

# “稀世珍禽” 郧阳白羽乌鸡



一群白羽乌鸡在野外欢快地觅食。

在郧阳区，有一种独特的鸡种，叫郧阳白羽乌鸡，又名郧阳乌鸡，一般由农户散养，以虫草野菜和天然矿物饲料为食，形成了天然绿色的品质，是湖北省优良地方品种。郧阳白羽乌鸡具有产蛋多、氨基酸含量高、药用价值高，营养丰富，风味独特等特点。早在明代就被药圣李时珍录入《本草纲目》，具有较高的药用价值。鸡肉中富含氨基酸，其中8种人体必需的氨基酸含量最高比普通鸡高75.8%，还含有钙、铁、锌、硒及多种维生素，是高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养保健食品，被营养学家誉为“陆地甲鱼”，是罕见的“稀世珍禽”。2007年2月，原国家质检总局批准对郧阳白羽乌鸡这一“稀世珍禽”实施地理标志产品保护。

■文、图/记者 冰客



郧阳白羽乌鸡产的鸡蛋个头比普通鸡蛋要小。

## 一次普查 郧阳白羽乌鸡被正式命名

8月8日，在郧阳区白桑关镇庄房村七组村民张建林家门前的空地上，一群白羽乌鸡正在欢快地觅食，不时扇动着翅膀在院子里跑来跑去。“这种鸡叫郧阳白羽乌鸡，在白桑关镇庄房村一带几乎家家户户都养有这种鸡，一般都是散养。”张建林指着奔跑的鸡告诉记者。

记者了解到，白桑关镇地处秦岭南脉，是鄂西北入豫通陕的必经之路。因这里特殊的地理优势和气候，适宜这种独特而又稀有的鸡种——郧阳白羽乌鸡生长。

闲暇时，张建林会将集攒的白羽乌鸡蛋拿到白桑关集镇上去卖，“平时这种鸡蛋可卖1.5元一个，秋冬季节的时候鸡蛋量少，一个能卖到2元。因为是土鸡蛋，又是一种独特的乌鸡蛋，所以很好卖，一般不愁销路。”在张建林家里，他指着这些鸡蛋告诉记者。记者看到，这些鸡蛋个头比普通鸡蛋要小。

记者查阅相关资料发现，乌鸡主要分布在安徽省。至于郧阳区庄房村一带缘



白桑关镇地处秦岭南脉，这里特殊的地理优势和气候，适宜白羽乌鸡生长。

何盛产乌鸡，起于何时，不得而知。史料记载，早在1978年，国家在进行物种资源普查时，首次发现了这一独特的鸡种，且正式命名为“郧阳白羽乌鸡”，主要分布在郧阳区白桑关、南化塘、安阳、杨溪铺等乡镇，均为当地村民自繁自养。张建林所在的庄房村所饲养的白羽乌鸡也因此被发现。

张建林告诉记者，他小时候就听父亲及村里的老人们讲，在父辈们小时候，家里就有这种乌鸡，俗称“乌鸡”“乌骨鸡”，没有准确的名称，当时也没有命名“白羽”之说。1949年以前，郧阳农村已普遍饲养郧阳白羽乌鸡。由于过去山区缺医少药，村民们多用郧阳白羽乌鸡入药治疗疾病，因而十分珍贵，通过亲友相传，自繁自养，长期选育提纯，世代相传，繁衍至今。

据村里老人们说，郧阳白羽乌鸡营养丰富，当地称之为“陆地甲鱼”，更是罕见的“稀世珍禽”。老人们小时候就知道，这种鸡对产妇是大补。即便家庭再困难，产后都会炖锅乌鸡汤以补养产后的虚弱。

## 一份坚持 品种保护得以延续

当地政府在普查中意识到这种乌鸡的价值，1978年，当时的郧县（现郧阳区，下同）畜牧兽医站建立了“郧阳乌鸡选育场”。通过开展选育工作，让郧阳白羽乌鸡的生产性能逐年提高，并开始大量推广。

资料显示，1981年，中国农科院畜牧研究所对郧阳白羽乌鸡进行肉质分析，化验结果表明，17种氨基酸的总含量为86.45%，比江西丝毛鸡的85.45%高1个百分点。郧阳白羽乌鸡于1985年被收录进《湖北省家畜家禽品种志》，正式命名为“郧阳白羽乌鸡”，是罕见的“稀世珍禽”。1995年以来，当地相关部门加大了选育和推广力度，采用保护区和保种场保护。2005年在郧阳白桑关镇淘沟河村建立了“郧阳白羽乌鸡保种场”，承担保种任务，并将白桑关镇划为郧阳白羽乌鸡种质资源保护区。2007年2月，原国家质检总局批准对郧阳白羽乌鸡实施地理标志产品保护。

村子里老人们回忆说，为了提纯白羽乌鸡，那时家家户户都响应政府号召清杀杂鸡。至此，从上世纪80到90年代，白羽乌鸡在白桑关镇迎来了首次大发展时期。

谈起郧阳白羽乌鸡的发展，今年68岁的贺根成深有感触。1992年，原高庙乡作为养殖专家专业人才将时年37岁的贺根成从河南引进到白桑关镇，担任原高庙乡兽医站站长，专门进行郧阳白羽乌鸡的提纯和保种工作。贺根成回忆，经过对郧阳白羽乌鸡的提纯和保种，5

年间，原高庙乡养殖的郧阳白羽乌鸡由以前的数千只发展到1997年18万只的规模，“但是由于受当时交通和科技等影响，郧阳白羽乌鸡的发展也是几经起落。”贺根成说。

1997年，原省计委立项兴建郧阳白羽乌鸡商品基地，并上报原国家计委列入国家山区经济产业化示范工程项目，总投资1600万元。项目的实施加快了白羽乌鸡发展步伐，推进了白羽乌鸡产业化进程，郧阳区白羽乌鸡饲养规模由1992年的45万只增加到2000年的70万只。

由此，郧阳白羽乌鸡迈入了快速发展阶段，但是销售瓶颈却制约着白羽乌鸡的发展。

“当时由于交通不便，冷链物流、研发技术尚不成熟等种种因素制约着郧阳白羽乌鸡的销售，导致饲养量逐年下降。”业内人士说，“那时没有高速公路，也没有冷链运输技术，从郧阳到武汉大货车要跑十几个小时，等运到武汉，鸡大多都被闷死了。”贺根成说。这一当地独特的鸡种，却遇到了销售和运输难题，因此制约了郧阳白羽乌鸡的发展。

“当地市场消费有限，外销又难以打开，村民的养殖热情逐渐回落，养殖量开始不断下滑。”贺根成说。

尽管遇到重重困难，但好在政府每年仍拿出一定金额的资金保护这个独特罕见的“稀世珍禽”鸡种。因此，白桑关镇白羽乌鸡核心群始终保持在6万只。

## 一个契机 形成百亿元产业链

2014年，南水北调中线工程建成通水，北京市对口支援十堰市郧阳区，全国中药行业著名的老字号北京同仁堂也参与对口协作。郧阳白羽乌鸡由此迎来了一个新的发展机遇。

京堰协作北京同仁堂到十堰考察对口项目时，我市提出了一个想法：能否用郧阳白羽乌鸡做主要原料，辅以武当山和神农架中药材，请北京同仁堂提供技术支持，开发出针对孕产妇和术后病人的乌鸡功能性康养产品？这一想法得到了北京市和同仁堂集团的认可。

2017年10月，湖北金乌鸡农业发展有限公司成立，负责实施郧阳白羽乌鸡产业化开发项目。随后，北京市同仁堂集团为郧阳白羽乌鸡研发了五款康养产品配方。

公司成立之初，湖北金乌鸡农业发展有限公司负责人向当地村民宣传公司的发展方向和理念，公司主要通过“公司+基地+农户”的发展模式，整合优势资源，进一步提高郧阳白羽乌鸡产品的竞争力和附加值。村民张建林在听了负责人的介绍后，当即与公司签订了代养合同，免去了销售的后顾之忧。

随后，在白桑关镇，100多户村民像张建林一样与湖北金乌鸡农业发展有限公司签订了代养合同。

与此同时，湖北金乌鸡农业发展有限公司也在白桑关镇白湾村九组流转10亩土地，累计投资200余万元，建设郧阳白羽乌鸡育种厂。同时在种鸡场建设、新产品研制、市场开发与销售渠道建设等方面向前迈进。

记者了解到，湖北金乌鸡农业发展有限公司根据北京同仁堂捐赠的补血益气方研制而成的“金乌鸡伴侣”的初级产品，到第二代产品袋装适温烹饪乌鸡汤，如今已成功研制出了第三代产品自加热乌鸡汤系列产品及衍生形态。其中研制的乌鸡白凤汤，可延缓衰老、强健筋骨，对防治骨质疏松、缺血性贫血等有明显功效。

谈起郧阳白羽乌鸡的发展前景，湖北金乌鸡农业发展有限公司总经理冯高坤信心十足，“金乌鸡公司开发的标准化功能性乌鸡康养产品具有独创性，市场潜力巨大。除汤肉合体的乌鸡功能性康养产品外，公司还将与北京同仁堂合作建立乌鸡研究院，开发乌鸡肽、乌鸡精和乌鸡功能饮料等新产品。”冯高坤表示，“随着生活条件的提高，越来越多的人开始注重养生，食疗养生逐渐渗透到人们的生活中，乌鸡汤作为乌鸡康养类产品，药食同源，正是当下销售的一大亮点。”

冯高坤说，该项目的实施，不仅对郧阳白羽乌鸡种源保护有重要意义，而且能带动包装、中草药、粮食和饲料、兽药、屠宰、加工、运输等相关产业发展。“现在主要是郧阳白羽乌鸡产量远远不足，影响了产业的发展。如果产量充足，消化乌鸡1000万只，可拉动产值100亿元的产业链。”冯高坤坦言。

冯高坤说，该项目的实施，不仅对郧阳白羽乌鸡种源保护有重要意义，而且能带动包装、中草药、粮食和饲料、兽药、屠宰、加工、运输等相关产业发展。“现在主要是郧阳白羽乌鸡产量远远不足，影响了产业的发展。如果产量充足，消化乌鸡1000万只，可拉动产值100亿元的产业链。”冯高坤坦言。



研制出的乌鸡白凤汤具有很高的营养价值。



## 白羽乌鸡天下名

■肖江

家住郧山汉水的乡村，自小在这种地方成长，就和牛、羊、狗、猫之类的动物天天打交道，对这些动物习以为常后，它们于我就没有多少的吸引力。而鸡更是家家户户都养，且一养一大群，更没有觉得它有什么与众不同之处了。

那时候在家，最喜欢做的事除了放牛，另外之一便是捡鸡蛋了。鸡虽是家禽，但它们却不安分守纪地呆在鸡窝里下蛋，总喜欢在房前屋后竹林松软的竹叶里、或是麦秸秆里做个窝，偷偷地在里面下蛋。有时候找不到它们的隐秘鸡窝所在，春末夏初之时，母鸡就会领着一窝小鸡回来。鸡主人难免生气！在那个吃喝还不充裕的年月，鸡蛋是一个家庭额外的收入，即可招待客人，又可卖了买油盐之类的必需品以补家用。鸡蛋没收回来，却引回来一窝小鸡，还要费粮喂养，主人当然不太高兴。

母亲吩咐找鸡蛋时，我高兴万分领命而去。每天拾收获定然不大，十天半月的找一次，会把一个大大的草帽窝装满。捡鸡蛋的乐趣不光是收获感满满，还不时会有惊喜。故乡的鸡蛋大都是白壳的，但有时候会有一两枚绿壳蛋卧在白壳鸡蛋的中间，分外显眼，于我来说就有些惊奇。问父母这些鸡蛋壳为什么是绿色的，他们也说不出个所以然来，这就更加重了我的好奇心。

我盯紧时常常捡到绿鸡蛋的那个窝，发现那母鸡与其它母鸡长得并无多大差异，只是羽毛通体白色，体型略纤瘦矮小，爪生四趾，比那些鸡能飞而已。我为我的这些发现而兴奋，悄悄告诉我的小伙伴们，他们知道后观察得更加仔细。比如，他们告诉我绿壳鸡蛋的蛋黄比白壳鸡蛋的蛋黄要更黄一些；又比如，把鸡蛋带壳直接煮熟后，绿壳里面的蛋黄更紧实一些。当然，我也用实际行动验证了这一说法的准确性。

只有在过年时，才有可能杀一只鸡来当个硬菜。在某一年除夕时，父亲杀了一只鸡，由于我全程围观，发现鸡皮竟然是乌黑色的。更让人惊讶的是，鸡子煮熟后，它的肉和骨头居然也是乌黑色的。见我如此好奇，父亲想了又想才告诉我，这大概就是乌鸡吧。

这是我第一次听到“乌鸡”这个新鲜的名词。直到上世纪90年代末，电视机才在我的故乡开始全面普及，那时候播放电视剧和电影的间隙，会播播一些广告。记得播放了一条乌鸡白凤丸的广告，这是我第二次听到“乌鸡”这个名字。具体的广告词虽然忘却了，但也让我了解了“乌鸡”是鸡类中一种特殊的存在。

乌鸡，它不光是食物，且还有药用价值。而郧阳地区所产的乌鸡名头更大，叫“郧阳白羽乌鸡”。因它的营养丰富、药用价值高，在明代就被李时珍收入《本草纲目》；又因白羽乌鸡对生长环境要求较高，只在郧阳及丹江口的二十余个靠近汉江的乡镇有些产量，且数量不是很多，郧阳地区其它地方只零星有些，郧阳白羽乌鸡也就物以稀为贵了。

21世纪初，在去郧阳城的大桥头处，有一处厂房专门喂养白羽乌鸡，销往全国各地，让郧阳白羽乌鸡一时声名鹊起，成为了鸡中贵族。2007年2月，国家质检总局批准“郧阳白羽乌鸡”为郧阳地理标志产品，让它的身价更上了一层楼。

现在郧阳地区的生态环境越来越好，将为白羽乌鸡的原生态生长提供更为便利的条件。藉此契机，希望它的产能能够加大，可以让更多人吃上原生态的郧阳白羽乌鸡，用以进补身体，那也是一件令人欣喜的美事了。

（作者系十堰市作协会员、十堰风物专栏特约撰稿人）