

一头屯昌黑猪，能衍生多长的产业链条？

对邓磊来说，这是一个问题，也是一个方向。他用11年时间努力作答这道题。

从“上游”饲料加工开始，到开拓“中游”生猪养殖产业，再到如今“下游”建设屠宰、食品加工厂，并先后创办屯昌天之虹生态农牧有限公司、海南天之虹生物科技有限公司、海南天之虹食品有限公司，一条屯昌黑猪的产业链条逐渐成形。

回顾过往，他将这11年在海南闯荡的经历比喻为“下一盘棋”，即使个别“落子”晚了几步，但整个“棋局”的走向，与当初的设想并无差别，他的创业梦想在海南这片沃土终于成为现实。

□南国都市报记者 任桐



新的饲料加工厂落地屯昌。屯昌融媒体中心记者 林小丹 摄

邓磊南下创业11年，从猪圈到餐桌——“三步棋”做长屯昌黑猪产业链



邓磊。(本人供图)



猪舍采用现代化全密封控温控湿专利技术设计。(屯昌融媒体中心供图)

第一步棋：南下创业到海口建工厂开发饲料市场

邓磊是广西人，生于1970年。从2000年开始，他在广西老家一家饲料添加剂厂跑业务，一干就是十几年，他与饲料厂的两个老板合作多年，既是客户，也是朋友。

2012年，随着饲料厂业务的不断延伸，饲料厂老板二人开始接触海南的饲料市场，认为饲料加工产业在海南有较大潜力，如果把广西的技术带过来，一定是商机。

于是，二人找到邓磊，提出大家一起去海南发展的打算。虽然对海南的市场并不是很了解，但出于对朋友的信任，邓磊还是决定到海南发展试试。

三个人，彼时已经年过40岁，因梦想聚在一起，在海南省海口市长流镇以10年之期，租下一处占地20亩的厂房，投资上千万元，建起饲料加工厂，年产量达10万吨。

邓磊说：“这个工厂，是我们在海南创业的起步点。多年来，加工厂稳定生产，收益良好，为后期不断扩大产业提供了支持，也印证了我们当时来海南投资的判断是正确的。”

来海南投资办饲料厂后，邓磊与两个合作伙伴开始关注海南本地的畜牧养殖业。海南拥有良好的自然环境，本地畜禽品种资源丰富，各市县逐步摸索出本地特色养殖品种，“屯昌黑猪”就是其中之一。

“屯昌黑猪以皮薄、肉嫩、味香而闻名，还是中国国家地理标志产品。”邓磊说：“我们就琢磨着，是否能以屯昌黑猪为产业基础，往产业链条去延伸呢？从饲料到养殖，到加工屠宰，构建起整个产业链，每一个环节都自己去把控，最后做出高品质的屯昌黑猪食品。”

第二步棋：生态养猪“门外汉”养出高品质屯昌黑猪

有了想法，就勇敢去做。就这样，2015年，邓磊注册成立海南天之虹生态农牧有限公司，正式开启了生猪养殖产业。

如何把猪养好？邓磊没有经验，但他有自己的见解。他说：“2015年，我们进驻屯昌时，这里已经被定为全域生态循环农业示范县。那么，传统‘脏、乱、臭’的猪棚必须改变，我们要采用生态循环零排放的养殖模式，才能养出高品质的屯昌黑猪。”

于是，邓磊积极联系专家团队指导生态养殖模式，学习成熟的示范区经验，猪舍采用现代化全密封控温控湿专利技术设计，构建“生猪养殖—粪污生产有机肥、沼液生产有机液态肥—构树种植加工生物饲料—生猪生态养殖”的生态农业循环系统。

在屯昌南吕镇佳塘村的屯昌黑猪养殖小区里，邓磊轻轻按下自动饲喂机的中控按钮，一捧捧颗粒状的生态饲料立刻顺着管道投入猪舍食槽。与此同时，猪舍的粪污及沼液顺着一条条四通八达的管道被排放至专门区域，再加以草梗、木屑等进行发酵，不仅实现生态循环零排放，更通过制造生态有机肥进一步提升产业附加值。

邓磊介绍：“小猪在养殖基地里保育之后，就会被送到各养殖小区进行育肥。类似这样的黑猪养殖小区，如今在屯昌已建成100多个，几乎覆盖了每一个乡镇，其中500头以上规模的有35个。”据悉，以“企业+村集体+农户”合作模式的养殖小区共带动1100户农户入股，每年给农户分红，同时提供就业岗位。

从几百头屯昌黑猪开始养起，邓磊这个“门外汉”经过几年摸索与实践，逐步把屯昌黑猪的养殖产业做大。“高峰期，我们最多养殖了2000多头母猪，一年约有5万头出栏量。”邓磊说。

第三步棋：布局“二产”屯昌黑猪全产业链初具雏形

创业过程并非一帆风顺。2019年4月，非洲猪瘟的影响蔓延到海南，刚刚走上养殖正轨的邓磊遇到了第一次考验。“好在中国农业大学的院士专家提前给予了我们很多指导，让我们在可控范围内把非洲猪瘟的影响降到最低。”邓磊说。

而考验远没有结束。2019年10月，邓磊决定在屯昌建一个更大规模的饲料加工厂。可是，厂房刚建设没几个月，就被新冠肺炎打乱了步伐，不得不停工。”邓磊心急如焚，和几个合伙人想尽办法解决资金链的问题。

风浪过去，工程继续。2022年年底，饲料加工厂从海口长流搬迁至屯昌，并正式挂牌“海南天之虹生物科技有限公司”。新的饲料加工厂占地50亩，投资1.2亿元，年产量可达36万吨，为屯昌黑猪养殖提供了重要的保障。

此时，邓磊筹划已久的“第三步棋”也蓄势待发。

今年11月9日，海南天之虹食品有限公司开工建设。对于这家公司，邓磊的规划很清晰：“一是做屠宰；二是做食品加工。以前卖毛猪，11块钱一斤，如果通过精细化分工，可以卖到40元到50元一斤，如果再经过精深加工，做成腊肉、腊肠等，价格还能再高。这样做，可以显著提升屯昌黑猪的附加值。”

不仅如此，邓磊还想把屯昌黑猪做到旅游市场上。“屯昌黑猪前景无限，我们可以把它做成小包装伴手礼——猪肉脯，让大家随时能品尝到屯昌特产。还可以做成肉丸子、午餐肉等保质期较长的食品，让它走向更远的市场。”邓磊畅谈未来。如今，在屯昌这个“黑猪之乡”，以邓磊为代表的黑猪养殖企业家，正在不断努力加快推进黑猪养殖全产业链建设，让黑猪产业成为屯昌的支柱产业。