

五指山市农业品牌推广系列报道

五指山发展野山鸡特色产业助农脱贫增收

“山凤凰”养殖铺就百姓致富路

在村边的小树林中，一群群羽毛鲜亮的野山鸡悠闲地觅食，因为独特的野生放养环境，使其成为皮薄肉嫩的优质鸡种。近年来，五指山市依托独特的地理环境，大力培育野山鸡等种养产业，通过政府引导、企业示范带动、农民广泛参与的方式，摸索出一条“人无我有，人有我优”的特色农产品发展之路。



五指山清新的空气，清澈的泉水，山中的昆虫为野山鸡提供了优越的生长条件。

◆ 深山中孕育的禽中珍品

五指山海拔高、纬度低，热带雨林密布，森林覆盖率达86.44%，这里光、热、水资源丰富。五指山年平均气温22.4摄氏度，年平均降雨量为1690毫米，年平均日照为2000小时左右。素享“天然氧吧”“南国夏宫”“海南绿肺”等美誉。

五指山保存完好的生态系统，给五指山野山鸡提供了优越的生长条件。

在五指山绵延不断的崇山峻岭上，广袤的热带林海风光无限，独特

的森林生态系统孕育着无限神奇，也衍生出了许多独特的食材。在诸多食材中，“会飞上树的鸡”最具盛名，许多食客不远千里，翻山越岭驱车前来，只为细品那最醇厚最正宗的山野风味。

“会上树的鸡”真的会飞上树，是五指山特有的有机山鸡，因其养殖模式为深山野生放养，善于飞跃，野性十足，时常飞到高高的树上去。它们生长在高海拔五指山腹地，喝着清澈的泉水，吃着草丛间野

生的昆虫，披着五彩的羽衣，拖着长长的尾巴，在空气清新的热带雨林中自由漫步，俨然是五指山中名副其实的“山凤凰”。

“山凤凰”还有另外一个名字蚂蚁鸡，当地一直流传着“不食蚂蚁鸡，不识五指山”的说法。蚂蚁鸡一般在山场树林之中放养，经过多代的适应，就逐渐养成了今天这身材娇小，毛色光泽，皮薄肉嫩的优质鸡种，最大的体重也不超过2斤，因其娇小，故被本地人形容成“蚂蚁鸡”。

蚂蚁鸡多由瘦肉组成，骨硬肉软，肉感类似鸟肉，香而甜让人百吃不腻，在海南，蚂蚁鸡堪比文昌鸡，绝对是一道风味绝佳的美食。又由于蚂蚁鸡晚上基本都飞去树上睡觉，所以当地人称其为“会上树的鸡”。

五指山野山鸡是海南省地方特优鸡品种和禽中极品，具有腿短体宽、皮薄骨酥、肉味香浓、高蛋白低脂肪等特点。无疫山区生态散养的养殖模式使其肉质鲜美，成为禽中珍品，体内有丰富的抗菌肽，是国家

有机认证纯天然野山鸡健康安全产品。作为一种肉用特禽，该鸡具有较高的食用性、药用性、经济性和观赏性。

除此之外，野山鸡浑身是宝，产品多样：野山鸡阉鸡，被国家权威机构授予中国名菜的殊荣；以炖汤为主的野山鸡老母鸡，被国家权威机构授予中国名汤殊荣；五指山黎乡有机山鸡蛋，含有丰富的蛋白质、维生素A、B、E以及铁、钙、钾等人体必需的矿物质。

野菊花开得正旺，黄色的花和绿色的叶在山间清晨阳光的照耀下分外妖娆。旁边的竹林郁郁葱葱，一群群羽毛艳丽的野山鸡正在其中闲庭漫步。看见有人接近，它们十分灵敏，早就警觉地闪到一边。它们时而低头啄食林地中的野虫，时而飞上一人高的树杈嬉闹玩耍，时而又成排结对在平地练习飞翔，总是一刻也不见得安稳下来，精神头十足。

这是南圣镇毛祥村新民村民小组钟德云的野山鸡养殖场地，在村子附近的半山坡上。钟德云说，他是村子里的贫困户，今年8月份拿到政府扶持的鸡苗1000羽，如今经过4个月的养殖，大部分的野山鸡都已经达到了回收的标准，最近几天就会有五指山南圣华松蚂蚁鸡特种养殖专业合作社前来回收。

养野山鸡能够脱贫致富，村民们都已经明白了这个道理，在村里养殖

野山鸡比较早的农户早已盖起了新房，开上了小轿车。据了解，新民村有村民25户，在野山鸡市场较好时，村里有半数以上的农户都在养山鸡。村民邓国平从2016年7月份开始，到现在已经养了3批野山鸡了。

靠山吃山，靠水吃水。在没有养殖野山鸡之前，邓国平靠采集山里的蜂蜜以及其他山货来赚钱养家，偶尔还去镇上打打零工，一家人的日子过得紧巴巴。后来，在野山鸡产业的带

动下，邓国平不但脱了贫还想通过野山鸡产业致富。

据邓国平介绍，养野山鸡相对来说比较简单，前期只需要在树林里改好鸡舍，后期在放养的过程中，只需要在早晚喂养一些水和饲料，其他时间依旧可以去山里劳作。邓国平说，他们从五指山南圣华松蚂蚁鸡特种养殖专业合作社拿一个月大的鸡苗，经过4个月的放养后由合作社回收，期间饲料费是向合作社赊欠，从回收

款中扣除。

养野山鸡的成本和回报究竟是多少呢？据介绍，如果是贫困户，鸡舍由政府扶持搭建，购买鸡苗售价9元，政府补贴6元，加上中间喂养饲料的成本，每羽野山鸡的成本大概18元—20元，回收的价格达到2斤标准36元/羽，有经验的养殖户成活率可以达到90%，这样养殖1000羽野山鸡收益大概15000元左右。

为了让更多的消费者尝到这难得一见的山间美味，五指山市大力发展五指山野山鸡养殖产业，加大对龙头企业的扶持力度，发挥野山鸡产业化龙头企业的带头作用，推行“企业+合作社+农户”的运作模式，实行产、供、销一条龙服务，增强辐射带动能力，促进家禽产业化发展，使五指山野山鸡养殖产业成为农民增收致富的“金凤凰”。

近年来，五指山市野山鸡产业发展迅速，自2012年起，五指山市政府开始对野山鸡产业予以支持，目前，

全市共有三家野山鸡生产企业，其中五指山南圣华松蚂蚁鸡特种养殖专业合作社现有4个养殖基地，种鸡存栏16000套，年产种苗90万羽，年销售活山鸡数量30万羽左右，带动周围数百农户养殖野山鸡。

屯昌兴邦农业发展有限公司五指山分公司2016年成立，在红雅村建有100亩的放养基地，其中有野山鸡2万多羽，还在畅好农场建有3亩多可容纳1万羽野山鸡的育肥基地。据该公司总经理符伟介绍，目前公司承担了100户贫困户扶贫工作，政府

购买鸡苗，每个贫困户500羽，由公司进行养殖管理，年底每个贫困户保底可分红5100元。

“野山鸡养殖产业，在市场和品牌建设方面还需要加大投入。”符伟说，禽畜产品受影响波动大，一旦市场不景气，野山鸡的价格就会受到很大的影响，如果能加大品牌建设，对野山鸡产品进行深加工，在市场上将会更有竞争力。

海南五指山兴邦联合农业科技发展有限公司成立了攻坚扶贫种养合作社，采取“抱团发展”的模式将畅

好乡264户建档立卡贫困户入股合作社养殖野山鸡，年底扣除成本后按照3:7比例进行分红，贫困户占七成。

此外，自五指山野山鸡项目实施以来，五指山市涌现出一大批养殖大户。据统计，年饲养野山鸡1000羽以上的共有212户农户，其中年饲养3000羽以上的农户有66户，农民通过养殖野山鸡得到了实惠，有效助力了当地的脱贫攻坚工作。

据了解，今年上半年，五指山市委书记宋少华与有关企业、专业合

作社负责人共同研究山鸡产业的发展，大家一致表示，五指山市林地资源丰富，具有发展山鸡产业的优势，下一步将继续塑造五指山山鸡品牌，推广“合作社+农户”和“养殖大户+农户”的组织方式，同时加大对养殖户的养殖技术和防病技术培训，提高科学饲养、精细化管理，追求经济效益的最大化。五指山市计划采取“公司+合作社+贫困户”的经营模式，每年至少建立30个养殖点，带动建档立卡贫困户200多户600多人。

得多，蛋黄比重大且结实。

海南野山鸡含有人体所需的18种氨基酸及多种微量元素，蛋白质含量为28.94%，而脂肪含量只有1%，烹饪方法多样，品调高，味道好，属真正的高蛋白、低脂肪、低热量、低胆固醇的健康食品。

吃海南野山鸡最好炖汤，炒或者白斩会觉得肉质太硬了。为了让野山鸡也可以白斩，五指山的野山鸡养殖企业在5个月传统养殖的基础上，新增了育肥的步骤，将放养的野山鸡放进鸡笼里，喂养玉米、花生饼大概一个月的时间，使野山鸡的肉质能更加鲜嫩，骨头也软了，可以为食客提供更好的口感。

尝五指山鸡 享山间“野味”



五指山野山鸡做成的菜肴。

美丽的海南省五指山市，山峰林立，河流纵横，南圣河穿城而过，气候清爽宜人，拥有海南岛最舒适的人文生态居住环境。来五指山，怎可不领略当地美食。五指山的饮食以天然生态著称，充满山野情趣。

海南省少数民族聚集地五指山市，不仅拥有五指山大峡谷、五指山风景区、蝴蝶生态牧场等得天独厚的自然地理环境，而且还具备了独特的民俗文化，尤其以山兰酒、山兰香饭、五脚猪、黎家竹筒饭等民族特色饮食享誉海南，而其中最能够代表海南少数民族文化特色的便是五指山蚂蚁鸡，当地一直流传有“不食蚂蚁鸡，不识五指山”的说法。

海南人爱吃鸡，逢过年要吃鸡，公期要吃鸡，远游的亲人回乡时也要把白切鸡摆上团聚的餐桌…海南人爱吃鸡，最是爱吃细嫩油香的白切鸡，蘸着鸡油酸橘佐料佐一碗鸡油饭来，人生至美是也。而今人吃鸡，除却能代表海南鸡味的白切鸡，五指山的蚂蚁鸡更是让人唇齿留香，回味无穷。五指山鸡味道鲜美，美在山水，美在自然，美在原汁原味。

蚂蚁鸡何故得名？俊秀的黎家姑娘放养的小种鸡娇小长不大的样子，小得像蚂蚁，取个诨名叫做蚂蚁鸡。骨硬肉酥软的蚂蚁鸡最重不超一公斤，因善飞练就得轻盈柔韧，肉质吃起来颇像鸟肉，坚挺有嚼劲儿带着点嘉木

秀草的芳香。蚂蚁鸡可香烤可干煸，吃个香酥四溢的味道和口感，带着点赤金色的肉偏得油亮亮的，咬下去酥香可口；亦可清蒸或加入灵芝山珍来煲汤，不同于老火汤的浓郁，它有一股药味般的幽香，五指山灵芝蚂蚁鸡汤堪称一绝。

五指山蚂蚁鸡常年生长在无疫山区热带雨林气候生态环境中，由海南省官方认证为特优鸡种，经权威机构严格检测，无任何抗生素、激素及药物残留成分，是目前国内市场上屈指可数的有机健康肉类。五指山蚂蚁鸡作为一种肉用特禽，具有较高的食用性、药用性、经济性和观赏性等多种价值，而且所产鸡蛋个头比普通的鸡蛋要小



五指山野山鸡养殖企业：

五指山南圣华松蚂蚁鸡特种养殖专业合作社
雷华松 15120939545

屯昌兴邦农业发展有限公司五指山分公司
陈贻清 15338980055

海南五指山兴邦联合农业科技发展有限公司
赵作海 18976375678

本版策划/易建阳
撰文/陈栋
本版图片/易建阳