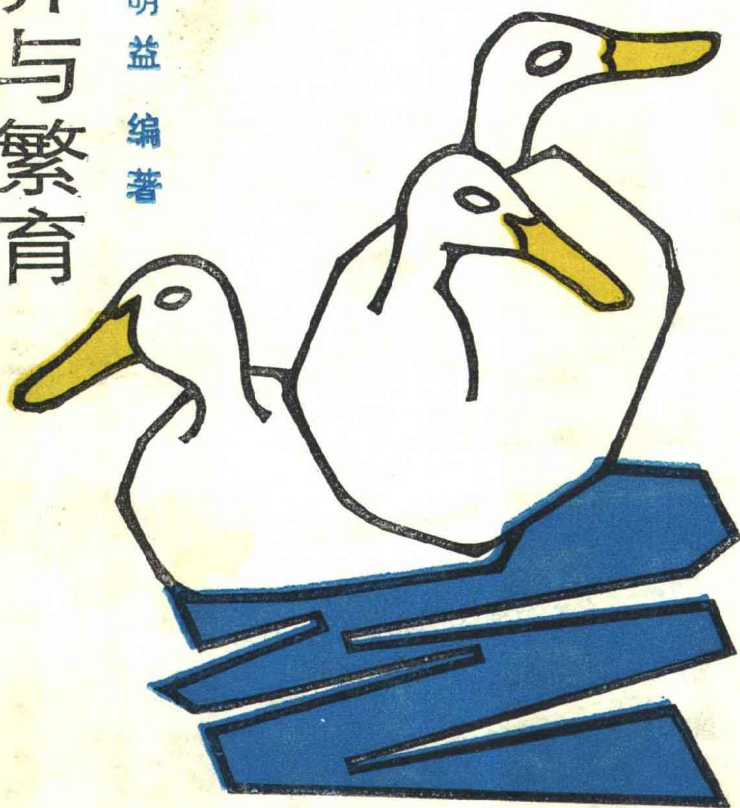


北京鸭饲养与繁育

陈明益 编著



北京鸭饲养与繁育

陈明益 编著

内 容 简 介

本书主要介绍北京鸭的饲养管理、选育与繁殖技术，以及有关北京鸭一般疾病的防治知识，同时对北京鸭品种形成的历史、分布，烤鸭制作也做了简单介绍。

本书内容侧重于生产实践，並具有一定的理论基础知识，文字深入浅出，通俗易懂，既可供农村中、小型鸭场和养鸭专业户应用，也可供中等专科学校、大专院校师生及有关技术人员参考。

北京鸭饲养与繁育

陈明益 编著

科学技术文献出版社出版

北京市华昌印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

开本：787×1092 1/32 印张：5 字数：106千字

1986年7月北京第一版第一次印刷

印数：11000册

科技新书目：125—31

统一书号：16176·159 定价：1.05元

前 言

随着畜禽业的蓬勃发展，对国内外驰名的北京鸭的饲养日益广泛。广大饲养者对有关北京鸭饲养管理科学技术知识的要求也越来越迫切。为此，笔者根据北京市多年来饲养北京鸭的经验，以及科学饲养技术，撰写此书，以供从事养鸭者参考。

本书在编写过程中，得到全国家禽育种委员会副主任委员、中国家禽研究会副理事长兼秘书长陈育新同志，北京农业大学畜牧系张仲葛教授和中国农科院畜牧所贺程浩等同志的大力支持及协助，在此表示衷心感谢。

因笔者水平和资料的局限，难免有错误和不妥之处，恳请读者批评指正。

作 者

1985年9月

目 录

一、北京鸭概况	(1)
(一) 我国古代养鸭简况	(1)
(二) 北京鸭的起源及其品种形成	(2)
(三) 北京烤鸭业	(3)
(四) 北京鸭生产的兴衰	(4)
(五) 北京鸭的新生	(5)
(六) 北京鸭分布概况	(6)
二、北京鸭的外貌体型与生产性能	(11)
(一) 外貌体型	(11)
(二) 体重	(12)
(三) 生产性能	(13)
三、北京鸭的饲料和营养需要	(15)
(一) 饲料的营养成分及功能	(15)
(二) 北京鸭常用的饲料种类	(31)
(三) 北京鸭的营养需要与日粮配合	(35)
四、北京鸭的孵化	(39)
(一) 种蛋保存方法	(40)
(二) 种蛋选择	(45)
(三) 孵化技术	(46)
(四) 出雏	(51)
(五) 孵化期间意外事件的应急处理	(52)

(六) 孵化记录和统计工作	(52)
五、北京鸭的饲养管理	(55)
(一) 育雏	(55)
(二) 雏鸭的饲养管理	(58)
(三) 中鸭的饲养管理	(63)
(四) 填鸭的饲养管理	(68)
(五) 肉鸭的饲养管理	(71)
(六) 种鸭的饲养管理	(74)
六、北京鸭选育	(82)
(一) 选育和建系工作	(83)
(二) 选育的技术措施	(88)
(三) 提高公鸭种用性能的措施	(106)
(四) 公鸭人工采精操作方法	(110)
(五) 公鸭精液的品质检查	(114)
(六) 公鸭生殖器官的观察与研究	(120)
(七) 关于建立北京鸭繁殖和生产体系的 设想和建议	(124)
七、机械化养鸭	(127)
(一) 网上育雏	(128)
(二) 笼养鸭	(131)
(三) 填鸭机	(131)
八、北京烤鸭	(132)
(一) 屠体烤前制胚	(132)
(二) 烤鸭	(135)
(三) 烤鸭切削	(137)
九、北京鸭疾病防治	(138)

(一) 消化不良症	(138)
(二) 感冒	(139)
(三) 气囊破裂	(139)
(四) 瘫痪	(140)
(五) 雏鸭下痢	(140)
(六) 雏鸭病毒性肝炎	(141)
(七) 鸭霍乱	(142)
(八) 副伤寒	(144)
(九) 副大肠杆菌病	(145)
(十) 曲霉菌病	(146)
(十一) 鸭虱	(147)
(十二) 雏鸭传染性浆膜炎	(148)
(十三) 球虫病	(149)

一、北京鸭概况

(一) 我国古代养鸭简况

现在的家鸭是由野鸭驯化而来，这已是众所周知的。我国养鸭历史悠久，早在西周（公元前十一世纪）的古籍中已有鸕及鳧的记载，左传记有“饗人窃更之以鸕”，战国策上又曰：“而君鵞鸕有余食”。所谓鸕即指家鸭，而家鸭又是从鳧（野鸭）育成的，所以，后人皆将鸕及鳧统指今日之鸭。可见我国为最早将野鸭驯化成家鸭的国家。到东周时期（约公元前514—前495年）就已出现了较大规模的养鸭业。公元五世纪时，对养鸭技术也开始有了记载，北魏贾思勰在《齐民要术》中记有养鸭之法，如提到公鸭和母鸭的配种比例为一雄五雌，用谷、豆类配合饲料的喂养方法，供吃肉的鸭以养六、七十日龄为宜，以及“填嗦”法等。古代填嗦法的演变，对今日北京鸭品种的形成和填喂法有着深远的影响。中国的养鸭业在纪元前已如此发达，而欧洲则到第一世纪方有关于繁殖鸭的记载，其他各洲如美洲、非洲、澳洲等就更晚了。

到了明代（1368—1644年），养鸭科学技术知识更为丰富和完善，对鸭的形态、习性和生产技术，都有了较大发展。在李时珍的《本草纲目》中记有“案格物论云，鸭，雄者绿头文翅，雌者黄斑色，亦有纯黑纯白者，又有白而乌骨

者，药食更佳，鸭皆雄瘠雌鸣，重阳后乃肥蹠味美，清明后生卵，则肉陷不满，伏卵闻砉磨声，则暇而不成，无雌抱伏，则以牛粪妪而出之”。书中並有关于鸭的种类、雌雄鉴别（根据毛色）、人工孵化方法等较详细的阐述。可见在明代时期，养鸭已相当普遍，並达到了一定的科学水平。

（二）北京鸭的起源及其品种形成

北京鸭的培育过程，据初步推算约有三百多年。相传明代（公元十五世纪）燕王棣与建帝相争，南京皇宫被焚，燕王棣迁都北京，当时从江、浙一带调动粮米（称为糟米），经大运河船运至北京，以供宫廷挥霍，数量之大，号称“岁糟四百万石”。其时粮食落入河中不计其数，码头官吏把这些散落糟米作为饲料，饲养随船运来之江苏金陵一带的白色麻鸭（亦有称之谓白色湖鸭者）。这些鸭由官吏独霸，经营养鸭业以谋巨利。后来逐渐失去控制，沿河农民随之养鸭，经过长期的风土驯化和在丰富的饲料条件下培育，此鸭则在运河一带定居繁殖起来，而成为今日北京鸭的祖先。

关于北京鸭起源还有另一种说法，时期也在明代，相传北京东郊潮白河一带有一种小眼白鸭，俗称“白河蒲鸭”或曰“白蒲鸭”。当时该河水草丛生，鱼虾甚丰，在这种优越的饲料条件下，鸭体逐渐肥大，生产性能也日益提高，当地劳动人民倍加喜爱，于是这些鸭开始进入良种的培育阶段。

此后，统治阶级为了宫廷达官显贵们的享受方便，将北京东郊潮白河一带的鸭群迁到北京西郊所谓京西“御地”玉泉山一带放养（北京鸭由东往西迁移是宫廷之指令抑或随农民迁居而移，有待进一步考证）。京西稻谷丰盛，水源充

沛，水草繁茂，鱼虾成群；再者玉泉山附近地处西北环山，冬季可御寒风和凛烈的西北气流侵袭，使这一地区在冬季形成日照风暖的小气候群，夏季又绿树成荫，泉水严冬不冻，酷暑凉爽，四季气候适宜，成为鸭群生长发育的良好环境。玉泉山的自然条件比潮白河一带更为优越，加之劳动人民长期的精心培育和选种，使北京鸭的优良性状和生产性能不断得到巩固和提高，並一代一代的遗传下来，而育成为今日的北京鸭良种。

根据上述，北京鸭的起源虽有两种说法，其一来自江南的白色麻鸭，其二为来自北京东郊的小眼白鸭，而这两种白鸭又皆渊源于东郊潮白河一带，到底何者为是，据目前所掌握的有限资料，一时难以论断。但以笔者之见，认为起源于江南之说较为合情。因为若认为起源于京东的小眼白鸭，则有数疑难以解释。一、从养鸭历史看，江南养鸭历史悠久，养鸭范围广，良种多，而且目前仍有白色麻鸭存在。而北京过去养鸭范围窄，不如江南普遍。二、所谓京东的小眼白鸭，是来源于当地的野鸭抑或由江南流入亦尚难以考证。若由野鸭驯化而来，在当时的技术条件下，短期内似乎不易培育成为一个良种，因而难免疑为仍由江南引入之鸭。当然，以上看法，因尚无文字记载可考，仅作粗浅推理，至于更确切的论断，有待今后进一步研究和考证。但北京鸭育成于京西玉泉山麓之下的说法则当无疑。

（三）北京烤鸭业

北京烤鸭不仅是我国独一无二的烹调技术，也是世界食谱中的美味佳肴，具有浓厚的地方风味。相传北京的烤鸭业

起始于清代。但早在明代已有饲养肥鸭，取鸭油制作糕点，以供奉朝廷之说。鸭油点心别具一格，为其他油脂难以媲美，因而北京鸭一度有北京油鸭之称，至清代，皇族及朝廷显要为了生活之侈，促进了烤鸭业的兴起与发展。据记载，北京烤鸭业距今已有一百多年历史，当时名为“北京挂炉烤鸭”，后简称为北京烤鸭。北京市前门外的“便宜坊”和“全聚德”两家最著名的烤鸭店，就是在1869年和1901年先后开办的。在十年动乱期间，曾改名为“北京烤鸭店”。

在进行四个现代化建设的今天，人民生活水平日益提高；随着我国对外开放政策的进一步落实，国际友好往来增多。为了满足人民生活的改善，增进国际友谊，促进旅游业的发展，以适应四个现代化建设的需要，北京烤鸭业近几年来又有了较大发展，在和平门外还兴建了一座烤鸭店大楼，面积达1.5万平方米，如果所有餐厅全部开放，同时可接待2600位顾客。而且又恢复了“全聚德”烤鸭店老字号。

北京烤鸭以其优异品质和独特风味，鳌占席上名肴。“全聚德”烤鸭店也以其壮丽的雄姿和宽敞舒适的餐厅，随时准备迎接全世界不同肤色的客人前来品尝鲜嫩可口的北京烤鸭。

（四）北京鸭生产的兴衰

几百年来劳动人民辛勤培育出来的北京鸭，今天已成为一个优良肉用品种，其特点为体质健壮，生长快，成熟早，肉质好，抗病力强，适应于各种饲料和各种气候条件，而且体型外貌十分美观，实为鸭品种中的佼佼者。劳动人民在培育北京鸭品种的过程中，还创造了人工填肥、人工换羽、调

换种鸭、控制产蛋时间等科学技术，从而形成了一整套北京鸭饲养管理的丰富经验，并日趋完善。

在近百年内，北京鸭的数量虽然略有增加，但生产规模一直很小，多以鸭子房（即个体养鸭户）的形式分布于玉泉山及汤山一带，而后逐渐向莲花池、朝阳门外、护城河等地发展（即向近郊区发展），並遍布于城区周围。据调查，北京的鸭子房相袭有长达百年历史。1926年北京养鸭户有三百多家，饲养种鸭约四千五百只，这在北京养鸭史上属兴盛时期之一。不久，英国商人开办的和记洋行在天津设立北京鸭收购部，收购北京鸭，宰后冷藏运回英国，甚为畅销，到1932年，更用贷款预购办法，大量收购京、津两地之北京鸭，此时为北京养鸭业在历史上最繁盛时期。

1937年，日本帝国主义侵占中国后，民不聊生，饲料短缺，养鸭业衰退。据1942年统计，养鸭户只剩下四十七家，种鸭只有一千三百只左右。在国民党统治的后期，北京鸭生产更为凋蔽，养鸭业已处于奄奄一息之境，到北京解放前夕的1948年，全市的填鸭生产还不到六千只。

（五）北京鸭的新生

全国解放后，在中国共产党的领导下，人民政府积极扶植养鸭户，北京鸭生产恢复很快，并逐渐将过去零星分散的个体养鸭户组织起来，成立较大规模的集体养鸭场。农业合作化后，全市鸭场已全部改为集体所有制和全民所有制。到1954年填鸭产量已由1949年的六千只提高到一万只。从1955年到1965年的十一年中，北京鸭的增长速度更快，1965年突破了百万只大关，产量达到一百零四万四千只。1966年“文

化大革命”开始后，在动荡不安的情况下，填鸭产量开始下降，1968年竟降到五十四万五千只。1970年才又恢复到一百万只，以后每年均有所增加，尤其在党的十一届三中全会后，鸭场的广大干部和群众以极大的热情投入养鸭生产，1979年的填鸭产量猛增至三百二十九万多只，1980年达三百四十四万多只。1981—1985年也都为三百多万只。

（六）北京鸭分布概况

1. 北京鸭在北京地区的分布

北京的气候年平均温度为11—12摄氏度（平原地区）。严寒和酷热的季节都不太长，非常适宜北京鸭生长，但北京市郊区方圆几百里内的土质、水质、天然饲料和种类，以及局部地区的小气候均有所不同，因此，过去有人根据不同的自然条件，将北京鸭区划为几个不同的系统，现简介如下：

（1）汤山水系 指北京北郊的汤山（即小汤山）、温泉一带所繁殖的北京鸭。由于温泉影响，这一带的河流附近，终年不冻冰，被称为“暖河筒，宜于北京鸭生活。清代末年以后，饲养北京鸭的日渐增加，大多经营“卖青”，即专营饲养种鸭，出售种蛋和雏鸭，一般不养填鸭。但自1916年汤山开辟为游览区后，养鸭户转营他业或迁移，这个水系的北京鸭便逐日减少。

（2）玉泉山水系 这条水系位于北京西郊，源于玉泉山的“天下第一泉”，此泉水质好、流量大。流经昆明湖（在颐和园内）向西北部各处流去，构成几条河流。上游自青龙桥向东南流去，经安河桥、武库村、树村、圆明园转向北郊

流去。中游包括蓝靛厂、海淀镇、六郎庄、万寿寺、紫竹院、白石桥、五塔寺，而于北京城的西北角入护城河。另一条支流由颐和园东墙外，流经西苑、一亩园、挂甲屯、海淀镇、水磨村、七孔闸，再向北流去。在这些支流的沿途皆有养鸭场，是历史上繁殖北京鸭最多的地区，目前养鸭数量仍然很多。种鸭和种蛋的品质甚佳。

(3) 莲花池水系 这条水系的特点是既有动水，也有静水。莲花池位于北京西南，池水由东北角流出，经莲花池村、南蜂窝、木楼村、三统碑、大红庙、甘石桥、小红庙、白石桥、孟家桥等地。上游有当时的西郊农场养鸭场，中游菜户营附近养鸭户很多。在历史上相当时期内，鸭的质量只有这条水系能与玉泉山水系的北京鸭媲美。但近些年来由于工业污染，对水质影响很大，有的支流已无法利用天然水源养鸭，而改为人工水池养鸭。

(4) 护城河水系 此水系为环绕北京城的护城河。接近城市消费者，所以在历史上养鸭也颇多，但解放前由于河道长期淤积和污染，鸭的疾病多，生长慢，个体小，产蛋低，所以，此水系的北京鸭蛋多用于制作松花蛋（皮蛋），而不适宜做种用。解放后污水沟已填平，无水养鸭，原有养鸭户有的改行，有的迁往郊外饲养。

(5) 鱼藻池水系 鱼藻池（后改名为金鱼池）位于北京天坛墙外，分东西两池塘，中间有许多小水池相通，两池分别养鸭和红色鲤鱼，两者皆为供前清皇室御膳房之用。故养鸭也以生长快、体大闻名。可惜这条水系的北京鸭在解放前因竞争不过红色鲤鱼，早已绝迹，解放后也已填平。

(6) 运粮河水系 运粮河流经北京东便门外，清代时为

江南、东北各地运粮来京之要道，並皆在东郊二闸、东坝等地卸载，粮食散入河中甚多，沿河农民皆放鸭子河中觅食，故有“窃河鸭”之称。鸭的数量多，生长快，发育好，曾誉为北京鸭良种，解放前夕此水系的养鸭业已大为衰落，不论数与质均显著下降，杂毛增多，体形变小。目前也已消失。

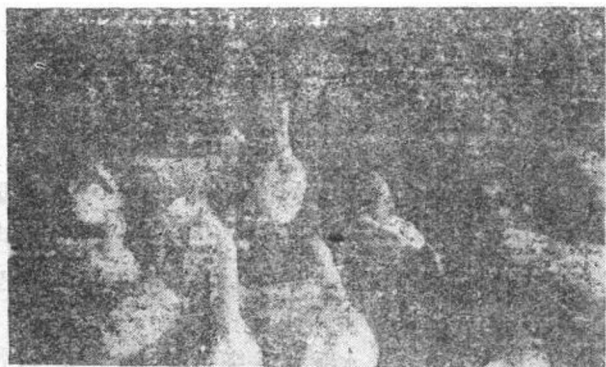


图1 三十年代的北京鸭外形

以上是根据北京各个地区的自然地理条件、经营性质、交通情况，按水源分布划分的六个北京鸭类型，虽然有其一定的历史根由，但与当前北京鸭品系的形成概念仍有所不同。因为解放后，经营集体化，饲料来源也由过去的自筹改由市饲料公司统一供应，各县（区）间的种鸭交换也较频繁，所以按以上划分为六条水系的北京鸭，不仅已经不复存在，而且也无现实意义。目前就全市的北京鸭来讲，其类型基本上趋于一致。不过主要产区仍然以丰台区、海淀区为主，其次为大兴县、通县、顺义和朝阳区等地，与上述的分布情况仍大致相同。

为了进一步提高北京鸭的生产性能，北京市自1973年开始有组织地进行北京鸭的选育工作，至1979年已初步建成了四个品系，目前有关单位正进一步对这四个品系进行纯化和提高，并且取得可喜的成绩。估计今后总共需要培育出八至十个品系，即可满足全市北京鸭生产的需要，同时尚可支援外地的北京鸭生产或提供种鸭。

2. 北京鸭在全国的分布

北京鸭在我国的分布很广，除北京地区外，全国各地都有饲养，北到黑龙江，南到两广和台湾，西到西藏都遍布北京鸭的足迹。最早引入北京鸭的地区有天津、承德、内蒙等地。目前饲养量较大的除北京外，还有上海、天津、广州、沈阳等地。

3. 北京鸭在世界的分布

据记载，北京鸭早在1873年由美国人James·E·Palmer运回美国，同年英国人Keel又从美国将北京鸭种蛋引到英国。1888年（明治21年）输入日本。1925年输入苏联。解放后，1954到1956年相继引入罗马尼亚、保加利亚、朝鲜、印尼和越南。1968年引入非洲的坦桑尼亚。此外，古巴、联邦德国、南斯拉夫、阿尔巴尼亚、加拿大、阿富汗、埃及、澳大利亚和北欧的丹麦及挪威等国都饲养有北京鸭。东南亚的印度、泰国、马来西亚等国也养有小量的北京鸭。美国现在每年生产的一千七百万只肉鸭中，几乎全部是北京鸭。

北京鸭以其生长快、肥育性能好和适应能力强而闻名于世，许多国家多以北京鸭的优良性状来改良杂交当地鸭

种，並取得了极佳的效果，故为各国养鸭者和消费者所喜爱，如英国著名的樱桃谷鸭和澳大利亚的狄高鸭，它们在培育过程中都采用了北京鸭的血液；目前朝鲜的广浦鸭就是用1956年从北京引进的北京鸭选育成的。