

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、玉米、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，慢火煮熟，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

儋州鸡体型短小，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

「环境独特」培育肉质鲜美好品质

儋州鸡是海南一个小型土鸡品种，因原产地在海南省儋州市而得名，也称儋州小种肉鸡，又称儋州北岸小种鸡。

儋州鸡历史悠久，早在宋代就有养殖。据《儋县志》记载，儋州鸡是当地人民长期驯化形成的地方土鸡品种，在儋州市各乡镇皆有饲养。在当

地民间，特别是在儋州北岸地区，女子坐月子时都有食用儋州鸡补身子的习俗。

与其它品种鸡相比，儋州鸡的特征非常明显，身躯短小，结构紧凑，大部分鸡嘴上有胡须，并且脚上长毛，成年鸡一般只有2斤多。

儋州鸡具有野性强、适应性强、

耐粗饲、抗逆性强、抗病力强、合群性好等点，其肉质鲜嫩，肉香浓郁，皮薄肉实、蛋白质含量高、脂肪含量低等优良特性，符合人们对绿色食品、安全食品的需求，正因为这些优点，儋州鸡深受当地人民的喜爱，使得这个传统鸡品种资源得以保存和发展。

儋州鸡自小放养于山林、灌木

丛、草地，任其取食野果、青草，刨食、追逐昆虫、微生物等，配喂部分玉米、番薯、谷糠等粗饲料。虽然是肉鸡型，但饲养周期比一般的肉鸡要久，少则180天，多则360天。独特的品种，独特养殖方式，造就了儋州鸡特别的口感：骨头坚硬，肉质香甜，味美芳香，营养价值高。

「科学选育」打造特色传统好品牌

“对儋州鸡的选育和生态养殖模式我们已经做了多年的研究，目前已经形成了较为稳定的技术。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所博士施力光介绍，“经过选育后的儋州鸡品种，不但存活率高，适应性更强，而且产蛋率也得到大幅度提高。”

儋州鸡虽然品种独特、肉质芳香，但由于生产性能不高，一直没有规模化养殖，多年来，都是当地农民家家户户散养，没有标准，不成规模。为挖掘这一优势鸡种资源，3年前，儋州市就委托中国热带农业科学院热带品种资源研究所畜牧实验室

开展选育和配套关键技术研究，并利用“研究所+公司+农户”等产业化发展模式将高新技术成果进行大规模推广，最终实现优良品种的快速选育和扩繁，推动儋州鸡产业规模化、标准化发展，打造海南传统鸡新品牌。

“经过培育的品种适应力特别强，

「种养结合」助农增收脱贫好渠道

“下一步，我们将坚持绿色生态为核心的发展模式，鼓励农户在胶林下进行儋州鸡的养殖。有效利用种植、养殖之间的再生循环利用和生态互补，解决养鸡业快速发展与生态环境之间的平衡，从而促进养鸡业的良

性发展。”儋州市畜牧兽医局局长李昌充说，儋州鸡养殖坚持传统方法与现代科技相结合，在保证原有品质基础上提高生产性能，绝不盲目追求产量而牺牲品质。

近年来，在“科学发展 绿色崛起”

大背景下，为加快推进当地产业结构转型升级，构建特色、绿色农业产业发展方式，儋州因地制宜，把发展林下经济与农业产业结构调整、扶贫开发相结合，发展以林为主，林下种植、林下养殖相结合的立体式经营模式。

「效益可观」发展产业大有可为

“过年的时候，儋州鸡每斤可以卖到40元左右，而市场上普通肉鸡1斤不到20元，儋州鸡虽然个体比普通肉鸡小，但赚钱效应明显比普通肉鸡好。”儋州市大成镇饲养户符俊卿说，儋州鸡非常受欢迎，但目前养殖非常少，未来潜力很大，他们村头小饭店用儋州鸡做的黄皮鸡，每只都可以卖100元。

“儋州鸡的肉质特别鲜美，在市

场上的销售效果特别好，价格也非常可观，明显比普通肉鸡赚钱，越来越多农民愿意饲养。”施力光说，多年来，虽然儋州鸡等传统地方鸡种生产效率低于快大型白羽肉鸡，但由于地方鸡种的色泽、风味、低脂肪以及适宜于当地传统烹调方式的特点，深受我国及大多数东南亚地区消费者的偏爱，可以预见，以儋州鸡为代表的优质传统鸡将成消费新潮流。

「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大户。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）



儋州鸡。 容朝虹 摄