

让更多人尝到琅琊鸡的好味道

六汪镇拉长琅琊鸡养殖产业链条,为乡村振兴注入“芯”动能



□文/图 本报记者 梁玉鹏

近日,记者来到位于西海岸新区六汪镇野漭村的青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司,在该公司一处占地16亩的现代化养殖基地里,看到红羽褐喙的琅琊鸡时而低头啄食,时而引颈长鸣。据介绍,该基地共有琅琊鸡近6万只。

近年来,青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司通过精心培育,让这些曾经濒临灭绝的“国宴鸡”基因纯度达到95%以上,不仅实现了种群复兴,更以“自热鸡汤”等创新产品延长产业链条。该公司的保种之路,也是六汪镇以种业振兴激活乡村振兴“芯”动能的生动缩影。

>>四十余年守护<< 从濒临灭绝到成功“复活”

在青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司创始人龚玉波的记忆里,50多年前,琅琊鸡是胶南当地家庭的主要经济来源之一,琅琊鸡蛋也是当地百姓礼单上的“常客”。

1980年,龚玉波参加工作,开始接触良种鸡的育种和引进推广,也就是从那时起,政府开始对琅琊鸡这一青岛本土特色鸡种进行调查考证和评定认可。然而,来自市场的冲击却让琅琊鸡几乎遭遇“灭顶之灾”。“上世纪80年代,为了追求生产性能 and 经济效益,各地纷纷开始引入国外品种,琅琊鸡受到外来鸡种尤其是速成肉鸡种的冲击,养殖量断崖式下跌,一度难觅踪迹。”龚玉波告诉记者。

1994年,龚玉波作为原胶南市良种鸡场场长临危受命,开始承担琅琊鸡遗传资源保护工作。遗传资源保护工作刚开始时,找到的鸡种基本只具备《胶南县志》上记载的传统琅琊鸡多项外貌特征中的一两项。“为了找到复活琅琊鸡的‘火种’,我们可费了不少力气,大半年时间跑了上千户人家,基本转遍了整个胶南。记得有一次听老乡说,大场镇有个农户家里‘鸡的外形看上去挺正宗’,我们便第一时间赶了过去,在一群散养鸡中发现了十几只外貌特征和琅琊鸡十分接近的鸡。”龚玉波说,长时间的实地探访终于取得了回报,他和同事们都很兴奋,尽管只有十几只,但终于找到了琅琊鸡这一珍贵的地方优良品种。

建立起琅琊鸡原种群后,龚玉波和同事们又利用群体保种法进行琅琊鸡的基因提纯、个体表型选育等关键工作,使琅琊鸡从品系之间选育进入到群体提纯繁育阶段。他们用了十多年时间,经历了25个世代群体保种,不间断提纯、选育,最终使琅琊鸡的基因纯度达到了95%以上,建立起琅琊鸡核心基础群3000只、公鸡家系300个。到了2015年,纯正的琅琊鸡开始大批投放市场,后来还成为上合组织青岛峰会指定专用鸡、中国人民解放军海军成立70周年多国海军活动专供农产品。

>>“自热鸡汤”破局<< 产品深加工延长产业链条



琅琊鸡在龚玉波和团队成员的努力下实现“重生”。



▲青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司创新推出“自热鸡汤”。

青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司成立于2015年,主要从事琅琊鸡养殖繁育、遗传资源保护、家系育种、基因组选择、优良基因选育、生产性能测定等工作,旨在在进一步提高琅琊鸡的生产性能和肉质风味,以满足消费者对高品质地方品种鸡的需求。

在公司会议室,记者看到里面整齐摆放着一罐罐“青岛胶南琅琊鸡原种鸡汤”。该公司负责人龚相维拿起一罐介绍:“只要旋转罐身加热包部件,然后耐心等待5分钟,就能喝上美味的鸡汤了,这可是用养了500多天的老母鸡熬成的汤。”作为公司首款深加工产品——“青岛胶南琅琊鸡原种鸡汤”成了公司延长产业链的“试金石”。

此前,公司主要聚焦初级产品生产,销售新鲜鸡蛋和活鸡,虽凭借琅琊鸡的品质积累了大量口碑,但产业链短、附加值低的问题逐渐凸显。“‘自热鸡汤’的灵感来自今年年初的一场展会。”龚相维回忆道,当时看到有厂家推出的自热鸽子汤销量火爆,便萌生了“把琅琊鸡汤做成即食产品”的想法。“琅琊鸡本身就适合炖汤,再加上自热模式的便捷性,正好契合当下白领、学生等群体‘随时随地喝热汤’的需求。”龚相维说。

从想法落地到产品上市,仅用了3个月。公司先对接代工厂,提供琅琊鸡原种鸡肉供其打样;代工厂拿出样品

后,又组织多轮试吃,调整汤品口味与加热效率,最终确定“水与石灰反应产热”的自热方案。更关键的是,产品配料表格外干净,仅含琅琊鸡肉、水与少量盐,无任何添加剂,最大程度保留了鸡汤的原生态风味。

“目前我们正在和利群集团对接进场事宜,下一步还计划进入盒马、大润发、永旺等连锁商超。”龚相维介绍,“先试水本地市场,看看消费者反馈,后续再加大市场推广,让更多人吃到咱琅琊鸡的好味道。”

>>“种业小镇”起飞<< 激活乡村振兴“芯”动力

青岛禽之宝琅琊鸡育种有限公司的坚守与创新,离不开六汪镇政府的“搭台”与“护航”。作为新区琅琊鸡养殖的核心区域,六汪镇多年来始终将本土禽种资源保护与产业发展相结合,为企业提供全方位支持。

在种源保护层面,镇政府积极引导企业参与本土禽种普查与保护,协助企业对接农业部门,为琅琊鸡原种鉴定、育种技术升级提供便利,确保种源“不流失、不退化”。“镇里经常上门了解我们的育种需求,帮我们对接专家,解决养殖中的技术难题。”龚相维说,正是有了这份支持,公司才能安心投入精力做育种。

■良种名片

岛城畜禽“四宝”之首

产自西海岸新区的琅琊鸡有着岛城畜禽“四宝”之首的美誉。这一源自西海岸西南沿海地区的地方良种,因历史产区属琅琊郡而得名,2014年获国家地理标志认证,成为新区特色农业的闪亮名片。

琅琊鸡具有体格小、肉质风味好、产蛋多、抗病力强、适应性好、饲料报酬率高等优点,1978年被评为山东地方家禽良种,2009年被山东省畜牧兽医局列入《山东省畜禽遗传资源保护名录》。琅琊鸡母鸡全身雀毛,毛色为黄褐色或麻黄色,体小结实,眼大腿短,具有蛋用鸡特点,其蛋俗称“琅琊蛋”,以“红皮、黄大、质好”而驰名,蛋黄重量占比达33.3%,色浓味香,堪称上品。公鸡全身毛色光亮协调,腿高粗壮,昂首凝视,素以“火红大公鸡”著称。

在产业发展层面,镇政府鼓励企业延长产业链,从“初级养殖”向“精深加工”转型,帮助企业对接商超、展会等资源,拓宽销售渠道。“得知我们要推出‘自热鸡汤’,镇里帮我们联系了本地商超,组织召开对接会,还指导我们做好产品合规备案,让我们少走了很多弯路。”龚相维表示。

六汪镇的“种业雄心”不止于此。近年来,该镇深度融入“青岛国际种都”建设,坚持“外引+内培”双向发力、“保护+创新”双管齐下、“政策+平台”双重保障,加速攻关农业“芯片”,全力保障国盛中以3000亩大豆种植项目,培育祝兹旱稻、隆铭牛业等种源自主可控的种业企业12个,拥有“润花1号”高油酸花生等20余个种业自主品牌,年育种能力超过200吨,加快建设种业小镇。同时,通过确立“一区一带八集群”的农业发展思路,全镇培育了“花、果、粮、茶、药、菜、肉、蛋”等8大特色农业集群,流转土地6万亩,引进现代农业项目115个,每年可生产粮食15万吨、蔬菜31万吨、蛋1.9万吨、肉2300吨、水果5200吨,占全区总量的20%。

从濒临灭绝的乡土品种,到蜚声国际的“国宴食材”,琅琊鸡的重生之路,见证着六汪镇守护种质资源的决心与智慧。当科技赋能传统养殖,当政策激活产业动能,六汪镇正以种业振兴的姿态,引领着乡村振兴的新范式。