

養鵓鷓 柯清俊有一套

文圖：夢漾

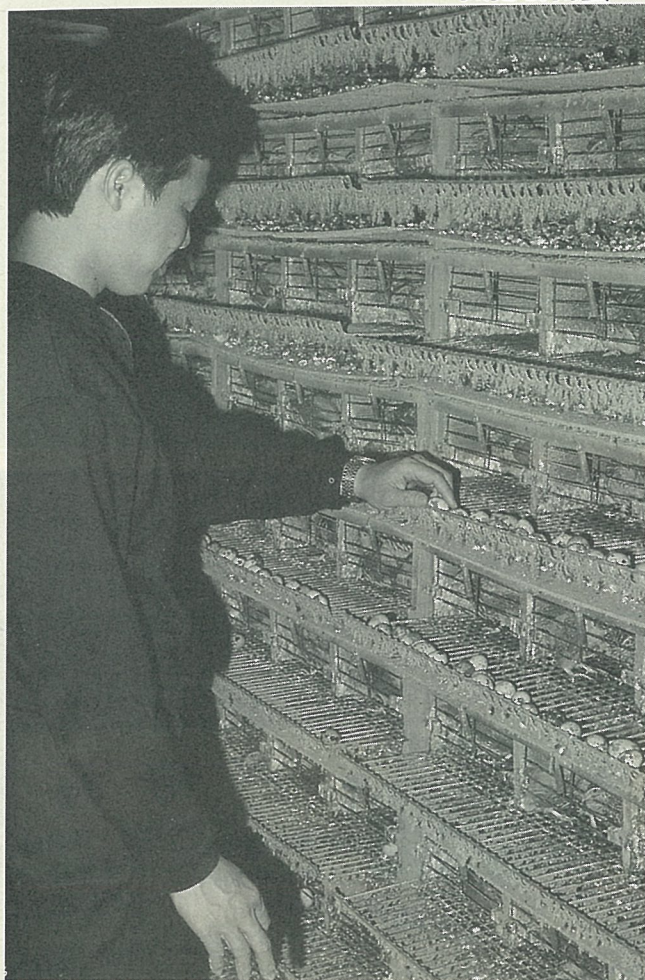
在台灣大大小小宴席桌上，少不了鵓鷓蛋這道佳肴，無論是作湯、炒煮皆宜，口味比雞蛋鴨蛋還要香醇細膩。有人也許會懷疑那來這麼多的鵓鷓蛋？會不會是“人造蛋”呢？

其實，本省所飼養的生蛋鵓鷓至少有一百萬隻以上，而且數目不斷在增加，所以消費者不必擔心這些小巧玲瓏的蛋是人造產品。

本文介紹本省鵓鷓蛋的最大產地——溪口鄉，該鄉養殖鵓鷓有20餘年歷史，柯清俊對於鵓鷓蛋的生產最清楚了，他說：

鵓鷓形如小雞，羽毛斑駁，性好爭鬥。在中南部的郊外、田間小路上常可發現，見人就展翅飛逃，但飛不高，也逃不遠，不過跑起來速度很快，而且善於躲藏，田間捕抓，很難抓

撿拾鵓鷓蛋



到，除非用獵槍射擊。

農家飼養的鵓鷓，可分為肉用及生蛋兩種，肉用種原本自日本引進，至前年再由泰國、澳洲引入新品種，此日本種體型大，生長快，肉脆好吃，成了市場山產店之寵兒。生蛋種則由日本引進後，一直繁殖迄今，溪口鄉農民以飼養生蛋鵓鷓為主，約有二十戶。

鵓鷓孵出後，猶如小雞的外形，非常可愛，飼養在溫室中，必須注意溫度調節，太冷時應點燈供取暖。幼鳥經約10天，才能分辨出雌雄，通常將公鳥捉出，送人飼養，或放生，母鳥留下生蛋。幼鳥飼養40天後，即可逐漸下蛋，通常每天生一個蛋，和一般蛋雞差不多，一年後生蛋率則大幅降低，就要準備淘汰了。這些不再下蛋的母鳥被賣到山產店，作“烘鳥巴”，經一番加香料烹調，口味還不錯。

飼養蛋鷓的業者，為使它生蛋率提高，延長生蛋期，飼料中都會加上各種高蛋白質的配方進去，不讓外人知曉。

鵓鷓蛋的加工處理，通常業者每天撿拾鵓鷓蛋，集中一處放在大鍋煮熟，剝去蛋壳，浸入水箱，儲藏在冰箱冷藏庫，等待時機賣出，批發價1斤約20~30元，價格高時，曾上漲至70~80元，但期間很短，由於業者並未成立共同運銷作業，因此，常有惡性競爭，相互殺價之現象發生，受害的還是業者自己，急需整合。

鵓鷓蛋除作為一般蛋類熟食外，並可作皮蛋、鹹蛋，或是蛋捲之類的加工品，不過吃過的

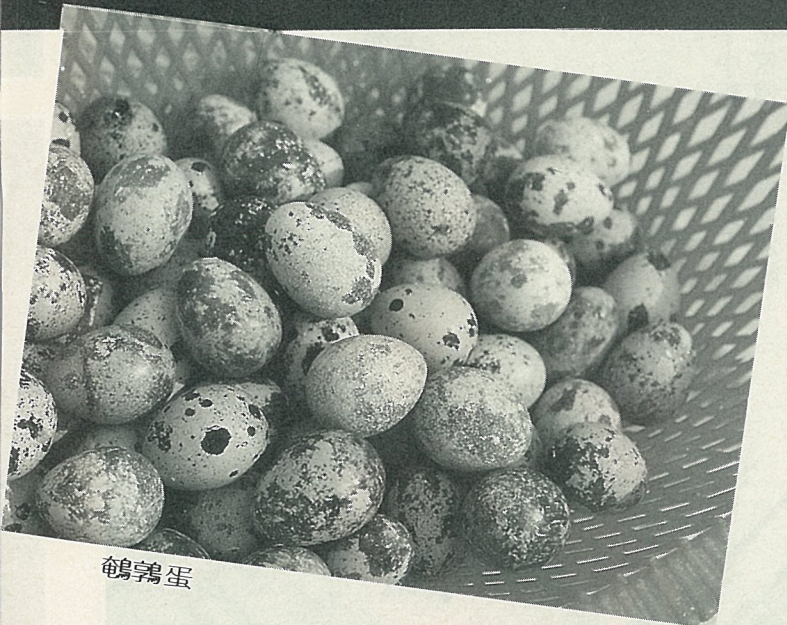
剝壳之鵓鷓蛋



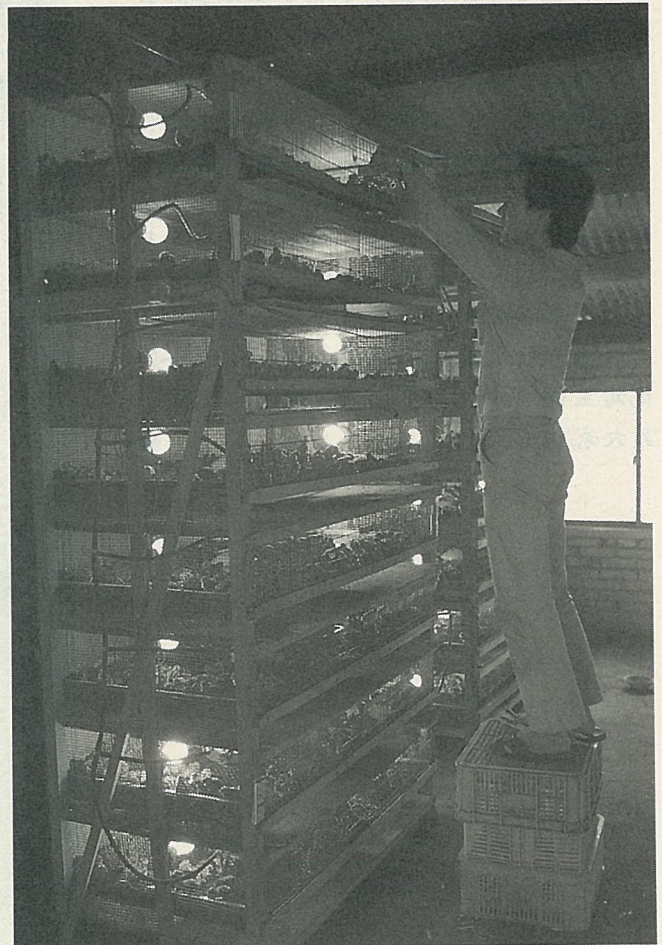


鸕鶿

小鸕鶿溫室養殖



鸕鶿蛋



人就較少了。它是一種高胆固醇蛋類，據報載，每百公克含量為 3640 單位，雞蛋才 450 而已，可見它的“養份”有多高。

鸕鶿個體小，抗病力又強，所以鶿舍佔地較雞舍小，設備投資比養蛋雞來得少，所獲利潤並不亞於蛋雞，因此，在農產品價格疲軟之際，養鸕鶿的農戶逐漸增加，也許有一天，鶿蛋價格又要下滑也說不定？這也是業者目前所担心的。