

雞年話雞系列

「食雞」思源

飼養屠宰全紀錄 嚴格安檢查殘藥

供港江村黃雞一「碼」盡覽

丁酉年送猴迎雞，農曆新年喜氣洋洋，親朋戚友拜訪團年，閒話家常共敘天倫，從吃團年飯以至各類聚餐，用雞烹調的各式菜餚再應節不過。不說不知，內地供港最受歡迎品種之一的「江村黃雞」，原來經多年來不斷選育改良，才成為今天港人吃得開懷又放心的美食。拜內地高科技系統化飼養制度所賜，只需掃一掃供港雞隻通行證上的「二維碼」，輸港的「江村黃雞」對上二十代以至整個育種、養殖、防疫、加工過程基本上一覽無遺，吃雞思源一「碼」盡覽。

文、圖：大公報記者 黃寶儀

江村黃雞「祖籍香港」



隨着消費者安全意識日益增強，追溯食材源頭和處理過程成為維繫食物安全的重要一環。供港江村黃雞附有如同身份證的IC卡證明「系出名門」，是內地首批通過國家畜禽品種資源委員會審定驗收、具有自己知識產權的國家級新品種。

此一品種的黃雞除肉質和味道上佳，還具備抗病力好特點，這意味着，飼養過程中一般毋須添加抗生素，將藥物殘留風險減至最低。供港江村黃雞育成需時約100天，其間以純天然五穀為主要糧食，牠們受到全天候24小時電子監測保護，屠宰加工按照歐盟衛生標準進行，務求在屠宰完成後12小時內送到香港各大市場和超市。

全天候監控孵化生產過程

從孵化到育成，過程中工布下重重關卡，全天候監控和紀錄每一個生產步驟。理論上，一旦出現任何問題都有方法查明原因，務求將影響範圍縮至最少。

種蛋從雞場送進孵化室，要先經過嚴格分級和熏蒸消毒，確保送入全自動孵化機的種蛋無菌。整個孵化生長過程中，無論是溫度、濕度、通風抑或是翻身次數等關鍵技術指標，無時無刻處於電子系統監測中。經過21天孵化，破殼而出的小雞隨即接受人工雌雄鑑別和疫苗注射保護，雞苗同時被打上供港標識。雞苗隨後被送到養殖場，在保溫育雛室進行呵護培養，前三天居住在室溫32°C-33°C的房間中，第

四天開始每兩天室溫下降0.5-1°C，一般冬天需要約35天才能脫溫養殖，脫溫後一般會被送往專門設計的單間籠舍生活，直至可以屠宰為止。

風冷降溫防交叉感染

雞苗以自然風乾優質天然五穀為主要糧食，由於初生雞苗腸胃太嬌嫩，顆粒飼料會經輾磨處理，飼養員還根據江村黃雞這個品種不同之生長階段，搭配最佳比例的維生素和礦物元素配方，添加在飼料中。經90多天飼養，江村黃雞體重增至約3.5斤，體內含18種人體所需氨基酸，口感和風味優於同類肉雞，符合供港要求的雞用大貨車送到家禽加工廠。雞隻屠宰前會先只休整兩小時，然後根據歐盟衛生標準放血屠宰，經電擊、放血和燙毛等工序後再掛上流水線開膛掏去內臟，經高壓清洗後在49分鐘內用風冷技術降溫至0°C-8°C之間避免冷水降溫引起交叉感染。

按照香港市場習慣，3.2-3.3斤的算中雞，3.8-4.2斤的為大雞，雞隻按重量進行分級包裝前，經歷多達5次安全檢測，以及3次官方關於藥物殘留及疫病方面檢測，全部合格方會獲發「通行證」，這是一個可追查至雞隻對上二十代，以至整個育種、養殖、防疫、加工全過程之獨立二維碼，掛上通行證的已屠宰雞隻雖然遠離產地，但其來歷和飼養過程仍高度透明，真正做到從源頭把關食安。



▲從餵養到屠宰，供港冰鮮雞經多次安檢和藥物殘留檢驗

江村黃雞 高質關鍵

- 1 種蛋嚴選徹底消毒
- 2 孵化過程電子監測
- 3 單間住宿降低感染
- 4 分段餵飼養分多元

香港品種 羊城改良



追本溯源，如今供港的江村黃雞雖然在內地育成，但牠們原來是「香港原住民」。

話說上世紀80年代，供港活雞任務由廣州市江豐實業股份有限公司承擔，公司董事長譚鉅添當時四出尋找優質雞種，他在香港市場上遇上江村黃雞的「先祖」，這屬於一個黃雞品種，此品種黃雞味道驚為天人，一嘗之下，其肉質細嫩、風味濃郁令譚鉅添為之傾倒。

譚鉅添於是將該黃雞品種引進廣州，安排牠們與當地土雞雜交。經過多年來不斷的選育改良，這種黃雞終於成為有自主知識產權的「江村黃雞」系列，為港人帶來無限滋味。

雞中貴族葵花飼 白切上桌嘗清香

食客越來越挑剔的味蕾，令生態農場走地雞奇貨可居。當中，葵花雞好比食用家禽中的貴族，牠們出生以來不吃五穀雜糧，僅食葵花喝葵花汁液，養成後維生素E為普通雞十倍，全身散發葵花清香。



▲葵花雞近年備受食客青睞 網絡圖片

葵花雞是廣州南沙百萬葵園所特有，也是廣州唯一獲《中國綠色食品認證》的雞，被不少食客選為「第一貴雞」，追尋原味自然的廣東老饕，首選葵花雞白切上桌。貴，先體現在嚴格繁複養殖標準。飼養員介紹，葵花雞吃的是以新鮮葵花盤、葉、桿等打碎後炮製而成的飼料，確保雞隻從肌肉到骨髓充滿葵花子清香。每天，工作人員採摘葵花過程中要確保葵花等不能接觸地面，從源頭杜絕感染病毒可能。由於全程綠色養殖，一般到120天才長到1.6斤重。

在原產地百萬葵園，白切葵花雞一隻售380元人民幣（約430港元），為黃雞品種價格3倍。



龍門三黃鬚雞 外形特徵呈黃毛、黃腳、黃嘴並具有鬚鬚，其肉肥厚白嫩，皮薄而滑，味道鮮美，被日本學者譽為「家禽驕子」。



沙欄雞 又稱「三角雞」，原產地於中山市沙角鎮一帶，經石岐轉口輸往廣州和港澳各地，故又稱「石岐雞」。



信宜懷鄉雞 因產於信宜市懷鄉鎮而得名，因其毛、皮、腳（喙）皆黃，又稱「三黃雞」。



封開杏花雞 產於肇慶市封開縣杏花、漁滂一帶，肌肉豐滿，脂肪分布均勻，白切或清蒸一樣嫩滑鮮甜。



清遠麻雞 俗稱清遠雞，主要出產於清遠所屬北江兩岸，以毛麻、皮黃、肉質嫩滑、肌纖維細小、皮脆骨細、鮮香味美馳名。

廣東名雞各具滋味

清遠美味養生雞 酸奶人參作飼料

在粵港澳地區，「有雞味」是大家對一隻雞好與壞最誠懇的評價。通常「有雞味」不是說品種上的差異，而是養殖環境、飼養方法等方面存巨大差異，最知名的莫過於清遠的走地雞。隨着生活水平提高，越來越滋補中藥、科技飼料被引進到雞隻養殖中，各種口感獨特、具有養生療效的土雞，成為這個春節最受青睞的菜式之一。

《清遠縣志》第十四卷（實業部分）記稱：「雞，交通方便，計小販收買各鄉

家禽之雞遠銷省垣，每年售價數萬元。省垣以清遠雞為美，價比別處約高一成。」由此可見，清遠麻雞的飼養歷史悠久，早已暢銷於廣東省和港澳地區。建國後，清遠麻雞得到進一步發展，大量出口，曾於1973年在香港市場中躍居活雞售價之冠。

在清遠市東城鳳翔純種清遠雞養殖基地，那裏的清遠雞與別不同，皆因牠們吃「酸奶」長大！所謂「酸奶」是一種讓清遠雞更健康、更原始、更美味的益生菌，這款飼料首度採用益生菌群科技生產，能

產生天然活性生物物質，令清遠雞口感和健康指標得到大幅提升。

「參芝雞」是另一款近年備受青睞的清遠美味，牠非但鮮嫩清甜，而且具食療保健功效。餐廳負責人黎先生介紹說，為確保「參芝雞」保持原有清遠雞傳統風味，牠將雞放在野外深山無污染原生環境中自然放養，用稻穀、鮮牧草、米糠等原生糧食餵食，輔以長白山人參、靈芝及多種中藥草配料。餵養過程中不使用任何抗生素和藥品，直到滿180天以後才能上餐桌。



▲野外放養的「酸奶雞」網絡圖片