



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

谈建明的小野鸭

许是孤陋寡闻，我从来没吃过比“醉微草堂”更香更嫩更肥的草鸭了。

炖汤或红烧或做盐水鸭，都好吃，且无丁点鸭膻味，网络话说好吃到爆。

于是去醉微草堂，听堂主谈建明聊鸭。

“它们之所以特别好吃，因为是‘半野生’的，其一生基本在稻田长大的，适者生存，自然淘汰！”尽管他开口有点自命不凡。但我认他这个理。

还是当年高考复习时，他就对教科书介绍广东等地的“桑基”“蔗基”“果基”的生态养殖产生过强烈兴趣，后来有了自己的农庄，便毫不犹豫地真抓实干。

每年5月中旬，他买来1斤左右的半大雏鸭，一般一次购买300只，均价每只15元左右，以每亩投放10只计，30亩就是300只了。

“然后呢？就直接投入水田了？”我对他的“野蛮行径”表示诧异。

“那可不行，”他摆摆手，眼里闪着狡黠的光，“得先让它们在鸭棚里待上半个月，喂些碎米和菜叶，认了窝、认了人，再放田里。这十来天可是‘认亲’的关键，鸭子认了窝，认了人，它心里就有了底，到了田里才不会慌，知道饿了回棚里找吃的……”

“不是说好不管饭吗？”我追问。“是啊，田里大量的浮萍、螺蛳，尤其密密麻麻的稻田害虫都是它们的盒饭，得等它们真下了田，

我这儿就只管晚上一顿糠了，没一粒米，吃饱了糠，还不让进窝，逼它们回水稻田过夜，所有的鸭粪又都成了稻田肥料。”

问题是，30亩田，300张嘴，田里的虫子螺蛳，够不够呢？“所以，晚上还有一顿糠。”他说，糠的优点是，不让饿，也不长膘，鸭子吃了夜里就不会吵闹，更不会飞走觅食。天一亮，它们不就又活泛了吗。

我去稻田看了看。一见人影，田埂边的鸭子便扑棱棱往水田深处死钻，想抓它们，门都没。青青的水田有了鸭，基本就不用撒药了，他的米，也就顺理成章成了“生态米”。

最有趣的是，三四月后，水稻快成熟了，也就渐渐没水了，鸭们就自动跑了出来，主人也恩准它们回窝，但见个个瘦得像葫芦棒，却精壮得很，鸭棚前，如今是大量的陈年稻谷和玉米在恭候，鸭群疯似的抢食，短短的日子，像吹了气似的长胖。个把月就可长两三斤的肉。而且恰好与其生蛋期接轨，没多久就开始下蛋，这大概就是“半野生”的精妙了——田里的日子是修行，回窝的光景是还俗。

新鸭因为产蛋而不卖的。3年老鸭则能卖到200元左右一只。

年年放养“小野鸭”，谈建明的小日子真不赖哦。民

年年放养“小野鸭”，谈建明的小日子真不赖哦。民

**田里的日子
是修行，回窝的
光景是还俗。**