

的家禽和牛為防患思春縱慾，養不肥，及保持旺盛體力，都需閹割。因此閹割師頗受當時社會器重。

閹割的目的就是把公雞的兩粒睪丸切除取出，或採輸精管切斷，其閹割過程是，將公雞的肋骨開切6~10公分的小孔，然後用工具將其撐開，這時候內臟可看得清清楚楚。雞呼吸時陣陣的熱氣從腹腔散出。

接著用棕絲不斷在雞輸精管來回約2分鐘才切割掉，之後取出兩粒睪丸。閹割時要注意的重點在止血。用棕絲切下睪丸後不流血，就不會有危險，才算閹好了。如流血不止，必死無疑。閹過之後，不敷藥，夏天因天氣熱溫度高，只需3天就自然癒合傷口，冬天溫度低，則較慢，足足5天才行。有些雞主人用黑色鍋灰，敷在雞的傷口消毒殺菌，效果不錯，前後閹一隻雞僅4分鐘時間。

黃金鼎也順便提到，他閹過不少公牛的經驗，他說，牛最費時間，需要18分鐘，必須將牛隻壓倒綑綁，水牛直接割除睪丸，黃牛則以木槌不斷敲斷輸精管的方式，才不會影響皮毛及損及體力。

雞隻以成長兩個月來閹為佳，最多不能超過兩個半月。睪丸太大就不適合閹割。以前，他閹一隻雞的收費為5元，但當時農家家戶戶都有飼養，算不錯行業。現在農家養雞少之又少，平時1天勉強才有10隻，有時候都沒有。

一般雞沒有閹的平均重才僅5、6台斤，閹過之後，可重達12台斤，而且肉

質鮮美，特別好吃。目前閹一隻雞50元，市面上肉價1斤40多元，閹雞肉150元，價位高出3倍多，很划算。

相傳，閹割技藝是神醫華陀傳下來的，華佗被多疑的曹操殺害後，其妻擔心累及家人，將其著書焚燒，當門人趕到搶救，只剩下外科的下半部，所以只留下閹割動物的技巧。

黃金鼎說，以往他都是遊走後龍鎮各里，吹著獨特的竹笛，有需要的飼主聽到笛音，就知道「閹雞師」來了，被閹的動物全交給他去處理。

現在閹割的動物需求不像以往，而且孩子都不願從事這行業，因此，他現在祇把閹雞當一種退而不休的工作，一般養雞農家一通電話，他仍樂此不疲前往服務。



### 笑一笑

一名醉漢，搖搖晃晃地走進大飯店。

醉漢：「我……要便宜一點的房間……不能太貴哦！」

小姐：「好的，先生，沒問題！」

服務生帶路，往前走。

走了幾步，忽然門自動開了，醉漢一探，便破口大罵：「你們開黑店，吃人呀！房間再便宜，也不能連窗戶也沒有吧！你看！連廁所、浴缸也沒有……」

服務生看著醉漢，沒好氣的說：

「唉！趕快進來啦！這裡是電梯啦！」（憶玲）

歡迎投稿