

屯昌黑猪全产业链条不断延伸 皮薄肉嫩又念黑猪香

海南高山农业发展有限公司屯昌黑猪养殖基地。受访者供图



冬至至，年节到，你是否开始思念某种美食的味道？对于海南屯昌人来说，这种味道必定少不了一份以屯昌黑猪肉为原料制作的香煎黑猪肉，外酥里嫩，喷香十足，令人垂涎欲滴。

宅家时，刷刷剧，你是否不自觉地寻找某种美食的味道？那一定是一份黑猪肉干的味。一小包，一小片，肉干劲道，味美鲜香，一片接一片，这是一份停不下来的味道。

屯昌黑猪，皮薄、肉嫩、味香，怎么品尝？方法多多。从以黑猪肉原料烹饪美食，到随处随时立享黑猪肉的休闲美味——这个过程，是屯昌黑猪不断深入走上餐桌的“脚步”，也是屯昌黑猪全产业链不断延伸的“脚步”。

屯昌黑猪为什么能打响品牌？是怎样拉出一条一二三产整合的产业链？未来又将如何借势进一步发展呢？

□南国都市报记者任桐



扫码看视频



海南高山农业发展有限公司屯昌黑猪养殖基地。受访者供图



屯昌昌味之源车间正在制作黑猪叉烧五仁月饼。通讯员 林小丹摄



屯昌县昌味之源食品有限公司车间。通讯员 林小丹摄

屯昌黑猪是什么猪？ 屯昌积极开展种质资源保护

毫无疑问，屯昌黑猪美味好吃，可有人会问：“屯昌黑猪到底是什么品种的猪？”“我吃到的是真正的屯昌黑猪吗？”

要回答这些问题，就不得不提到屯昌黑猪种质资源保护的问题。

据悉，屯昌猪种认定早在70年前就已经有了。20世纪50年代，屯昌猪就被列入《中国精品猪品种》；1983年屯昌猪、文昌猪、临高猪被统一命名为“海南猪”而收入《中国猪品种志》，列入全国畜禽遗传资源。

依托这一品种资源优势，屯昌畜牧部门利用遗传选育技术，以“屯昌猪”作为母本，与优良国内外种质如杜洛克、巴克夏、川乡黑猪等公猪杂交繁育，繁育的二元或三元杂交猪，被称为屯昌黑猪。

2008年，“屯昌黑猪”获得国家工商总局（现国家市场监督管理总局）批准的地理标志；2017年，获得国家农业部（现农业农村部）颁发的农产品地理标志登记保护。

“然而，非洲猪瘟之后，屯昌猪种群数量急剧下降，农村农户中散养的屯昌猪几乎不存在。”屯昌县畜牧兽医和渔业事务中心主任郑丹介绍，保种育种工作面临艰巨的考验。为此，屯昌统筹多方资金支持保种场开展保种和开发利用工作，每年争取上级资金给予保种场运行监测经费，支持保种场开展良种选育。

截至目前，屯昌共有1家国家级海南猪（屯昌猪）遗传资源保种场（2015年）和1家省级海南猪（屯昌猪）遗传资源保种场（2021年）。全县拥有10万头屯昌黑猪种猪场1个，5万头种猪场2个，2.5万头种猪场1个，达产期年生产屯昌黑猪种苗约22万头。

科技力量不断注入，屯昌还积极主动与各科研院校开展密切合作，先后有多家省级及以上科研单位在屯昌县设立研发平台，院士工作站、屯昌猪研究所落地，开展课题项目研究，制定屯昌黑猪相关标准……共同为屯昌黑猪产业发展提供有力的技术支撑。

生态养猪新模式 种养循环助力产业兴旺

“这个养殖基地一半用来养猪，另一半是处理粪污的设备。”海南高山农业发展有限公司负责人杨长生站在屯昌黑猪养殖基地里，指着左右两个区域介绍：“猪场排出的粪污水导入处理池，废弃物处理成沼气和有机肥后，我们会把沼气和肥料免费提供给周边农户，比如有机肥，我们通过管道直接输送到农户的橡胶地里去。”

杨长生的屯昌黑猪养殖基地位于屯昌县新兴镇，是屯昌黑猪生态养殖一个循环农业试点。他说：“现在养猪要讲究生态养殖，即可以保护生态环境，还可以惠及周边村民，同时也让我们这些养殖户实现可持续化生产。”

在屯昌，屯昌黑猪生态化养殖已成为大小养殖户的共识。在屯昌县南吕镇佳塘村的一处屯昌黑猪养殖小区里，海南天之虹生态农牧有限公司负责人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的要求，更通过制造生态有机肥进一步提升了产业附加值。

据悉，邓磊的猪舍采用现代化全密封控温控湿专利技术设计，构建了“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。

自2016年以来，屯昌先后投入1.11亿元在全省率先发展县域生态循环农业，成为海南种养结合生态循环农业试点示范县。其中就包括，安排财政资金3000万元用于整县推进畜牧粪污资源化利用项目，支持规模化养殖场升级改造粪污资源化利用设施，发展种养结合循环农业，粪污资源化利用率达90%以上。

创新“花样”美味翻倍 屯昌黑猪市场前景广阔

屯昌黑猪美味好吃，难道只能去当地才能吃到吗？当然不是，在深加工新技术、新工艺的加持之下，屯昌黑猪如今有了更多创新“花样”，与广大消费者越走越近。

“我特别喜欢屯昌黑猪肉粽，每年端午节前，我都要在线上采购一些，虽然人不在海南，但也能吃到。”

“今年中秋节，有一款屯昌黑猪肉叉烧五仁月饼挺好吃的。月饼里，屯昌黑猪肉的叉烧肉丝很香，有嚼劲，明年我还要再试试。”

对于以屯昌黑猪为原料加工的产品，如今备受市场及消费者青睐。据不完全统计，2024年全县制作销售粽子企业（作坊）已增至60余家，销售额超7280万元，销售数量及金额均同比增长260%以上；2024年屯昌月饼销售量84.18万斤，销售额超3367万元。

春节将至，屯昌县昌味之源食品有限公司的车间一片繁忙热闹的生产场面：一条条屯昌黑猪肉腊肠喷香而出，一片片蜜汁黑猪肉干正在进行独立包装……

该公司总经理符俊说：“屯昌黑猪肉腊肠是春节年夜饭桌上不能缺少的美食，也是走亲访友的一份好礼。黑猪肉干则是现在非常时兴的休闲小食品，在市场上非常受欢迎，一年四季销售都不错。”

屯昌黑猪的美味在产业链上不断延伸，猪肉干、腊肉、腊肠、肉丸等产品，让人们可以更快地享用屯昌黑猪。下一步，猪肉松、猪肉罐头等紧跟消费热点的深加工产品也将陆续研发出来并推向市场。

不仅如此，屯昌还在谋划引进国内食品加工、预制菜配送知名企业，以及各连锁餐饮、食品配送供应链企业，推进屯昌黑猪产品走进全国各地大型商超，使屯昌黑猪生产销售多元化。

目前屯昌县正在全力推进“一园三区两中心”建设，其中，“两中心”中的特色农产品区域中心将以屯昌黑猪国家地理标志保护产品为牵引，建设绿色农产品供给基地，推动产业升级，相信屯昌黑猪的市场前景将更加广阔。