

雞中鳳凰——

貴婦雞

張宗藩



貴婦雞：(左)雌(右)雄

貴婦雞原產地在波蘭，且貴為該國的國寶。

貴婦雞體型優美、大小適中、羽毛華麗、色彩鮮艷整齊，尤其頭部構造甚為特殊，有如戴上皇冠，冠上羽毛雌雄而異；因此，也因具有高貴的外型得名。近年來，由於波蘭的氣候失調，又經年戰亂不安，迫使貴婦雞面臨滅種的危機，所以很多生物學家促請世人要加以珍惜保護。美國生活雜誌（LIFE）更以大篇幅的報導刊載，希望藉此喚起世人的共鳴。

根據愛好飼養珍禽鳥類的南投縣草屯鎮新豐里稻香路58號洪榮宗先生的體驗，一般珍禽異獸均有特點，也有其劣點，而貴婦雞優點很多，幾乎沒有什麼缺點，加上台灣的氣候，適合貴婦雞生長、繁殖，值得推廣。

貴婦雞不但外觀華麗高雅，可供欣賞用；肉質也相當細嫩甜美，比土雞、雉雞、鷓鴣還好吃。

貴婦雞一年產蛋約 100 個左右，小雞自孵化飼養 4 個月，約可達一公斤半，其飼料消耗量很少，性情溫和又不會高飛，肉多，內臟特別小。

現今生活水準不斷地增長，吃的動機不再是單純的填塞以求生存；對於味覺快感的追求，生活品味的嘗試，已成為另一種目標了。因此風味欠佳的肉雞已無法滿足消費者的需要，真正具有美味的土雞已變成進一步的講究。

據資料報導統計：民國67、68年台灣每周的雞肉需求為白雞 150萬隻，黑雞（仿土雞）30萬隻；到了民國69、70年黑雞慢慢增加到80萬隻左右，而白雞則由150萬隻減少到110萬，從70年起，黑雞的育種已經普遍增加，目前黑雞每周的供應數量已達 180萬隻，白雞則維持110萬隻，加起來每周共需要雞數量290萬隻，且黑雞數量，仍在節節增加中；原因在於白雞的發育快速，促成肉質鬆軟，使得風味不足，比不上黑雞的美味，因此消費者較喜食黑雞；日後若以貴婦雞來大力推廣繁殖，用以取代黑雞，雖然價格上，初時會比黑雞貴一些，但是，如日本神戶牛排、歐美高級牛排和我們的鮭魚，雖然價格偏高，仍頗受歡迎。因此，飼養貴婦雞，可說是一門可行的事業。