

# 白洋淀的野鴨

王先敏 尹达云 高順友

(中国科学院动物研究所白洋淀工作站)

白洋淀的水面大而平靜,水城的深度适中,水草分布广泛,类别繁多,魚虾又极丰富。多种多样的天然餌料形成野鴨越冬的有利条件,保证了不同食性的野鴨来这儿越冬。

## 种类和数量

白洋淀的野鴨自旧历 8 月就陸續从北方飞来。稻子成熟后,不論种类和数量都逐漸增多,随着气候的变冷,数量和种类又漸漸稀少,等到来年初春河水解冻,又形成野鴨种类和数量的高潮。1958 年 8 月 11 日,我們在燒車淀跟随安新人民公社野鴨队作了整天的观察。在广闊的淀面上,是一望无际密集成羣的野鴨,数量之多,实在惊人。

我們自 1958 年 10 月中旬至 12 月上旬,統計了白洋淀安新人民公社野鴨队所获野鴨数量,結果見表 1。

表 1

日期	数量(只)	日期	数量(只)	日期	数量(只)
19/X	332	5/XI	429	25/XI	312
20/X	455	10/XI	328	30/XI	248
25/X	538	15/XI	283	5/XII	215
30/X	615	20/XI	295		

統計共捕 4,050 只。經初步鑑定,計有六属、15 种,茲列举如下:

### 鴨科 Anatidae

#### 雁属 *Anser*

豆雁 *Anser fabalis fabalis* (Latham)

#### 麻鴨属 *Tadorna*

赤麻鴨 *Tadorna ferruginea* (Pallas)

#### 鴨属 *Anas*

針尾鴨 *Anas acuta acuta* Linné

綠翅鴨 *Anas crecca crecca* Linné

花脸鴨 *Anas formosa* Georgi

罗紋鴨 *Anas falca'a* Georgi

綠头鴨 *Anas platyrhynchos platyrhynchos* Linné

斑嘴鴨 *Anas poecilorhyncha zonorhyncha* Swinhoe

紫膀鴨 *Anas strepera strepera* Linné

赤頸鴨 *Anas penelope* Linné

#### 潛鴨属 *Aythya*

紅头潛鴨 *Aythya ferina* (Linné)

白眼潛鴨 *Aythya nyreca* (Güldenstady)

#### 鵞鴨属 *Bucephala*

鵞鴨 *Bucephala clangula* (Linné)

#### 秋沙鴨属 *Mergus*

斑头秋沙鴨 *Mergus albellus* (Linné)

秋沙鴨 *Mergus merganser merganser* Linné

从仅有的統計資料中,可以明显地看出,有些种类是飞往越冬区而路經白洋淀的,如豆雁;而另一些种类是在白洋淀越冬的,如綠头鴨、綠翅鴨、斑嘴鴨等。从捕获量上,可以看出綠头鴨是野鴨中的优势种。整个白洋淀地区,每年冬季每月捕打野鴨的数量究有多少,过去缺少记录,尙待今后逐年积累資料,再行統計。

### 生活习性

豆雁常結队飞行。据老乡談,它們来时,多結羣停息在麦地覓食,为害麦苗,是为本地旅鳥。綠头鴨数量最多,是居留白洋淀鴨科中的优势种。其他如紫膀鴨、綠翅鴨等,冬季常留居在白洋淀。斑嘴鴨为南迁较早的一种,我們曾在8月19日采得一只。这些种类,无论是南迁过境、或者留居下来,或是在广阔的淀中游息与空中飞行,都是結成大羣的。10月間,每当日暮黄昏时(約在18—19时),常有密集的鴨羣掠空而过,蔓延数里,好似一片烏云,鼓翅之声,有如风涛。11月以后,这种現象逐渐减少。据老乡談,这是它們由淀中飞往田間覓食,也有的說是过境南迁。根据鳥胃食性分析来看,它們的食物是有所区别的,取食地点显然不同,結成如此大羣飞往田間取食,很难理解;从時間上来看,也正值野鴨南迁的旺盛季节,其为过境的鴨羣,可能性较大。停息在淀中的各种野鴨,虽然聚集在一起,从远处望去,一片密集,但它們之間,也还有自己的小羣集,尤其在羣起高飞时,有些小羣集常常单独分飞。它們在淀中停息的环境,也有所选择;初冬季节,大羣的野鴨,大都停居在有水草(主要是輪叶黑藻)浮漂的水面上;在清波漾漾的淀泊中,也能見到三五成羣,随波飄盪,这大多是以魚为食的白眼潛鴨、紅头潛鴨及斑头秋沙鴨等。在稀疏的葦子和皮条草間,偶尔也有单独的野鴨匿栖。至近堤边的水面和船只往来的河道上,很少見到它們的踪跡。白洋淀地区的鴨羣,随着气候的变化,在种羣和数量上是有变化的。据有經驗的猎人談,今年因天气和暖,鴨子数量的减少不象往年那样的显著;每屆春季野鴨北返时,其数量比冬季任何时候还要多。这种規律性的变化,当然与气候的变化、迁徙过程进行的快慢以及因繁殖在生理上的变化等均有关。

### 食性分析

1958年11月我們解剖了2只綠头鴨的胃,12月我們又解剖了35只野鴨的胃,經食性分析,結果如下。綠翅鴨的食料中,有90%以上都是各种野草种籽。花脸鴨的食料种类比較广泛,胃中包括各种野草

的种籽、水草、豆螺、菱角,而主要食料是輪叶黑藻。两只罗紋鴨純吃草籽。綠头鴨也是杂食性的,吃各种野草种籽、稗子、聚草、旱苗蓼的种籽、葦莖、豆螺、直翅目的昆虫等;尤以野草的种籽为主。斑咀鴨的食料中,以旱苗蓼的种籽为主。4只秋沙鴨多食魚、虾和少量的稻子及水生昆虫。

从以上分析可判定在6—7月成为优势种的綠头鴨对农、漁业几无損害。其他野鴨,在7月份对农、漁业为害也較少。它們食性很广,常覓食大量野草种籽、水生植物和无脊椎动物。由于它們的数量与种类較多,成为白洋淀地区主要狩猎对象。秋沙鴨属的食料主要是魚、虾,故对白洋淀地区养魚业有一定的害处。6月14日在大王淀中,我們曾观察到三五成羣的秋沙鴨,集中在将要捕魚的葦包中,捕吃魚类。

### 猎捕方法

由于白洋淀水禽很多,冬季有大量南迁的野鴨,春、夏有留居的骨頂、黑水鸡及鷓类,所以猎取对象終年不絕,因而猎手也很多,有很多人在冬季专以射猎野鴨为职业,世代相传。他們不但熟練射猎技术,而且对野鴨的习性也很熟悉,能根据不同环境和时期,采取不同的射猎措施。过去他們射猎都是单独进行,自人民公社成立以后,这里成立了几个打野鴨的专业队。組織起来以后,更有利于集体射猎,射猎时有了统一安排,即不致因零乱放枪而惊走猎物,影响射猎效果。

射猎方法,大致用枪猎、网捕和药餌等。其中以枪猎为主,而且行之有效。茲将这几种工具和使用方法,作一簡略介紹。

**枪猎法** 所用猎枪都是本地造的土枪,俗称“火枪”。有大小两种类型:小火枪为我国民間猎戶所通用的,用撞击发火射击,可以用手举持,瞄准发射,多用以射猎零散的野鴨,或秋季散居在淀中的骨頂和黑水鸡等;大火枪的枪筒長約2米左右,重80—90斤以上。使用时固定在小船上,猎手身穿胶皮衣褲,爬在船尾推船前进。每船并列平放两枝猎枪,称为一付,以燃点火药一发二枪同时射出。每枝装火药約4两、鉄沙半斤,专用以射猎大羣野鴨,威力很大,每次能捕获百余只。射猎方法常因季节、气候和自然环境不同而采取各种采猎措施。春季葦叶挺出水面,鴨羣常喜在葦边浮游取食,将小船划入葦丛,借葦子作隱蔽,容易接近鴨羣而射击。初冬葦子已黃,野鴨常远离葦地而停息在寬闊的淀泊中,因而很难接近,采猎也較困难。在猎取时,猎手必須隱匿在葦中准备射击,一人用小船从鴨羣的另一面,慢慢划向鴨羣,与鴨羣要保持1—2里的距离,鴨羣見船划动,即稍向埋伏猎手的葦子边飞移,慢

慢赶一会儿,就歇一会儿,行动要慢,而且要有耐心,如此一步一步飞移,等到羣鴨移近埋伏射击的有效射程内,一声口令,猎枪齐发,大量猎物,中弹落水。每天只能赶一次,如操之过急,鴨羣受惊飞走,不能达到预期目的。在有风天气,猎手可埋伏在下风的葦丛中(西风埋伏在东面,北风埋伏在南面),鴨羣在水面休息,随风飄盪,容易被风波吹动,靠近葦子、而有伏击机会。大雾天气,也是采猎的好时机,雾越大越有利于隐蔽,这是极好的天然烟幕。此时,小船可跟踪鴨羣的叫声前进。鴨羣的多寡,根据叫声嘈杂来判別。当能看到鴨羣时,就已在猎枪的射程以内,应立即发射,常能猎获很多。当严寒季节,淀中水面大都結冰,鴨羣常密集在一些沒有結冰的水深而流动的水面上覓食,但在这样飢寒交加的情况下,鴨羣不甚活动,猎手易于接近,可推冰床(当地的一种冰上交通工具)前进,到了有效射程,即可发射。有时它們隱匿在淀边已經收割过的稻田中覓食,若能发现,易于接近而射击。总的說来,最好的射猎季节是在春季葦子刚刚抽叶,或严寒結冰的时候,应尽量利用隐蔽物,有风的时候,应逆风前进,这样可以避免划船的声音和猎枪的火药味順风传至鴨羣。上面所列举的这些措施,是劳动人民在长期狩猎实践中积累起来的經驗,他們掌握了野鴨的生活习性及其与自然环境的关系,科学地运用狩猎技术。当然,所用猎具,还有待于今后的改进。

**藥餌法** 据老乡談,猎戶除用火枪外,也有用藥餌毒杀野鴨,但此法并不常用。用藥餌法,需在严寒結冰时,用斑蝥(中藥名,是灵甲科的一种昆虫,又名斑猫、斑蚝等,有劇毒)塞入小魚腹中,放在野鴨常停息的冰面上,野鴨取食后数分鐘即中毒而死。毒杀的主要对象,是以魚为食的秋沙属和潛鴨属的几种鴨子。凡是用藥餌毒杀的猎物,即不能供作食用。如藥餌被其他

动物誤食,也会造成不必要的損失,故此法多不采用。

**网捕法** 春季葦子抽叶不高时,野鴨常栖息其間,可在夜間用綫网围上,在一角盖以天网成葫芦形,然后在設天网的对方慢慢划船激水,或作其他声响,野鴨聞声,漸漸向設置天网那边移动,最后进入天网内,一网常捕很多。此法必須在浅水中慢慢进行,否則易使野鴨惊走。

### 經 济 利 用

白洋淀水域广寬,往返路途遙远,每天所捕获的野鴨,并非当天就能送到收购站,常集中一定数量后才运往收购站。所以每天必須把当天打到的野鴨在腰部剖开2—3吋,取出内脏,使野鴨能多保存几天不致变质。

收购站常把野鴨运銷外地,或在当地加工后零售,收购站的收购标准不是以斤計算,只是按体型的大小而分为大、中、小三类。大鴨:如綠头鴨(当地称綠头公)、赤麻鴨,每只售价 1.07 元;中鴨:如鵲鴨、罗紋鴨等,每只售价 0.73 元;小鴨:如綠翅鴨、斑咀秋沙鴨等,每只售价 0.35 元。外銷者按类别而分別装在用葦席織成的葦包中,每包装 50 只左右,使鴨头部都向圓心,成同心圓排列。

野鴨的羽毛比家鴨的更能保温,又无鴨气味。拔羽时,常干拔,不用水燙,最先拔飞羽和尾羽,再拔全身羽毛,再次拔取柔软質密的絨羽。这三类羽毛分別放存,最后用手沾少許水拔尽剩下的羽毛或用火燎一燎,头部与翅膀的小羽不易除尽,就連皮全部剥去,取出沙囊等内脏,洗滌干淨,将头頸由肋部开口藏入体腔,加上作料等,整只煮熟零售,在煮时鴨的脂肪都浮聚在上层,每 10 只能产鴨油一斤。据說所有野鴨中,以針尾鴨为上品,綠头鴨味也很美,而食魚虾的潛鴨与秋沙鴨味較差。零售也以大小整只出售。