

GÀ H'MÔNG



Địa chỉ liên hệ :

BỘ MÔN ĐỘNG VẬT QUÝ HIẾM VÀ ĐA DẠNG SINH HỌC

Viện Chăn Nuôi - Chèm - Từ Liêm - Hà Nội

ĐT : (04) 8 387 238 - (04) 7 572 174 Email : vovansu@hn.vnn.vn

TRẠM NGHIÊN CỨU VÀ THỬ NGHIỆM THỨC ĂN VẬT NUÔI

Viện Chăn Nuôi - Chèm - Từ Liêm - Hà Nội - ĐT : (04) 8 389 125

GIỐNG GÀ H'MÔNG

Gà H'mông cũng là giống gà thịt đen, xương đen nhưng không phải là giống gà Ác (giống gà ở Long An - lông tơ trắng, nhỏ con) mà là giống gà của đồng bào H'mông, chuyên được dùng làm "**thuốc dân tộc**". Giống gà này to bằng gà Ri, nhưng hung dữ hơn nhiều do cuộc sống nơi hoang dã tạo nên.

Gà có 3 màu : lông đen, trắng và nâu.

Lượng sắt trong thịt gà H'mông ít, nên không tanh như gà . Vì thế những khách sành ăn thường thích ăn gà H'mông ở dạng luộc hoặc lẩu. Theo lối ăn truyền thống, quý phái thì gà thường được hầm với các loại thuốc bắc, thuốc nam.

Tại Quán Rượu Tây Bắc - 21 Hàng Vôi còn có món ăn rất lạ :

Món gà tơ H'mông nướng dầu hương vị.

Các nghiên cứu được trình bày tại Hội nghị Quốc tế về Dinh dưỡng trị liệu (Clinical Nutrition - 4-7/2/1996) cho biết : thịt gà đen, xương đen không những có tác dụng tăng khả năng tình dục mà còn có hương vị và có giá trị dược liệu đặc biệt trong việc chữa trị các bệnh tim mạch.

Lượng acid linoleic ở gà thịt đen là 24%, ở gà Lùn trắng là 21%. Thú vị là, nồng độ chất coleseron ở thịt của gà thịt đen là 184.75, gà Lùn trắng là 18.12mg/100g thịt, trong khi đó ở máu thì lượng coleseron tương ứng là 352.37 và 253.12mg/100g. Coleseron có liên quan đến bệnh tim, mạch, còn acid linoleic có liên quan đến bệnh tim mạch (athreosclerosis) .

Trung Quốc có giống gà Tây Hoa thịt đen. Năm 1915, sản phẩm từ thịt gà này đã được nhận Huy chương Vàng trong Hội chợ Cận Đông và Quốc tế ở Panama. Năm 1983 được các nhà lãnh đạo Trung Quốc chọn làm quà biếu ngoại giao cho Chính phủ Thái Lan. Và điều ít người biết đến, đó là ngày 25/3/2002 tàu Vũ trụ Shenzhou III Trung Quốc được phóng lên quỹ đạo có mang theo 9 quả trứng gà xương đen, thịt đen. Trong chuyến đi 7 ngày, số trứng đó đã nở được 2 gà trống và 1 gà mái. Đó là những con "**Gà Vũ Trụ**" đầu tiên của thế giới.

Thời gian để gà bình thường ấp nở là 21 ngày, còn "**Gà Vũ Trụ**" là 30 ngày.

Người Trung Quốc, Thái Lan chế biến ra nhiều loại "**thuốc dân tộc**" hoặc thực phẩm đặc biệt từ gà xương đen, thịt đen. Gà Ác của ta cũng được Công ty Bảo Long chế biến thành gà tần thuốc bắc đóng hộp.

Xưa kia thịt gà đen, xương đen rất quý hiếm - nên không riêng gì ở Trung Quốc mà cả ở nước ta đều được xem là "**Món ăn vua chúa**". Nay nhờ công nghệ nuôi dưỡng tốt, nó đã được nhân rộng và nhờ đó nhiều người dân thường cũng được thưởng thức. Điều phấn khởi hơn là một số hàng đặc sản ở Hà Nội đã bán các món ăn chế biến từ gà H'mông, như :

Nhà hàng "Cơm Lam Pắc Pó" 417 đường Âu Cơ (Nhật Tân) Hà Nội - Tel : 7182017

Nhà hàng "Thảo Viên Quán" Số 2 đường Hoàng Quốc Việt - Hà Nội - Tel : 7542566

Nhà hàng số 116 - Phố Ngọc Hà - Ba Đình - Hà Nội

Nhà hàng "Quán rượu Tây Bắc" số 21 Hàng Vôi - Hà Nội