沒有變成產業，只是留在大學的實驗室內而已。

## 產蛋效率很高

經過改良後，母鵪鶉體重只有 150公克左右，但可生產10公克的蛋。這是體重的 8%，雞為 3%，火雞為 1%，可見鵪鶉產蛋效率之高。

1年可產蛋近300枚。種蛋在 16~17天之間孵出，出殼後的小雛在40天齡左右就開始產蛋。這些數據與產蛋雞比較起來，也是很優秀的，

儘管如此，鵪鶉並不能替代雞在家禽產業上的地位。主要原因是鵪鶉蛋太小，不能像雞蛋，拿來煎荷包蛋，或煮蛋花湯吃，從而限制了銷路。

但是，鵪鶉蛋在喜慶宴席及沙茶火鍋方面的消費相當穩定，而且年有成長，在畜牧業上也是難得的。

## 努力發展加工

將來要想進一步發展鵪鶉飼養事業，應研究鵪鶉蛋的烹調與加工，以增加銷路。只要開發一項新的烹調法或加工法，銷路就會有突破性的增加。

現在的家庭主婦，多喜愛半調理或現成速食的菜餚。新奇的食品，也很歡迎。

鵪鶉蛋頗有這種特性，大可加工成有創意，符合現代家庭主婦願望的新產品，來拓展銷路。例如做成炸蛋或魯蛋，直接銷售，或裝入無菌包裝袋、瓶、罐等，在超級市場展售，甚至外銷，都是可能成功的。

淘汰的老廢鳥和小公鳥，也應該好好地加工利用。

總之，鵪鶉飼養的理論與實際，已經成熟到和養雞不相上下的境界，生產上的技術細節也都已解決。將來如何發展，要看我們的努力而定！

