

琼中48岁女“猪倌”： 养五脚猪养出“大名堂”



韦秀芳手捧刚孵出的小五脚猪。通讯员 吴丽娟 摄

韦秀芳的五脚猪养殖基地。(韦秀芳供图)

南国都市报10月13日讯(记者 任桐 通讯员 王丽娟)在48岁韦秀芳的人生“字典”里,有这样一句话:“幸福是奋斗出来的,美好的生活要靠自己的双手去创造。”

一双手,能有多强大?

初中毕业后,她只身一人离开老家广西,外出打工谋生;而后,她嫁来海南,2008年回老家探亲时,亲手买了10只竹狸,在琼中的橡胶林下租地养殖,养出了规模,最多时存栏量上万只;2020年,竹狸亏损,她不等、不靠,转型养殖五脚猪,建立五脚猪保种繁育基地,逐步发展成为琼中五脚猪产业领军人物。

如今,韦秀芳创办海南琼中大地农业发展有限公司(以下简称“大地公司”),用“双手”打造出一条集种猪繁育、肉猪养殖、销售、加工、屠宰、餐饮配送、技术推广为一体的五脚猪产业链。同时致力五指山猪种质资源保护工作,推进产业良性发展。

不等、不靠 亏损后转型发展五脚猪

2020年之前,韦秀芳养殖竹狸,受到疫情影响,亏损了1000多万元。

面对困境,她也曾煎熬,自己的损失

是一方面,她思考更多的是,曾经跟着她养竹狸的500多户农户。

“我要转型发展,只有转型发展才能自救,才有出路。”韦秀芳回忆起当初的抉择时,坚定地说:“经过冷静斟酌,我下定决心,不光要自己转型发展产业,还要带领身后的竹狸养殖户一起共同转型。”

说干就干,接下来的半年多时间,她深入调研多种养殖产业,如鸽子、黑山羊、黑猪、五脚猪等。在掌握了足够的信息后,她认为,非常适宜五脚猪的养殖。

就这样,2020年9月,韦秀芳带领竹狸养殖户共同转型,创新发展琼中本地特色五脚猪养殖产业。

“五脚猪”学名叫“五指山猪”,因独特的外形,平时用嘴拱土觅食,形似第五只脚,当地农户称为“五脚猪”。它是海南省重要的地方畜禽种质资源。

如何养好五脚猪?韦秀芳觉得,必须从源头抓起。于是,她与海南省农科院五指山猪国家保种场合作,陆续引进110头优质的五脚猪种猪。与此同时,她还着手建立五脚猪保种繁育基地。

标准化、品牌化 打造琼中五脚猪产业链条

在位于琼中营根镇加钗村毛道岭的

五脚猪养殖场,韦秀芳正通过视频监控,看饲养员破碎混合料草喂五脚猪的情况……

记者看到,在这个占地面积约220亩的基地里,建有标准化养殖厂房。厂房里,自成一个可循环的生态系统:基地的一半,养殖着能繁母猪600头,另一半种植着供五脚猪食用的青料,猪排放的废弃物直接用于青料,在循环中达到最大利用效果。

好的种猪是关键,标准化的养殖技术更是把五脚猪养殖产业做强的“法宝”。

在技术加持下,韦秀芳采取“协会+企业+高校+合作社+农户(贫困户)”的模式,带领107户养殖户、4家专业合作社和2家企业,成功实现转型,发展琼中本地特色五脚猪产业。

发展中,韦秀芳积极申请注册琼中五脚猪地理标志证明商标、制定产业综合标准和打造绿色食品,努力走向养殖标准化、产业化、规模化、品牌化发展路子。同时,开发五脚猪肉粽子、五脚猪腊肉、五脚猪肉腊肠等一系列深加工产品,开通“线上+线下”相结合的销售渠道。

据统计,韦秀芳创办的大地公司带动脱贫户1984户7046人共同发展,累计分红360.7万元。目前,全县10个乡镇

琼中五脚猪存栏量9700多头,能繁母猪存栏量3870头,年出栏量4.6万头。

保种、扩繁创新 推进五脚猪种质资源保护

近日,韦秀芳收到了一条令人振奋的短信:“70万元奖励资金已到账!”

原来,2023年,海南省农业农村厅公布第四批省级农业种质资源保护单位,依托于大地公司而建设的省级五指山猪保种场(琼中)名列其中。这笔资金就是给予省级畜禽保种场、核心育种场殊荣的奖补,也标志着琼中五指山猪(五脚猪)养殖产业迈出了一大步。

这背后,离不开韦秀芳的努力。

在大地公司五脚猪养殖基地里,一群群五脚猪或是觅食或是奔跑,而一旁工人正在加紧建设产房。韦秀芳介绍,今年,公司对饲养基地进行改造,同时设置保种场和扩繁场两个区域。

最近,为了推进五脚猪种质资源保护,韦秀芳又在干一件大事。她说:“公司在琼中县委、县政府的关心支持下,正在努力打造琼中五脚猪(SPF猪:无特定病原体猪)育种繁育基地。该项目一旦打造成功,可满足当前SPF猪育种繁育基地消费市场的极大需求。”



东方游

若来东方看赛事

南国都市报10月13日讯(记者 李绍远)东方欲晓,莫道君行早。踏遍青山人未老,风景这边独好。11月1日,“威特杯”2024年东方“村BA”篮球超级联赛即将全面升级,重磅回归。12月1日,2024海南东方半程马拉松将在东方市文化广场东门鸣枪起跑……今年最后两个月,东方邀您来看精彩赛事。

观球之余,东方好味、东方好物等也将赛场集中亮相。东方有哪些美味?记者带您提前打卡!

四更烤乳猪:酥脆嫩滑,肥而不腻

正宗的东方四更烤乳猪据说有300

美食美味不可错过

年历史,由东方四更村民使用独特的饲料和饲养方式进行喂养,20天左右即可出栏,选用2至4斤的乳猪,这时乳猪体小腰直、皮薄肉瘦。

小猪经过秘制酱料的腌制,再用木炭烤制3个小时方可食用,具有皮脆、肉香、色艳等特点。成品色泽酱红诱人,香气扑鼻,皮酥肉嫩,肥而不腻。

南港盐焗羊:肉嫩无膻,香而不腻

东方南港盐焗羊采用的是在海边觅食、吃草带盐分的南港羊。通常选用八斤到十斤的乳羊,通过少水慢火烹煮,使盐味充分渗入皮肉,其皮嫩滑,肉嫩无膻

味,厚度适中的皮下脂肪,吃起来香而不腻,食之具有补虚、润燥、暖胃的功效。

鲨鱼焖酸瓜:酷甜的完美结合

鲨鱼焖酸瓜是东方市的一道地方特色美食,以其独特的口感和制作工艺而闻名。这道菜的主要特点是酸瓜与鲨鱼的完美结合,酸瓜的酸味与鲨鱼的甜味相互渗透,形成了一种独特的美食体验。

酸瓜是采用无籽黄芯西瓜皮,经过专门加工与腌制后制作而成,其味道独特,清新爽口,与鲨鱼搭配烹饪,可去除鱼肉腥味,令肉质鲜美,有促人体消化之功效。