

# 寻找风口的猪

■ 见习记者 苏杰德

如今，再有人和李刚聊起黑猪这个话题，气氛会变得沉默。

在海南黑猪行业，李刚曾经颇有名气。2003年，他辞掉体制内的稳定工作，当上了“猪倌”。几年后，他把养的200头黑猪卖到了北京，随后又打开了深圳市场，岛外年销量最高时超过5万头，李刚也成为屯昌黑猪养殖界名副其实的“猪王”。

正当他摩拳擦掌准备扩大养殖规模时，2019年，意外来袭。烈性传染病非洲猪瘟席卷全国。当时没有疫苗和特效药，猪极易感染，染病后极易死亡。人们唯一的办法，就是发现一起，扑灭一起。

那年，李刚忍痛处理了养猪场里上万头猪……这都是他十几年来积累的心血。

**B**

“还想养黑猪么？”

“想。”

李桂生不假思索地说。但即使如此，他还是选择将养殖黑猪时获得的各种奖状证书“雪藏”，转身去养白猪了。

因为对规模化养殖者来说，养黑猪的高昂成本还体现在另一个环节：育种。

拿制作面包打比方，养白猪，相当于买面粉，拿来就可以做，而养黑猪，就好比从下地种麦子起步。一头商品黑猪的养成，往往是一场耗时、费钱的“持久战”。

这里需要澄清一个事实：海南黑猪不等于海南本地土猪（包括海南猪、五指山猪和墩头猪）。海南黑猪，是由海南猪和外地公猪，如杜洛克猪、长白猪等，通过不断杂交、培育而成的第二代或第三代猪，全身黑色，既保留了海南猪的肉质韧、肉香等优点，又吸收了外地猪生长速度快、瘦肉率高等长处。

但从海南猪到海南黑猪的转变，没有笔直大道可走。杂交过程中，要将母本与父本的优点集于一身，如同摸石头过河，可能出现各种意外状况。

这点让李刚感受颇深。他早期培育的黑猪，

要么瘦肉率不理想,要么黄毛猪特别多,不符合消费者的喜好,甚至还出现猪肉发灰的情况。耗费五六年,他才培育出理想的黑毛猪品种。

全国知名黑猪品牌、广东壹号食品股份有限公司的“壹号土猪”,在培育时也出现过大规模的毛色差异问题。仅淘汰该批母猪,就让公司损失了3000万元。

如果说上述问题,还能通过增加投资来解决,那么海南猪数量的减少,就不是用钱能解决的了。

有公司曾去屯昌的各农村收购海南猪用来育种,最后只买到几百头,远低于他们所需的数量。

省农业农村厅去年发布的《海南省农业种质资源保护和利用发展规划(2021—2025年)》提出,到2025年,海南猪的数量要达到5000头。

近些年,海南逐渐重视对本地猪的保种工作,至今已建成国家壹号海南猪(屯昌猪)保种场、国家级五指山猪保种场,以及省级海南猪(屯昌猪)保种场、省级海南猪(临高猪)保种场、省级两广小花猪(墩头猪)保种场等,小规模地保存着海南不同地方品种的活体猪,以维持这些生物种群持续存在。

极具创意,是该品牌的突出优势。该品牌策划的“北大毕业生卖猪肉”“招聘研究生卖猪肉”等营销战术,赚足了大众眼球。

非洲猪瘟的打击,虽然让海南黑猪产量骤减,但市场上的消费需求依然存在。面对这样一个供小于求的窗口期,海南上市农业企业罗牛山股份有限公司决定大幅提升养殖规模,旗下海南罗牛山畜牧有限公司养殖的黑猪,年出栏量已达16万头。

营销不够有力、岛外市场开拓不足、抗风险能力弱、育种成本高……汲取了产业经验与教训,海南罗牛山畜牧有限公司畜牧市场总监万长华表示,公司除了发展黑猪养殖基地,还计划建立黑猪中端和高端品牌,研究屠宰、深加工和保鲜技术,面向全国消费者提供优质、特色产品,“计划两年后,养殖黑猪年出栏量达50万头,我们有信心在全国市场上争取一席之地”。

曾经的“猪王”李刚和李桂生,也在持续关注海南黑猪产业的动态。李刚还保留着一部分母黑猪,以备日后东山再起。

又到饭点了,丽雅饭店又迎来一群客人。黑猪肉照例是每桌的必点菜。看着大家热闹开餐的场景,罗丽雅真心盼着海南黑猪产业能恢复往日生机,她的饭店也能继续这样热闹地开下去。

(本报屯城7月14日电)

## “黑”与“白” 不是一道选择题

■ 见习记者 苏杰德

刚来海南不久,我就惊奇地发现,在内地走中高端路线的黑猪肉,在海南饭桌上却很常见。

说到黑猪,我感到特别亲切。我的老家在山东。孩童时,家中养殖小有名气的“莱芜黑猪”。等我上中学时,家里养的黑猪已换成了白猪。后来我才知道,黑白猪的切换,不是一家的现象。

因为黑猪生长周期长、养殖成本高,难以跟上人们对猪肉快速增长的消费需求。等我大学毕业时,在超市又见到了黑猪销售专区,但其价格远超过白猪肉的价格。

尝过海南的黑猪肉后,我开始好奇,海南的黑猪产业,为何仍能贴近大众消费?

调查之后才了解到,在国内黑猪产业版图,海南黑猪其实是低调的实力派,几年前的年销量就有120万头。但“量变”却没有引发“质变”,海南一直没有打造出具有全国影响力的黑猪品牌。

多位业内人士提到,黑猪卖得好,核心在于海南市场的稳定,当地群众很认可黑猪肉的品质。

当然,也离不开一群在海南黑猪产业里的奋斗者。他们有的从粤桂等地引入优质黑猪品种,有的从东北三省包车,不远万里把种猪运到海南,与海南本地猪进行杂交培育黑猪……在持续数年的培育下,养出了百姓吃得欢、味儿也正的黑猪。

现在,海南黑猪产业经历重新洗牌。如何重新做大、做强海南黑猪产业,这要求“猪倌”们积极谋变:建立现代公司制度,引入营销管理人才,成为更有战略眼光的企业家。

随着海南自贸港建设步伐加快,海南对外开放的大门也越来越大,希望有更多人才、技术加入,推动海南黑猪产业迎来新的腾飞。

**寻找到风口**

有人问  
站在风口，猪都能飞  
意思是企业发展要抓住机遇  
我们今天要说的  
是真正的猪  
正在寻找风口的猪

海南黑猪——  
一种颇受本地消费者欢迎的猪种  
皮薄、肉嫩、味香  
以其为主要原料的大骨汤、猪肉粽等  
是一道本地特色风味  
年产值达百亿元

**养殖户说**

黑猪的泰国决定它的肉质会更好一些，在农户的认知里，黑猪就是更健康猪的代名词。

——农业农村部畜牧兽医局 广东肇庆

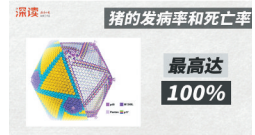
扫一扫看H5长图  
寻找风口的猪



在海南生活的人  
多半听过海南黑猪的美名



但非洲猪瘟的侵袭  
让海南黑猪“损兵”过半



暴露了产业的种种短板

温凉——  
海南黑猪产业  
门槛较高  
抗风险能力和竞争力  
较弱



## 海南黑猪产业要如何东山再起？

扫一扫看视频  
海南黑猪怎么了



满足你的好奇

**深读** 海南日报  
融媒工作室

总策划: 曹健 胡续发 齐松梅  
执行总监: 许世立  
主编: 孙婧  
版面设计: 张昕  
检校: 李彪 王赛  
H5文案: 许世立  
H5摄像: 李天平  
H5手绘/制作: 陈海冰  
视频文案: 孙婧  
视频拍摄: 李天平  
视频剪辑: 周淑仪  
视频配音: 连藕