

乌骨鸡高效养殖与食用

——特种养殖点金术

WUGUJI GAOXIAOYANGZHI YU SHIYONG TEZHONG YANGZHI DIANJINSHU

陈梦林 韦柳红 韦永梅 编著

广西科学技术出版社



乌骨鸡高效养殖与食用

——特种养殖点金术

陈梦林 韦柳红 韦永梅 编著

广西科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

乌骨鸡高效养殖与食用 / 陈梦林等编著 . — 南宁 : 广西科学技术出版社, 2003. 4

(特种养殖点金术丛书)

ISBN 7 - 80666 - 293 - 6

I . 乌… II . 陈… III . ①鸡, 乌骨鸡—饲养管理②鸡肉—菜谱 IV . ①S831.8②TS972.125

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 077413 号

乌骨鸡高效养殖与食用

——特种养殖点金术

陈梦林 韦柳红 韦永梅 编著

*

广西科学技术出版社出版

(南宁市东葛路 66 号 邮政编码 530022)

广西新华书店发行

南宁双龙实业有限责任公司印刷

(南宁市长堙路 103 号 邮政编码 530023)

*

开本 787 × 1092 1/32 印张 5 插页 4 字数 108 000

2003 年 4 月第 1 版 2003 年 4 月第 1 次印刷

印数: 1—6 000 册

ISBN 7 - 80666 - 293 - 6

S·54

定价: 7.80 元

本书如有倒装缺页, 请与承印厂调换

中国黑凤鸡



快大型白羽乌骨鸡



泰和乌鸡



快大型纯种乌骨鸡

绿壳蛋乌骨鸡



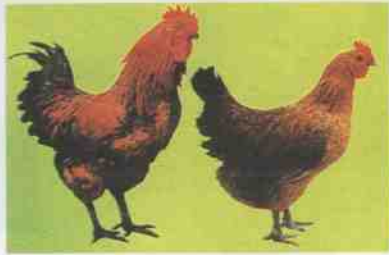
小香乌骨鸡



绿壳蛋乌骨鸡
(柴乌鸡)



矮小黑羽乌骨鸡



麻羽乌骨鸡



苏禽黑羽乌骨鸡



宜凤乌骨麻鸡



余干乌黑鸡



南方开放式种鸡舍
(摄于广西畜牧研究所种鸡场)



果林生态养鸡
(摄于广西畜牧研究所种鸡场)



林间简易棚养育成鸡舍
绿壳蛋乌骨鸡与白壳高产蛋鸡混养
(摄于广西畜牧研究所种鸡场)



开放式鸡舍



密闭式鸡舍



卷帘式半开放组装鸡舍

内 容 提 要

本书由具有丰富实践经验的专家编著。书中详细介绍了乌骨鸡的品种特征、饲养标准、人工繁育技术、科学饲养管理及乌骨鸡鸡病防治等养殖技术,着重介绍了果林生态养乌骨鸡、人工生物链新模式——高效育虫养乌骨鸡等既能降低养鸡成本,又能提高鸡肉品质的集约化养乌骨鸡新技术。另外,还介绍了35则乌骨鸡营养美食、滋补保健、食疗治病等菜谱。

本书内容丰富,技术新颖,方法实用,通俗易懂,可读性和可操作性强,从中可获得高效养殖乌骨鸡的成功秘诀,适合有志于饲养乌骨鸡致富的农民朋友、养殖户、专业技术人员、农村职业高中和农业院校的师生阅读。

前 言

乌骨鸡是我国劳动人民通过长期培育获得的珍稀鸡种，饲养历史悠久。它具有药用滋补、保健、美容及观赏等众多优点，几百年来一直被视为药膳佳品和观赏珍禽。随着人民生活水平的不断提高，膳食结构正发生质的变化，纯天然“黑色食品”、“美容抗衰老”功能保健食品成了人们的时尚追求。乌骨鸡正好符合上述要求而备受青睐。随着乌骨鸡市场需求量的增大，十多年来，乌骨鸡已逐步由农村分散家庭饲养转向大中型养鸡场集约化生产，由饲喂原粒杂粮改用全价配合饲料。由于饲养方式的改变，乌骨鸡上市数量大大增加了，但鸡肉的品质和药用价值却比原来的降低了，味道也没有原来的那么鲜美。这是集约化养鸡和用配合饲料喂鸡带来的“通病”。为了探索既可采用集约化方式大批量生产乌骨鸡，又可使其肉质不变性、药用功能不降低的新途径，本书作者经过广泛调查研究，认真总结了近年来农村各地农户利用山坡、林地、果园养鸡的成功经验，对传统养乌骨鸡技术进行移植与创新，设计出果林生态养乌骨鸡新模式，让乌骨鸡回归自然，在人工生态环境里迅速生长发育，从而较好地解决了乌骨鸡集约化生产带来肉质变性与药用功能降低的难题。

本书除了全面阐述乌骨鸡的品种特征、饲养标准、人工繁育技术、科学饲养管理及鸡病防治等常规养殖技术外，还着重介绍了果林生态养乌骨鸡、高效人工育虫养乌骨鸡等既能降低养鸡成本，又能提高鸡肉品质的集约化养乌骨鸡新技术。

本书文字通俗,可读性和实用性强,不仅适合农村养鸡专业户、养鸡场专业人员阅读,也可作为职业技术培训教材。

本书在编写过程中,参阅了一些同类著作,并引用了其中部分图表,在此谨向有关作者表示感谢。由于编著者水平有限,加上编写时间仓促,书中难免有错漏之处,敬请广大读者和专家批评指正。

编著者

编著者通讯处:

陈梦林 高级兽医师、中国科普作家协会会员。广西南宁市衡阳路衡秀里 11 号,南宁地区科协。邮编:530001,联系电话:(0771) 3120072。

韦永梅 畜牧兽医师。南宁地区科协。

韦柳红 畜牧兽医师。广西南宁市北湖北路 33 号,南宁地区兽医站。邮编:530001。

目 录

一、概述	(1)
(一) 乌骨鸡生产的历史与现状	(1)
(二) 乌骨鸡的营养与药用价值	(3)
(三) 乌骨鸡饲养市场前景分析	(5)
二、乌骨鸡的品种特性	(6)
(一) 品种分类	(6)
(二) 生活习性	(6)
(三) 外貌特征与生产性能	(7)
三、鸡舍与设备	(14)
(一) 场址的选择与布局	(14)
(二) 鸡舍的类型与特点	(16)
(三) 养鸡设备的选用	(22)
四、乌骨鸡的营养与饲料	(26)
(一) 营养需要	(26)
(二) 饲料种类	(35)
(三) 饲养标准与配料原则	(40)
五、乌骨鸡的繁育技术	(53)
(一) 选种选配	(53)
(二) 配种方法	(56)
(三) 人工孵化技术	(61)
六、乌骨鸡的饲养管理	(67)
(一) 雏鸡的饲养管理	(67)

(二) 青年鸡的饲养管理	(80)
(三) 种鸡的饲养管理	(84)
(四) 商品乌骨鸡的催肥与出栏	(94)
七、疾病防治	(96)
(一) 鸡群防疫	(96)
(二) 投药方法及注意事项	(99)
(三) 乌骨鸡常见病的防治	(101)
八、乌骨鸡产业化生产新技术	(120)
(一) 果林生态养鸡	(120)
(二) 人工生物链应用——高效育虫养鸡	(126)
九、乌骨鸡食疗菜谱	(140)
(一) 营养美食——大众化美味菜谱	(140)
(二) 滋补保健——美容、抗衰老食谱	(143)
(三) 食疗治病——民间验方药膳	(146)
附录：全国部分乌骨鸡良种场通讯地址	(154)

一、概 述

乌骨鸡又称为乌鸡,是我国独有的优良珍贵鸡种,具有较高的滋补、药用和观赏价值。其外貌美观奇特,肉质细嫩,味道鲜美,肌体富含黑色素、多种维生素、矿物质、微量元素和氨基酸,常食能增加人体内的红细胞和血色素,提高机体的免疫力。故乌骨鸡享有“滋阴胜甲鱼,补虚赛白鸽,养颜如珍珠”之声誉。20世纪90年代初,世界各地掀起了纯天然“黑色食品”的热潮,市场上天然黑色食品及其制品不断涌现,乌骨鸡以其特有的滋补保健药用功能和高质的营养价值,在众多黑色食品中独领风骚。进入21世纪,人们的食物结构已由温饱型向营养保健型全面转化,作为美容抗衰老的特需食品,乌骨鸡的市场需求与日俱增,其养殖与深加工已经成为“黄金产业”,备受关注。

(一) 乌骨鸡生产的历史与现状

我国是世界上养鸡历史最悠久的国家。据考古科研部门对河南省新郑市出土鸡的跖骨进行放射性碳素分析,该鸡属于公元前 $5935 \pm 480 \sim 5495 \pm 200$ 年间的遗物。这说明我国养鸡的历史至少可以追溯到7 000年以前。至于何时开始饲养乌骨鸡,尚无确切的考古证据。大约在公元706年,唐代著名医药学家孟诜在其专著《食疗本草》一书中,多次提到了乌骨鸡的药性与治病功能,如“乌雄鸡:主心痛,除心腹恶气”,

“乌雌鸡:温,味酸,无毒。主除风寒湿痹,治反胃、安胎及腹痛,踠折骨疼,乳痈”,“月蚀疮绕耳根,以乌雌鸡胆汁敷之,日三”。这说明在1300年前,我国已存在乌骨鸡并将它用于祛病健身了。

在我国饲养的乌骨鸡众多品种中,泰和鸡(又称丝毛乌骨鸡、竹丝鸡)是最古老的乌骨鸡品种。早在元代初期,著名的意大利旅行家马可·波罗在其撰著《马可·波罗行纪》第154章中记载:“有一异事足供叙录,其地母鸡无羽而有毛,与猫皮同。鸡黑色,产卵,与吾国之卵无异,宜于食。”原注:“斡朵里克行经福州时,亦言有此鸡,谓此种鸡中国各处几尽有之,其名曰丝毛鸡或乌骨鸡。”这就证明至少在700年前,丝毛乌骨鸡已经存在并引起了国外人士关注。明代药物学家李时珍在《本草纲目》禽部第48卷中,对乌骨鸡作了更详尽的记载:“乌骨鸡有白毛乌骨者、黑毛乌骨者、斑毛乌骨者,有骨肉俱乌者、肉白骨乌者;但观鸡舌黑者,则肉骨俱乌,入药更良……肝肾血分之病宜用之。男用雌,女用雄。妇人方科有乌鸡丸,治妇人百病,煮鸡至烂和药,或并骨研用之。”其后,在我国医药文献中,对乌骨鸡的肉与骨可做药治病,还有许多记载。著名的中成药“乌鸡白凤丸”,就是利用丝毛乌骨鸡全鸡配制成的。

1915年,泰和鸡曾作为我国的名贵鸡种送往巴拿马万国博览会展出并获得金奖,被命名为“世界观赏鸡”。从此,泰和鸡蜚声中外。国内外动物园多有饲养,供游人观赏。

改革开放以来,随着人民生活水平提高和自我保健意识增强,国内市场对乌骨鸡的需求不断增大,乌骨鸡已成为公认的美味佳肴和滋补良药,进而登上了寻常百姓家的餐桌,这就为乌骨鸡产业的发展提供了良好的机遇。江西、北京、天津、

上海、江苏、福建、湖南、广东、四川等十多个省(市)建立了乌骨鸡原种场,农业部下达了《75万只贵州乌骨鸡及配套生产技术》农牧渔业丰收计划项目,有力地促进了贵州乌骨鸡的发展,为乌骨鸡产业化奠定了基础。丝毛乌骨鸡的原产地江西省泰和县,不断引进资金和技术,大力发展乌骨鸡生产,其饲养量已由原来的50万只上升到1800万只,产值达2.2亿元,还建立了8家乌骨鸡深加工企业,乌骨鸡系列产品的产值超亿元,实现利税3739万元。据不完全统计,2000年我国拥有万只以上的乌骨鸡种鸡场约1500个,每个种鸡场每年可提供商品鸡苗50万只以上,其中白羽乌骨鸡约占70%,黄羽乌骨鸡约占20%,黑羽乌骨鸡约占10%。由于乌骨鸡在全国各地市场呈畅销势头,许多地方的乌骨鸡生产发展较快,使我国乌骨鸡的选育和开发利用进入了一个新阶段。

(二) 乌骨鸡的营养与药用价值

1. 营养价值

乌骨鸡肉质细嫩,味道鲜美,营养丰富,其滋补作用早被人们确认,在古代已被列为宫廷贡品。据北京营养源研究所测定,泰和乌骨鸡含有组成人体蛋白质所需的20种氨基酸和大量的黑色素,并富含多种维生素、微量元素、生长激素等,胆固醇含量低,游离脂肪酸含量高,是老少皆宜和体弱久病者的理想滋补食品。现代医学研究表明,乌骨鸡对人的垂体—肾上腺皮质功能和性功能有增强作用,能补肾壮阳、补血养颜。所以,健康人常吃乌骨鸡,能美容、抗衰老。

2. 药用价值

乌骨鸡的药用价值,早在400多年前明代李时珍撰著的