

文化部
國立彰化生活美學館
106 年文化部推動社區營造及村落文化計畫
自主參與類

印象線西-消失的養鴨人家



指導單位：文化部
主辦單位：國立彰化生活美學館
承辦單位：彰化縣線西鄉文化創意產業協會
協辦單位：彰化縣文化資產學會
彰化縣線西鄉寓埔社區發展協會

印象線西-消失的養鴨人家

目 錄

前言	林進行	03
社區營造點-保留記錄	林怡伶	04
稻田放牧-鴨子逃冬	林怡伶	05
海灘遊牧-鴨子放海	林怡伶	06
特產-鴨賞	林怡伶	07
特殊行業-孵鴨店	林怡伶	08
特產-皮蛋	林怡伶	09
特產-鹹蛋	林怡伶	10
組織班會參與協會-團結力量大	林怡伶	11
群聚與幫工[幫扮]	林怡伶	12
飼養鴨子的品種	林怡伶	13
養鴨師傅-黃奇文	江岱錦	14
種鴨人家-黃進來	林怡伶	15
八七水災中鴨群守護神-黃茂雄	江岱錦	16
緬懷王森爐的蛋品加工記憶	王月芬	17
轉型鴨農-黃寶珠	林怡伶	18-19
三棲部隊指揮官-黃奇新	江岱錦	20
知足、惜福的-黃重夫	江岱錦	21
養鴨與水產養殖的結合-黃思耀	江岱錦	22
強運鴨農-黃進	江岱錦	23
夫唱婦隨的鴨農-柯月嬌	江岱錦	24
種鴨大王-黃慶淵	江岱錦	25
消失的養鴨人家	林進行	26
鴨寮現況	林進行	27
編後語	林進行	28
參考資料來源		28

前言 彰化縣線西鄉文化創意產業協會

總幹事-林進行



印象線西-消失的養鴨人家，由協會組織編撰小組，做田野調查訪談、撰稿，調查現有存在的各村與養鴨關聯之產業文化戶、加工戶等周邊產業戶，並拍照記錄及召開座談會、由

訪談耆老講述養鴨史、回顧以往社區種種趣事、見聞與經驗、並收集老照片印證歷史及保留圖像記錄。文字敘述歷史可依耆老印象與片段記憶口述，由編撰小組逐步整理編寫，可惜的是照片部份就因年代久遠保留不易保存發掘較少，我們部份以 Google-圖片資料庫，搜尋示意提供參考。

一種產業的發展必有特殊地理因素，線西鄉的養鴨發展及人文歷史，是因近鄰大肚溪河口下游而擁有這種美麗及生態豐富的灘地，在台灣西部海岸，由於地形的關係，這類海岸的漲退潮落差可延伸達數公里之遠。此外，河流帶來淡水，加上潮汐的影響，由於河口提供了源源不絕的豐富的食物，只要某一類生物能夠存活，其數量往往十分驚人，因此這種海岸的生產力很高，台灣的泥灘棲地上，最特殊的棲息魚類方面有彈塗魚、潮間帶的蟹類，除了招潮蟹、和尚蟹、俗稱「蝦猴」的美食螞蛄蝦廣泛分布灘地。



海埔新生地鴨子放養

海灘遊牧-鴨子放海是以海裡的小魚、小蝦、蟹等小海鮮為主要食物來源，鴨子當地

人稱之為海鴨，海灘遊牧-鴨子放海在民國54年海埔新生地圍堵開墾前，是有很多養鴨業者，黃進來、黃茂雄、黃奇新、黃奇文、黃思耀等是典型代表業者。

台灣位處亞熱帶，陽光充足、雨水豐沛，很適合養鴨。早年民生物質困乏，農作物以水稻為主要作物。鴨子具社會行為與群居性，又屬水禽，生性喜歡戲水、很喜歡水田啄食；養鴨人家從南部買小鴨開始，一般兩人一組先將小番鴨圈在水池旁飼養一些時日，等到小鴨稍微適應後開始上路。養鴨業者為了節省成本，趕著鴨隻到處跑，只要有稻田已收割，就把鴨隻趕進去。鴨隻餓了自然就會去吃掉落在田裡的稻穀或田螺、昆蟲，且會把糞便留在稻田中成為肥料，就如同游牧民族逐水草而居一樣，這種游牧式養鴨俗稱「逃冬、吃冬」，又稱為稻田放牧。又因線西鄉地處沿海地勢較低，鄉民要蓋屋居住，必須挖土填地基把房子墊高，因而形成村子中很多小池塘，池塘正好是飼養鴨子的好環境。

養鴨群聚發展使得線西鄉養鴨周邊產業也跟著發展，這種由養鴨農、蛋商、孵鴨店、鴨賞加工、飼料商聯結的產業鏈，聯結起來的產業「聚群」集中在線西形成特定的地理區域盛況，產業的成功成為地方特色，電影「養鴨人家」拍攝期間，鴨農黃進良家族鴨子參與拍攝成為地方佳話。但因94年爆發戴奧辛污染事件，此事件造成當初風光一時的「鴨蛋王國」莫大的傷害，早期線西鄉有名的養鴨王國就此消失到今日仍然未復養，養鴨人家等周邊產業文化漸漸消失了，我們能做的是把記憶、影像留下，留給子孫們一些回憶，印象線西-消失的養鴨人家。



黃進來 74 年飼養鴨察

社區營造點-保留記錄

撰文:林怡伶

居住在同一地理範圍內的居民，持續以集體的行動來處理其共同面對社區的生活議題，解決問題同時也創造共同的生活福祉，逐漸地，居民彼此之間以及居民與社區環境之間；建立起緊密的社會連繫，此一過程即稱為「社區營造」。



頂庄社區:小型公園彩繪



頂庄社區:小型公園-鋪地磚

一般而言，社區營造係針對不同種類的社區議題而行動，將這些議題區分為「人」「文」「地」「產」「景」五大類。「人」指的是社區居民的需求的滿足、人際關係的經營和生活福祉之創造；「文」指的是社區共同歷史文化之延續，藝文活動之經營以及終身學習等；「地」指的是地理環境的保育與特色，發揚在地性的延續；「產」指的是在地產業與經濟活動的集體經營，地產的創發與行銷等；

「景」指的是「社區公共空間」之營造、生活環境的永續經營、獨特景觀的創造、居民自力營造等。

本鄉轄內有三個社區曾經有居民是養鴨人家，也因政府的離牧政策而停止養鴨，各社區為記錄古早的回憶，社區自發的以在地特色構思、行動設計，以「景」的社區公共空間之營造，用彩繪、鋪地磚、裝置藝術、漂流木組合創造獨特景觀，在社區小型公園供村民留下兒時回憶。



溝內社區:三郎環保社區公園

[漂流木組合藝術創作]

榮獲 104 年度水土保持局-農村再生-銀牌獎



線西社區-窪鴨寨公園

稻田放牧--鴨子逃冬

口述耆老:黃奇新、黃奇文等

撰 文:林怡伶

線西鄉陽光充足、雨水豐沛，很適合養鴨，鴨農也曾經參與電影「養鴨人家」拍攝、聲名遠播。早年民生物質困乏，農作物以水稻為主要作物。台灣早期稻作以季節來分有早冬、慢冬，早冬大約在農曆年初(立春)插秧五六月收成，慢冬六七月插秧九十月收成天氣也是從屏東、高雄、台南、嘉義、雲林一路熱上來，稻子隨著天氣也一路往北成熟。鴨具社會行為與群居性，又屬水禽，生性喜歡戲水很喜歡水田啄食。養鴨人家從屏東買小鴨開始，一般兩人一組先將小番鴨圈在水池旁飼養一些時日，等到小鴨稍微適應後開始上路。養鴨業者為了節省成本，趕著鴨隻到處跑，只要有稻田已收割，就把鴨隻趕進去。鴨隻餓了，自然就會去吃掉落在田裡的稻穀或田螺、昆蟲，且會把糞便留在稻田中成為肥料，就如同游牧民族逐水草而居一樣，這種游牧式養鴨俗稱「逃冬、吃冬」，又稱為稻田放牧。每一群鴨子都有鴨頭一隻兩隻或三隻不等，趕鴨人必須在上路前認清楚那隻是頭兒，那麼綁著布條的長竿只要搞定鴨頭其餘的鴨群就會跟著鴨頭走。一般趕鴨數量大多兩人管數千隻，其中路上多少都會折損，游牧式養鴨省了很多的飼料錢。



稻田放牧-啄食掉落穀子

趕鴨逃冬工作需要吃得苦耐得寂寞，而且晚上簡易扎營住宿守衛鴨群以免走失及被

野生動物攻擊，需要的裝備乾糧、水壺、蚊帳、棉被、長竹竿、雨衣，還要一袋紙錢 紙錢是過路夜宿當地，燒給當地土地公、冥界好兄弟的，希望路過平安人鴨無事。如果半路上的鴨子已經成熟就賣給當地的鴨商，再購買小鴨。有的鴨母甚至已經開始產卵，又是一筆額外收入，通常逃冬鴨的鴨肉因為運動量大又是吃稻子與昆蟲，鴨肉結實特別好吃，價錢比圈養的鴨高。一趟下來大約三個月，略作休息再趕往下一季。



稻田放牧--鴨子走在產業道路上

早期台灣民生物質困乏，畜牧人尚且可能挨餓，更不遑鴨畜牲了，在時不我予的大環境下，養鴨飼養模式便導向於鴨隻食物來源與地區，所謂「逃冬」，便是此時代的產物，「逃冬」又意為稻田放牧，當時鴨農在稻田收割後，將鴨群趕入稻田中，任其遊走啄食收割時掉落之稻穗或雜糧，迨糧盡走鴨，並且為稻田留下可觀肥料(排泄物)，以利土地再更新。台灣稻作田由南至北收穫期的相隔一兩月，養鴨人家一路北上趕鴨覓食，在一區又一區稻田中穿越，沿途往北時已長成大鴨，就近上市。早期養鴨的傳統寫照可說是養鴨人一竿在手走天涯。

台灣的游牧民族~逃冬鴨，這個名詞消失已經快三十年了，猶存的類似行業就剩下養蜂業。養鴨人家的蛻變；稻田啄食俗稱「逃冬」改由圈養的飼養的方式逐漸普遍。逃冬鴨在游牧路程中大部份就會透過中間商[俗稱牽狗仔]被預購，以日齡預定成交量及價格，交易日是在田野點交由貨車運送養鴨戶。

海灘遊牧-鴨子放海

口述耆老:黃茂雄 黃進來等

撰 文:林怡伶

河口和泥灘地，是台灣西海岸最常見的地形之一，近鄰大肚溪河口下游的線西鄉就擁有這種美麗及生態豐富的灘地，在線西鄉民國 54 年海埔新生地[68 年開發彰化縣濱海工業區前身]圍堵開墾；之前是養鴨業者的天然放牧場，養鴨人家戶數不少。

在台灣西部海岸，由於地形的關係，這類海岸的漲退潮落差可延伸達數公里之遠。此外，河流帶來淡水，加上潮汐的影響，由於河口提供了源源不絕的豐富的食物，只要某一類生物能夠存活，其數量往往十分驚人，因此這種海岸的生產力很高。

台灣的泥灘棲地上，最特殊的棲息魚類有較具經濟食用的彈塗魚、潮間帶的蟹類，未補捉食用的有招潮蟹、和尚蟹等，俗稱「蝦猴」的美食螞蛄蝦，由於抱卵的雌蝦具有很高的經濟價值廣泛分布灘地，其他較重要的經濟魚類則是貝類，包括文蛤、西施舌、牡蠣、蛭等，特別是牡蠣和文蛤，因此沿海的貝類有 140 多種的記錄。

海灘遊牧-鴨子放海是以海裡的小魚、小蝦、蟹等小海鮮為主要食物來源的鴨子，當地人稱之為海鴨，它們所產下的蛋富含蛋白質、鈣等微量元素，營養價值比普通鴨蛋高

得多，蛋黃更大呈橘紅色，自然口感也會更好，堪稱蛋中極品。蛋中富含鈣、磷、鐵、鋅、碘、鎂、鉀、硒等多種對人體有益的微量元素，對智力發育有益的卵磷脂含量特別高。

鴨子放海在早期高蛋白質飼料短缺的年代，野外放牧是養鴨產業發展的一環，又因鴨子有群聚性、適合團體移動，嗜水及戲水性、適合海灘放牧，鴨子嘴尖很銳利可把蚵殼剝開吃蚵肉，鴨農戲稱鴨子比人吃卡好。線西有緩波沙灘在退潮後形成一大片廣闊潮間帶，是擁有天然資源、海灘放牧場域特色。數十戶養鴨人家同時放牧，形成線西沿海農村特色景觀，放養海鴨的獨特方式及受自然條件的限制無法進行大規模、高密度放養，早期養鴨規模較小每戶約養 200 隻左右。依潮汐在放海的時間點，養鴨人家把鴨子全趕出放牧，不同鴨場的鴨子全出現海灘潮間帶，如同野外郊遊，彼此相互交流、嘻戲、競食，在結束放牧又能自動分開回到自己的鴨舍，更是奇特的現象。

如果有迷路的鴨子養鴨戶也有特殊的記號可以分辨是自己鴨子的方法，就是在鴨子的嘴尖硬質部份用火烙印特殊記號，每家各有不同的辨別記號，如迷途太多就可依記號到其他鴨場找回，養鴨戶建立彼此信賴的海灘遊牧-鴨子放海模式，在海埔新生地開發後畫上句點。



鴨子海灘戲水[許家銘提供]



海灘遊牧-鴨子放海

特產-鴨賞

口述耆老:林火慶等

撰文:林怡伶



「鴨賞」傳統古法的製作，要經過十道以上的人工過程，相當費功夫的，把鴨子的內臟去除後洗淨，用竹片撐開，經鹽醃漬七日，再到戶外風乾，不可日照，以防鴨肉出油，風乾後

送入烤箱，用木炭和甘蔗燻烤，使甘蔗的香甜入味，色澤金黃，再利用冬天的風來風乾，以求更長的保存期限。由於作法特別，比其它肉類來，更能將鴨肉的風味顯現出來，更增價值，有別於一般烤鴨的風味，非常鹹香Q嫩，廣受歡迎。

一隻「老菜鴨(被淘汰的生蛋鴨)」製成鴨賞，大約會減重三分之一，加上繁複的人工製程，所以鴨賞是論斤秤兩出售的，往日有人想增加重量，賣得高價，就在撐展鴨體的竹片上動手腳，或者改用較厚重的竹片，或者增加竹片的數量，使鴨賞在過磅時增加重量，因此有所謂「三分鴨，一分竹」的說法。



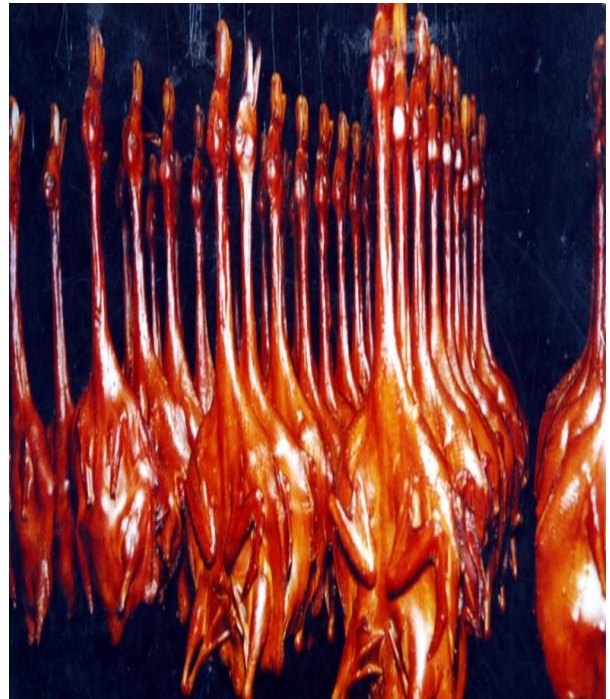
鴨賞燻製過程

台灣的早期農業社會，物資較缺乏，逢

年過節贈送的高級禮物非常稀少，「鴨賞」算是很體面的高級禮物，唯有名族仕紳才有機會收到的。因此「鴨賞」的名稱由來，就是以此種珍饈美味的「鴨子」，作為高級禮物來「犒賞」對方之意而得名的。

線西鄉有製作鴨賞是因為養了很多產蛋鴨、種鴨，被淘汰的蛋鴨、種鴨就是製作鴨賞的原食材無虞。線西鄉製作鴨賞以頂庄村為主，早期在過年前幾乎家家戶戶都在從事加工，林火慶、林宏三、林啟賢、林啟彰等是大盤商，村民林火慶說：他曾經幫有名的德昌食品代工年節禮品每年鴨賞近萬隻。

因消費習慣改變注重養生；太鹹食材漸漸失寵，鴨賞食用者日漸減少，線西頂庄的鴨賞加工戶也跟著消失。



鴨賞成品

94年在彰化縣[社區逗陣行]活動中頂庄社區理事長林火慶，辦理重現風華[鴨賞]再製情景，讓村民品嚐古早味。

白馬的家複合式休閒農園在99年開發窯烤披薩DIY體驗活動時，有感於必須推展在地特色，在為披薩食材選擇時發掘鴨賞的風味不輸於用豬肉做的培根，在試用後口碑不錯，最後選定為固定食材推廣線西鄉-曾經有過的懷念古早滋味「鴨賞」。

特殊行業-孵鴨店

口述耆老:黃灯洲等

撰 文:林怡伶

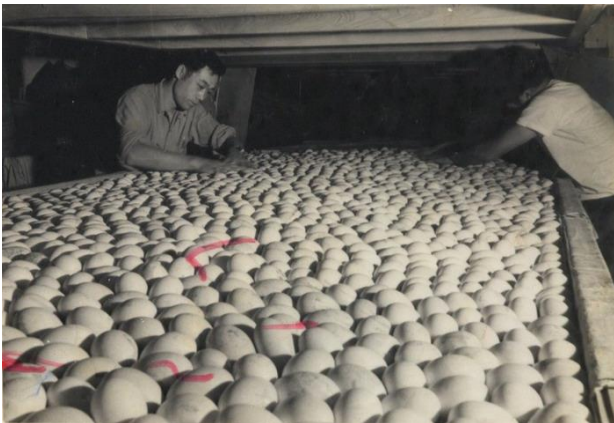


線西鄉因為有放海的飼養環境，有漁塭小魚可當飼料，所以養鴨發展很久遠；相對的周邊產業也就跟隨發展，孵鴨店是周邊產業中最古老的特殊行業。

如果有機會仔細觀察一下，鴨子產完卵後，鴨子的蛋因考慮孵化率及飼養成本都是以人工孵化居多，家庭飼養的以正番鴨為主，是因自己孵卵能力強的家禽，牠的缺點是產卵量反而比較低，會產蛋率低是因其天性的抱蛋性強，所以母鴨自孵居多，正番鴨母鴨又有天賦能幫受精蛋翻轉散熱、沾濕等所以孵化率也特高。

全身毛絨絨的黃色小鴨，是經孵化初期的胎毛，長大之後會轉為白色，肉鴨[土番鴨]目前以此品種為主。如果是黑色胎毛；長大之後仍然是黑色，正番鴨為其代表。

鴨屬水禽類，鴨子大部份會自行孵蛋孵化率也不錯，但因經濟規模及管理方便逐漸改為人工孵化，因應養鴨產業蓬勃發展，線西鄉的小鴨-孵化店也是一大特色。



60年代的「舖」上裝滿即將啄殼而出之鴨蛋，工人正調整蛋與蛋之空間，以免小鴨孵出後過度擁擠，導致傷亡[圖片:蘭陽博物館]



黃進來孵鴨店

早期是採用傳統人工孵蛋，孵鴨過程相當辛苦，種蛋要用手常翻蛋，孵化溫度掌握適宜的孵化溫度是決定孵化成敗的關鍵，孵化溫度用燒炭火、曬太陽、鍋子炒稻穀達到適當溫度，再把炒熱稻穀放下舖到架上，就是所謂「炒穀舖蛋」，一段時間溫度不夠再重複炒穀等控溫，炒稻的溫度完全靠師傅手的經驗，熱度大約維持12個小時。

黃灯洲感測溫度用眼皮的敏感度去體驗溫度是否適合。濕度用噴水使蛋表面見濕，翻蛋和涼蛋是為了避免蛋黃粘殼及保持各部位的蛋溫均衡，30年代以前的傳統人工孵蛋有鄉民黃德火、雲龍波、周金漢，60年代前半自動化的有曾明塗、謝永海、姚灯洲，最高曾經一期日出12萬隻小鴨。黃進來是養鴨戶轉型到孵化廠自產自銷的成功農民，其孵化廠設備為全自動化，節省人力又可提高孵化率。蛋鴨、肉鴨[土番鴨]和野鴨蛋孵化；日期是不一定的有24~25天，番鴨蛋32天，從出雛器裡檢出的雛鴨，要按不同的品種存放以免搞混，孵化店大部份也代為注射疫苗、運送到下游養鴨戶。

黃進來養鴨戶表示，94年戴奧辛事件原本與他無關，但因政府政策的一貫性；經無數次協調也面臨停產離牧，十幾年過去了政府開放可申請再度飼養，但歲月不饒人他年歲已高，子女又不想要延續養鴨事業，剩下唯一一家的養鴨戶轉型孵化廠也宣告終止。

特產-皮蛋

口述耆老:黃寶珠 等
撰 文:林怡伶

皮蛋流傳食用以久遠在古代稱為「混沌子」，以樹灰加鹽浸漬之，皮蛋於明朝初年在中國湖南省益陽縣在一個偶然的機會下發現。外國人初到中國不知皮蛋為何物，認為一定儲存很長時間才使得蛋變黑，所以也稱為「百年蛋」或「千年蛋」，一直流傳至今，隨著皮蛋逐漸被國際接受。

50年代以前皮蛋的製作方法是用輕鹼的化學物混合石灰泥和米糠包裹在鴨蛋外面，米糠作用是分隔每顆皮蛋。儲存一段時間後，鴨蛋內部產生變化，蛋清凝結為膠凍狀、變成半透明黑色，上面有許多淡黃色花紋，極似松樹針狀葉，故又名松花蛋。蛋黃溏化，稀軟金黃，使用時不必再烹調。



黃寶珠生產盒裝皮蛋外包裝紙

近代漸以氫氧化鈉取代石灰泥和樹灰等品質較為穩定，由於醃製過程中強鹼的作用，使蛋白質及脂質分解，變得較容易消化吸收；膽固醇含量也變得較鮮蛋為低，皮蛋在各地吃的方式不同。北方人喜歡把皮蛋延縱軸方向切成四或多瓣，撒上薑絲或者薑末，再撒上醋涼拌食用。把它切碎放在粥裡，最常見的是皮蛋瘦肉粥。涼菜中以皮蛋拌豆腐較為常見。其中上海人喜歡作的皮蛋豆腐，用生的皮蛋和嫩豆腐絞碎，加一點醬油和芝麻油。臺灣人的小菜也有皮蛋豆腐。其做法類似，即以盤子裝一塊冰過的嫩豆腐，於豆腐的四

周排一圈切半的皮蛋，之後在上方淋上醬油膏及肉鬆，唯一區別是再灑上柴魚片，有的食客認為極為爽口美味。



報紙報導

皮蛋製作是屬於高成本、高風險、高技術的行業。高成本：醃漬時間約一個月以上，買蛋付現金、收款收支票。高風險：因受原料蛋品質、天候、鴨種、藥物等。高技術：皮蛋是鹼性食品；配方PH要10以上，因此配方

控制不當蛋白質會水解成為蛋白胍，也就是俗稱的[敗桶]，損失就很慘重。所以製作皮蛋要賺大錢並不容易。

線西鄉製作皮蛋以頂庄村的吳克碧、吳木棟為早期業者，王森爐也加入行列。在線西村因養鴨而轉型製造皮蛋自產自銷的有黃海永、黃寶珠。

黃寶珠因轉型休閒產業經營，於77年停止生產皮蛋，轉向技術輔導教有意業者生產。黃海永是堅持經營到最後的一位業者，仍然不敵94年戴奧辛事件無蛋加工而關門。



傳統皮蛋包裝紙

特產-鹹蛋

口述耆老:黃寶珠 等

撰 文:林怡伶

製作鹹鴨蛋的廠商多數是與皮蛋製作商連為一體，皮蛋原料是選鴨蛋的[新仔蛋]、鹹鴨是較大的[老鴨蛋]其品質是不同的，鴨蛋蛋黃較大、紅仁醃漬成品較漂亮、可口，雞蛋蛋黃小較不適合加工，所以為什麼是「鹹鴨蛋」而不是「鹹雞蛋」的原因。

從加工工藝的角度，用雞蛋來醃鹹蛋也毫無問題。人們之所以不親睽鹹雞蛋，主要原因大概是鹹蛋的美味在於蛋黃，加上鴨蛋的個頭本來就比雞蛋要大，鹹鴨蛋也就更具吸引力。此外，鴨往往比雞吃更多的蟲子，因而鴨蛋也就有更重的腥味。而製成鹹蛋或者皮蛋，就可以去除腥味，也算是為鴨蛋找到了好的歸宿。

正因為鹹蛋是藉由鹽分的滲透來作成的，所以蛋殼自然要承受比較大的壓力，而鴨蛋的蛋殼硬度比雞蛋強，所以採用鴨蛋製作鹹蛋也較不易發生破殼的情況。

鹹蛋的製作方法有兩種，一是將蛋浸漬在鹽水中，一是以紅泥敷製的古老方法。鴨蛋毛細孔較大，鹽份滲入的速度較快，此外鴨蛋蛋黃中所含的油脂較多，製成的鹹蛋黃較油潤而不乾澀。



溝內社區鼓動歡欣-風華再線產業文化季活動中，

推廣鹹蛋 DIY。

鹹鴨蛋最大的魅力就源於這流油的蛋黃，那麼鹹鴨蛋為什麼會出油呢？首先要來瞭解

鹹鴨蛋的營養成分，鴨蛋經過醃製後，鹽分滲入蛋內逐漸破壞了蛋黃的均勻膠體狀態，將蛋白質慢慢凝固起來並把蛋黃中水分排出，原來分佈均勻的細小脂肪逐漸積聚成為油液，這樣醃製好的鹹鴨蛋就出油了而且蛋黃質地也變硬了，出油是鹹鴨蛋醃好的標誌。

環保意識抬頭以紅泥敷製的鹹鴨蛋古老方法逐漸式微，市場已經很難買到真正用紅泥敷製的鹹鴨蛋，而是浸漬在鹽水中的鹹水蛋產品為大宗，但因其浸漬時間短快；品質是無法與紅泥敷製的古老方法可比較。所以要在傳統市場吃到道地的鹹鴨蛋，已經很少。



推廣鹹蛋 DIY

在線西鄉黃海永是堅持古老紅泥敷製鹹鴨蛋經營的一位業者，仍然不敵 94 年戴奧辛事件而停產。唯一不受影響的是業者黃寶珠；因其 80 年代就轉型休閒產業；推廣鹹蛋 DIY 親子教學活動，保留及介紹古老紅泥敷製的鹹鴨蛋方法，延續線西鄉的古老傳承。

溝內社區於 104 年起在鼓動歡欣-風華再線產業文化季活動中，推廣鹹蛋 DIY 至每一社區居民，喚起古農村養鴨記憶。

組織班會參與協會- 團結力量大

口述耆老:黃奇文等 撰文:林怡伶

在農業產銷組織輔導辦法未訂定之前，71年有感於蛋價被經銷商剝削、招募成立【線西鄉養鴨研究班】由林進行任總幹事，成立農業產銷組織，作為養鴨業者、蛋商、飼料商的交流管道。當時由鴨農黃焜來及林進行發起，串聯鄉內養鴨戶組成[養鴨產銷研究班]，並在線西鄉農會輔導下辦理各項業務。一、改善經營管理及辦理人力教育、訓練、研習、觀摩等；二、提供農業生產及行銷技術指導；三、加強共同運銷辦理促銷活動等；四、輔導農業轉型發展觀光。



民國74年媒體報導

「團結力量大」！線西鄉大部份養鴨戶多有加入中華民國養鴨協會，於民國70年參與之組織運作最為積極，參加代表有林進行、黃慶淵、黃進來、黃焜來。當時面對油電、飼料飛漲的高成本考驗，如何擴大消費市場通路，強化產業體質與競爭力，希望鴨農的參與帶來豐潤的收益與學習新知。

參與中華民國養鴨協會其目的是，加強內部人力資源之提升，建立產業資訊體系以共享資訊交流，鴨農之間的策略聯盟及合作，促使養鴨產業發揮其自主性發展，可以發揮機制功能及產銷預警，蒐集提供養鴨數量情形以免重複上演物賤商農的產能失控。



84年中華民國養鴨協會蒞臨線西召開座談會

線西鄉早年有「鴨子王國」美名、養鴨事業可追溯到300年前「唐山過台灣」年代，民間有許多如「鴨蛋卡密嘛有縫」、「鴨仔聽雷」等俚語，證明鴨子與早年農村生活關係之密切。

中華民國養鴨協會關切線西鄉養鴨事業發展曾經多次在線西召開理監事會議，會議同時邀請鄉公所及鄉農會代表出席，養鴨戶也獲邀蒞臨參加，共同以產業分析等掌握及預測未來產銷，研判資訊供養鴨戶經營參考。



養鴨業者參訪泰山公司

黃進來養鴨戶在90年代離牧之前，已經發展到自行孵化小鴨、到參與中華民國養鴨協會芻鴨的報價、議價，可見線西鄉養鴨事業當時的發展潛力。



黃進來當選中華民國養鴨協會理事賀匾

群聚與幫工

口述耆老:黃奇文等

撰 文:林怡伶

群聚

哇-這裡養很多鴨,的確在一切靠人工飼養的早期,同個行業為會在同區域發展,養鴨如此、其他行業也如此,這就是群聚發展。養鴨群聚發展使得線西鄉養鴨周邊產業也跟著發展,這種由養鴨農、蛋商、孵鴨店、鴨賞加工、飼料商聯結的產業鏈,聯結起來的產業「聚群」集中在線西形成特定的地理區域盛況,產業的成功成為地方特色。

養鴨產業群聚是各鴨農,各有不同的運作方式,在既競爭又合作的關係中相互協調、合作、幫扮,把最少的人力資源做最有效的運用,如工具的互借、人力戶借[幫扮]最為成功,透過鴨農間垂直或水平的連結,以降低飼養成本、提高利潤。



種鴨飼養人工授精[黃進來與姚火木]

幫工[幫扮、換工]

早期未機械化年代;幫工[幫扮、換工]是農業經營的重要一環,在人力充足的年代正也是養鴨發展最大的助力,養鴨農平時多是夫妻二人,但在飼養期間卻要面對許多臨時性的短期工作,如人工授精、強制脫羽、買賣點交、鴨隻移舍、疾病防疫、剪嘴,這些工作就須要鴨農間的協調互助才能完成。互助是無薪的成本降低,使整體養鴨產業在線西鄉非常發展。

幫工例子介紹

1. 人工授精:種鴨飼養公母鴨交配現以人工授精約3天進行一次,且必須每隻逐一注射所以非常耗工,必須同業協助速度較快且輕鬆。



鴨子如有惡癖啄食-會把鴨子嘴尖部份剪斷

2. 強制脫羽:母鴨生產到一個段落產蛋率就下降,為蛋的品質及成本考量都會進行一次強制脫羽,由養鴨同業幫忙同時進行把母鴨主翼羽拔掉,鴨子再一個月後會再生蛋。
3. 買賣點交:母鴨買賣大部份都是田間交易,因算隻成交、點交功夫就是技術,技術以黃奇文為首,其他鴨友就幫忙搬移。
4. 疾病防疫:鴨子要生蛋前有些鴨農會採取防疫注射較安全,每隻逐一注射也是大工程如圈鴨、圍鴨、抓鴨等必須多人幫忙。
5. 剪 嘴:有些鴨子會有惡癖,啄食別隻羽毛而流血造成鴨隻傷亡,鴨農如發現情況不對也會動員其他鴨農協助,每人一隻剪刀把鴨子嘴尖部份剪斷。

飼養鴨子的品種

口述耆老:黃慶淵 黃進來等

撰 文:林怡伶

民國 50 年代之前鴨品種分為菜鴨、高州鴨、陸地鴨、正番鴨、北京鴨及土番鴨六大類：

1. 菜鴨為中國大陸馴化之水禽，為漢族移民台灣所攜入，淡褐色羽毛中有蟲樣黑斑，屬蛋用種，有南春及大甲種之別，前者體型略大，分佈在宜蘭與台北地區，後者則以中南部為中心。2. 高州鴨名稱來源不明，羽毛色有淡黃與白色，1904 年由日商井上吉所引進，做為剝製品外銷之用。3. 陸地鴨為 1932 年台南州農會種畜場日人西村健吾及嘉義縣人江原重利最先引入，飼養毛色為卡其色，屬蛋用種。4. 正番鴨據台灣府誌康熙三十三年（1694）編纂記載，番鴨似鴨而大，毛有小采，嘴腳朱色，肉粗鹹，髻類鵝，來自外洋，且彰化、噶瑪蘭、諸羅各縣誌亦有記載，有特殊體味亦稱麝香鴨。5. 北京鴨，全身白色羽毛，體型寬大，嘴腳橙黃色。6. 土番鴨為番鴨和菜鴨的屬間雜交種，第二性徵不明，無繁殖能力，專供肉用，又稱土番鴨。

時至今日，宜蘭養鴨中心，專司研究鴨品種之改良、鴨飼料營養與輔導鴨農等相關事務，鴨隻經歲月的洗禮後，不管在品種抑或生長性狀表現上，均已改變且進化，現今鴨隻種類儼然已整合成菜鴨、番鴨、北京鴨與土番鴨等四大類，各類經濟生產性狀在育種及營養專家的努力下，已臻極至。

在 90 年代離牧之前線西鄉養鴨之大宗，以褐色菜鴨、北京鴨、與土番鴨等為主

褐色菜鴨

褐色菜鴨外型特徵，頭頸部羽毛呈暗綠色，背面灰褐色，前胸栗色，腹部灰色，主翼羽紫綠或暗藍色，嘴喙淡綠色，腳橙黃色。母鴨全身呈淡褐色，腳橙黃。菜鴨的羽柄中

央有黑條紋，稱為「蟲樣斑紋」，經選育後目前褐色菜鴨的蟲樣斑紋都較不明顯。

褐色菜鴨在孵化 120 天後開始產蛋，公鴨飼養五個月後可配種，成熟母鴨體重約 1.3-1.5 公斤，每年產蛋數 300 個以上，蛋重約 65-68 公克，產蛋期平均採食量 150-155 公克，蛋殼呈深綠色、淡綠色或白色不等。褐色菜鴨體型小、產蛋多且蛋殼堅固，不僅是食蛋來源之一，亦為加工蛋（皮蛋、鹹蛋）之主要來源。近年來民間對青殼蛋有特殊的偏好，為因應市場需求，畜試所宜蘭分所已有選育的青殼蛋品系。褐色菜鴨飼養農民有早期的黃春發、黃奇文、姚火木、姚竹治、黃重夫、黃水燦、黃海永、黃水波、黃寶珠等。

改鴨[種鴨]

以公北京鴨與白色母菜鴨交配後代而得到的雜交種，即俗稱改鴨，母改鴨再與公番鴨交配所生產的三品種，其後代即為同種不同屬而無法生育之肉鴨[土番鴨]，10 週齡上市體重可達 2.9 公斤，羽毛以白色為底。改鴨飼養有姚火鉗、黃進、黃慶淵、黃進來等。

土番鴨 (Mule duck)

土番鴨為公番鴨與母菜鴨、改鴨或北京鴨之雜交後代，番鴨與菜鴨原為不同屬，因此雜交後的土番鴨不具生殖能力。台灣早期以飼養二品種土番鴨為主，此種土番鴨 10 週齡體重為 2.2 公斤，近年來則以飼養三品種土番鴨(母改鴨交配公正番鴨)為主，10 週齡體重為 2.9 公斤，土番鴨具有番鴨的肉質鮮美與北京鴨生長迅速之特性。宜蘭改鴨的後裔土番鴨白色羽毛合格率已可達全白的水準。由於近年來選育工作的影響，黑色土番鴨已極少見，白色羽毛的土番鴨，不但解決屠體黑色針羽的殘留問題，亦提高白色羽毛的利用價值。土番鴨以黃奇文放養海埔新生地的數量相當多。

養鴨師傅—黃奇文

撰文：江岱錦



話說在線西養鴨全盛時期，黃奇文可以說是養鴨人家中，最受仰賴的同業之一，因為每次交易買鴨仔、傳授打種，一定要請奇文仙仔到場，經過老仙仔鑑定後，鴨隻的數量相差不會太多；奇文仙仔傳授的鴨仔受精，更是一次到位，一天受精上百隻，無愧其最佳鴨農的稱號。父母親早逝，讓黃奇文先生十四、五歲起就在養鴨場幫人當長工，自力更生又認真工作的結果，讓他對於許多養鴨技術遠比其他同行更專精，一片白茫茫的鴨群中，經過他銳眼一望，瞬間數量了然於胸；就連鴨母是否受精，他都只要稍微碰觸就可知道，也讓他有了鴨場大總管的另一封號。

除了在線西養鴨人家間聲名大噪外，戴奧辛事件後，各養鴨場在政府輔導停養政策過程，黃奇文仍然受到宜蘭種畜改良場(養鴨中心)的信任，協助代為研究採取鐵籠式養殖的可行性分析，雖然最終因為鴨子本身水禽特質、具有群聚特性，鐵籠不易養殖、及鴨子本身神經質特性容易受到驚嚇，以致產蛋率下降等因素影響，最終可行性欠佳告吹，黃奇文仍是當時產官界所倚重的重要養鴨戶之一。

擁有長期養鴨經驗，過了而立之年的黃奇文，因為擁有同業間充分的信任與肯定，並在親友資助下，建立自己的養鴨場，全盛時期，他養的菜鴨(也就是俗稱的蛋鴨)數量就逼近五千隻，當時慣性採放養的土番鴨(肉鴨)數量更是超過菜鴨，屬於他的鴨隻數量保守估計超過一萬二千隻。現年八十三歲的黃奇文，斑駁的白髮搭配思索時露出的抬頭紋，更顯歲月催人老的無奈；民國九十四年至九十五年的全省戴奧辛事件，距今已經超過十

多年，歲月與時空造成黃奇文對過去養鴨的生疏感無可厚非，但筆者對早期養鴨時空背景的陌生，更讓這段紀錄顯得珍貴與困難；所幸在林進行先生的陪同與旁敲側擊下，每每讓黃奇文觸電般說出過往的經驗，一點一滴的回憶起過往的珍貴畫面。

「一天抱著一百隻以上的鴨母，讓鴨公從上迅速且確實的打種……那種辛苦、腰痠，很難形容。」聽著黃奇文訴說過往協助鴨母受精的過程，既興奮又覺得有趣，對未曾從事畜牧業的人來說，那個牽豬哥的年代，所有的辛酸，或許聽在耳裡，當作是笑談；卻相對地極易忽略掉農民們的辛勞。

「黑頭」指的是鴨蛋生出來後幾天，蛋頭會出現黑點，也就是鴨蛋受精成功，當黃奇文生動地講述鴨隻繁衍育種的過程，正訴說著線西養鴨人家那段輝煌的過去；一天手捧著上百隻的母鴨打種受精，雖然辛勞，卻也說明物種繁衍不變的定律；要挑好的公鴨、要勇、要壯，才能孕育繁衍出好的下一代，黃奇文說，面色紅潤是最大的關鍵。

每回打種總要三個人以上才能順利進行，黃奇文說，養鴨利潤薄、不好賺，因為鴨蛋受到市場影響起落大，加上操勞，受到天候影響的變數又大，不論颶風下雨都會影響產量，所以變成大好大壞的產業，就算養鴨技術再好、再會規畫生育及養殖，也難敵市場和天災等非人為因素的干擾。

雖然提及養鴨有許多的辛酸，黃奇文受到線西養鴨人家的敬重，偶爾還是可以在訪談間激起他一絲絲的微笑，畢竟在線西養鴨的輝煌時期，每每交易需要他的一曝十行，快速計算銳眼、鴨隻拔毛同業的相互幫忙，都讓同行間的感情更甚於其他行業別，這種「放伴」的行業習性，也是養鴨聚落在線西成型的主要關鍵，特別是在這個具有深厚人情味的小鄉中。

種鴨人家-黃進來

撰文:林怡伶



黃進來年幼時隨父親養鴨，耳濡目染就培養養鴨興趣，早期傳統養鴨非常辛苦，線西東北季風很強、很冷，要放鴨吃海[海灘遊牧]、在狂風呼嘯、氣溫嚴寒中要到漁塭牽魚[小魚冬季無法過冬]做為鴨飼料，因此一度到工廠上班也曾想開工廠，後來因不喜歡交際應酬、比較喜歡無拘無束的自由生活，畜牧事業就是他的最後選擇，也繼承了父業。

早期線西養鴨品種有肉鴨、蛋鴨、種鴨；我會選擇養種鴨是因為較既挑戰性、技術性利潤較高，種鴨是採採用人工授精方式繁殖下一代；雖較節省飼料成本，但相對的人工授精技術就要高超。

黃進來是養鴨戶轉型到孵化廠，自產自銷的成功農民，孵化廠設備為全自動化，雛鴨價格是起起落落的、自孵小鴨可調節產量提高收益，又能提昇品質，但是變數仍然很多所以積極參加中華民國養鴨協會，當選養鴨協會理事參與報價運作，也能充分瞭解產

銷資訊。

有「水鳥驛站」美名的大肚溪口，距離線西鄉不到 15 公里，為了防止禽流感的傳染、擴散，響應政府政策，身為全國養鴨協會理事黃進來也裝設阻隔候鳥和水鳥帶菌飛進場內，架設天幕、圍網，層層保護，為種鴨場鋪地板、建水泥游泳池讓鴨子快樂、清涼的戲水鴨子就能專心產蛋提高收益。

93 年衛生署發現彰化縣線西鄉，所生產的鴨蛋含有過量的戴奧辛，元凶指向位於受害鴨場附近的台灣鋼聯，疑是集塵灰導致污染，讓線西的養鴨事業造成了永久性的陰影，不僅所養的鴨賣不出去，也使得跟鴨有關的產品造成了很大的衝擊，黃進來說：鴨場裡的鴨種是精挑細選經過配種、產蛋，孵出仔鴨，根本沒戴奧辛污染，可是同鄉的鴨蛋驗出戴奧辛超量，外界全戴上有色眼鏡看線西鴨子，肉鴨、仔鴨、公鴨都「中槍」，怎麼養下去？最終導致養鴨事業的終結。又因政府補貼辦理離牧、鴨寮全拆了，導致線西鄉的養鴨業從此消失。

時間的消逝可以讓大地、人的生活環境改變，10 多年的時光蛻變；大環境改變很多，他說原物料變貴，養鴨成本勢必提高，東山再起不容易，縣政府已同意鴨子可復養，但我已經老了、小孩也有自己的事業了，是否要再繼續養鴨？思考再三，決定暫時不復養。



年輕時代黃進來



飼養種鴨經營有成雜誌專訪



當選中華民國養鴨協會協會理事

八七水災中鴨群守護神一

黃茂雄

撰文:江岱錦



趨吉避凶是所有生物的本能，民國四十八年八月七號發生的台灣史上死傷及失蹤人數最大的水災，線西受到大肚溪堤防潰堤更是造成一百多人的死傷，當時年僅十七、八歲的黃茂雄，所幸因

為睡在鴨寮，靠著僅存的電池燈，不但讓自己和所屬鴨群倖免於難，更因為鴨群趨光特性，救了隔壁鴨場五、六百隻鴨群，減少大家損失。當水退了，各個養鴨人家紛紛到黃茂雄的鴨寮取回自己的鴨子，黃茂雄說，因為各家的鴨子在鴨嘴處都有不同的烙印記號，有一條線的、兩條線的、方的、直的、圓的、左邊和右邊還會有不同，養鴨人家彼此間說好了，眼尖的鄉親在馬路上碰到記號不同的，一眼就能辨識出這是誰家的鴨子。

記號多了，除了說明當時線西養鴨王國的昌盛之外，早一輩說到做到的誠信做法，也讓人感佩；黃茂雄說，八七水災早上八、九點，有人從鴨寮經過，告訴他大肚溪堤防潰堤了，一開始他相當懷疑，等到水來了，不得不相信，鴨寮存放兩、三千斤的飼料，因為鴨寮高出五、六尺，所以讓他可以躲在飼料堆上，靠著僅存的電池燈，在一片汪洋中躲了兩、三天。

黃茂雄的電池燈在夜晚時成了鴨群的燈塔，飄散和倖免於難的鴨群有了依靠，紛紛向他所在的鴨寮集中，幫助附近鴨農多少減輕天災造成的損失。八七水災三天中，黃茂雄說，大部分時間都在打瞌睡，水退了之後，母親準備了親手熬煮的鹹粥到鴨寮來看他，本以為在也見不到家中的長子，卻沒想到他不但好好的，還成了拯救鴨群的守護神，讓

媽媽破涕為笑。

黃茂雄算是線西養鴨鼎盛時期中的重要人物，國小畢業後就投入父親的鴨場幫忙，他自承，因為不愛念書，所以十來歲就跟著叔叔到處趕鴨，趕鴨過程最特殊的要算是「放海」了，因為所有的鴨群都會被趕到線西海岸邊，隨著退潮讓鴨隻撿拾沙灘上豐富的生物。

養鴨的群聚特性，讓所有養鴨人家相互合作，放海時也需要所有鴨農的通力合作，因為鴨群到岸邊會四處奔找搜尋獵物，各家的鴨隻也跟著四處散落，所以等到漲潮回家時，通常你中有我、我中有你，必須再等隔天才會交換彼此的鴨隻，在黃茂雄娓娓道來那個過程時，辛苦卻又歡愉的畫面顯得相當有趣。

黃桑說，趕鴨放海可以提高鴨隻的生蛋率和蛋的品質，光是從蛋黃的色澤就可以清楚知道；鴨隻吃勺刁、吃海蜘蛛，吃招潮蟹，鴨隻開心，趕鴨的人也可以稍作休息。十三歲開始幫助父親黃尊華養鴨，父親負責鴨場的大小事，黃茂雄則和叔叔一起到鴨寮趕鴨，主要飼養的種鴨約有三、四百隻，通常會將一周收集到的鴨蛋量，集中送到孵化場檢查，經過燈光照射確認是否為受精卵，再加以孵化，未受精蛋拿回當作一般鴨蛋處理賣掉。



黃茂雄舊有鴨寮

從鴨蛋孵化為鴨仔到成鴨，再到協助鴨公及鴨母交配受精，每個過程及步驟黃茂雄都參與其中，甚至連細

節都記得一清二楚，線西養鴨耆老中，黃茂雄堪稱記憶力最強的一個，雖然投入產業早，卻也在結婚後就離開養鴨投入種蒜頭及買賣，但他所說的每一件事，幾乎都是一甲子以前的事，他卻都能倒背如流，雖然不愛念書，卻記憶力驚人。

緬懷王森爐的

蛋品加工記憶

撰文：女兒 王月芬

接到彰化縣線西鄉文化創意產業協會總幹事林進行的訊息，要找家父做皮蛋老照片及資料；我好興奮！好懷念！好複雜，這個任務要找 40 幾年前的老照片、生活點滴…我的童年記憶在蛋裡重新孵化。

聽爸爸說：他 10 幾歲開始趕著鴨群從南部一路放養，是另類的逐水草而居，真的是過著遊牧民族的生活，幾個月後鴨子長大了，經仲介出售後就會有卡車到稻田來把鴨子載走，然後他就可以回家了！（這段我沒參與到，只憑印象記錄。）

在爺爺的規劃下，我們有自己的鴨寮，不用餐風露宿了，爸媽叔伯每天都忙著餵鴨，整理鴨寮，忙鴨子的時間比忙孩子的時間還多。鄉下小孩在未上學時間只能跟著堂哥堂姐及其他玩伴爬樹，灌窻蟀，抓青蛙，釣螃蟹……

我們搬到村裡，爸爸開始經營蛋的批發生意，爸爸主外送貨，媽媽主內準備各種蛋的加工品，除了鴨蛋還多了雞蛋，還要忙著製作鹹蛋和皮蛋！媽媽就像工頭，一聲令下今晚加工鹹蛋，姐妹們不管明天考什麼試，都是自己的事，所以邊工作旁邊還放著課本，速度太慢還會被罵，每次加工完鹹蛋最討厭的是指甲裡都是紅土，怎麼刷都刷不乾淨，等到一週後差不多要乾淨了，又要做下一次的加工了。

皮蛋好吃真的是馬尿做的嗎？每個來買的客人都會這樣問，我都沒看過馬哪來的馬尿呢？實際成份說真的我也不知道用什麼配方、材料，我只知道我們家的皮蛋有漂亮的松花，特別的 Q 彈好吃，很多慕名而來的台北人專程來買。

說起皮蛋鹹蛋的加工真的是很厚工，每一顆蛋都要敲過，不能有一點裂痕，敲選的過程講究速度和精準的聽力。我有試過嗎？當然有，當然是敲到破：啊！我聽出來了！（爸爸不准我做這一項工作！）。以前皮蛋出貨一定要用包裝紙，一顆一顆的包裝起來，這種簡單的工作一定是小孩子們的工作，我們家姐妹們在媽媽的指導下練就獨門絕活，在大腿上放上紙和皮蛋滑一下就完成，照片中奶奶就是在包皮蛋喔！可是奶奶的手腳並不比孩子快，但是到最後奶奶總是包得比較多，原來是專注做，比我們這些邊玩邊做的孩子們要有效率。

爸爸又拓展了市場的客戶，鹹蛋不只生蛋出貨，開始有熟蛋客戶，我們又有新的工作，下課回家的工作多洗蛋煮蛋的工作，後來流行蛋黃酥，我們又多了敲蛋黃的工作，有一年中秋節前各家餅店趕著製作蛋黃酥，真的是不眠不休的做著，我們也沒辦法休息，颱風天我騎著摩托車送貨差點被風吹走，（颱風天還是要外送，那一年我 18 歲！）想來真是勇敢！

看著老照片浮現的這一幕幕陳年回憶，爸爸不在了，這些忙錄也跟著停格，複雜的心情有些許的思念，遙遠的畫面等點滴記憶就只存在腦海深處了。



王森爐夫婦鶼鶼情深



皮蛋加工選蛋過程



皮蛋包裝

轉型鴨農-黃寶珠

撰文:林怡伶



67年嫁為人妻因丈夫對畜牧養殖非常有興趣，就與友人合夥開始學習養鵝，但因經驗不足及遇到鵝隻曲劉病的大流行，而造成損失殘重，卻沒有打倒老公信心。在因緣際會中用我的

名字買了一塊2分4哩的農牧用地，就此展開了畜牧業的發展飼養歷程，於70年蓋了一棟鴨舍改養當時非常興旺的產蛋鴨。

農產品的價格起落是非常快速，中間商的長期剝削造成蛋價不理想，71參加鴨農成

立的【線西鄉養鴨研究班】提昇改善經營管理、參與訓練、研習、觀摩等活動。有感於蛋價被經銷商長期剝削及蛋價不理想，開始自行研究皮蛋及鹹蛋製造的加工技術，在72年展開量產與行銷，逐漸的獲得市場肯定與建立口碑，但還是延用傳統[本號精製]的共同包裝紙，有感於無法建立市場區隔、品牌口碑，73年以“維康”註冊商標品牌行銷上市深受好評，也建立了自產自銷的成功模式。

個人印象最深刻的應該就是75年的韋恩颱風，從台灣西部的濁水溪口登陸，重創了本島精華的中西部地區，我們家鴨寮屋頂全飛了再次造成損失殘重，因為鴨子因緊迫停產還要花很多錢整修屋頂，應驗[鴨蛋好價鴨子不生]的俚語，此段時期生活非常艱困財務出現危機。



70年黃寶珠與先生在養鴨寮前合影



75年的韋恩颱風後受災鴨寮重建

在自產自銷漸漸的上軌道；延伸的問題也逐漸浮現，廢水污染問題一直困擾，一直與鄰為難。所以萌生轉型經營；但要轉往何處，在評估把會造成環境、水污染的行業別

除後，如何選擇與潮流結合、又能賺錢，真是經過一段時間的磨蹭。77年與志同道合朋友創立【濱海騎馬俱樂部】把一棟鴨寮改為馬廄、另一棟保留養鴨，而開啟轉型的方向。



雜誌專訪皮蛋製造



78年轉型騎馬場



88年推鹹蛋DIY

馬場經營漸漸的上軌道，在有加工、有養鴨就有廢水的困擾因素中，81年開始傳授【皮蛋及鹹蛋製造的加工技術】，指導有興趣的養鴨戶自產自銷，也成功的把養殖業轉型

為休閒服務業、技術服務業，把產業升級，不在擔心廢水及不可預測的颱風帶來災害、損失慘重。



99年轉型成立-白馬的家

轉型是機緣更是時空的變幻促成，台灣在88年921大地震造成大災難，人員死傷慘重、房屋倒塌無數、山崩地裂，造成台灣最漂亮的山線旅遊中斷、客源盡失、旅遊停擺。政府轉推海線旅遊，因我轉型馬場在機緣中成為踩線團之一，最後經評估與設計推出騎馬與〈鹹蛋DIY〉結合之套裝休閒農業複合式經營，線西鄉一日遊活動。90年取得（林家畜牧場）農畜牧登字第116278號許可證，展開畜產業的另一服務層面。

之高梁酒、五穀酒二種蒸餾酒及注重養生機能性之葡萄酒、桑椹酒、大蒜酒、茉莉花甜酒的再製酒為主，最具特色大蒜酒曾經獲得農委會「特色伴手禮」。

因應親子活動市場蓬勃發展於99年再成立「白馬的家」專注旅遊DIY教學，把鴨農產業轉移到休閒產業，但仍然不忘在養鴨產業中開發新產品-把蛋黃油商品化；更成功的打入市場。目前黃寶珠是線西鄉唯一留在養鴨相關產業耕耘的農家，也在傳遞線西有過輝煌養鴨年代。

白馬酒莊成立於92年，是具有合法生產、販賣執照的酒莊，以生產講求天然不加香精



線西國中鄉土教學- 鹹蛋DIY



窯烤披薩DIY-以鴨賞取代培根

品名：鴨蛋油
成分：鴨蛋液
產地：高雄
淨重：50±6公克
產地：台灣
保存期限：二年
食用方法：有鹹甜味
於餐中較方便食用
保存方式：冰箱冷藏

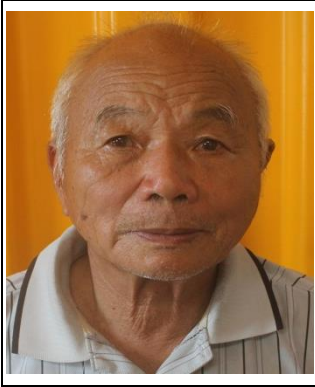
白馬的家
彰化縣線西鄉西村
中港路二段80巷115號
E-mail: 498216@yahoo.com.tw
電話：0933-467204
製造日期

悠遊線西·白馬好遊

以鴨蛋製作蛋黃油商品化包裝

三棲部隊指揮官—黃奇新

撰文:江岱錦



十一、二歲就開始跟著父親放鴨、養鴨，黃奇新可以說是畜牧業的常勝軍，退伍後繼續待在養鴨行列，五、六年後則改養鵝，又過一年多就改養豬到現在，因為過人的市場供需

辨識及禽畜疾病預警能力，讓他在不同的禽畜產業都能全身而退，發展成為當前線西的養豬大戶。

養鴨，因為來自父親的傳承，所以並未真正顯現出黃奇新在禽畜養殖方面的長才，不過提起父親，他倒是相當佩服，光是父親的「站游」，就讓黃奇新津津樂道，他說；父親在水淹及胸的八七水災中，不但在稻草蓋的鴨寮上挖出一個足以讓他站立的空間，還讓鴨群順勢在鴨寮頂上聚集，讓黃奇新安全的看顧所有鴨群，同時父親還能迅速的「站游」回家關心其他家人，並隨即回到鴨寮保護他和鴨群。

黃奇新形容父親的站游和走在平地上沒有兩樣，行走的速度宛如平地，根本感受不出有水的樣子，回憶偉大父愛之情溢於言表。

黃奇新還有一項令人驚豔傳述，是養鴨人家說的「吃冬！」養鴨人家說，從一年兩穫的南台灣屏東、潮州開始，一路讓鴨隻吃回到彰化，鴨農說，農田收割之後稱為冬，早期沒有休耕的問題，所以有村春冬跟冬尾，因為收割後在田裡會有掉落的稻穀和蟲子，一來不必再餵養鴨隻飼料，再則天然的養法讓鴨隻更健康，鴨農也會相互言明一起到南部租借農田，讓鴨隻吃冬，吃完再到別的稻田吃，一路吃回彰化。

鴨農將吃冬分成兩個部分說明，一部分

是原本的小鴨子，經過這樣一路吃冬回到家鄉後，大部分已經成熟，約有兩成已經開始產蛋；但是也有賣鴨的人經過這樣一路吃冬後送到線西透過仲介找養鴨人家販售，要購買的人就會邀請同行間能夠一曝十行的人協助計算鴨隻，以便精準的購買到鴨隻的數量。

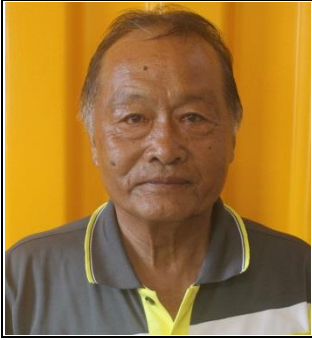
黃奇新說，也有經過拔毛後再吃冬的菜鴨，不過由於生物過度生育後的疲乏感，所以理論上不太可能拔超過三次毛，兩次的則算是較為普遍；線西鴨農對於線西文化創意產業協會這次的印象線西—消失的養鴨人家主題，表現相當熱情與支持，可以說到了知無不言、言無不盡，猶有勝者，不但暢談養鴨歷程，還會邊說邊比手畫腳一番。黃奇新就提到，雖然自己身處日本戰敗、台灣光復的年代，教育的亂象仍然讓他完成小學學業，而對於各式養鴨育種的過程，他都還是可以隨時逼真的演上一筆。

可能是因為大半輩子都在和禽畜相伴，黃奇新雖然現在養豬，但對過去養鴨和養鵝還是存在相當多的認識；他說，退伍後五六年，雖然改養鵝，但是因為當時整體國內經濟還在起步階段，鵝隻過大不適合一家人食用，加上單價較雞鴨貴、市場販售的又少，所以投入一年多後立刻就改養豬；他的清楚解說，直接解釋經濟學上多樣的市場經濟變數，令人讚嘆。

前面提到他的另一個優點，是對於禽畜疾病的預警能力，養鵝人家害怕遇到的曲頸病，在黃奇新來說可從來沒碰上；台灣養豬最怕碰上的口蹄疫，在他的豬場裡也從來未見，原因都在於他處事縝密，對於各類可能危害禽畜的病原，恪守把關的原則，讓他坐穩鴨鵝豬三棲禽畜養殖的指揮官角色。

知足、惜福的—黃重夫

撰文：江岱錦



大部分養鴨人家從事養鴨事業，都是為了給家庭多一份收入、改善家中的經濟條件；三十二年次的黃重夫，回憶起五十二年退伍後投入養鴨事業，

卻只為了希望把家裡的孩子拉拔長大。

「有夠吃就好！」黃重夫說，做人不要貪心，有些錢要留給子孫去自己去賺，就是這種知足惜福，讓黃重夫投入養鴨事業數年後就轉型投入紡織產業做手套。

那段養鴨歲月，黃重夫也養了一千多隻的鴨，對他來說，那群他所養的鴨，不但是會下蛋的金鴨母，更是比人還聰明的畜生，這樣形容好像不算讚美，卻是老一輩發自內心對造物主感恩的表現。

「用頭腦，用心投入每一行業，認真去做就一定成功。」黃重夫強調，每一行都不應該做久，才會激勵自己奮進、努力向前，或許這就是他投入養鴨事業的初衷，當兵前已經娶妻生子，種田從事農務；退伍回來，在太太的支持下投入養鴨，從餵養的飼料開始，每一份工作，他都事必躬親，認真的面對。

到市場買下雜魚，就是俗稱的小尾魚，沒有人要的魚回來加以碾碎，搭配豆籮，就是俗稱的黃豆餅，也就是生產沙拉油或麻油剩下的渣，都可以用來餵鴨，那個年代，真的是物盡其用。

黃重夫說，魚加豐富蛋白質的豆籮、玉米、再加讓鴨子生蛋品質較好的魚精、小麥、麩皮，有時還會再餵有安定作用的蚵殼和蚵婆，讓鴨母更好入眠，不易受到驚嚇，生蛋的頻率也更加穩定。鴨隻養殖的千變萬化，都說明了養鴨人家對供給生活的生命，所給予的對等回報與感恩。

現在養鴨吃的是完全配合飼料，以前是養鴨戶各自調配，以不同主食到周邊維他命和礦物質為材料，如當時最火紅營養補充劑「歐羅肥」也是養鴨人家最愛添加使用的最佳配方之一，線西養鴨全盛時期，給鴨隻的飼料可以說各擅妙招，一切都只為了讓照顧一家老小的鴨隻，都能平安快樂長大，生產品質優良蛋品提高收益。

養鴨與水產養殖的結合

-黃思耀

撰文:江岱錦



和多數的鴨農一樣，在早期生活條件不好的年代，黃思耀四歲就開始養水牛，七歲跟著父親到現在的伸港全興村(當地俗稱頂溪埔)，牽著牛車拖沙回線西蓋房子，九歲開始就在父親

的養殖魚塭協助大小事務，國小當然沒畢業，等到長大才在補校完成學歷。

四十二年次的他，工作一甲子的歲月，養鴨對他來說，只是整體產業鏈中，為了發「肥水」提供養殖蜆、草魚及文蛤，所需的必要的因素之一，黃思耀說，不論是父親留下或是自己後來開發的魚塭，早期靠近線西和鹿港交界的魚塭，因為存在大量的養鴨戶，所以鴨農排出的廢水，很自然成為水藻、水草的孕育溫床，而水藻、水草更成為飼養蛤蠣、蜆仔和草魚所需養份飼料。

有些魚塭因為距離養鴨人家較遠，分享

不到肥水，於是出現養鴨需求，他也是在這些需求下才接觸養鴨，過去養鴨全盛時期大概餵養了一千兩百隻母鴨，早期的產業型態，也讓他與父親及大弟弟的協助下，從六分多的田地，到後來發展成五甲多的魚塭和農地，可見在當年就很有前瞻性的去了解經濟發展的可貴。

在分享父親成功經驗過程，黃思耀同樣提及他的五個孩子目前在海上工作，黃思耀認為，一艘船可以養活三個家庭，可是十甲田卻養不活三個家庭；言談之間除了凸顯對於發展水產事業的自信，更有一份對農民的不捨與感慨。

黃思耀的養鴨過程最特別的是，曾經為了載三個豆籬回鴨寮當飼料，卻意外讓摩托車斷成兩半，在那個有摩托車已經堪稱有車階級的年代，壓斷機車卻能當成笑談，除了證明每個四十公斤的豆籬真的很重，也隱約透露他所經營的各種事業已經相當龐大。

黃思耀還提到在六0年代，早期父執輩在海埔新生地的養殖事業，隨著開發彰濱工業區而被徵收，所幸在父親早有先見之明的情況下，讓他們得以及早到別處購地發展，話語之中彷彿告誡後輩，產業發產自然有其更迭特性，但如能及早預防，還是可以規避掉許多不必要的風險。



黃思耀-魚塭

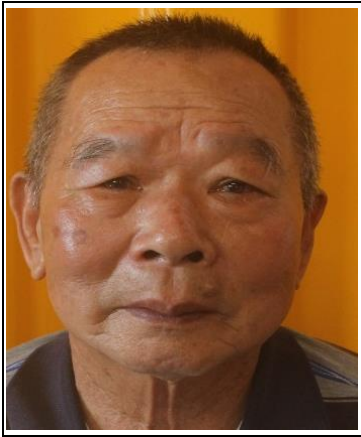


養鴨與水產養殖結合的魚池

鴨寮位於西濱快速道路位置-已拆除

好運鴨農-黃進

撰文:江岱錦



如題，黃進就是一個超級好運的人，27年次的他，八歲就開始幫自己的哥哥飼養鴨隻，他形容那叫「跟棍尾」，意思就是跟著其他養鴨人家趕

鴨子，他是趕最後面，也同時把自己的鴨子一起養。

這可不是說他是一個跟著群眾走的人；相反的，他是一個相當有主見，又開朗健談的人，他說，民國五十年退伍的他，因為從小養鴨，所以有著一身養鴨的好功夫，當時一天的工錢大約是25元(當時的一斗白米是45元)，換算一個月薪資大約是七百五十元，但是因為他的本領，和美潭墘就是有鴨農願意花一個月一千元的價格請他工作。

他的專業技術讓聘請他的鴨農都覺得物超所值，因為他不但是從鴨仔培育到孵化下一批鴨仔，所有的專業技術他都了然於胸；除了有伯樂能辨識黃進這匹千里馬外，黃進的好運還表現在八七水災時，他在當兵，所以避掉了那段線西養鴨災難的時刻；猶有甚者，戴奧辛事件前一年，他突然覺得累了，適逢換鴨，停養了一年，又避掉了災情。

政府對鴨隻的離牧政策，還讓黃進領了一部份的補助，當別人拆鴨寮，他卻順利將鴨寮交給下一代轉型飼養豬及雞，免去鴨寮拆除後重建又需的繁瑣牧場申請程序，綜上所述，相信所有人都會認同他是何等的好運與遠見。

這個好運鴨農沒有因為自己的技術與運氣而驕傲，反而像其他的線西鴨農一樣，相互合作、互助，三十八歲那年，他聽從自己

伯母說的「馬不吃險草，不會肥」，鼓勵他自行創業養鴨，就這樣一路開展他的養鴨之路，也因為與人為善，不論其他鴨農在專業上有任何需要幫助的地方，他都義無反顧，因為同行非敵國，大家團結，才造就了線西盛極一時的養鴨王國美名。

黃進幽默風趣，老一輩的線西鴨農都叫他木進，而非黃進，他自己談起這個小名時，淡淡的笑道，應該是戶政人員改的吧！

木進與當時的鴨農很早就有經濟學概念，雖然他們書讀得不多，可是包括規模經濟、契作、技術入股等，都可以在黃進的身上看到，黃進說，為了穩定鴨隻出售價格，他會與承購商約定，一水[一批]的鴨蛋青當中，他會保證至少有七成以上的受精卵，低於七成補足，高逾七成也不會多要求費用，但收購價一定要照他的價格走，確保每季收益，當然，有這種把握也來自他對自己技術的自信。



鴨寮交給下一代轉型飼養豬及雞

黃進也曾經採取技術入股方式與人合作，採取讓地主出鴨寮、他出工的方式，收成時再平分所得；就是在這種技術導向的概念下，讓許多線西鴨農都樂於與他為伍，彼此相輔相承，共同做好養鴨事業。

夫唱婦隨的鴨農-

柯月嬌

撰文:江岱錦



兩夫妻都是三十六年次，從阿公時期，家裡就有在養鴨，到公婆再延續到它們夫妻倆手上，而在他們手上因政府的政策成為末代。他們鴨寮依

靠在南邊的番雅溝養鴨，兩棟鴨舍總共三、四千隻鴨子，不算少，因為產業規模經濟的特性，後來又租了第三棟鴨寮，一直到鴨隻飼養環境崩盤，養鴨是他們最重要的經濟支柱。

「鴨子很有個性，愛乾淨、嘴刁、怕死！」和鴨農黃進一起受訪，原本靜默的柯月嬌開始有了回應，因為鴨隻是家中經濟的重要命脈，所以柯月嬌和先生黃水燦再忙碌、辛苦，

也認為一定要費心關心鴨群，細心、謹慎地注意每一個環節。

聽音樂、放收音機，讓鴨群不會害怕，養鴨的天敵實在太多，要怕狗、貓，從小還要幫忙保溫，給予燈光還要空間足夠，不然鴨隻因為害怕，彼此還會踐踏到死，就連鄉下最平常的放炮，對養鴨人家來說也要注意，因為鴨仔很脆弱，稍一不留神，就可能全部付之一炬。

柯月嬌說，鴨隻居住的地方不能太髒、臭，水質要經常更換，要有良好衛生觀念，如果池水太髒，鴨隻不但不吃、不喝，更可能因此生病，或是不再下蛋。和黃進一起受訪時，兩人還提到了一個其他養鴨人家沒提過的說法，那就是鴨隻稻田裡吃冬時，有時田裡的水會引發泡在水中的人，雙腳因此過敏或起水泡，甚至發疹子或黴菌感染，因此有部分農民不願意提供收割稻田給養鴨人家吃冬；還有就是鴨隻走過的田草，因為有鴨味，有些牛隻會因此不吃，經過他們有趣且細緻的說明，更會發現養鴨人家過去是如何辛勤地從事鴨隻畜牧，也特別有感觸的瞭解當年養鴨農這行業的辛勞。



鴨寮被拆掉後剩下荒廢空地

種鴨大王-黃慶淵

撰文:江岱錦



從十來歲跟著父親養一百來隻鴨開始,四、五十年來,黃慶淵不但成為中部地區的種鴨大王、歷任中華民國養鴨協會監事,種鴨數量更堪稱中部之最,歷經多次產業興迭,黃慶淵不減對產業熱誠,依舊在養鴨業佔有一席之地。

從種鴨來自英國、荷蘭、丹麥等歐洲國家進口開始談起,黃慶淵對於國內養鴨事業的更迭如數家珍,因為從種鴨到雜交鴨隻的過程,早已了然於胸,言談間盡數透露對產業的熟稔及冀望,年方七十一歲,黃慶淵因為線西舊有鴨寮拆除轉而到和美地區寄養,但仍有一心想把鴨隻轉回線西。

黃慶淵表達出重建線西自有鴨寮的想法,一則希望再推升現有的養鴨設備;另一方面

則希望另闢小空間,提供給造訪線西的遊客養鴨的經驗與回憶;因為對家鄉的想法,黃慶淵有著獨到的想法,雖然多數的人都認為他不需要再這麼累,又要重建戴奧辛事件後拆掉的鴨寮,又要把種鴨場從和美搬回線西,但他仍然認為自己對線西有著一份責任與使命。

戴奧辛事件後,黃慶淵的養鴨中斷了八、九年,現在要復養,不但需要重新申請牧場登記,還要建築執照;但對他來說,再麻煩也都想做,因為就是想要在線西這個曾經的養鴨王國裡,蓋一間真正屬於自己的鴨寮,養種鴨、蛋鴨或是肉鴨都無所謂,更重要的是找回昔日的風光。

對黃慶淵來說,心理的希望還有一份傳承在,兩千隻的種鴨,從每隻大約七十五元的成本到一百八十天生蛋,四天種蛋集中孵一梯次、經過三十天孵化,再經過八十天的餵養成為肉鴨,雞鴨價格易受到市場波動從一隻七元到二十六元不等,有時候甚至血本無歸,成本概念或利潤導向對他來說都不是重點,更重要的反而是那份熱愛土地的心。



當選中華民國養鴨協會監事-感謝狀



75年養鴨報紙報導

圖文:林金行 稿

消失的養鴨人家

撰文:林進行

線西鄉屬於「風頭水尾」地帶，西邊緊鄰台灣海峽，在彰濱工業區開發前，快速道路以西曾是一望無際的海埔地，每逢海水漲潮，海埔地會被海水淹沒。也因為地處偏僻靠海，土壤又不肥沃，東北季風又強勁，每年僅種植一期稻作，所以居民會從事其他農牧貼補家用，在早期線西居民興盛以飼養鴨隻作為副業，全盛期高達一百多萬隻。94年6月爆發線西毒鴨蛋事件，發現線西所養殖的鴨蛋戴奧辛含量過高，除了銷毀數十萬的鴨隻和鴨蛋、拆除鴨寮，事件過後，政府希望線西鴨農先休息，查出原因，但此事件造成當初風光一時的「鴨蛋王國」造成莫大的經濟傷害，早期線西鄉有名的養鴨王國就此消失到今日仍然未復養。今日我們分享一樣的太陽與月光，低下頭，重新檢視我們立足的土地，養鴨人家等周邊產業文化漸漸消失了。

在線西鄉[養鴨人家等周邊產業文化業者]消失了，但產業文化記憶還在；耆老部份仍然健在；在我們共同擁有的不同記憶中，有太多故事值得述說，還有更多故事在失落的過程中，可能被掩藏、可能被遺忘，來自於記憶、來自於土地的生命故事，是生活、

是歷史、每個人都可以釋放自己的生命能量，留下自己的生命註腳，也會是一個我們為後代子孫留下的故事，臺灣將因我們留下的記憶資產更豐足而飽滿。

每個人、每個行業都有不同的生活故事，養鴨人家等周邊產業文化-印象線西，這些故事不僅是個人的生命史，從中經歷的風霜，失敗或成功的經驗，故事不是一種嚴謹的文體，它是通過敘述的方式講一個帶有寓意、令人感動、深刻雋永的事件。透過記錄編撰出版及網站分享給社會大眾。喚起重視關懷家人、土地、環境、生命、記錄當下在我們追索歷史跡痕的同時，分享不同的生命故事，讓社會的情感更豐富、臺灣的文史記憶更多元。

94年以前線西鄉的養鴨王國之稱不復在，鴨農何辜、鴨農何其無奈。十多年的光陰消逝，唯一的在養鴨戶是在和美鎮租鴨寮復養，周邊產業戶黃寶珠的蛋黃油及鹹鴨蛋DIY延續產業生命。曾經風光一時的「養鴨王國」、「皮蛋的故鄉」之譽。就因戴奧辛污染事件讓養鴨關聯之產業文化因此消失嗎？印象線西-消失的養鴨人家-在彰化縣線西鄉文化創意產業協會團隊合作中記錄、訪談、攝影、查文獻把線西鄉[養鴨人家]等周邊產業文化，呈現養鴨生活文史淵源記錄。



民國 94 年鴨子被撲滅照片

鴨寮現況

林進行

未領離牧補助仍然未拆除鴨寮「已停養」



線西村-阿發鴨寮



寓埔村-黃漢陽家鴨寮



寓埔村-黃春木鴨寮

領離牧補助-被拆除鴨寮



黃進來拆除後鴨寮空地



黃慶淵拆除後鴨寮空地



黃進來拆除前鴨寮



黃慶淵拆除前鴨寮

編後語

彰化縣線西鄉文化創意產業協會
總幹事-林進行

本次的計畫要訪談及田野調查線西鄉目前健在的養鴨關聯之產業文化戶，做記錄及文字撰寫，在訪談中耆老們大部份記憶猶存，可惜影像較缺乏。由耆老口中瞭解了早期養鴨的辛酸艱苦，也喚起了一些未曾撰寫報導的養鴨技術及巧思，留給後人緬懷養鴨人家的生活點滴。

線西鄉養鴨人家的海灘足跡歷經海埔新生地的圍填、土地重劃、戴奧辛事件，讓產業逐步的消失了；我們希望把往日的點點滴滴及可歌可泣的故事及產業作聯結介紹、記錄、保存。因養鴨人家不同的生活背景、環境、場域不同，會有獨特的生活故事、趣聞、智慧。雖然樣貌、影像不復在，但精神、記憶在文字描述中，能如同昨日農村情景再現。



養鴨關聯之產業文化戶座談會合影

參考資料來源

線西鄉訊-許家銘

文化部-台灣故事島-黃進來

名堂設計工作坊-彰濱歷史巡禮

維基百科-台灣的遊牧民族~淘冬鴨

Google-圖片資料庫-為示意圖

省畜試所宜蘭分所-李育才 潘金木

台灣畜產種原資訊網

行政院農業委員會畜產試驗所宜蘭分所-林榮新-傳統的飼養方式

行政院農業委員會畜產試驗所宜蘭分所-黃振芳-養鴨人家的蛻變

宜蘭大學生物科技研究所-林佳靜-養鴨人家的蛻變

省畜與雜糧-林進行

財團法人豐年社

台灣農家要覽（畜牧篇）