

鴨肥肝生產

■李舜榮

鴨肥肝是經由填鴨方法所生產的鴨肝，經過特殊烹調後風味極佳，是全球著名的佳餚，歐洲市場對肥肝的需求量甚高。自民國 73 年起畜產試驗所宜蘭分所開始進行一序列的鴨肥肝生產試驗，探討不同品種肥肝能力，包括北京鴨、菜鴨、番鴨、土番鴨，甚至從法國進口盧昂鴨來進行比較，最後還是選擇了台灣最普遍的肉鴨—土番鴨，做為生產鴨肥肝的最佳品種。土番鴨是由公番鴨交配母改鴨或北京鴨所生產的雜交品種，因為番鴨和改鴨或北京鴨不同屬，所以土番鴨是屬間雜交產物，沒有生殖能力，僅能供做肉用，台灣每年的消費量約二千三百萬隻。

在各品種中生產鴨肥肝的能力以番鴨最好，但因番鴨的繁殖期具有季節性，在台灣的气候環境下僅在春、夏季生蛋，所以每隻母番鴨 1 年的產蛋數約 90~100 枚，而北京鴨或改鴨繁殖期沒有季節性，整年均可下蛋，1 年的產蛋數約 200~280 枚，相較之下其生產的雛鴨成本較低，而土番鴨因具有一半的番鴨血緣，所以仍然具有很好的肥肝生產效果，因此選擇改鴨或北京鴨所生產的土番鴨來生產肥肝，是最經濟有效的方法。

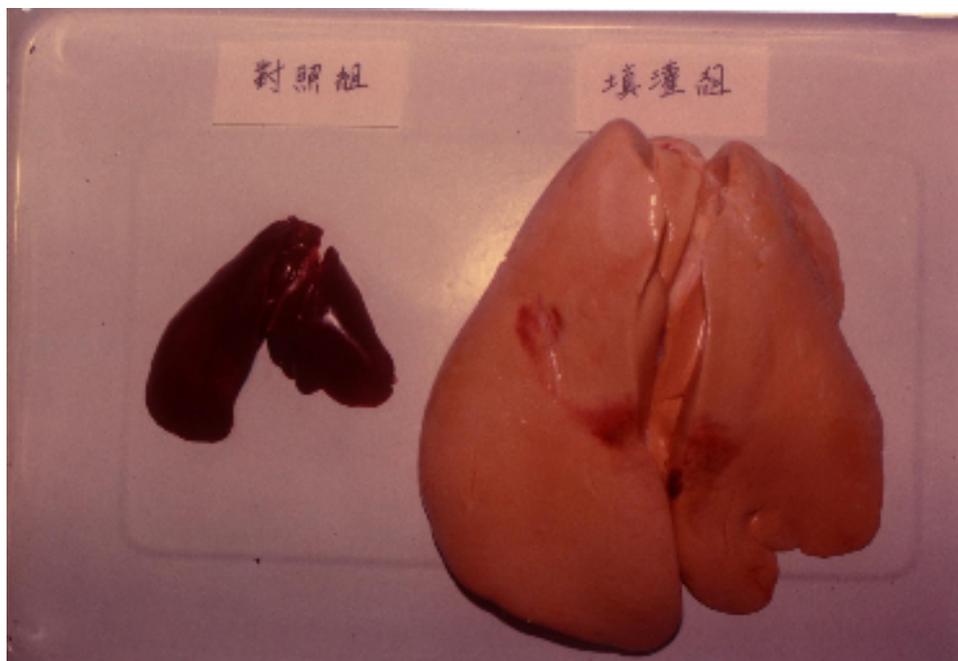
肥肝產品在法國是一項相當普遍的食品，法國肥肝年產量 1975 年是一千多公噸，1984 年增加到三千多公噸，2003 年則劇增至十二萬七千多公噸。法國早期填鴨的來源以番鴨為主，但因番鴨的產蛋率較低，而且公鴨和母鴨體型差異很大，只能使用公鴨來填灌，生產成本較高，所以近年來逐漸改用公番鴨交配母北京鴨所生產的土番鴨來填灌，以生產鴨肥肝，在法國土番鴨所生產的肥肝佔肥肝產量的 97 %。

土番鴨的生長於 10 週齡後逐漸趨緩，因此從 10 週齡時開始填灌是最佳的選擇，如果提前於 8 週齡就開始填灌，填灌的飼料大多用於生長所需，肥肝的生產效果有限，經濟效益不佳，如果延後於 12 週齡才開始填灌，因肥肝的生產效果和 10 週齡開始填灌的效果相差不多，但延後兩週期間增加維持和管理費用，因這兩週期間飼料一樣吃得多但增重少，比較不經濟，所以利用土番鴨來生產鴨肥肝的最適填灌週齡是 10 週齡。

鴨肥肝主要靠「填鴨」的技術來生產，而填鴨簡單的說是將平常只吃 1 碗的鴨子，用強制的方式灌食 3 碗以上，填灌的器具可以利用香腸填灌器加以改裝，主要是利用填灌機的推力，把填灌料推進鴨子的素嚕，所以需要人工將填灌管子插入鴨子食道，逐隻填灌。填鴨的技術最重要的是在插進填灌管時動作要細緻，不能傷到鴨子的食道，且管子插入的位置深淺要恰當，填灌料的量控制要得宜，填灌料太少肥肝效果不佳，填灌料過多可能會造成鴨子死亡。填灌次數一般是 1 天 2 次，早晚各進行一次填灌，初學者採溫和的方式，填灌料可以少些，所以填灌期需 3 週，待技術純熟後，以最大的適當量來填灌，填灌期只要 2 週，如此可以降低死亡率，發揮鴨肥肝生產的最高效益。



畜產試驗所宜蘭分所於民國 75 年 2 月及 3 月份，分別進行 2 批次的填鴨試驗，利用改鴨生產的土番鴨於 10 週齡時開始填灌，填灌期為 3 週，第 1 批次 93 隻，死亡率 6.5 %，平均肝重 413 公克，第 2 批次 115 隻，死亡率 10.4 %，平均肝重 416 公克，第 1 級的肥肝(350 公克以上)佔 70 %。以當時的價格第 1 級的肥肝每公斤可以賣得 750 元，扣除填鴨工資、填灌料及鴨隻成本，銷售肥肝的收入約可抵銷所有的成本，而販售取肝後的鴨隻屠體便是淨利潤，每隻約有 150 元的收益。



雖然生產鴨肥肝的各項技術已臻成熟，畜產試驗所宜蘭分所亦積極的推廣此項技術，希望能提高土番鴨的附加價值，並增加農民的收益，但經過幾年的努力，民間原有 3 家肥肝生產場也逐漸地結束填灌作業，最主要原因是夏季的死亡率偏高。因為灌食後的鴨隻急需要散發體內過多的熱量，如果在熱季填灌，除非有冷氣房來降溫，否則死亡率很高，在台灣的氣候只有半年的時間可以生產，也因此限制了此項技術的普及化。

填灌後的鴨肥肝經過去腥味和挑除血管的步驟即告完成，一般以

玻璃罐盛裝，以便讓消費者看到整顆的肥肝，也有利用鴨胸肉包夾以透明塑膠袋包裝，另外也有打成泥狀，調成各種口味，以鐵罐盛裝。鴨肝醬可用於塗抹土司，也可用於各種食品的拌料，無論是鴨肝醬或經過處理的鴨肥肝入口即化，在法國是相當普遍的食品，台灣的歐式餐廳大部分也有這道名菜，有機會可以嚐試一下這道高級且昂貴的享受。

