

綠頭鴨被馴化了

文圖 / 黃貴豪

宜蘭縣壯圍鄉大福村陳金能農友的鴨寮，6年前飛來10多隻水鴨；當時，鴨寮內原飼養的番鴨「孵」出的小鴨，外表竟然與番鴨不一樣，長大後，會飛出鴨寮，過了不久還會飛回來。陳農友很有興趣的查閱圖鑑，才知道這些水鴨的名字叫綠頭鴨，是屬於冬季候鳥的野生動物。

第一年過去了，這些長大的綠頭鴨繁衍了後代，第二年、第三年……，現在已經有3萬多隻。





陳金能的雁鴨繁養殖場，已有3萬隻的鴨群

▼自家調配飼料



◀大眾化的食堂，歡迎大家來品嚐



三杯雁鴨



麻辣鴨血



香酥雁鴨芋頭卷



梅汁雁鴨



雁鴨富貴湯

被馴化的綠頭鴨，陳金能農友把牠們當一般家禽飼養；除農友說，飼養綠頭鴨與一般鴨子沒多大差異，比較不同的是，孵出的小鴨，長至一星期後，翅膀要動「手術」，避免長大後會飛走，另外，餵飼的飼料中，不能放米糠，否則綠頭鴨的體溫會升高，對綠頭鴨不好。至於管理上，陳農友指出，綠頭鴨的抗病性很強，飼養上至目前為止，還沒有遇到疑難雜症。陳農友總共有3甲多地飼養近3萬隻的鴨群，只是3甲多地共分2處，一為飼養場（占地2甲



蛋黃飽滿是雁鴨蛋的特色



陳金能農友夫婦手拿的雁鴨種蛋

陳農友因為養殖成功，已在家鄉開了家「雁鴨大餐」中心，推出多樣式的雁鴨料理，冬季與夏季的烹調有些不同，譬如冬季，由於天冷，推出的料理有黑糯米燉雁鴨、鮑魚燉雁鴨，加上菜單上常有的雁鴨食譜，如三杯雁鴨、麻辣鴨血、梅汁雁鴨、雁鴨富貴湯等，歡迎遊客前往宜蘭旅遊時，吃一餐雁鴨料理，

包您有不一樣的口感與滋味。



雁鴨料理是大眾化的價格，不一樣的口感

多)，一為繁殖場（1甲3分地）。陳農友是採圈飼方式飼養；繁殖方面是採機器孵蛋。餵飼的飼料，陳農友自己調配，原料有黃豆（白豆）、牧草、大麥（小麥）、玉米等，陳農友特別強調，不要加米糠。飼養的環境，最好選在雨水多的地方。餵飼的時間，早晚各一次，清早6:00~7:00，傍晚:400~5:00，由小鴨長至成鴨約5個半月，飼養成本約100元（每隻）。很容易飼養，繁殖力也很強。陳農友指出，綠頭鴨的肉質不輸在地鴨，皮下無脂肪，肉質鮮美。

