



郟阳大鸡种公鸡



会打太极的“战斗鸡”

竹山打鸡种系形成有段神奇的传说，相传明嘉靖年间，官府在武当山大兴土木，同时在竹山县以北的沧浪山修筑宫观。在沧浪山金顶古观有几对司晨鸡，专职为道人报晓。

据传这些司晨鸡受过仙人点化，具有灵性，能分善恶，具有神力，能跑擅飞，每日清晨报晓之后，便在院中与道人们一起“练功”，长此以往变成了武力值拉满的“战斗鸡”。

后来，沧浪山的宗教活动渐趋衰微，道人和信徒们相继离开，道观中的司晨鸡却遗落于民间，经长期风土驯化和自然繁育，形成了竹山本土的特色家禽品种。

竹山县双台乡南口村是竹山打鸡核心保护区和保种区。在该村村民范祥新房前屋后的山林中，一群土鸡正欢快地觅食，或飞檐走壁攀上树梢，或闲庭信步穿梭林间，个个显得“野性”十足。“这就是竹山打鸡，野得很，能飞爱跑，吃虫吃草，喝山泉水，肉味十分鲜美！”范祥新指着奔跑的鸡群说道。



肩负使命的“播种鸡”

“滴滴滴、滴滴滴……”3月28日，记者走进鑫茂郟阳大鸡繁育基地的监控室，只见数字化监控系统实时将孵化车间的温度、湿度等数据同步到后台。

进入孵化关键期，基地负责人范恒奎几乎24小时守在电脑前，等待今年首批鸡苗破壳而出。“这6万只鸡苗由国家烟草专卖局集中采购，再有半个月就可以免费发放到脱贫户手中，可是大意不得。”范恒奎说。

今年40出头的范恒奎是“郟阳大鸡”产业发展的领军人，从传统的成鸡养殖到鸡苗繁育，鸡是越养越小，责任却越来越大。他感慨地说：“以前养成鸡是做生意，现在作保种、育种才是干事业。”

范恒奎向记者讲述，2010年前“郟阳大鸡”始终处于自然生长状态，本地鸡种与外来鸡种混养杂交，血统纯正、特征显著的“郟阳大鸡”几乎处在濒临绝种的边缘。2014年“郟阳大鸡”被确定为“国家地理标志保护产品”后，竹山县畜牧兽医服务中心加大选育和推广力度，将双台乡划定为保护区，并通过政策、资金、技术支持建立鑫茂郟阳大鸡繁育场，由该场承担保种育种、繁育推广任务。

谈起“郟阳大鸡”种系的繁育和发展，年近退休的老畜牧人邵忠涛深有感触。他介绍，“郟阳大鸡”属蛋肉兼用型地方优质品种，养殖收益高、抗病性好，但由于前期缺乏保护，种群规模不断萎缩，种群纯度杂

今年80多岁的范祥新特别有“鸡”缘。据他回忆，年轻的时候他就觉得打鸡不一般，黑眼、黑皮、黑腿，色纯、重冠、秃尾。上世纪60年代最早发现的打鸡鸡种就来自他家，80年代初陆续又有畜牧专家到他家购买打鸡作为亲本研究。

竹山县畜牧技术推广站站长蒋齐仕介绍，上世纪八十年代初，湖北农科院多次组织专家团队对竹山打鸡的种群分布、品种特性等开展实地考证和调查分析，最终将其命名为“郟阳大鸡”，“郟阳大鸡”先后入选《湖北省家禽品种志》和《中国畜禽遗传资源志》，并于2014年被确定为“国家地理标志保护产品”，对种群进行保护和开发利用。

蒋齐仕对竹山打鸡改名“郟阳大鸡”的缘由颇为遗憾。他介绍，“国家地理标志保护产品”命名一般以品种发源地或特产地名冠名，当时专家组考虑到竹山打鸡品种优良，极具推广价值，有在原郟阳地区推广养殖、扩大种群的必要，为扩大知名度，所以当时以郟阳地区之名命名为“郟阳大鸡”。

交严重。在建立保护区和保种场之初，为找到纯种“郟阳大鸡”，他们带领团队历时2年、行程3万余公里，走访全县244个行政村、近万家农户，仅找到400余只适宜作为种鸡。

随着保种基地建立，“郟阳大鸡”产业发展进入快车道。如今，竹山县政府每年都有固定的保种经费预算，保种育种、繁育推广不再是无米之炊。同时，随着品种选优、人工授精、智能孵化、疫病净化等科技手段的应用，“郟阳大鸡”种群规模也实现了几何式增长。

鑫茂郟阳大鸡繁育基地每年可提供优质种鸡200万只，不仅可满足周边地区养殖户需求，每年还向陕西、江西、广东等地提供100万只优质种鸡。

统计显示，目前，竹山县“郟阳大鸡”饲养量常年稳定在550万只，存栏200万只，出栏300万只，年产生鸡蛋6000吨左右，生态养殖总产值已突破3亿元，直接带动规模养殖户400余户、生态散养户2.5万余户增收致富。

竹山县畜牧兽医服务中心主任张子庆说：“畜禽原种安全是种业安全的重要组成部分，竹山将牢牢守住郟阳黄牛、郟阳大鸡等‘地标’保护品种原种安全的政治责任，保护畜禽遗传种质资源，推动畜牧业绿色高质量发展，为实现农民增收、农业增效、农村发展贡献力量。”



天麻打鸡汤 通讯员张涯鑫 摄



辣炒打鸡 通讯员邵义龙 摄



散养打鸡会上树 通讯员石濡华 摄



厨师在竹山首届特色餐饮技能大赛中烹饪特色菜竹山打鸡 通讯员章伟 摄



游客品尝打鸡美食 通讯员章伟 摄

星河灿烂的华夏文明史中，鸡以其百变的身姿诠释着中国人的世界观和审美观。古人认为，鸡是凤凰的化身。中国人以“风雨如晦，鸡鸣不已”象征士人操守；又以“雄鸡报晓，不怠不误”比喻君子诚信。鸡是十二生肖中的一员，称为“酉鸡”。在诗词文化、中医文化、饮食文化中，鸡可入画、可入诗，食药同源，不仅可大快朵颐，还有滋补养颜、益气补血之功效。

唐朝诗人孟浩然曾写道“故人具鸡黍，邀我至田家”，宋代文人陆游也有诗句“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚”，这些诗句充分体现了中国人的“吃鸡”文化。在竹山县自古便有以鸡入筵款待宾朋传统，既有吉庆年丰、六畜兴旺之意，更取“吉”“鸡”如意、“大吉”大利的吉祥寓意和美好祝愿。由此也形成以鸡为主料的菜肴体系，蒸、炒、煎、炸、卤烹饪方法皆宜，酸、辣、咸、甜、鲜食用口味百变。

合碗席是竹山一家颇具人气且能反映地方饮食文化的知名餐厅，菜品主推非物质文化遗产“竹山合碗”和“郟阳黄牛”“郟阳大鸡”等国家地理标志保护产品，“非遗”+“地标”给企业带来人气，还注入了浓厚的文化气息。

“铜锣一响，竹山大鸡闪亮登场。祝各位客官大吉大利，用餐愉快。”合碗席招牌“酸辣炒打鸡”上菜过程极具仪式感，服务员用形似轿子的托盘将菜品抬进包间，伴随着一声锣鸣和吉祥话后，才会“请”菜上桌。食客徐先生说：“我长年在外工作，最想念的就是竹山打鸡这醇香的味儿，外皮紧实、肉质鲜嫩，佐餐、下酒都是佳品，每次回家都要来吃，还会打包带走。”

资料显示，竹山县2023年9月举办的首届美食文化节暨特色餐饮技能大赛上，竹山打鸡、竹笋打鸡汤双双入选“竹山十大名菜”。竹山县餐饮协会会长王成兵说：“竹山盛产打鸡更会吃鸡，或清炒、或红烧、或干锅、或煲汤……好食材造就好味道，‘吃鸡到竹山’不仅仅是句口号，更成为向往的生活。”

“得娃喝碗鸡汤，母子平安又健康。”竹山民间一直流传着这样的谚语。据老人们说，在竹山家里添丁，都有娘家送“祝米”的风俗，而一筐土鸡蛋、两只老母鸡是标配，由此可见竹山打鸡营养丰富、药食同源的特性早被民间公认，并形成风俗习惯。

竹山县农业局局长高兴超，曾担任“郟阳大鸡”核心保护区、主产区双台乡党委书记，谈起产业发展他信心十足。他表示，目前产业还处于初级发展阶段，但农户的养殖规模已基本成型，养殖技术趋于成熟，通过与餐饮企业对接市场反馈积极，打鸡菜系已成为武汉、十堰不少知名酒店的主打菜品。同时，通过宣传推介和“地标”背书，“郟阳大鸡”还与北京、上海等食品加工销售企业达成养殖订单，北京德海民安开发的“中国十大名鸡”礼盒产品，年可带动销售“郟阳大鸡”近10万只。下一步，该县将通过文化包装、品牌打造、招商引资等措施，持续扩大“郟阳大鸡”的金字招牌，使之成为联农带农、富民强县的主导产业。

百吃不厌的「口水鸡」

竹山「越吃越香」的地标菜

特约记者向继华 通讯员党时轩 但兴竹



善斗的竹山打鸡 通讯员石濡华 摄



养殖户为林间散养的竹山打鸡喂青菜 通讯员石濡华 摄