

湖湘有种



种子名片

湖南的雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡分别产于怀化市洪江区和常德市石门县。雪峰乌骨鸡是湖南特色的地方鸡品种，皮、肉、骨、喙、脚、舌、冠均为黑色；湘佳黑鸡是湖南首个通过国家审定的自主培育家禽品种，羽毛为黑色，鸡冠鲜红。两种优质鸡肉质细嫩、营养价值高，是当地百姓心目中的“黑凤凰”。

5月9日中午，怀化市洪江古城劳动饭店，大厅和包间人来人往，坐满游客。几乎每个餐桌，都有一道五指毛桃炖雪峰乌骨鸡。黑色的乌鸡配上五指毛桃、枸杞、薏仁等，醇香扑鼻，入口软糯。

中国有“无鸡不成席”的说法。小鸡炖蘑菇、大盘鸡、地锅鸡、东安鸡、乌鸡汤……不同品种的鸡经过精心烹饪，口感鲜嫩、营养滋补，成为各地餐桌不可或缺的美味佳肴。

湖南山清水秀，繁衍着众多地方鸡种，其中雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡是最具特点的两种。雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡均生长于深山之中，不仅肉质细嫩、入口鲜香，而且营养丰富，深受广大消费者的喜爱。



3月28日，贺喜（左一）正在实验室进行教学科研工作。本版照片均为湖南日报全媒体记者童迪摄

林下黑鸡堪称“天材地宝”

尽管地理位置一西一北，但雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡都过着“神仙”般的日子——住在空气清新、植被茂密的深山老林里。

初夏，雪峰山脚下的洪江区横岩乡横岩村雪峰乌骨鸡养殖场，一群气定神闲的土鸡在竹林间悠闲散步、吃草捉虫。

出乎意料，雪峰乌骨鸡的外形并不全是黑色，目之所及的上千只土鸡，羽色主要为黄、白、黑三种。

“就羽色来说，雪峰乌骨鸡羽色并不全是黑色的，但它的皮、肉、骨、喙、舌、冠，还有脚，都是乌黑色的，可谓最地道的乌鸡，全国少见。”养殖户黄柏勤话语中略带几分骄傲。

雪峰山气候湿润，植被多样，尤其是竹林中，嫩草、果籽、蚊虫等天然辅食丰富，再加上天天运动、日光浴，养成的雪峰乌骨鸡健壮活泼、觅食力强、耐粗放饲养。

住竹林“景观别墅”，吃天然“荤素套餐”，雪峰乌骨鸡品质上佳。

“用它煲汤、蒸药膳，补气补虚、养肾强身，老辈人都认它！”黄柏勤笑着说，这可不是瞎吹，古书里写得明明白白。黄柏勤说，雪峰乌骨鸡粗蛋白含量高，富含多种氨基酸、维生素和微量元素，是妥妥的深山滋补“宝贝”。

与怀化洪江区地处湘西南、湿润多雨不同，石门县位于湘西北。号称“湖南屋脊”的壶瓶山区，养出的湘佳黑鸡野性十足。

每天清晨，在石门县三圣乡天门垭村的一处山坳中，当地养殖户刘传军围着几个大鸡舍，一会儿撒饲料，一会儿清理卫生，忙个不停。作为湖南湘佳牧业股份有限公司（以下简称“湘佳牧业”）的养殖户，刘传军养了8000多只湘佳黑鸡。这一批黑鸡成长期刚过50天，正值精力旺盛的“青年”时期。

阳光下，湘佳黑鸡通体黑羽，泛出翠绿的金光。鸡冠鲜红色，直立站立，看起来格外神气。

让人好奇的是，每一只鸡都佩戴着一副红色“眼镜”，呆萌有趣。刘传军介绍，湘佳黑鸡好斗。为防止抢食时啄瞎眼睛，公司参照国外养殖场的做法，给鸡戴上眼镜，看不清眼前的“对手”，就省得打架了。

据介绍，湘佳黑鸡从破壳到出笼要180天，长于普通的白羽鸡，加上散养在深山，运动多、日照多，因此肉质紧、口感好，尤其适合红烧。

湖南农业大学动物科学技术学院院长、省家禽产业技术体系首席专家贺喜称，独特的生态环境，孕育出雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡的优良品质，分别是湖南名贵地方鸡资源和自主培育优质鸡品种的“门面担当”。



3月19日，湖南云飞凤农业有限公司雪峰乌骨鸡养殖场内的乌骨鸡。

3月20日，位于石门县的湖南湘佳牧业股份有限公司。

黑鸡家族育出“新丁”

2025年10月25日，由湘佳牧业联合湖南农业大学、岳麓山实验室畜禽品种创新中心共同培育的“湘佳黑鸡”配套系正式发布，这是湖南首个通过国家畜禽遗传资源委员会审定的优质鸡品种。

与市面上的一般土鸡相比，“湘佳黑鸡”配套系可提前5天出栏，长得又好又快，鸡群更整齐，而营养指标、风味口感与土鸡并无差异。

有人好奇，本地土鸡口感好、营养足，为啥还要培育新品种？贺喜院长一句话点透：“培育黑鸡新品种，长得快一些，肉质又好，可与白鸡抗衡，让养殖户有钱赚。”

来自欧洲的白羽鸡，饲料转化率高、产肉量多，尤其是生长快，四十几天就能上市。自20世纪90年代进入中国以来，已占据国内60%以上的市场份额。与之相比，国内地方鸡种也在萎缩。

传统的土鸡养殖，生长周期较长，饲料转化率偏低。因此，土鸡虽好吃、价高，但养殖成本更高。与养白羽鸡相比，农民养土鸡赚钱更难。

10年前，湘佳牧业与湖南农业大学动物科学技术学院合作，开展选育和培育新品种，但进展艰难。

2019年，有国外育种经验的“海归”博

士张海涵参观湘佳牧业时，建议单独成立育种研究院，加快新品种开发。不久，湘佳牧业聘请他担任育种技术总监，组建由专家领衔的攻关团队。

“在研究方法上，我们运用了基因测序、分子育种等技术，与国外顶尖水平几乎同步。”张海涵称，尽管如此，很多意想不到的困难接踵而来。

例如，为提高鸡胸肉的重量，他们前前后后花费了约4年时间。

早期实验中，由于测定种群规模不够等原因，张海涵与同事历经两年选育，胸肉率反而下降了。

后来，张海涵带领团队发动200名工作人员，对1000个样本进行技术分割，包括腿肉、胸肉等部位，甚至鸡胗等内脏，再展开量化研究，提高育种的精准率，总算提高了胸肉率。

随着核心难题被攻破，经多个世代的系统选育，最终培育出“湘佳黑鸡”配套系。

与湘佳黑鸡不同，雪峰乌骨鸡的新品种选育除了技术难题，还要面临文化和心理上的突破。

早在湘佳牧业之前，湖南云飞凤农业有限公司（以下简称“云飞凤公司”）也与湖南农业大学联手，开展雪峰乌骨鸡品种保

护与新配套系品种选育攻关。

在怀化当地，雪峰乌骨鸡不仅是美食，更是一个历史悠久的文化符号，一种根深蒂固的消费习惯。

明代著名医药学家李时珍在《本草纲目》中记载了乌骨鸡的多种形态，如白毛乌骨、黑毛乌骨、斑毛乌骨等，并指出鸡舌黑色者，其骨肉俱乌，入药更佳。

湖南农业大学教授、湘江乌骨鸡科技小院首席专家郭松长告诉记者，与当地企业、农户合作之初，大家对杂交配套是有排斥的，担心影响雪峰乌骨鸡种源的纯正。

“雪峰乌骨鸡是‘天材地宝’，与杂交新品种能是一个味？”当地居民质疑。研究人员只能拿数据说话，还请当地居民现场试味。

近几年，利用基因、遗传和杂交配套等技术，研发团队不断优化、统一了雪峰乌骨鸡的体态，也提高了饲料转化率，并且选育出只产绿壳蛋的品系。

从各项营养数据看，新品种商品鸡不仅没有低于原生雪峰乌骨鸡，一些指标还“青出于蓝胜于蓝”。

目前，湖南农业大学教授、云飞凤育种技术总监曲勇勇领衔的研发团队已培育出主打肉用的“云乌1号”和主打蛋用的“云乌2号”两个品系。

黑鸡产业孵出“金蛋”

5月10日，位于雨花区体育新城的山姆超市人头攒动。在冷鲜禽类区的冰箱中，产自湘佳牧业各类优质鸡产品，码得整整齐齐。

尽管湘佳牧业的优质鸡价格比普通肉鸡贵一些，但十几分钟的时间里，就有多名顾客选购。“湘佳的优质鸡比一般的肉鸡好吃，而且是湖南产的，更符合我们的口味。”家住明昇壹城的张先生说道。

贺喜表示，“我们对湖南本地土鸡进行选种、育种，最终目的还是产业化，降低养土鸡的成本，让企业和养殖户赚钱，让更多百姓吃上正宗优质鸡。”

以前散养土鸡靠人工，孵化、喂养、屠宰样样费心，当下已今非昔比。

在湘佳牧业亿羽禽苗智能孵化中心，智能化、自动化设备令人大开眼界：

码蛋车间，真空吸蛋器精准吸附种

蛋，并整齐地码在托托上；鸡苗处理车间，毛茸茸的小鸡们挤挤挨挨站在传送带上，经过光检探头自动计数装篮；使用过的蛋托、出雏车盘，由运输机器人传送到清洗车间……

这里被形象地称为湘佳优质鸡的“幼儿园”，年出雏鸡1.2亿羽，供应各大养殖场和养殖户。湘佳牧业采取“公司+基地+农户”模式，提供种苗、技术、保护价收购等服务，带动1000多户农民养黑鸡致富，户均年收入逾5万元。公司打造数字化车间，自建冷链物流系统，产品进入山姆、盒马等大型商超，畅销全国。

怀化市洪江区学习、借鉴湘佳模式，发力打造雪峰乌骨鸡产业。近几年，区相关部门、乡村两级大力支持云飞凤公司，完善“公司+合作社+基地+农户”模式，量身定制“五包两统”暖心政策——企业包鸡苗、

包饲料、包药物、包器具、包售后服务，统一价格、统一回收，带动山区农民养鸡致富。

作为云飞凤公司的老养殖户，黄柏勤的养鸡场不断扩大，年上市2万多只雪峰乌骨鸡，饲料、防疫、技术不用操心，一年稳赚20万元。

云飞凤公司董事长李梅春告诉记者：“目前，公司与怀化九个县市区的1500多个养殖户合作，年上市逾800万只，为农民增收近亿元。”

如今，除怀化外，湖南的湘西、娄底、邵阳以及贵州的一些县市区，也有不少企业和农户开始养殖雪峰乌骨鸡。

据怀化市畜牧水产事务中心数据，2025年全市雪峰乌骨鸡总上市量超过2000万只，产品销售省内、云贵川以及大湾区，年产值21.8亿元。深山“黑凤凰”，唱响“致富曲”。

【专家点评】

产学研一体化助力湖南地方名鸡“高飞”

湖南农业大学动物科学技术学院院长、省家禽产业技术体系首席专家 贺喜

“湘佳黑鸡”配套系培育成功，标志着湖南在优质肉鸡品种培育上实现从“0”到“1”的突破。令人欣喜的是，雪峰乌骨鸡配套系也取得突破性进展。

两大地方名鸡育出新品种，是省内家禽育种走产学研一体化之路，喜获的重大成果。更是农业领域教育科技人才体制机制一体化改革的生动实践。在合作过程中，科研团队找准了课题目标，提升了攻关能力，为大学培养了骨干人才；企业参与攻关，解决了生产中的难题，提升了市场竞争力。教育培养人才，人才驱动科技，科技赋能产业，产业反哺教育与科研——体制机制良性循环，黑鸡产业腾飞可期。

现代农业是个技术密集型行业。无论是种植业还是养殖业，要想实现高质量发展，离不开科研助力，迫切需要体制机制创新。我们期望，将教育链、人才链、创新链、科技链拧成一股绳，多方共建人才培养基地与成果转化平台，做到产学研无缝衔接，持续打造、完善两大湖南地方名鸡“升级版”，推动打造全国品牌，成为乡村振兴的重要支撑。

湖南山清水秀，繁衍着众多地方鸡种，其中雪峰乌骨鸡和湘佳黑鸡是最具特点的两种——

林下养乌宝 舌尖品湘珍

湖南日报全媒体记者 王亮 张尚武 通讯员 许玲 阙瑞



3月21日，石门县壶瓶山的一处山坳中，天门垭村的湘佳黑鸡养殖专业户在给鸡喂饲料。