

阿萬之家蔗燻鴨賞

使用古法一隻鴨賞要花十多鐘頭，是值得的事，自己不敢吃的食物賣給人吃，是不道德的事，良心會不安，寧可錢少賺一點，也要讓消費者吃得安心。

蘭

陽平原交通幹線台九號公路，觀光客、遊覽車來回穿梭，沿途市街滿佈特產店，吊掛著標榜宜蘭名產的鴨賞、臘肉、蜜餞……等，真正有「宜蘭味」的首推鴨賞，其中利澤「阿萬之家」臘味，至今仍堅持木炭蔗燻的傳統古法製作。

五結鄉利澤一帶地勢低窪，昔日村民飼養很多鴨子，碰到鴨肉滯銷，就製作鴨賞保存銷售，都是以木炭、甘蔗燻製鴨賞，成為宜蘭特有的地方名產。

民國六十年代，在頭城鎮竹安里濱海公路兩旁，有十多家製作鴨賞。他們每天早上將製好的鴨賞，吊掛在庭院空地曝曬，形成當地特有的鴨賞產業景觀。據說他們製作鴨賞之方法，師承來自五結鄉利澤，只是七十年代中期，就消失無蹤。

五結鄉利澤村是鴨賞的發源地，至今利澤下福路附近，仍有數家製作鴨賞的店家，「阿萬之家」臘味店就在路旁巷底，一棟老舊低矮的磚瓦民宅，老闆是綽號「阿萬」的賴勝安先生，堅持以木炭、甘蔗燻製宜蘭名產鴨賞。

阿萬表示，從小跟著父親賴桂合學做鴨賞，在五十幾年前，僅在冬天製作幾百隻鴨賞來賣，傳到他時，初期一天做個十來隻，難以養家餬口。他退伍後曾到南方澳漁船做漁工，但是

無法適應海上生活，才又回到利澤老家重操舊業，開設家庭式的鴨賞工廠。

近十年來，蘭陽地區養鴨產業逐漸沒落，鴨賞也面臨考驗，加上傳統手工燻製耗時費力，遂利用瓦斯、電熱爐烘燻鴨賞，傳統手工燻鴨技術瀕臨失傳，但賴勝安一直採用蔗燻鴨賞三十多年，雖然也有人勸他改電熱烘爐，但他仍堅持傳統古法。

賴勝安蔗燻鴨賞，仍不斷改良鴨賞口味，累積數十年的經驗，雖然傳統手工鴨賞成本較高，在講究價廉物美的消費市場受到挫折，但因近幾年來，宜蘭觀光業發達，加上本土風潮當道，帶動地方特產的

買氣，尤其賴勝安的古法鴨賞，受到饕客青睞，電視媒體新聞節目紛紛前來錄製，讓「阿萬之家」鴨賞聞名全台，銷售日增，如今阿萬兩個大學畢

業兒子賴文男、賴政宏，也跟他身邊學做鴨賞，家傳三代。

賴勝安以木炭、甘蔗燻製鴨賞，製作過程包括醃漬、退淡、清理架鴨、乾燥、蔗燻、包裝等。

製作鴨賞之鴨子品種，有土鴨、白鴨及改良種一、二、三號。所需燃料，有木炭、甘蔗、



頭家綽號「阿萬」的賴勝安先生，親自架鴨做鴨賞，首先以乾布擦拭鴨體，搽拔未除之鴨毛，割除多餘的碎脂，接著取竹片撐起鴨肚，翻面將鴨腳折彎，再取小木棍夾在翅膀下，完成架鴨。



阿萬親自完成的架鴨，裝入烘焙木箱內，一隻隻吊掛整齊排列烘箱上端，然後進行木炭烘乾、蔗燻鴨賞約需六至八小時。



民國六十八年攝於宜蘭縣頭城鎮竹安里，濱海公路旁，有十多家製作鴨賞，每年秋冬清晨將製作好的鴨賞，吊掛在泥土屋前曝曬，形成當地特有的景觀，如今這種場景已不復見了。

砂糖，其中白甘蔗之來源，與在地蔗農訂契約購買，全年供應，整捆甘蔗堆放屋前，陸續以鋼刀砍成一小節，再對切成四小片，放置塑膠籃備用。

由於蘭陽平原鴨子產量日減，於是向台南縣鹽水鎮的朋友購買，屠體醃漬後，以冷凍車直接運來。爲了避免鴨賞太鹹，事先將鹽漬的鴨體「退淡」處理，然後阿萬親自做鴨賞，首先以乾布將鴨體擦拭乾淨，捻拔未除的鴨毛，割除多餘的碎脂，接著取竹片撐起鴨肚，翻面將鴨腳折彎，再取小木棍夾在翅膀下，完成架鴨。

架鴨完成三十隻，開始裝入木製的烘箱，一隻隻整齊吊掛排列在烘箱上端，箱底擺著放燒紅的木炭，讓鴨肉烘乾三至四小時，再將甘蔗片放置木炭上，並在甘蔗片上灑些砂糖，產生甘蔗煙，將鴨體燻成紅褐色。甘蔗糖份完全入味還要三、四小時，其間每隔一段時間，都要開箱檢查及添加木炭、砂糖，算一算一天出爐僅兩次，他們父子還要輪流看顧火勢，定時檢查和添加燃料，犧牲睡眠，工作相當辛苦。

阿萬之家臘味產品，除了鴨賞（全隻、帶骨）之外，還有鴨賞切片（無骨）、

臘肉、臘腸、臘舌、臘肝、臘胗等系列產品，都是純手工古法製作，採甘蔗煙燻製程，不添加防腐劑及色素，並以真空包裝，絕非一

般使用機器製作的鴨賞所能及的，美味冠全台，可謂美食界奇葩。

在趕製鴨賞時，慕名而來的客人，上前與賴勝安閒聊，他會趁機介紹鴨賞的起源，特色和吃法，他表示使用古法，一隻鴨賞要花十多鐘頭，是值得的事；自己不敢吃的食物賣給人吃，是不道德的事，良心會不安，寧可錢少賺一點，也要讓消費者吃得安心，這是他數十年來秉持古法製作鴨賞之理念。

他的鴨賞臘肉訂單依舊接不完，目前工廠雖然改爲全天候二十四小時生產，烘焙之木箱也增爲八個，但產品還是供不應求，很多在地人都直接到「阿萬之家」臘肉店選購。



古法蔗燻鴨賞之甘蔗燃料，是製糖的白甘蔗，為求真源正當，與在地蔗農訂契約供貨，進貨整捆甘蔗堆放屋前，陸續以鋼刀砍成一小節，再對切成四小片，放置塑膠籃備用。