

## 香港電台第五台《長進課程》街市字典第十六集

### EP16 家禽篇 - 鴨鵝及其他

家禽是指經過人類長期馴化和飼養的鳥類動物。這些鳥類主要被用來提供肉類、蛋類以及羽毛等資源。家禽主要來自雉科和鴨科兩大類，常見的品種包括鴨、鵝、火雞、鴿子、鸕鶿、雉、孔雀和駝鳥等。不同的地區可能會有其特有的家禽品種，例如在秘魯就有特有的彩鵝。

中華鸕鶿雖然常被認為是家禽，但實際上很難進行人工養殖。這是因為牠們天性膽小，容易因受到驚嚇而撞籠致死。市面上販售的鸕鶿肉多數是來自國外進口的凍肉，這些鸕鶿主要是通過打獵獲得的。現今養殖場所飼養的其實是石雞，雖然有些人也稱它們為鸕鶿，但從分類學上來說，兩者屬於不同的物種。

#### 鴨與鵝的特性比較

基本分類:

同屬鴨科(Anatidae)

- 鴨屬於鴨屬,鵝屬於雁屬

鴨的特徵:

- 是全球最重要的水禽之一
- 約 4000 年前在東南亞被馴化
- 祖先可能是綠頭鴨或中國斑嘴鴨
- 主要品種包括北京鴨、菜鴨和番鴨
- 屬雜食性動物

鵝的特徵:

- 在埃及約 3000 年前被馴化,中國則約在公元前 400 年
- 東亞家鵝源自鴻雁,歐洲和西亞家鵝源自灰雁
- 具有良好的警覺性,可用於看門護院
- 屬草食性動物

鴨鵝主要區別:

- 體型:鴨較小,鵝較大
- 飲食習性:鴨為雜食,鵝為草食
- 喙部特徵:鴨喙較長且扁平,鵝喙較短且立體

- 飼養難度:鴨較易養殖且繁殖力強,鵝較難養殖且生育能力較弱

### 鵝肝的製作與爭議

鵝肝是一種特殊的美食產品，傳統上是通過填鴨法製作，即強行將玉米漿灌入水禽的食道，使其肝臟增大至原本的六到十倍。這種製作方法引起了動物保護團體的強烈批評。法國將鵝肝視為重要的文化遺產，並致力於研發更人道的養殖技術。目前，日本的培養肉技術和美國的菌絲體發酵技術都在嘗試開發替代產品。