

中华宫廷黄鸡

张国增 主编



中国农业出版社

中华宫廷黄鸡

张国增 编著

中华宫廷黄鸡

张国增 编著

* * *

责任编辑 王 强

中国农业出版社出版 (北京市朝阳区农展馆北路2号 100026)

新华书店北京发行所发行 中国农业出版社印刷厂印刷

787mm×1092mm 32 开本 5 印张 105 千字

1999 年 7 月第 1 版 1999 年 7 月北京第 1 次印刷

印数 1~6 000 册 定价 7.20 元

ISBN 7-109-05864-6/S · 3816

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

序 言

这是一本独具特色的科普书。它将畜牧学的许多原理寓于鸡种选育的实践过程之中；把中医学的基本概念融进诸多实用的处方里。对每一个能翻阅到本书的人都将会有所裨益。

“中华宫廷黄鸡”这个专用名词是近十几年来才出现的。它是在许多养禽工作者对京郊地方品种——北京油鸡的长期选育过程中所形成的新的种群之一，经溥杰老先生鉴定、品尝，并亲笔题词才确定了这一名称。

在京郊，北京油鸡已有近 300 年的历史。该鸡品种的形成，与明、清宫廷对优质禽产品的需求有密切关系。但一直处在群体选择阶段，种群质量不高。近 50 年来，北京的许多养禽工作者都曾深入产区、总结调查、选种引种，并在各单位分别保种。早在 50 年代，北京农业大学就曾引用油鸡的血缘杂交培育了“农大黄”鸡；70 年代以来，中国农业科学院与北京市农林科学院都在对该鸡的选种引种和提纯复壮中做了许多工作，并共同参加了农业部组织的我国优质黄羽肉鸡的科研攻关课题，取得很大成绩。为了进一步开发这些科研成果，北京市还在顺义县新建种鸡场对该鸡种扩繁推广，在养禽界产生过很好的影响。

在我国改革开放大好形势的鼓舞下，社会主义市场经济得到飞速发展，国营养鸡场的经营机制受到挑战，经营方式必需改变。在这种情况下，本书作者张国增先生率先士卒，在

北京市畜牧局的支持下，创立了“中华宫廷黄鸡育种中心”。近20年来，在资金、场地、人才都非常困难的条件下，坚持选育，不断提纯，组建品系并努力开拓市场，付出了艰辛的劳动，终于取得了丰硕的成果。这本书，是作者呕心沥血过程的一个小结，也是我们这一代养禽工作者共同努力的结晶。

摆在我们面前的宫廷黄鸡，不再是以前那种不完全一致的“凤头毛腿胡子嘴”的油鸡了。该鸡羽毛的分布与生长、体态的变化、头部的形状，均已具备典型特征，富有明显的遗传性状。在饲养中辅以纯植物性的添加剂，将会使其肉的品质与风味达到更高档次。在烹饪过程中再配伍不同的中草药，就能成为在人们膳食中起滋补、调理和食疗作用的各种佳肴。“中华宫廷黄鸡”是全社会的巨大财富，也是待开发的宝贵资源。面临新世纪的到来，它将必然会放射出璀璨的光彩！

本书作者张国增先生，数十年如一日，艰苦奋斗，历尽艰辛，矢志不移，从养羊转为养鸡，一直坚持到取得这样的好成绩，很值得庆幸。也由于此因，书中的不足与错误也在所难免，敬请广大读者批评指正。

追忆数十载，感慨颇多，以此为序。

农业部 国家家禽育种中心

总畜牧师 金光鈞

1999.1 于北京

内 容 提 要

中华宫廷黄鸡是我国养禽工作者对京郊地方品种——北京油鸡的长期选育过程中所形成的新的种群之一，经溥杰老先生亲自鉴定、品尝并题词命名。

中华宫廷黄鸡是我国的珍稀鸡种，具有独特的体形外貌和很高的营养滋补价值。肉质细嫩，味道鲜美，并有一定的药用价值，是很有发展前途的鸡种之一。

作者长期从事家禽育种工作，具有丰富的实践经验。本书较详细地介绍了中华宫廷黄鸡的起源、繁育、饲养管理、疾病防治等方面的资料，可供养鸡场、专业养鸡农户以及有关人员参考。

联系地址：北京宫廷黄鸡育种中心

北京海淀区苏家坨乡前沙涧村东

邮 编：100095

电 话：010-62450907

目 录

序言

一、中国独有的宫廷黄鸡	1
(一) 中华宫廷黄鸡的由来	1
(二) 中华宫廷黄鸡举世无双	1
二、宫廷黄鸡的营养与滋补	4
(一) 宫廷黄鸡营养成分	4
(二) 宫廷黄鸡药膳	9
三、宫廷黄鸡的生理与解剖	23
(一) 宫廷黄鸡的祖先与分类	23
(二) 宫廷黄鸡形态学特点	24
(三) 宫廷黄鸡的生物学特性	29
(四) 宫廷黄鸡的生理与解剖	31
四、宫廷黄鸡的繁育	41
(一) 宫廷黄鸡的遗传特性	41
(二) 宫廷黄鸡的配套系生产性能	44
(三) 宫廷黄鸡的繁殖技术	52
(四) 提高宫廷黄鸡孵化率的技术	56
五、宫廷黄鸡的营养和饲料	58
(一) 宫廷黄鸡的营养需要	58
(二) 宫廷黄鸡的营养标准	69
(三) 宫廷黄鸡的饲料	72
(四) 宫廷黄鸡的饲料配方	76

六、宫廷黄鸡的饲养管理	81
(一) 宫廷黄鸡种鸡的饲养管理	81
(二) 宫廷黄鸡商品鸡的饲养管理	92
(三) 宫廷黄鸡的鸡场建筑与设备	95
(四) 宫廷黄鸡的屠宰技术	102
(五) 宫廷黄鸡统计及测量	105
七、宫廷黄鸡疫病防治	110
(一) 宫廷黄鸡疫病的感染与预防	110
(二) 宫廷黄鸡疫病的诊断和治疗	113
(三) 宫廷黄鸡应预防的传染病	120
(四) 宫廷黄鸡常见普通病的防治	129
八、报刊刊载有关宫廷黄鸡部分文章	136
(一) 果有凤凰在人间	136
(二) 本报两消息投石击水——钱学森秉笔倡言 ——运用市场机制保育珍稀物种	138
(三) 中华宫廷黄鸡的保护神	141
(四) 营养与中医专家对中华宫廷黄鸡的鉴定意见	145
主要参考资料	150

一、中国独有的宫廷黄鸡

(一) 中华宫廷黄鸡的由来

中华宫廷黄鸡是何国鸡种，是古老品种还是现代品种，是药用还是蛋用、肉用，80年代前鲜为人知。

据调查，该品种于明朝就开始入宫廷上御膳；清朝成为贡品。

据溥杰先生介绍，此鸡是我国品种，幼龄时腿上就长毛，头顶长小鼓包，走起路来一扭一扭的，现已不多见了。当年慈禧只吃这个鸡和鸡蛋。因为这鸡是健身养颜的，味鲜无比。溥杰先生认为此鸡应称“中华宫廷黄鸡”，并为此题词。“中华宫廷黄鸡”由此而名盛。

(二) 中华宫廷黄鸡举世无双

孙建三先生是美食专栏作家，闻讯中华宫廷黄鸡之后，专门进行了采访，并于1994年2月4日在《经济参考报》上发表了《果有凤凰在人间》一文，初次披露了中华宫廷黄鸡。这篇文章引起了读者反响，我国著名老科学家钱学森为此建议“利用市场机制发展珍稀物种”。

中华宫廷黄鸡是我国的珍稀鸡种，它具有独特的外貌和很高的营养和滋补价值。

1. **独特的外貌** 我国土种有凤头鸡，广东有胡须鸡，北京有三毛鸡（北京油鸡），但在同一只鸡身上具有凤头、胡须、颈长毛的鸡，并且趾、趾长主副翼羽的鸡只有宫廷黄鸡。这种鸡在家禽品种志中都没有记载。

与这种外貌相似的鸡在日本柿泽亮三 1994 年出版的《欧洲家禽图鉴》中有英国的苏尔坦白羽、白肤色的三毛、六翅、鹰膝鸡。但它体型是流线型，而宫廷黄鸡是黄肤色，深厚型。

这种鸡到底是不是北京油鸡，经日本全国鸡保存协会会长铃木喜一和中国 6 位高级专家鉴定都认为是不同品种。因此日本全国鸡保存协会在成立 60 周年特刊的《日本鸡》第 39 期向世界各国介绍了中华宫廷黄鸡这一珍稀物种。

趾长翅羽的鸡，按家禽分类，属亚洲型。我们推断中国古代有这样外貌鸡是有可能的，在民间土种鸡中存有遗传基因也是正常现象，近代北京油鸡中留有这种遗传基因，则不足为奇，宫廷黄鸡由北京油鸡中返祖分离是必然的。不然由零世代 3 只到六世代能每世代繁殖 1000 多只，表型性状是不可能固定的。

2. **世界的珍味** 宫廷黄鸡营养化学成分列于表 1。关于味道问题，和其他鸡比较无腥味这一点很特殊。很多饭店制作宫廷黄鸡，只加入盐用白水煮，或用盐水浸泡后烧烤都无任何腥味，使香港厨师和特级厨师们都感到奇怪。凡品尝过此鸡的人，对此鸡鲜美无比的汤更是欣赏。都说中华宫廷黄鸡具有世界珍味之美称，不愧为中华一绝。1988 年原北京市宫廷黄鸡开发公司出口给日本冻鸡，被评为中秋十佳食品之一，日本《读卖新闻》、《朝日新闻》刊登文章赞誉为“世界的珍味”，中国“珍藏的美味”。

3. **美味佳肴健人体** 鸡能治病，汉末《神农本草》已有

记载，唐《本草食疗》即有雌黄鸡治病的记载。明《本草纲目》记载雌黄鸡“补益五脏，添髓补精，壮丈夫之阳气”；列治小便数而不尽，产后虚羸等9种病的君、臣药方。

宫廷黄鸡并非是将濒临灭绝，因数量少很珍稀，而是以它美观的迷人的外貌，鲜美的品味，更重要的是对人体的特殊功效才被称为珍稀品种。

4. 独特的宫廷黄鸡 药肉兼用的乌骨鸡是中国独有。而宫廷黄鸡经我国专家和日本专家鉴定，也是世界独一无二的品种。日本全国鸡保存协会会长铃木喜一和柿泽亮三等承认其他国家没有这样“贵重的鸡”，是“天下第一的鸡”。本品种是我们中华民族培育的一颗灿烂的明珠，它将宏扬中华文化为现代人体健康作出贡献。

二、宫廷黄鸡的营养与滋补

对一个鸡的品种过去主要是由形、色、味和肉质来评价，其实这并不全面，广义的讲还应看它所含营养成分，以及对人体的补益作用，才是对一个品种的全面衡量准则。为了让读者了解我国目前鲜为人知的药肉兼用品种中华宫廷黄鸡，现将它的营养成分和古今黄鸡的药膳介绍给大家。

（一）宫廷黄鸡营养成分

为搞清药肉兼用的中华宫廷黄鸡由明至清为什么只为宫廷达官贵人享用，1995年北京宫廷黄鸡育种中心便与山东省中医药研究所王琦研究员、中国农业科学院畜牧研究所黄梅南研究员，对中华宫廷黄鸡进行了物理的、化学的分析，分别介绍如下。

1. 宫廷黄鸡的物理特性 1993年黄梅南研究员用7只中华宫廷黄鸡和同数量AA鸡测试。肌纤维，中华宫廷黄鸡（以下简称宫廷黄鸡），每平方厘米1116根，AA鸡752根，相比较宫廷黄鸡比AA鸡细67%。嫩度平均值，宫廷黄鸡0.46~0.7kgw，AA鸡1.02~1.1kgw，宫廷黄鸡比AA鸡低54.2%~63.6%。肌肉横截面积平均值，宫廷黄鸡896.06U μ m²，AA鸡1239.79U μ m²，宫廷黄鸡比AA鸡低138.4%。由以上三个指标看宫廷黄鸡吃起来肉嫩滑脆，原因就在其中。

2. 宫廷黄鸡的常规营养成分 1998年9月10日经中国预防医学科学院营养与食品研究所化验,鸡肉内含水分66.8%,含蛋白质22.8%,脂肪2%,灰分1.02%。1995年7月10日经山东省分析测试中心化验,100g鸡肉含维生素A 47.2mg,维生素E 0.75mg,含维生素D₃ < 10mg。100g鸡肝中含维生素A 5215.3mg,含维生素E 1.25mg。维生素A、维生素E和维生素D₃对于人体均是不可缺少的。

蛋白质的品质优劣主要是看人体所需的必须氨基酸含量。1998年中国预防科学院营养与食品研究所对中华宫廷黄鸡鸡肉进行了氨基酸的分析,1995年山东科学院生物研究所对鸡皮、肝、脑、血进行了氨基酸的分析。分析结果见表1。由表1可见谷氨酸占成分最高,其次是天门冬氨酸,其三是赖氨酸,与乌骨鸡和其他三黄鸡不同。

蛋白质是构成人体组织,促进青少年发育,是构成组织器官的主要成分。蛋白质食入后必须在肠道内经过酶作用分解成各种氨基酸,才能被吸收。而20多种氨基酸人体不能合成,或合成速度很慢,满足不了机体需要,必须由食物供给的,称为必需氨基酸。人体必需氨基酸在中华宫廷黄鸡肉含量很高,均高于乌骨鸡和三黄鸡(表2)。人体需要量最高的是苯丙氨酸加酪氨酸,每人每日需60mg,由表2可见宫廷黄鸡不但11种必需氨基酸全高于其他鸡,而且最缺乏的氨基酸仍高于其他鸡。古代《本草纲目》将它例为一味中药,原因也就在此。

表1 宫廷黄鸡氨基酸成分

(单位: mg/100g)

样品名称 种 类	鸡 肉	鸡 皮	鸡 肝	鸡 脑	鸡 血
牛黄酸		45.98	195.28	69.34	114.66

(续)

样品名称 种 类	鸡 肉	鸡 皮	鸡 肝	鸡 脑	鸡 血
羟脯氨酸	未 测		17.38	1177.27	12.22
天门冬氨酸	2230.0	789.97	1397.38	893.46	970.34
苏氨酸	1060.0	366.77	711.87	396.96	554.13
丝氨酸	910.0	391.51	686.02	542.23	455.21
谷氨酸	3580.0	1334.57	1996.60	1591.77	1318.90
脯氨酸	860.0	409.76	552.60	1082.52	399.63
甘氨酸	1120.0	342.97	747.15	2364.81	433.67
丙氨酸	1390.0	400.96	893.80	953.37	849.01
胱氨酸	310.0	93.96	86.15	124.55	127.01
缬氨酸	1080.0	364.65	684.93	409.16	519.47
蛋氨酸	620.0	51.54	147.80	89.89	117.33
异亮氨酸	1010.0	322.79	591.40	315.58	358.90
亮氨酸	1890.0	624.24	1315.95	598.30	1162.55
酪氨酸	780.0	290.85	543.46	259.80	370.70
苯丙氨酸	910.0	332.73	665.59	334.44	633.02
鸟氨酸	未 测	0.73	9.36	45.52	0.34
赖氨酸	2060.0	456.58	899.15	541.62	776.86
组氨酸	870.0	130.11	323.43	139.05	513.93
色氨酸	330.0	未 测	2.42	1.45	0.82
精氨酸	1550	494.99	1012.01	1029.52	625.40
氮	未 测	未 测	未 测	未 测	未 测

注：色氨酸 5 个样品水解部分未测，现在数字均为游离部分。

表 2 宫廷黄鸡、乌骨鸡、三黄(土种)鸡鸡肉中必需氨基酸含量比较

营养成分	成年人日需 要量(mg/g)	宫廷黄鸡 (mg/100g)	乌骨鸡 (mg/100g)	三黄鸡 (mg/100g)	对人体的作用
脂 肪		2.0	6.7	4.5	人体能量
蛋白质	16%~19%	22.8	22.3	21.6	人体必需氨基酸
亮氨酸	40	1980	1643	1416	人体必需氨基酸
异亮氨酸	70	1010	798	841	人体必需氨基酸
赖氨酸	55	2060	1794	1474	人体必需氨基酸

(续)

营养成分	成年人日需要量(mg/g)	宫廷黄鸡(mg/100g)	乌骨鸡(mg/100g)	三黄鸡(mg/100g)	对人体的作用
苯丙氨酸 +酪氨酸	60	1690	1354	1360	人体必需氨基酸
蛋氨酸 +胱氨酸	35	930	525	325	人体必需氨基酸
苏氨酸	40	1060	716	774	人体必需氨基酸
色氨酸	10	330	280	234	人体必需氨基酸
缬氨酸	50	1080	724	875	人体必需氨基酸
组氨酸	8~12	870	583	546	婴幼儿必需氨基酸
精氨酸		1550	1516	1151	味精成分
丙氨酸		1390	1795	1044	
天门冬氨酸		2230	1845	1612	
谷氨酸		3580	3061	2667	
甘氨酸		1120	926	895	
脯氨酸		860	1543	796	
丝氨酸		910	1064	691	

说明：本表人体的所需必需氨基酸引自人民卫生出版社1997年出版《营养与食品卫生学》第三版。中华宫廷黄鸡肉是北京宫廷黄鸡育种中心1998年在中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所化验值。乌骨鸡、三黄（土种）鸡引自人民卫生出版社1997年出版《食物成分表》。

3. 宫廷黄鸡无机盐和微量元素的含量 无机盐与微量元素是人的重要组成部分，并且有着重要的生理功能。对人体营养能正常供应则能维持健康的身体，如缺乏微量元素则能引起各种患病。在人体总灰分中占60%~80%的元素称常量元素，机体内含量较多的有钙、磷、镁、钾、钠、硫、氯等。另有一些机体内含量小于体重0.01%的元素称微量元素，目前确认的人体必需的有铁、锌、铜、锰、镍、钴、钼、

铭等 14 种。

为了搞清中华宫廷黄鸡的药用价值, 1995 年 8 月, 北京宫廷黄鸡育种中心在山东师范大学理化化验中心, 对该鸡进行了化验。宫廷黄鸡和乌骨鸡、三黄鸡的 9 种微量元素比较(表 3), 其中 8 种比其他两种鸡高, 仅有钾一种低于其他两种鸡。宫廷黄鸡的钠含量比其他两种鸡高 3~4 倍。

**表 3 人体需要无机盐、微量元素与中华宫廷
黄鸡、乌骨鸡、三黄鸡肉内含量比较**

营养成分	人体每日供应量	宫廷黄鸡 (mg/100g)	乌骨鸡 (mg/100g)	三黄鸡 (mg/100g)	对人体作用
钙	成人 800mg 少年 1000mg	82.6	17.0	9.0	生长骨骼
镁	男人 5~9mg 女人 14~28mg	59.6	51.0	40.0	多酶体激活剂
钾		94.4	323.0	376.0	维持肌肉兴奋, 细胞正常
钠		240.0	64.0	74.1	
磷		212.8	210.0	141	蛋白质成分, 促骨生长
铁	成男 5~9mg 成女 14~28mg	8.4	2.3	2.1	构成血红蛋白
锌	6~15mg	3.05	1.6	1.06	多种酶组成成分, 促组织再生
铜	成人 30mg 少儿 80~100mg	1.42	0.26	0.1	酶的成分, 促血红蛋白生成
锰	成人 5~10mg	0.14	0.05	0.05	促骨发育
铬	成人 2~2.5mg	0.1			促骨发育, 激活胰岛素

(续)

营养成分	人体每日供应量	宫廷黄鸡 (mg/100g)	乌骨鸡 (mg/100g)	三黄鸡 (mg/100g)	对人体作用
钴	每 kg 体重 2mg	0.06			维生素 B ₁₂ 成分
镍	成人 0.25~0.5mg	0.07			活化酶作用
硒			7.73mg	12.75	

说明：本表人体所需无机盐和微量元素引自人民卫生出版社 1997 年出版《营养与食品卫生学》第三版。中华宫廷黄鸡肉是北京宫廷黄鸡育种中心 1995 年 8 月在山东师范大学理化化验中心化验值。乌骨鸡、三黄（土种）鸡引自人民卫生出版社 1997 年出版《食物成分表》。

4. 宫廷黄鸡的风味化合物 国家肉类食品综合研究所、北京市微量化学研究所及营养学家，为探索宫廷黄鸡等优质三黄鸡风味特性和 AA 鸡进行了比较测试。从分析结果看，宫廷黄鸡中有棕榈醛、十八醛和 4-乙基 1-辛炔-3 醇，含量分别为：46.2%、8.83%、39.15%，AA 肉鸡分别为 26.85%、1.99%、0.19%，宫廷黄鸡分别比 AA 鸡高 19.35%、6.84%、38.96%。而十五烷、棕榈酸乙脂、肉豆蔻醛、月桂酸等是 AA 鸡中所不含的。而 AA 鸡中有 17 种物质是宫廷鸡中不含的。

经过分析，鸡体内含有腥臭味的邻苯二甲酸二丁脂与三甲基乙二胺是主要成分。而 AA 等白羽快速生长鸡分别为 1.42%、55%，宫廷黄鸡分别为 0.55%、25%，约为 AA 鸡的 1/3 和 1/2。

(二) 宫廷黄鸡药膳

中国将鸡列为中药有诸多的历史资料可查。由周朝师旷的《禽经》开始至东汉《神农本草经》对“丹凤鸡”都有详