

坚持绿色生态为核心的发展模式，促进标准化、品牌化发展 走地儋州鸡 走俏年货市场



儋州鸡自小放养于山林中。

“儋州鸡肉质鲜美，我们全家人都爱吃。这次专程到儋州来，就是想多买几只鸡在春节期间招待亲朋好友呢。”在儋州市那大镇一家农贸市场内，来自海口的陈女士和家人提着沉甸甸的儋州土特产满载而归，而购买儋州鸡是他们此行的主要目的。

在“无鸡不成宴”的海南，逢年过节吃什么？海南人最多的答案恐怕就是“鸡”了。眼下正值春节前夕，儋州鸡也迎来了销售旺季。作为儋州市“九大特色农产品”之一，儋州鸡因其口感独特、肉质香甜、味美芳香、营养价值高等特点走俏海南年货市场，成了消费市场的宠儿。

在儋州那大凤羽种畜禽场养殖基地内，负责人容传富的电话响个不停。“儋州鸡的品质好，市场需求量非常大。虽说现在儋州鸡每斤卖到40元，比普通肉鸡的价格要高一倍，但订购电话还是非常多，我们都快忙不过来了。”已从事畜禽养殖工作30多年的容传富对儋州鸡产业的前景充满信心。



儋州鸡。

1 标准化打造 壮大产业规模

随着国民经济的快速发展，人们生活水平日益提高，对禽肉产品的需求已从量的满足转向质的追求。在海南市场上众多的肉鸡品种中，儋州鸡也凭借其独特优质的品质迅速走红，成为人们宴席上的佳品。

在千年古郡儋耳这片灵秀土地上，独特的生态环境以及丰富的山海资源，孕育了多种多样的优质农产品。儋州鸡作为海南一个小型土鸡品种，因原产地在儋

州市而得名。

与其它品种的鸡相比，儋州鸡的特征非常明显：体躯短小，肉质紧密，大部分鸡嘴上有须毛，并且脚上也长毛，成年鸡一般只有2斤多重。

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。因此，儋州鸡具有口感独特、肉质香甜、味美芳香、营养价值等

值等特点。但由于多年来，儋州鸡主要由当地农民散养，没有形成规模化养殖，生产性能不高，儋州鸡产业的发展也相对缓慢。

没有标准，不成规模。为充分挖掘儋州鸡产业优势，壮大产业规模，助推儋州鸡产业迅速发展。2016年，儋州市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。

2017年4月，在儋州市委市政府的指导下，儋州市畜牧兽医局联合中国热带农业科学院热带品种资源研究所，经过不断地调查、研究、试验和总结，最终制定了儋州鸡饲养管理技术规程。

同时，为进一步促进“儋州鸡”的标准化、品牌化发展，扩大产量、提升知名度，儋州鸡正式通过国家工商总局商标局核准，成功注册商标。

2 生态化养殖 确保鸡肉品质

的同时，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。通过有效利用种植、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介绍。

据了解，儋州鸡具有野性强、

适应性广、耐粗饲、抗逆性强、抗病力强、合群性好等特点，其肉质鲜嫩、肉香浓郁、皮薄肉实，且蛋白质含量高、脂肪含量低，符合人们对绿色食品、安全食品的需求。

因此，为保证儋州鸡原有的优良品质，并在此基础上提高生产性能，儋州鸡在养殖上坚持传统方法与现代科技相结合的方式，杜绝因

盲目追求产量而牺牲品质的情况发生。

“在林下养殖儋州鸡，不仅能充分利用土地资源，还有利于推动传统农业由单一模式向现代复合模式发展，使养殖户在较短时间内得到最大实惠，最终实现农业提质增效、农民增收脱贫。”李昌充说。

3 规模化养殖 加快儋州鸡产业发展

“儋州鸡肉鲜味美，在市场上的销售效果特别好，价格也非常可观，明显比养殖普通肉鸡赚钱，因此越来越多的农民愿意饲养。”中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所主任侯冠彧说。

独特的品质，广阔的市场前景，为儋州鸡的规模化发展奠定了良好的基础。近年来，为适应经济发展新常态，立足本地资源优势，加快发展现代特性农业，

儋州以加快农业供给侧结构性改革为契机，把儋州鸡纳入九大特色农业品牌产品之一，作为重点产业进行引导、扶持和推动。同时，多措并举扩大儋州鸡产业规模。

一方面，依托中国热带农业科学院热带品种资源研究所为技术支持单位，利用“研究所+公司+农户”的产业化发展模式，在排浦、南丰、西培、木棠等地建立养殖示范基地，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。

另一方面，以海南温氏禽畜有限公司等龙头企业带动，以当地合作社为平台，并积极发动当地农户加入儋州鸡养殖行列，通过“企业+合作社+农户”的经营模式加快儋州鸡产业发展。

李昌充表示，接下来将充分挖掘儋州鸡的市场潜能，在做好儋州鸡种鸡源保护的基础上，加大资金以及政策的扶持力度，扩

大儋州鸡产业养殖规模，力争在2018年底达到种鸡5000套，商品鸡60万只的出栏规模。

此外，加大宣传及招商引资力度，吸引更多有实力的龙头企业加入儋州鸡养殖产业；同时，通过批发、电商、专卖店等多渠道的销售方式，多措并举促进儋州鸡品牌知名度、美誉度不断提升，产业规模化持续扩大，产品覆盖至全岛乃至全国，让儋州鸡成为儋州市农产品支柱产业。

儋州鸡成了贫困户的致富鸡

养鸡大户，给予帮扶资金用于养殖培育场地的建设和鸡苗的补贴等，从而提高专业养殖户的积极性，带动当地农户加入养殖行列。

“产业的打造，最终目的还是为了让农民鼓足钱袋子，生活越过越好。养殖儋州鸡的效益非常可观，是推动农村经济发展的一个重要渠道。”儋州市畜牧兽医局局长李昌充表示。

李昌充介绍，今年将继续以儋州鸡养殖作为精准扶贫的重要措施，加大儋州鸡产业扶持力度，通过发放脱毒鸡苗、盖标准鸡舍以及发放产业补贴等方式，加快儋州鸡产业规模发展，从而助力农业增效农民增收，使儋州鸡成为农村经济发展的新增长点。

据了解，为快速培育并打造儋州鸡品牌，儋州市政府对于有技术有能力的



优质儋州鸡 成就特色名菜

在“无鸡不成宴”的海南，儋州鸡因口感独特、肉质香甜、味美芳香、营养价值高等特点而备受青睐，成为宴席上的佳品。以儋州鸡为主食材的菜肴也因此大受欢迎。儋州黄皮鸡、北岸脆皮鸡、包豆炖土鸡、板栗阉鸡煲等以儋州鸡为食材做的特色菜肴，现已经成为众多食客广为追捧的美味佳肴。下面是四道儋州鸡名菜的做法。

儋州黄皮鸡



儋州黄皮鸡，食材是在黄皮树下、田野山林间放养的儋州鸡，并以黄皮叶、黄皮根须、黄皮花、黄皮果、稻谷、玉米、花生饼、青草粉等原料进行饲养。由于黄皮鸡采用放养的方式，具有肉质结实、皮黄、体形美等特点。

制作方法为：以儋州鸡为主材，黄皮叶加配葛根、枸杞子粉等8种中药材，经多道烹饪厨艺程序，慢火蒸熟，肉质柔韧、骨脆清香，吃后回味无穷。黄皮鸡是当地人用来招待亲朋好友和贵宾的上等菜肴。

北岸脆皮鸡



北岸脆皮鸡，食材是产于儋州北岸地区火山岩地带、农村人散养的小种肉鸡，又称儋州鸡，主要吃野果、青草、杂虫、稻谷、玉米、番薯生长，骨头坚硬、肉质香甜。

制作方法为：将儋州鸡杀好洗净后用十多种香料腌制12小时后，用蜂蜜、米醋上皮水焯干后，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。

包豆炖土鸡



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，再用自制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乳白，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。

板栗阉鸡煲



板栗阉鸡煲，以儋州鸡和板栗为主食材，通过新颖的烹调方法使两者原料营养更加融合，味美清香，口感层次感强。

制作方法为：把板栗倒入开水锅中焖煮五分钟，后取出，剥取栗肉备用。将阉鸡斩块飞水后，起油锅、爆香料，放入南乳、八角，再将鸡块下锅大火爆炒，并加入料酒适量，大火煮开后转中火炖煮至七分熟，加入焖煮好的板栗，以及适量的盐、糖、生抽、老抽上色，炖至鸡肉和板栗熟透，大火收汁放尾油即可出锅。

相关链接

儋州鸡技术支撑单位：中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所

代表企业：儋州康维畜牧科技有限公司

负责人：李义书、周雄

联系电话：13118929363、18876789025

(本版策划/周月光 撰文/容朝虹 图片/舒晓)