

# 这里的鸡蛋个个有“身份证”

## 寻味枣庄孙枝鸡：鸡蛋能鲜食，鸡肉肉质紧实鲜美

记者 靖亚如 枣庄报道

### 给母鸡一个“有尊严”的产房

近日，在枣庄市市中区刘岭村的孙枝鸡良种繁育基地，这里的孙枝鸡享受着现代科技赋予的“福利”生活。

走进全自动化福利养殖鸡舍，记者看到，宽敞的鸡舍里，地面上铺着厚厚的稻壳，一群群黄麻色母鸡正扑扇着翅膀，悠闲地散步、追逐，甚至“打闹”。鸡舍内设有离地30厘米的休憩架，还有供它们“消遣”的磨爪器。

“这里空间宽阔，它们能伸展翅膀，这是真正的福利养殖。”基地办公室主任丁桂宝向记者介绍。所谓福利养殖，是指在养殖、运输、屠宰等过程中不让动物遭受虐待，考虑因素包括科学饲喂、密度合理、圈舍通风透气、保障动物健康等。

与福利养殖舍不同，隔壁的网上福利平养鸡舍则住着一群公鸡。它们生活在离地的网片上，粪便直接掉落在传输带上，既满足了运动天性，又隔绝了病菌，大大降低了球虫病、大肠杆菌的发病概率。从福利养殖到本交笼养殖，基地根据生产要求或者养殖要求养殖不同品种，设计了纯生态散养、福利养殖、网上福利平养、本交笼养殖这四种科学的养殖模式。这种对动物福利的尊重，最终也回馈到了品质上——只有心情愉悦、活动充足的鸡，才能产下风味浓郁的蛋，长出紧实鲜美的肉。

### 一枚可“溯源”的功能性鸡蛋

在孙枝鸡良种繁育基地的孵化车间，科技的痕迹更为明显。3000平方米的孵化车间里，60台智能恒温孵化设备整齐排列，每一间“暖房”里的鸡蛋都在自动旋转的架子上均匀受热。记者注意到，门上的液晶显示屏，湿度与温度数值的标准值和当前值偏差不能超过0.5。

隔壁的丹麦萨挪沃(SANOVO)自动化蛋品处理设备正进行着精准的“胚胎体检”——每小时能处理20万枚鸡蛋，误差率低于0.1%，从温度调控到蛋品分拣全程自动化。

“从鸡舍里传输过来的鸡蛋，首先要经过机器分选。”丁桂宝介绍，“根据重量、外观，甚至内部是否有血斑，机器会自动筛选。合格的鸡蛋会被激光喷码，标上品种和生产日期，这就像是它们的‘身份证’。”

这种严苛的筛选，不仅是为了鲜食蛋，更是为了打造具有高附加值的功能性鸡蛋——辅酶Q10鲜食蛋。根据孙枝鸡的生理生化特点，通过合作研发，将辅酶Q10、DHA、叶黄素等营养素富集到鸡蛋中。通过在饲料中科学添加对人体有益的辅酶微量元素，母鸡自然吸收转化，产出的鸡蛋中辅酶Q10含量被严格控制在每枚10毫克以上，部分高端产品DHA含量大于等于200毫克。

“辅酶达不到10毫克，绝不作为辅酶Q10蛋销售。”这种对标准的坚守，让一枚小小的鸡蛋拥有了呵护心脏、增强免疫力的营养价值。记者了解到，这些鲜食蛋蛋黄饱满、色泽橙红，营养价值比普通土鸡蛋高出约20%。

### 山间奔跑 练就紧实肉质

若说繁育基地的科技养殖是孙枝鸡的“现代身份”，那么山林间的自由奔跑则是其“千年基因”的本能回归。当镜头转向枣庄市市中区孟庄镇杜庄村佛脚崖畜禽生态养殖场，这群“土生土长”的孙枝鸡正用行动诠释着何为“天



孙枝鸡良种繁育基地的鸡舍。



孙枝鸡鸡蛋上有激光喷码。



冷藏柜里的当日冰鲜鸡。

在枣庄市市中区孙枝鸡品牌体验馆里，一枚枚小小的鸡蛋成了市民们青睐的年礼。它们身上带有一张激光喷码的“身份证”，记录着从产地到餐桌不超过七天的新鲜。这枚小小的鸡蛋，不仅承载着枣庄千年养鸡文化的传承，更凝聚着现代科技的创新力量，串联起一条从种源保护到精深加工的完整产业链。这枚鸡蛋的旅程，始于15公里外的孙枝鸡良种繁育基地。孙枝鸡不仅产的鸡蛋好，其肉质也非常紧实，并入选了“国家畜禽遗传资源品种名录”。

性使然”。

在这里，漫山遍野的孙枝鸡毛色鲜亮，它们或刨地觅食，或追逐飞奔，甚至振翅短距离飞翔。总经理刘冠华看着这群精灵笑着说，“咱们枣庄的孙枝鸡体型小，但性子野，成年公鸡不超过三斤半，就喜欢满山走跑。因为‘运动量’大，所以肉质特别结实紧凑。”

这种天然的生长环境，直接决定了孙枝鸡无与伦比的口感。据养殖人员介绍，在山林坡地散养的鸡群，日均活动量可达5公里以上。它们采食昆虫、青草、五谷等天然饵料，辅以科学补饲，造就了皮下脂肪薄、肌间脂肪含量高的特点。正如枣庄市孙枝鸡繁育基地高级兽医师张仰民所言，孙枝鸡以肉质紧实、瘦肉率高、抗病力强著称，是老枣庄人记忆中“最地道的那口香”。

“180天出栏的公鸡，比120天的肉质更筋道，毕竟多‘运动’两个月。”刘冠华笑着解释。正是这种在自然环境中锤炼出的紧实与鲜香，让孙枝鸡成为了枣庄辣子鸡最地道的食材——肉质弹牙，嚼之有味，而非普通肉鸡的松散绵软。

### 从农场直达餐桌的“鲜”

在位于枣庄市市中区青檀路的孙枝鸡品牌体验馆里，这种“鲜”变得触手可及。

冷藏柜里，一盒盒带着清晰喷码的鲜食蛋整齐陈列。“前段时间我买了一箱，咱这个孙枝鸡蛋确实不错，再来订几箱准备送给父母。”市民李先生说。

在这里，当日宰杀的孙枝鸡按160天和180天两种日龄分装，既有整鸡，也有剥好的鸡块。“有的顾客想送人，要整只，有的想回家直接炒，剥块的一洗就能下锅。”店长王旭介绍道。隔壁冷藏柜，还有采用气调包装技术保鲜的鲜食烧鸡，在0℃-4℃冷藏环境下，保质期精准控制在7天内，最大限度地锁住了刚出锅的美味。

在辣子鸡产品区，销售人员正热情地向顾客介绍，“这是枣庄辣子鸡，选用的是本地孙枝鸡，肉质紧实，配上皱皮辣椒和抱犊酱油，地道枣庄味”。一位正在选购的市民表示，“馋辣子鸡了，就来这里买只，离得近也方便，关键是品质有保障。”

从山间的自由奔跑，到福利鸡舍的悠然踱步，再到智能化的分拣与追溯，最后抵达消费者的餐桌。这一路走来，孙枝鸡似乎还是那只孙枝鸡——依然善跑善飞，依然肉质紧实，依然带着枣庄山林的气息。变的，是这条从山野到舌尖的路，越来越短，也越来越亮了。

当一只鸡的故事能被清清楚楚地看见，明明白白地尝到，那种来自土地的信任感，或许就是地地道道最朴素的本土底色。



佛脚崖农场的散养孙枝鸡。

### 延伸阅读

#### 原种守护，从历史中走来的“孙枝”

为何叫“孙枝”？枣庄辣子鸡烹饪技艺省级非遗代表性传承人王新权道出了孙枝鸡名字背后的文化底蕴。

“《尚书》中有记载，枣庄凫山一带生长的楸桐树，其二枝称‘孙枝’，是制作古琴的上等木材。而这里的本地鸡为了防敌害，夜晚习惯栖息在树枝上。根据古籍和民间‘树根称祖，树干叫父，树枝为孙’的说法，专家们将这个鸡种命名为‘枣庄孙枝鸡’。”

从北辛文化时期就栖息于此的孙枝鸡，承载着数千年的农耕文明。为了保护这份珍贵的遗传资源，科研团队从30万只鸡中优中选优，历经多年筛选，培育出8000羽纯种核心群，构建起山东省规模最大的孙枝鸡基因库。2024年3月，枣庄孙枝鸡凭借其独特的种质特性与文化价值，经农业农村部审定，正式列入《国家畜禽遗传资源品种名录》，成为我国法定保护的珍贵畜禽遗传资源。这意味着它作为“枣庄原生土鸡”的科学地位获得了国家级的权威认证。

# 好山东

齐鲁晚报

A06-07

2026年3月5日  
星期四

好  
人  
好  
品  
好  
客

主编：高俊峰  
责编：于海霞  
美编：陈明丽  
组版：颜莉



扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题

