



版 出 店 書 業 實 國 中

中華民國二十二年八月初版

養

鵝

法

版權所有 翻印必究

編述者

趙仰夫

定價大洋六角

總經售處

上海新學會社
交通路

外埠代售處各大書局

中國實業書店出版

養鵝法目次

第一章 鵝之原種及其馴養的文獻……………一

第二章 各國的養鵝小史……………八

第三章 養鵝的沿革……………一六

第四章 鵝種……………二六

(一) 脫勞斯種 (二) 愛姆兌種 (三) 中國種 (四) 阿非利加種

(五) 加拿大種 (六) 羅馬種 (七) 帕米爾種 (八) 賽弗司托普種

(九) 俄羅斯種 (十) 法國本地種 (十一) 德國本地種

(十二) 埃及種

第五章 飼養管理……………七〇

(一) 鵝的性能 (二) 鵝舍

第六章 蕃殖孵化及育雛……………八一

(一) 蕃殖 (二) 孵化 (三) 育雛

第七章 鵝雛發育的狀態及其肥育法……………一〇二

(一) 鵝雛發育的狀態 (二) 肥育法

第八章 生產物及其處理法……………一一一

(一) 卵 (二) 肉 (三) 羽毛 (四) 鵝的烹調法

第九章 疾病及治療法……………一二九

附家禽藥用物提要

養鵝法

第一章 鵝之原種及其馴養的文獻

鵝族和鴨族從動物分類學的見地，在鳥類的位置如下表：

(鵝之所屬) (鴨之所屬)

雁鴨目(Anseriformes) 同 上

雁鴨亞目(Anseres) 同 上

鴨科(Anatidae) 同 上

雁亞科(Anserinae) 鴨亞科(Anatinae)

鵝屬(Anser) 鴨屬(Anas)

歐洲鵝的原種，人們都肯定是鵝屬中的格雷蘭鵝(Graylag)可是也有人以爲格雷蘭鵝種的脚是肉色的，而現在歐洲鵝的脚是呈着深濃的黃橙色，所以另外抱着一種不同的

見解。其實，任何鳥類，經人們飼養久了，因食餌的充分供給，皮下脂肪發達，於是嘴脚之色乃變爲橙黃，反之，那些遠走高飛的野鳥，終日費力，於是脂肪不富，嘴脚之色遂異，這原是很自然的結果。

我國對於養鵝的記載，爲時極早。爾雅（晉漢時代的著作）釋鳥部中名曰舒雁。其註云舒雁鵝，在野曰雁，在家曰鵝。舒字卽馴服之謂。舒雁就是馴服的野雁，可知鵝便是從野雁馴養而成的。從字面上說，這鵝字也造得很有意義，原來古人將野雁，飼養馴服，成爲家禽，於是卽以「我鳥」命名。

中國養鵝的遠古，見於文獻者很多。如周禮說：包人掌六禽六畜，就把雁舉在第一位。禽經云：脚近蹠者能步，鵝鵠是也。到了後代，我們從田需對管燕說的『士三日不得咽，而君鵝驚有餘粟』，可見養鵝已經是一種奢侈品。又三秦記裏說符朗食燒鵝肉，能辨羽色的黑白，這也可稱爲善吃鵝肉的千古第一人了。此種特別發達的味覺，便是當時養鵝事業已很普及的證據。晉沈充特別爲鵝做一篇賦，其序中有：『于時綠眼黃喙，家家有焉，太康中得大倉鵝，從喙至足，四尺有九寸，體色豐麗，鳴聲驚人，』云云，名

書家王羲之的愛鵝，後人至今猶傳爲美談！

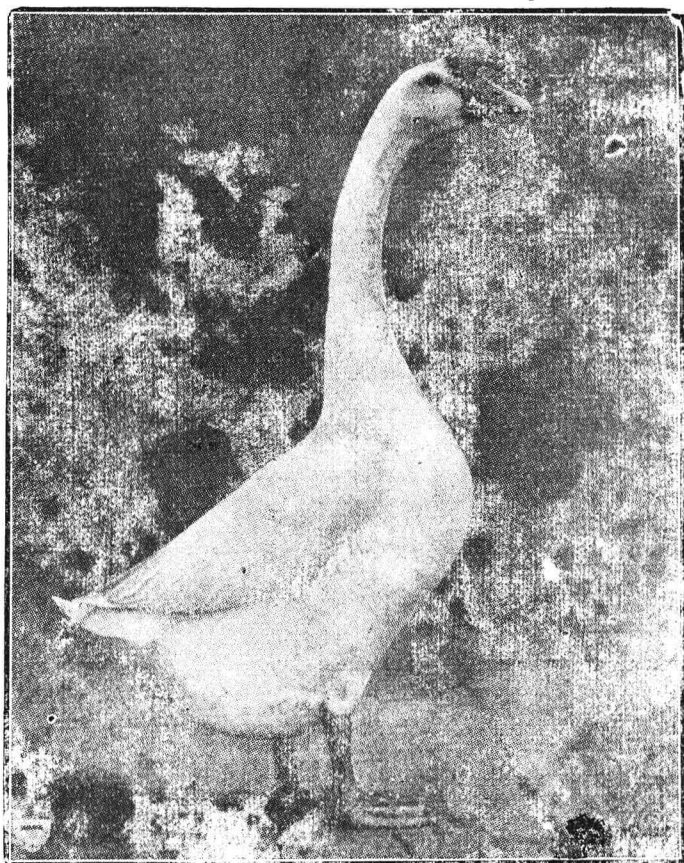
（王羲之很喜歡食肥鵝；那時山陰曇釀村有一個道士，很喜歡王羲之的字，但沒有機會去求他寫字。那道士知道羲之好食鵝，就預先養好了十幾隻肥鵝，特意想請羲之寫字用的。有一天清晨，羲之因事乘小船到曇釀邨，看見道士所養的肥鵝，心中萬分歡喜，要想購買，但道士不肯，羲之設了種種方法，向道士說項，都不能達到目的。一會兒道士就轉圜說道：『我的性情很好學道，很久想寫河山公老子，縑素早已辦妥，但沒有人能寫，如果先生肯幫忙寫道德經兩章，我就把羣鵝送給您了。羲之聽了大喜，便盡半日的時間，爲道士寫好兩章道德經，笑逐顏開地把那羣肥鵝帶着歸去。）

隋朝時，有一位堯君素，苦守河東城，糧盡援絕，於是有人獻計以木造鵝，中藏求救書信，放諸黃河，順流而至河陽，遂得援兵。可見當時的黃河沿岸，已有鵝羣飼育，否則就不會有這種逸事了。本草綱目裏記着：『鵝，人家畜之，狀似雁而舒遲也。有蒼白二色，及大而垂胡者，並綠眼黃喙，紅掌善鬥，其夜鳴應更，性能啖蛇及蚓』，這兒所謂大而垂胡者即咽袋是也。

中國民間養鵝鴨的方法，可以齊民要術第六十節中所載作爲代表。牠說：

鵝鴨並一歲，再伏者爲種（一伏者得卵少，三伏者冬寒，雛亦多死也），大率鵝三雌一雄，鴨五雌一雄。鵝初輩生子十餘，鴨生數十，後輩皆漸少矣。（常足五穀飼之生子多，不足者生子少）欲於廠屋之下作窠（以防豬犬狐狸驚恐之害）多著細草於窠中令煖。先刻白木爲卵形，窠別著一枚以誑之。（不爾不肯入窠，喜東西浪生者獨著一窠，後有爭窠之患）生時尋卽收取，別著一煖處，以柔細草覆籍之。（停置窠中雛卽凍死）伏時，大鵝一十子，大鴨二十子，小者減之。（多則不周）數起者不任爲種（數起則凍冷也。）其貪伏不起者，須五六日一與食，起之令洗浴（久不起者飢羸身冷，雖伏無熱）鵝鴨皆一月雛出，量雛欲出之時，四五日內不用聞打鼓，紡車，大叫，豬犬及舂聲。又不用器淋灰，不用見新產婦（觸忌者雛多壓殺，不能自出，假令出亦尋死也。）雛旣出，別作籠籠之。先以粳米爲粥糜，一頓飽食之，名曰填嗉（不爾喜軒虛，盡量而死），然後以粟飯切苦菜蕪菁英爲食，以清水與之，濁則易（不易，泥塞鼻，則死。）入水中，不用停久，尋宜驅出（此旣水禽，不得水則死。臍未合，久在水中，冷徹亦死）

中國之鵝



於籠中高處，敷細草令寢處其上（雖小臍未合，不欲冷也。）十五日後乃出籠。（早放者匪直乏力致困；又有寒冷兼鳥鵝

中國之鵝

鵝
鵝
法



六

災也。鵝唯食五穀稗子及草菜，不食生蟲（葛洪方曰居射土之地，常養鵝，鵝見此物，能食之，故鵝辟此物也）鴨靡

不食物矣。水稗實成時，尤其是所便，噉此足得肥充供廚者。子鵝百日以外，子鴨六七十日佳；過此肉硬。大率鵝鴨六年以上，老不復生伏矣，宜去之。少者初生伏，又未能工，唯數年之中佳耳。」

以上所述，有幾處自不免幼稚可笑，但從大體看來，足見他們對飼養繁殖上的注意精進，亦未始非我們絕好的參考資料也。

第二章 各國的養鵝小史

中國的鵝和歐洲種迥然不同，許多動物學者從鵝體的機構和姿勢以及嘴端之瘤，頸部之咽袋等考察起來，認為牠的原種是繁殖於西伯利亞的酒類雁（*Cygnopsis Cygnoides* Linn）尤其是中國的褐色鵝，和原種非常相似。然而近年以來，和歐洲種交配，後其仔的生殖並不減退，從這點看來，頗有人以為和格雷蘭札鵝是同出一系的。

日本的鵝族，究竟係中國輸入過去的呢？還是自己馴養的呢？現在都無從查考了。在古籍上載着，距今約一千四百六十餘年前，在雄略天皇的時候，曾經接受過我們吳國送去的幾隻鵝，日本人食鵝之風俗，是否起自那時，却也不易斷定。但到足利義政時代所刊行的料理法大意，裏面就有「真雁料理」一章。相傳豐臣秀吉征伐九州之際，在博多滯陣中應神屋宗滿的茶會，其中有一隻名饌就是芹菜燒鵝。德川時代的江戸（即現在東京）上野町競賣雁鍋料理，頗受當時老饕們的歡迎，那時日本人不僅以野雁為佳肴，飼育馴服的家鵝，已經很普及了。

從前日本所飼之鵝，較雁稍大，色淨白，俗稱唐鵝。可知從中國輸入過去的推測，大約不會十分錯的。

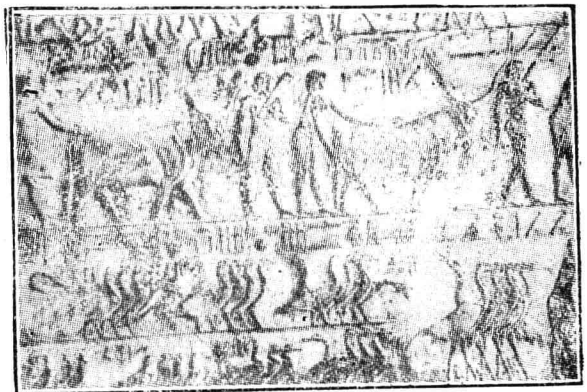
歐洲種傳入日本，還是近一百五十年前的事；據說是從長崎經京都而入其他各地的。但這些歐美國種，爲數究屬有限，日本飼育歐洲鵝的目的，除了愛翫，及出品競賽以外就沒有把牠當做食用看待。

印度的養鵝史，據說也很悠久。德國科學家維克多海因，曾經對於印度養鵝的沿革，有過仔細的考察，可惜他的記錄，至今還不曾發表。

埃及古國的養鵝史，其發達的情形，可稱世界第一。

許多古墓裏的著名彫刻，時常有大羣的鵝受人們飼養着的情形。第一圖所示乃埃及古代 Mosaic（嵌鑲細工）之一，這便是古埃及人當時養鵝事業最好的寫照。數年前

第一圖 埃及古墓中的鵝羣



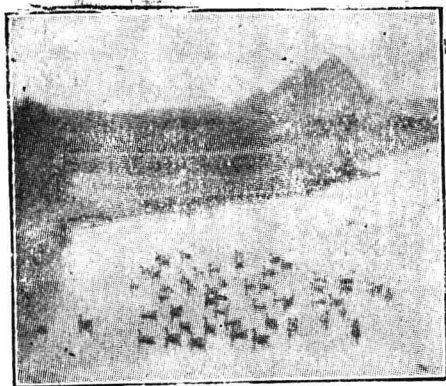
曾經轟動一時的 Tutan Khamen 古墓的發掘，裏面有許多關於鵝體的裝飾圖案，其繪畫之精確，足使我們在這些古代的圖案中辨別出埃及家鵝的種類。又從 Anastasi Papirus 的一段記事上看來：『王者下令賞鵝七十隻作為勞働者的酬報時，那冷冰冰的水槽中，就有許多潔白的鵝，被捕捉下來了。』足見當時埃及已有淨白的鵝種了。我們從

這些資料，可見埃及養鵝的歷史，已有四千餘年之久。

希臘的養鵝文獻，我們可從大詩人荷馬的奧特賽史詩中品南羅比之夢語一節中『我從水中出來，見家中有鵝二十只，在飼槽吃小麥，……我在牠們的四周巡視了一回，牠們見了我，仍啄食如常，因為在這廣庭裏已經和人們居處慣了。』足見荷馬的時代，希臘人也已盛行養鵝了。

羅馬對於鵝族，更有一段很古的逸話。在紀元

第二圖 萊茵河中之埃及鵝

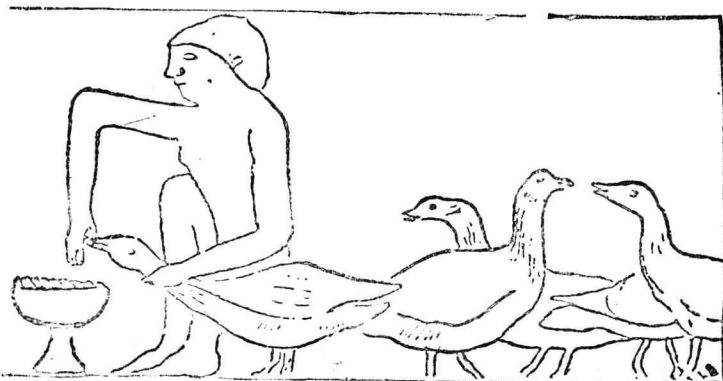


第三圖 古埃及及人鵝



前三百九十年的時候，麥格司·門里司率少數部隊去抵抗高魯人的大舉來犯。某夜，高魯人前來偷襲，看看城牆將要被敵人攻破了，那時城內所有的鵝羣，忽然大聲鳴噪起來，這纔把守兵吵醒，起來打退敵人，而戰事的形勢亦急轉直下，終於把高魯人打得大敗而回。從此，羅馬人把鵝當做裘諾神的靈鳥，兵士們就是在非常饑餓的當兒，也不肯把鵝拿來充飢的。魯克來脫司氏（Lucetius）以為那時的鵝，即現在的羅馬種，顏色也和現在的一般是純白的，他們一面食其肉，一面還利用其羽毛。又據豈諾波司加氏（Chenobosca）的記載，當時的人，築了廣大的飼養場，畜鵝成千，而以販賣鵝肝圖厚利者，為數不少。紀元前五十年時，有位博物學者凡羅氏（M.T.Varro, 110—27, B.C.），在他名著 *De Re*

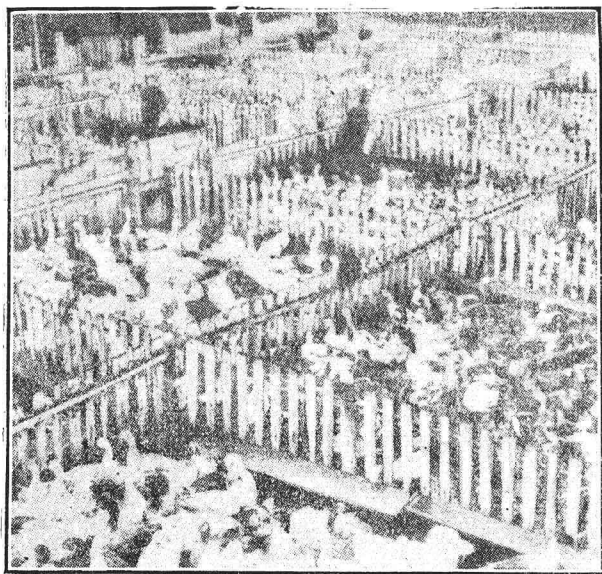
「育肥之鵝」的中刻彫墓古及埃 圖第四



Rustica Libri 第三卷 Villatiae Pastiones 鵝之部門裏，指示人們飼育鵝羣，須選大型白色者爲種，仔之羽色和種鵝相似者性質溫和，馴養較易。不久又有一位柯爾梅拉氏(Columella)也主張選種之際，須竭力避開灰色種，而以白色者爲最優良的種鵝。可見那時已經很有人留意，且加以實驗的證明了。羅馬人對於鵝毛，都是活生生地拔取的，大都以軟羽最爲珍重。食肉的演進，初起專吃肝臟，後來漸及全身，那著名雄辯家梅薩拉氏(Messala)之子，把鵝蹠和鷄冠，細切，用油煎之，成爲一時風行的食譜。那也是羅馬人吃鵝肉之一佳話也。

在西曆紀元的前後，鵝之分佈，遍及全歐。

第五圖 德國的育鵝場



育鵝，平均有七百多萬隻。

德國當日爾曼民族的時代，已知盛行養鵝。到了今日，鵝肉每人的消費量，可稱舉世無二。國內雖到處都有小羣養鵝的設備，但每年還要從國外輸入，以應市場的消耗。德俄界之處，常見輸送生鵝的特別列車從俄境馳向柏林而去，於是各地的鵝販子把這些生鵝大批購買，放入他們專門設備着的肥育場，以便待善價而估之。德國最大的肥育場在

Oder Bruch 該場每年所出的肥