

灰雁與生態稻



歐洲引進的灰雁，在大陸東北生態養殖規模快速擴大

文／佟光英 中華民國滿族協會理事長 兩岸生態環保研究室創辦人 攝影／莊迦媛

作者曾帶領台灣生態農業食品考察團參訪東北，特別安排參訪五常市極具發展潛力的貢米及灰雁生態養殖基地。當然，還特別精心安排絕大多數台灣到東北的訪客，尚未參觀過中國罕見完整保存於民間的五常京旗文化遺存，以及台灣滿族近年嚮往探訪的金源文化。

們實際觀察瞭解灰雁的輕細羽絨，請管理人員抓一隻灰雁，只見管理人員與灰雁在水池邊奔跑亂竄，好不容易捉到一隻大灰雁。養殖場主人輕扯下牠身上的幾揪羽絨，讓團員們以手觸感覺，認識這種珍貴的羽絨。

陪同我們參訪的五常農業專家表示，歐洲一些國家的飛行員，每天吃一顆灰雁蛋，補充

灰雁全身是寶

灰雁的可貴，在於全身利用價值高。灰雁的蛋、肉和羽絨，市場價格普遍高於其他禽類。不僅是物以稀為貴，而且經過科學實驗考證。例如以羽毛而言，灰雁羽絨重量，比鵝、鴨等羽絨更輕，羽絨結構更為細密，因此有較佳的保暖效果，自然成為製作高級羽絨衣的最佳原料。

養殖場主人為了讓我



以青割牧草餵飼灰雁

營養，恢復體力，可見灰雁蛋的營養價值極高。灰雁由歐洲引進，在五常市冬天的寒冷天氣，與灰雁在歐洲原生地的氣候相似，並且飼養環境及餵食飼料條件皆佳，所以灰雁在五常飼養基地的飼養繁衍，非常順利，生態養殖規模快速擴大，現已形成中國最大型的灰雁生態養殖基地。

黑龍江省是中國第一個生態示範省，特別重視生態養殖。灰雁養殖場採取生態養殖，完全使用有機綠色飼料飼養灰雁。養殖

場池塘旁種植了大片的牧草，每當飼育人員現場採割牧草，抱到池邊時，就會發現大批的灰雁群，從四面八方一列列地游過來，爭相搶食。靠近觀察灰雁，讓人十分驚訝的是，灰雁長滿長排細齒的嘴喙，顯然比鴨子嘴更硬、更銳利！看灰雁能輕易地咬斷堅韌的牧草，這也表示以綠色牧草的飼養方式，正好適合發展灰雁生態養殖。不論在灰雁食品深加工，或者高級羽絨衣製作等經濟利用，灰雁生態養殖，應有很大的發展前景。

中草藥種稻米

五常的好山、好水、好土、好氣候、好品種及好技術，成就了五常好大米。五常米粒呈長形，好看；入口香甜不回生，好吃！五常大米近年陸續獲得國家工商總局「地理標誌證明商標」、國家質檢總局「原產地域保護標誌」及「中國名牌」等獎項。

葵花陽光米業已成為五常大米產業化的龍頭企業，利用市場化及名牌化策略，繼續將五常大米打造成為世界名牌產品。近年來，五常大米每公斤平均價格，已比周邊地區大米價格，高出許多。2006年12月舉行的世界稻米國際學術研討會上，五常出產的第一代「香裕



灰雁養殖場旁有機種植牧草當飼料

米」，已獲評為世界頂級上等米。「中國優質大米與百年貢米之鄉」五常市的「美裕貢米」，在市場上甚受歡迎，供不應求，每公斤價格高達新台幣140元！

在五常市參訪，有幸品嚐過美味的五常貢米，甚至之後到了遼寧省桓仁滿族自治縣，再一次品嚐到由五常引進，在當地栽種的改良品種貢米，可證五常貢米不僅深受市場消費者喜愛，連外地稻農皆知栽種五常貢米，有較多的利潤。

五常大米好吃，是有原因的，全市農業機關、企業及農戶在改良、培育、栽種及收藏等過程中，不斷努力研究，進行各種試驗，以求突破創新。民樂朝鮮族鄉以中藥驅蟲，種出有特色、營養高的綠色有機大米。經過檢測，此種大米的脂肪含量，比一般米高了3倍之多，



水域生態環境保護有成



五常市鄉間民宅保存國寶級的京旗文物

鈣增加 1.5 倍，鐵增加 2.3 倍，維生素 E 約為普通大米的 4 倍。

還有農戶生產「生態稻」，即利用蘋果、水梨等，製作果實酵素，以中草藥作為營養劑及天然殺蟲劑，再綜合野菜、芹菜、胡蘿蔔等植物汁，以及雞蛋殼泡醋產生的鈣，分別使用於育苗、插秧、孕穗與成熟等階段。農戶既提供水稻充分的營養，又採集與大量繁殖土壤微生

物，讓當地水稻達到穩產及高質高量效果。

近年，五常市重點推廣有機綠色蔬菜基地建設，滿族故鄉拉林鎮與牛家鎮、背蔭河鎮及安家鎮，已形成連接為一線的綠色蔬菜生產走廊。市農村產業化辦公室已加速對該走廊的蔬菜加工基地建設，闢建蔬菜生產專業村，蔬菜產品當地開發及精深加工，以期達到蔬菜就地升值，提高經濟效益。

豬八樣迎嘉賓



五常鄉村自家庭院栽種的綠色蔬菜

據統計，五常市約有 13 萬的滿族人口，拉林地區擁有大量獨樹一幟的京旗文化遺存，對於研究清代開發東三省的歷史，以及當時政治、經濟、軍事和國策等，皆具有極其重要的意義。甚至對於研究哈爾濱地區的開發建設，也有不可替代的作用，故有許多專家學者稱五常拉林的京旗文化，是哈爾濱的母體文化。五常市近年已加速對京旗文化的維護保存，並且善加利用此特殊的文化資源優勢，

促進全市和地方的繁榮進步。

作者曾受邀參加五常市滿族聯誼會成立大會與發揚京旗文化座談會，充分體認到京旗文化的珍貴，是五常市擁有傲人的國家級資源，全市應善加利用發揮這魅力無窮的京旗文化，帶動城市整體發展。五常市民間保存的大量珍貴京旗文物，經過漫長時間，有些文物已流失，實為可惜。幸好，近年政府與民間皆能產生共識，已著手進行京旗文化遺產的保護，現在五常市滿族鄉間，簡直就像一座特大型的露天京旗文化博物館，許多民宅內仍可見到京旗文物。看慣了各地博物館後，實在難以相信，可以在五常市鄉間民宅，看到這麼多民間保有的家譜、巨幅先祖畫像、器物等國寶文物！

台灣粘氏家族與五常市的關係頗為密切，五常與曾為金上京的阿城相鄰，這裡有不少金代遺留墓陵。營城子滿族鄉靠河村發現的石羊墓地，根據專家考證，推測極有可能是台灣粘氏家族祖先，即金代開國英雄完顏宗翰（金粘罕）家族的貴族墓地。五常除了擁有清代京旗文化之外，還有金源文化不可分割的一部分。因此，五常對於台灣滿族及粘氏家族後代，在尋根祭祖的意義上，逐漸與黑龍江省寧安市（震國/大祚榮）、阿城市（金上京/完顏阿骨

打）、遼寧省新賓滿族自治縣（清前故里興京/努爾哈齊）等縣市一樣，佔有同樣重要的地位。

團員們在滿族鄉間的參訪，頗能感受到五常人的熱情，沿路看到七、八陣滿族秧歌表演，歡迎我們來訪。當喝到多杯以往慶祝戰功



滿族傳統飲食以豬肉為主要食材

專用的女真酒後，感覺彷彿置身回到金代。五常現在正擴大飼養有機豬，滿族人家對於豬肉料理，最為擅長。「豬八樣」是滿族農村過節、歡迎嘉賓及紅白大事時，必定準備的八樣美食，包括豬頭肉、豬哈力巴肉、肋條

肉、肘子肉、豬蹄肉、豬肝、豬腸與豬肚等。滿族民族料理「灌血腸」，乃是將洗淨的豬腸灌以豬血，煮熟後切片即成為灌血腸。如搭配白肉片，則成為「白肉血腸」，紅白鮮明對比，色香味俱全，讓人垂涎三尺。「豬皮凍」是將剁碎的豬肉皮，置於鍋裡悶煮，最後熬煮成膠狀的豬皮凍，既美味，又營養。

滿族鄉村許多人家平日都食用自家栽種的綠色蔬菜，吃飯時喜歡搭配「民族食品」小菜，如臭豆腐、醬豆腐、醬蘿蔔、醬黃瓜等。台北市師大路附近店家，可以吃到香脆好吃的「脆皮臭豆腐」，店家介紹脆皮臭豆腐，乃源於清代。

大陸東北是世界重要的大豆產地，滿族先人女真人，很早就有「以豆為漿」及「以豆為醬」的飲食習慣。豆漿即為豆汁，女真人喜歡在炎暑季節，飲用自釀製的酸豆汁，消暑又解渴。女真人還將大豆混合鹽等佐料後，裝入農家院子裡皆擺

放的醬缸內，製成農家大醬開胃菜，如此大口吃肉才過癮！



您想做農場的主人嗎？

三峽福地 每坪 15,800 元起
100~1000 坪 · 可分割 · 海拔 600 公尺
水質甘美 · 有果園 房子 · 水電齊全
磁場佳 如仙境 · 可禪修 經營民宿 咖啡等
03-3076066 0953-532758 洪小姐



滿族營城子遺址