

# MUỐN LÀM GIÀU NUÔI GÀ ĐÔNG TẢO

**NGUYỄN TẤN TUẤN**

Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tỉnh Bình Định

**D**ông Tảo là giống gà quý xuất xứ ở làng Đông Tảo, huyện Khoái Châu, tỉnh Hưng Yên. Ngày xưa giống gà này được mệnh danh là vua của các loại gà Việt. Thậm chí Đông Tảo là một loài gia cầm quý hiếm dùng để làm lễ vật dâng vua nên còn được mệnh danh là “Gà tiến vua”. Ngày nay, gà Đông Tảo trở thành món ăn cao cấp chỉ có trong thực đơn của các nhà hàng sang trọng. Gà Đông Tảo còn được làm quà biếu, vật trả ơn nhân dịp lễ, Tết vì vừa hấp dẫn lại vừa có giá trị kinh tế cao.

## Nhu cầu của thị trường

Sự năng động của kinh tế thị trường và nhu cầu ẩm thực ngày càng cao của người tiêu dùng nên thịt gà Đông Tảo đang trở thành một món ăn được nhiều người tìm kiếm. Giống gà quý này hiện đã được nuôi nhiều nơi vì người ta đã lai tạo thành công giống gà Đông Tảo lai thế hệ F1, F2. Đông Tảo thuần chủng được lai với gà tre đã góp phần mang lại lợi nhuận kinh tế cao cho người chăn nuôi.

Giá gà Đông Tảo hiện nay vẫn rất cao và việc mua gà giống thuần chủng không phải dễ. Bên cạnh đó, nuôi gà Đông Tảo phải có kinh nghiệm và kỹ thuật tốt cùng với vận may không bị dịch bệnh thì cơ hội làm giàu từ chăn nuôi gà Đông Tảo là rất lớn. Gà Đông Tảo có hai dòng chính là gà thuần chủng F1 và gà lai F2. Giá trị của hai dòng gà này cũng khác nhau. Trên thị trường gà con giống Đông Tảo một tháng tuổi (F1) thuần chủng có giá trị từ 350-500 nghìn đồng/con. Gà Đông Tảo lai F2, thì chỉ khoảng 50 nghìn đồng/con gà con. Thịt gà Đông Tảo lai thương phẩm, giá dao động từ 220-250 nghìn đồng/kg. Còn gà Đông Tảo

thuần chủng từ 4kg trở xuống giá khoảng 2 triệu đồng/con. Gà từ 5-7kg có giá rất cao tùy dáng gà, độ khủng của đôi chân...

Gà Đông Tảo cân nặng từ 5-7 kg/con, đầu hình gộc tre, thân như con cóc, dáng đi bệ vệ, cánh như hai vỏ trai úp vào nhau, đuôi to như nơm úp cá, mào hình mâm xôi, da đỏ au, chân to sần sùi. Gà Đông Tảo nuôi rất kỳ công, chăm như chăm trẻ nên số lượng đàn ít. Khác với quan niệm dân gian: “Vịt già, gà to”, gà Đông Tảo càng già càng ngon, dinh dưỡng càng cao, thịt càng thơm, không thê lẩn với bất kỳ loại thịt gà nào trên thế giới.

## Gà Đông Tảo chân cao (vảy thịt)

Cũng giống như gà Đông Tảo chân sùi, gà Đông Tảo vảy thịt xuất xứ từ làng Đông Tảo. Tuy giá trị như nhau, nhưng sở thích của người tiêu dùng lại khác nhau. Có người thích gà chân sùi có người lại thích gà vảy thịt. Hiện nay, do gà Đông Tảo mang lại lợi nhuận cao, nên người ta đã lai tạo Đông Tảo với gà mía, dễ nuôi và dễ tiêu thụ hơn.

Đặc điểm của gà Đông Tảo vảy thịt là có bộ vảy ở hai chân sấp xếp lộn xộn, các hàng vảy nổi lên như những hạt thịt nhỏ. Gà càng lớn, vảy thịt cũng phát triển theo, hai chân gà trở nên khổng lồ, dị dạng. Đây là dòng gà được người chăn nuôi ưa chuộng vì dễ nuôi hơn gà Đông Tảo chân sùi.

Thức ăn của gà Đông Tảo là lúa, bắp tẻ nguyên hạt, hoặc cám trộn thêm rau muống, rau lang xắt nhỏ... Nuôi gà Đông Tảo cần đặc biệt quan tâm khi gà còn non. Gà con có nhiều lông tơ, sau 3-4 tuần tuổi mới rụng lông tơ và mọc lông vũ nhưng rất chậm, kéo dài từ 4-5 tháng. Vì thế, thời gian từ 1-1,5 tháng tuổi thì



Gà Đông Tảo thuần chủng

Ảnh: N.T.T

việc giữ ấm cho gà con là vô cùng quan trọng. Ban ngày có thể sử dụng ánh sáng tự nhiên. Buổi trưa nên đưa gà con ra ngoài sưởi nắng, không nên nhốt mãi trong chuồng. Ban đêm cần thắp bóng điện để sưởi ấm cho gà. Bố trí máng ăn, máng uống liền nhau và hợp lý để đảm bảo đàn gà ăn uống đồng đều, đủ nước sạch để uống. Thường xuyên vệ sinh chuồng trại, dùng vôi bột hoặc thuốc khử trùng để phun lên tường và xung quanh để diệt mầm bệnh, bảo đảm thoáng mát.

#### **Gà Đông Tảo chân lùn (chân sùi)**

Gà Đông Tảo chân sùi cũng được thị trường ưa chuộng. Tuy nhiên giá gà chân sùi rất đắt. Đông Tảo chân sùi nuôi càng lớn các vòng tròn ở hai chân càng to sùi ra. Gà chân sùi rất khó nuôi vì chân của chúng rất dễ nhiễm trùng. Người nuôi gà chân sùi phải có kỹ thuật tốt để giúp gà phát triển bình thường, tránh được dịch bệnh với hy vọng thu được lợi nhuận khủng.

Hiện nay trên thị trường có bán hai loại giống gà Đông Tảo thương phẩm là: gà chân lùn (chân sùi) và gà chân cao (vảy thịt). Gà chân lùn có hai chân rất to, móng gân, màu đỏ. Khi nuôi khoảng 18 tháng có trọng lượng từ 5-5,5kg. Gà Đông Tảo chân cao nhìn đẹp hơn, gà trắng thường được các trại nuôi chọn để phối giống. Khi trưởng thành gà có trọng lượng 5-6kg, dáng đi nhanh và linh hoạt hơn gà chân lùn. Thịt gà Đông Tảo đặc biệt thơm ngon, khối thịt ức rất dày, màu đỏ hồng, bắp đùi gà cuồn cuộn, các múi thịt nằm xếp chồng lên nhau, ăn không dai, không ngán.

Hiện nay giống gà Đông Tảo và một số giống gà quý hiếm khác ở nước ta đang được chương trình bảo tồn quý gen vật nuôi do nhà nước tài trợ về kinh phí và kỹ thuật để nhân giống. Gà Đông Tảo đã được nhân giống nuôi ở nhiều địa phương tỉnh thành trong nước như Hà Nội, Bắc Ninh và một số tỉnh Trung Nam Bộ ■