

C 消费

责任编辑:许可 电话:85310467



- 2 除静电,哪些方法最好使?
- 4 5 不怕走进去 就怕出不来
- 6 这个季节适合温馨小饭馆

号称吃中草药长大 鸡皮赛过甲鱼裙边 在农博会遇到一只天价鸡



文 / 徐秀秀
摄 / 胡梅铭

吃一只鸡,何等的普通,上菜市场拎一只来,就算是农民伯伯家养的本鸡也只要几十块钱。天气转凉,买个鸡回家炖个鲜滋滋的鸡汤喝,暖暖身子也不错。可是11月23日开幕的农博会却惊现3800元一只的鸡,让人吓了一跳,是什么鸡这么神奇,可以卖这么贵?又有谁会去买呢?

这只鸡屁股上没毛,说是太补了,血气太旺

前一阵子就听说湖州南浔有一农家乐出售138元/斤的鸡,当时就觉得不可思议,哪有这么贵的鸡,难道吃了能成仙不成?于是左右打听终于找到了这个高价鸡的养殖基地,位于湖州安吉县地铺镇,而这个鸡就叫做竹乡寿康鸡。

农博会开幕的前一天,天气转凉,下起了冷飕飕的小雨,记者在现

场转悠,参展商则正在忙碌地布置展台。记者找到了寿康鸡养殖基地的老板高健,光光的脑袋,大腹便便,笑容可掬。而他的展台只有一只小小的铁笼,里面放着带来的寿康鸡。“这次参展只带了六只,不打算卖的。”高健说自己的鸡是中草药喂养大的,按照一定比例添加黄芪、当归、党参、太子参等20多种名贵中药材,和玉米、米糠搅拌在一起,做成饲料,从小吃到大,一年只养一万只,限量出售,所以成本高价格也就贵了。

“这只鸡卖3800元。”高健指了指鸡笼里最壮的一只寿康鸡,毛色金黄发亮,嘴是像老鹰一样倒钩着的。

看到记者不敢相信的表情,高健解释说,这只鸡是阉鸡,有七斤二两重,阉鸡的肉质特别鲜嫩,又很难存活,按照物以希为贵的道理自然也就贵了,其他普通的寿康鸡则按照138元/斤的价格出售。

记者仔细观察了一下鸡笼里的六只鸡,发现它们的共同之处是尾巴上没有毛。高健说:“没毛是很正常的现象,也是这个鸡的一大特色。我们给吃它中草药,它吃了主要是补血补气的,太补了,补得厉害了,血气很旺就喜欢没事找事干,整天就是叨毛了。现在天气凉了还好,如果天气热的话这个鸡全身上下都没有毛的。”

3800元一只的鸡是属于上海会馆级别的

农博会上有市民经过寿康鸡的展位都会驻足观望一番。“怎么卖?”“138块钱一斤。”“啊?多少啊?买个鸡花这么多钱?不买!”大多数人一听说这个价格都露出错愕的表情,以为自己听错了。

这么贵的鸡到底谁来买呢?“自然有人要吃。”高健告诉记者,目前吃这个鸡的人不少,特别是上海人。“上海的许多会馆都到我这里拿货的,3800元一只鸡照样有人吃的,点这个寿康鸡的客人大多是企业老板。”

“这个价格的鸡是不大有人吃得消吃的,当然3800块的阉鸡比较少,我出售的大部分鸡还是138元/斤的。”高健指了指其他的几只鸡说。1999年高健下岗后,动用自己多年的积蓄,从上海交大购买了中草药养鸡的发明专利,在山里搞起了养殖场。一开始经历了很多失败,很多理想中的指标都没有达到,到2002年开始有了稳定的产量。现在这些鸡主要销售到上海、苏南、温州等地,前一阵子还卖到了澳门,“也就10来只鸡,还坐飞机到澳门呢。”高健说起这个还带着些许骄傲。

据了解,这样喂养出来的鸡,经过检测显示出鸡肉中人体所需的水解氨基酸、蛋白质及微量元素含量都比普通肉鸡要高得多,而脂肪含量是普通鸡的一半,不仅具有土鸡的营养价值,而且具有保健品的滋补功能,起到鸡吃补药人吃补鸡的生物链食补效应。人吃中草药不能吸收的成分却可以通过吃鸡达到效果。

138元/斤是怎么定出来的?

那么这么高的价格,到底是怎么定出来的呢?高健说这主要是按照养鸡的时间和成本来定的。“比如4个月的鸡,我们定价是28元一

斤,4到6个月的鸡,我们定价是78元一斤,一年以上的鸡是138元一斤。”由于有些客人喜欢吃嫩的鸡,一般不买一年以上的,这样价格就相对便宜一些。

对于这么昂贵的鸡,记者算了一笔账,鸡苗的成本,加上饲料,场地,以及人工费用,又由于这个鸡每年只生产一万只,如果按照市场的正常价格出售,肯定是亏得一塌糊涂了。寿康鸡吃的饲料中药材的成本比较高,而且高健说养这个鸡需要一定的技术,工人就得好几个,目前他的养殖场里光负责养殖就有六个人,六个人一年才养一万只鸡,这样算来138元/斤的价格也不算有很多赚头。

由于价格的原因,目前很多饭店还是难以接受他的产品。高健说并不想做过多的推广,因为这一万只鸡本身就已经供不应求了。他透露自己的目标还是开餐饮连锁,专门卖名档童子鸡,自产自销,打出自己的品牌来。

杭州只有两处吃得到吃过的说 鸡皮味道像甲鱼裙边

记者打听到,目前在杭州只有两处可以吃到寿康鸡。香溢大酒店是最早开始卖的,而坐落在九溪的林泉山庄也出售寿康鸡。

林泉山庄的老板张德宝说起这只鸡的时候很兴奋:“这个鸡和普通的鸡不一样,烧的时候不用加调料,放点盐就可以,一共有四种吃法。炖好的鸡特别特别香,鸡皮的味道和甲鱼的裙边是一样的。除了鸡肉,鸡的骨头、内脏都可以做菜,根本不需要放调味的东西,就可以做到极其鲜美。”而寿康鸡生下的鸡蛋也很有意思,蛋壳和鸭蛋一般呈青绿色,蛋黄特别黄,还带有药香,价格自然也贵,要卖10块钱一个。张德宝说自己也偶尔吃吃寿康鸡,“我这个年纪了身体还是很好,从来也不生病,吃了这个鸡,每天精神都很好。”

农博会相关报道详见C4、C5版

每日相伴 一生不变

欢迎订阅 2007 年度

浙江城市广播电视报

- 收看电视的向导
- 生活服务的指南
- 娱乐信息的平台

杭州市新老订户请到邮局各营业网点、工商银行各营业网点、《钱江晚报》各发行站订阅

征订热线 0571-88391022 88391055