

大力扶持特色产业,“儋州鸡”养殖渐成规模

儋州:鸡年抓“机遇” 啄开致富门



儋州那大凤羽种畜禽场儋州鸡育种基地。容朝虹 摄

“儋州鸡”成就三大名菜

儋州历史悠久,食材丰富,自古有“美食天堂”之誉,其中,以儋州鸡为食材做的菜肴,历来受到食客欢迎。去年,儋州举办“十大名菜、十大小吃”评选活动,以儋州鸡为主食材做的菜肴,得到多位中国烹饪大师的点赞,最后评定的儋州十大名菜中就有3道菜是以儋州鸡为主食材制做而成的。儋州鸡在儋州美食中的地位由此可见一斑。下面是三道儋州鸡名菜的做法。

包豆炖土鸡



舒晓 摄

包豆炖土鸡,是儋州市中和镇高原村推出的一道原生态汤品,采用儋州鸡为主食材,宰杀斩块后,飞水下姜片和蒜蓉炒香,再用自种的荷包豆飞水去青味煲炖,边炖边撇去浮沫,加入适量盐味精炖至汤色略带奶白,豆子粉软。包豆炖土鸡成品入口极鲜,豆子粉软柔细。令人食欲顿开,极富有营养,是当地人招待亲朋好友的一道招牌菜。

北岸脆皮鸡



舒晓 摄

北岸脆皮鸡,食材是产于儋州北岸地区火山岩地带、农村人散养的儋州鸡,主要吃稻谷、青草、杂虫生长,肉质好。脆皮鸡制作方法为:用十多种香料腌制12小时后,用蜂蜜、米醋上皮水凉干后,烧油炸到熟皮脆,色泽红亮就可食用。薄薄的酥脆的外皮,火候恰到好处,鲜嫩入味骨香,营养价值丰富,让人看着就有食欲。

南吉黄皮鸡



舒晓 摄

南吉黄皮鸡,食材是在黄皮树下放养,以黄皮叶、黄皮根须、黄皮花、黄皮果、稻谷、花生饼、青草粉等原料饲养的儋州鸡。制作方法是,以黄皮叶为原料,加配葛根、枸杞子粉等8种中药,经多道烹饪厨艺程序,慢火蒸熟,内质柔韧、骨脆清香,吃后回味无穷。黄皮鸡是儋州市民间特色美食中不可多得的菜肴,系祖辈们用来招待亲朋好友和贵宾的上等菜肴。

链接

“儋州鸡”的特征

儋州鸡体躯短小,结构紧凑,大部分鸡有嘴上胡须,并且脚上长毛。脚杆细小,脚的颜色有黑、青、黄三种颜色。体态颜色为花灰、花白、花黑和白4种色彩。骨头坚硬,肉多骨小,毛色鲜亮,十分丰满,肉质香甜有韧性,为土鸡中不可多得的品种。其个体娇小,体重在2斤至2.5斤之间。

儋州鸡养殖推广代表企业

儋州那大凤羽种畜禽场

负责人:容传富

联系电话:13976127659



儋州鸡。容朝虹 摄

扶持儋州鸡养殖 实现精准扶贫

“儋州鸡肉质好吃,春节前我们饲养的儋州鸡一出栏,很快就已经卖光了,实在是供不应求。”儋州那大凤羽种畜禽场负责人容传富说,儋州鸡价格非常好,春节前就卖到了40元1斤,一只鸡将近100元,农户们都非常愿意养殖。现在,已经有很多农户向他们下了雏鸡的订单。

容传富从事畜禽养殖工作已有30多年,1998年开始来到儋州后,便专门从事海南优质鸡的养殖。近年来,得益于儋州市政府对农产品的大力扶持,容传富向银行进行贷款,投入百万余元扩大养殖规模,目

前已经成为儋州本地种鸡养殖户。去年在政府号召下,容传富开始培育儋州鸡品种,并向当地农户提供种苗。

“虽然全国现在鸡肉市场受到一些影响,但是儋州鸡的市场销售形势依然看好,今年我将会扩大儋州鸡的种苗培育规模,争取今年的收入水平翻番。”容传富满怀信心地说。

“快速培育打造儋州鸡品牌,对于有技术有能力的养鸡大户,我们都会给予帮扶资金。如凤羽种畜禽场现在正加盖两个养殖培育场地,建成后我们会给予补贴资金,从而

带动当地更多农户加入儋州鸡的养殖产业中来,提高他们的积极性。”儋州市畜牧兽医局畜牧科关瑞麟介绍。

此外,儋州今年计划将儋州鸡养殖作为精准扶贫的重要措施,由政府出资建设50个儋州鸡养殖脱贫点,每个脱贫点建设一个400平方米的鸡舍,并做到每个点实现通水、通电、有必要的饲料仓库和防疫设施。其中,每个儋州鸡脱贫点可由4户农户参与,每个点每批饲养儋州鸡4000羽,每年出栏儋州鸡2批,合计8000羽,可实现年出栏儋州鸡40万羽。(容朝虹 周月光)