

ก 1115

 **ข่าวการค้ารายวัน**
The Daily Trade News

วันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๒๕ วันพฤหัสบดีที่ ๒๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

ไก่ดำแท้

ศรีรัช สัมหวัง



MF

ไก่ เป็นสัตว์ปีก สัตว์สองขา มี
ปีกคล้ายนก มีหลายชนิดเช่น ไก่แจ้ ไก่
อู ไก่ฟ้า ไก่ฟ้าบ้านคันทัน

ปัจจุบันการเลี้ยงไก่ ปัญหาสำคัญอยู่ที่
การคัดเลือกหาพันธุ์ ไก่ต่าง ๆ ผู้เลี้ยงบางราย
นิยมเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ ไก่พันธุ์เนื้อ

ส่วนการเลี้ยงไก่ดำในประเทศไทย
เพิ่งเริ่มต้นเมื่อปี ๒๕๒๒ นับว่าได้พันธุ์
ไก่ดำมาจากประเทศจีน

ไก่ดำ พันธุ์ดั้งเดิมของเดิมอยู่ทางแถบ
ตอนเหนือในมองโกเลียของประเทศจีน ไก่ดำตาม
ธรรมชาติจะใช้ชีวิตคู่ ออกหากินเพียงสอง
ตัวหรือไปกันเป็นกลุ่มเล็กๆเพียง ๔-๕ ตัวเท่านั้น
ชีวิตส่วนมากอยู่บนต้นไม้กินนอน และผสม
พันธุ์บนต้นไม้

ไข่ของไก่ดำกลมเหมือนลูกบ๊องป่อง สีขาว
ไข่แดงใหญ่กว่าธรรมชาติ และรสเค็มอยู่ในตัว
มันออกไขบนต้นไม้คราวละ ๔-๕ ฟอง
และจะฟักออกมาเป็นตัวเพียง ๒-๓ ตัวเท่านั้น

ใช้ชีวิตเหมือนนก บินได้สูงไม่แพ้คน
เสียงร้องก็เหมือนนก แต่ไม่ขันเหมือนไก่อื่นๆ

รูปร่างทั่วไปของไก่ดำก็เหมือนไก่บ้าน
ธรรมดา แต่ลักษณะที่แตกต่างกันช่วงขาจะ
สั้นกว่าไก่พันธุ์อื่นๆ และตลอดทั้งตัวจะมีสีดำ
ตั้งแต่จงอยปากถึงปลายเล็บ คาก็ดำสนิทเหมือน
เหมือนนิต หงอนดำ ขาคดำ แม้กระทั่งเกล็ด
ทุกเกล็ดของช่วงขาก็ดำ เล็บดำเป็นมัน
สีขนไม่สม่ำเสมอ ส่วนมากจะดำสนิทจนเป็น
เงา ผิวหนังดำ จนถึงรอบบริเวณทวารหนักก็
ดำ คิ้วข้างนอกข้างใน คือถ้าผ่าดูจะเห็น

อวัยวะทุกชิ้นดำเหมือนกัน เนื้อดำ กระดูก
ดำได้ กระเพาะอาหารกระเพาะย่อย รั้งไข่
และส่วนอื่น ๆ ทุกชิ้นดำไปหมด ที่คั้นเพราะ
ประกอบด้วย "ไมอานิน" หรือสีดำที่มีประ
โยชน์ นอกจากนั้นยังประกอบด้วย แอนโดร
เจน อมิโนแอซิดหรือโปรตีนที่ร่างกายของคน
เราต้องการ

ไก่ดำพันธุ์ดั้งเดิมนั้น กินอาหารจำพวก
เกสรดอกไม้ แมลงต่าง ๆ และยอดอ่อนของ
ต้นไม้ใบหญ้าที่อยู่บนภูเขา ไม่ลงมาหาอา
หารตามชายป่าชาย เขา เหมือน ไก่ป่าทั่วไป
ชอบอาศัยอยู่ในพื้นที่มีอากาศหนาวเย็น ยิ่ง
อากาศเย็นจัดเท่าไร สีของเนื้อและผิวของ
ไก่ดำก็จะดำจัดเข้มขึ้น ไก่ดำแข็งแรงมาก ออก
ทนคือสภาพแวดล้อม อยู่ได้ทั้งในที่หนาวจัด
เย็นจัด มีนิสัยดุร้ายทั้งตัวผู้ตัวเมียทรงแทน
ลูกเล็กๆ และคู่ของมันมาก

ตัวเป็นสัตว์ปีกด้วยกันและก็ ไก่ดำจะสู้จน
คู่ต่อสู้หรือตัวมันตาย ไปเลยโดยที่ไก่ดำขย
พันธุ์ ไม่เรื้อรังและธรรมชาติ สว่าง สัตว์ให้
มันมากมายไก่ดำจึงหาอยู่ได้ยาก ทั้งยังเป็น
อาหารวิเศษพิศดารของมนุษย์ที่ นิยม กันว่า
ไก่ดำเป็นยาบำรุงพลังอีกด้วย

ไก่ดำมีคุณค่าทางยาและอาหารจริง
ตามที่ได้ระบุไว้ตามตำรา แผนโบราณนับ
พันปีมาแล้ว เพราะว่าเนื้อของไก่ดำมี
ปริมาณไขมันหรือโคเลสเตอรอลต่ำ เนื้อ
เทียบกับสัตว์อื่น ๆ

ตำราของยาจีนบันทึกไว้ว่า ได้มีสรรพ
คุณเพิ่มพลังกำลังมหาศาลบำรุงสมองบำรุงร่าง
กายให้แข็งแรงกระปรี้กระเปร่า ด้านทานโรค
ต่าง ๆ โดยเฉพาะสตรีหลังคลอดบุตรระหว่าง
อยู่ไฟ แก้วโรครูมาติซึม หรือโรคไขข้ออักเสบ
โรคข้อกระดูกเสื่อม

ไก่ดำนี้จีนโบราณถือกันว่าเป็นกระยาหาร
ชั้นฮ่องเต้มานับตั้งแต่โบราณกาล เพราะสร้าง
พลังเนื่องจากมีคุณสมบัติสูงต่อร่างกาย

ในตำรายาจีนนั้น กล่าวว่าไก่ดำจะใช้
ประโยชน์ได้ทุกส่วน ตั้งแต่จะจงอยปากถึง
ปลายหาง ปลายเล็บ กระดูก นำไปบด ละเอียด
ผสมน้ำผึ้งกินแก้โรคไต

ถ้าจะรับประทานไก่ดำให้ได้ผลระก็ อย่า
รับประทานอาหารที่แสดงกับตัวยา เช่น หัว
ผักกาดหรือน้ำขี้เป็นต้น จะให้ตีที่รูดและได้
ผลเร็วที่สุด ต้องรับประทานพร้อมกับสุรา

ปัจจุบันการเลี้ยงไก่ดำในประเทศไทยได้
ขยายตัวออกไปเกือบทุกภาคไม่ว่าจะเป็นภาค
เหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง
ภาคตะวันออก ตะวันตก เพราะว่าไก่ดำทำ
รายได้ให้แก่ผู้เลี้ยงสูงกว่าเลี้ยงไก่ธรรมดาและ
ตลาดกำลังขยายเบ็ดเตล็ดออกไป

อย่างไรก็ตาม ไก่ดำนำมากินบำรุงพลัง
พลกำลังนั้นขอแนะนำให้เลือกไก่ดำรุ่น ๆ น้ำ
หนักประมาณกิโลหรือกิโลครึ่ง เพราะเนื้อไม่
เหนียว นุ่ม หวานอร่อย

การเลือกไก่ดำควรดูให้ดีว่า เป็นพันธุ์
แท้ตามตำราจีนหรือเปล่า ข้อสังเกตควรจะดู
ที่ตา ก่อน ตาจะต้องดำสนิทเป็นมัน ทองน
คล้ำหรือดำสนิท ขาสั้นกว่าไก่ธรรมดา ขาคำ
เล็บดำ เกล็ดที่ขาดำ ขนไม่สม่าเสมอกัน ส่วน
ใหญ่ค่อนข้างไปทางดำมากกว่า คอดำ ผิว
หนังดำ ตำตลอดทั้งตัว

ถ้าตลาดมีความต้องการบริโภคไก่ดำ
เหมือนชาวอเมริกันที่มีความต้องการ บริ
โภคไก่วง ในเทศกาลขอขมาพระเจ้า
(นทสภ์พวิง) อุตสาหกรรมเลี้ยงไก่ดำใน
ประเทศไทยก็จะขยายตัวกว้างขึ้น

ปัจจุบันการเลี้ยงไก่ดำในประเทศไทยได้
ขยายตัวออกไปเกือบทุกภาค ไม่ว่าจะเป็นภาค
เหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลาง
ภาคตะวันออก ตะวันตก เพราะว่าไก่ดำทำ
รายได้ให้แก่ผู้เลี้ยงสูงกว่าเลี้ยงไก่ธรรมดาและ
ตลาดกำลังขยายเปิดกว้างออกไป

อย่างไรก็ตาม ไก่ดำนำมากินบำรุงพลัง
พระกำลังนั้นขอแนะนำให้เลือกไก่ดำรุ่น ๆ น้ำ
หนักประมาณเกิโลหรือกิโลครึ่ง เพราะเนื้อไม่
เหนียว นุ่ม หวานอร่อย

การเลือกไก่ดำควรดูให้ดีว่า เป็นพันธุ์
แท้ตามตำราจีนหรือเปล่า ข้อสังเกตควรจะดู
ที่ตา ก่อน ตาจะต้องดำสนิทเป็นมัน ทองน
สีดำหรือดำสนิท ขาสั้นกว่าไก่ธรรมดา ขาคำ
เจ็บดำ เกล็ดที่ขาดำ ขนไม่สม่าเสมอกัน ส่วน
ใหญ่ค่อนข้างไปทางดำมากกว่า คอดำ ผิว
หนังดำ ดำตลอดทั้งตัว

ถ้าตลาดมีความต้องการบริโภคไก่ดำ
เหมือนชาวอเมริกันที่มีความต้องการ บริ
โภคไก่วง ในเทศกาลขอขมาพระเจ้า
(แห่งสี่ฟวิง) ตลาดกรรมเลี้ยงไก่ดำใน
ประเทศไทยก็จะขยายตัวกว้างขึ้น