

# 海南鲜品·品鲜南海



海南五脚猪

分布地区

琼中 白沙 五指山 等地



手绘/杨千懿

长相

体型小，四肢细  
鼻直长嘴尖

多为黑背白腹  
鬃毛较长

常见吃法

烤全猪  
香煎五脚猪肉  
白斩五脚猪  
猪蹄五指毛桃汤  
红焖猪蹄  
砂锅干煸五脚猪  
……

口感

皮厚油少  
肉质紧实有弹性  
鲜嫩爽口  
味道香甜

整理/刘宁玥 制图/张昕

## 海南这种长着『五只脚』的猪，真香！

脂肪少、肉质紧实、口感鲜嫩……

海南日报全媒体记者 刘宁玥

9月22日上午8时，位于琼中黎族苗族自治县红毛镇的农牧生态红毛基地内，大喇叭播放着动感的流行音乐，闸门一开，400多头小猪鱼贯而出，顺着坡地溜达一阵后便到大树下漫步，啃食掉落的野果，好不惬意。

只见这群小猪，一进入觅食状态，长长的大鼻子就贴着地面乱拱，分不清哪里是头，哪里是脚。“它们学名叫五指山猪，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。”该基地负责人、海南农牧生态红毛基地开发有限公司总经理喻文波告诉海南日报全媒体记者，这种产自海南本土的小型猪种，脂肪少、肉质紧实、口感鲜嫩，在市场上收获了一批忠实粉丝。

### A 长着“五只脚”的猪是山区中的跑酷高手

当天上午，喻文波在养殖基地中四处走动，观察着这群五脚猪的生长状况。半岁大的猪仔们对他十分熟悉，慢悠悠地晃到他的脚边，又顽皮地跳开，顺着两侧山坡一路奔向低矮的灌木丛中。

“它们天性活泼，喜欢在林中‘跑酷’和觅食。”经过七八年的饲养和繁育，喻文波对五脚猪已十分熟悉。他介绍，这是主产于海南五指山地区的小型猪种。经过当地黎族苗族同胞长期的粗放化饲养，家猪与野猪多次杂交，最终形成了这一物种。

五脚猪一共分3个品系，分别为乌云盖雪系（即上黑下白型）、黑系和白系。3个品系均保留了家猪的适口性，又具有野猪的生活习性和体型特征，体型小且敏捷，鼻子直长嘴尖，便于拱地觅食。喻文波繁育的主要是乌云盖雪系，属于最为常见的品系。

2017年，喻文波开始寻找适合在山区生态放养的畜牧品种，到五指山腹地考察时，遇到了一群五脚猪。“个头小，四肢纤细，背部、四肢的毛发乌黑油亮，前额正中间还有一撮亮晶晶的白毛，显得十分机灵。”喻文波品尝完农户烹制的猪肉后发现，其肉质鲜嫩不柴，当即决定开启养殖之路。

彼时，仅有个别农户少量饲养五脚猪，种群数量不过千余头。于是，喻文波发挥自身农技专长，在琼中上安乡建立五脚猪种质资源繁育基地，在五指山红毛镇设立养殖基地，边繁育边饲养，逐渐筛选出一批长得快、肉质好、抗病能力强的品种。

喻文波发现，五脚猪长期在野外自由觅食，体型结实，饲养10个月就能出栏，此时红肉多白肉少，吃起来肉香浓郁，鲜嫩有嚼劲。

目前，喻文波主要采取“早晚辅喂+自由觅食”的养殖模式，每日辅喂1至2次玉米、麦皮等食物，其余时间任其自由玩耍。“我们还会给猪听音乐，和它们互动。”喻文波说，这样有利于保持五脚猪心情愉悦，让其内分泌更稳定，身体更健康，吃起来也更可口。

琼中农牧生态红毛基地生长的五脚猪。海报集团全媒体中心记者 陈明文 摄

### B 霸占宴席C位 五脚猪为何如此诱人？

“香、甜、鲜、嫩，我们祖祖辈辈只认这个味。”这两天，琼中什运乡三联村的五脚猪养殖户王泽辰又宰了一头猪，分给自家兄弟一起享用。

王泽辰说，自打他记事起，五脚猪就占据了当地大小宴席的C位。“逢年过节，村里会办长桌宴，我们就把猪肉剁成块，先炸表皮再炖煮，搭配着山兰米吃。”

王泽辰告诉记者，现如今，村民在农忙时会互相帮忙，自家一定会在傍晚做一大桌子菜，将五脚猪肉放在最中间表达谢意。

五脚猪之所以受欢迎，离不开其独特的口感。“我们五脚猪肉，经得起看、闻、摸、尝。”王泽辰捧出一大块切好并熟成的五脚猪肉向记者展示，猪背上脂肪的厚度较薄，再往里全是贴着骨头长的樱桃红色的肌肉，纹理分明；凑近闻，除了鲜肉味，还有一股芳草香；用手轻按，肉质有弹性，外表不粘手。

猪肉的口感，可以从一个关键概念来看。有专家解释称，有个概念叫“肌红蛋白”，樱桃红色的五脚猪肉，相对偏白的猪肉，肌红蛋白含量更丰富，这意味着这种猪肉会有更多的汁水和风味。

此外，散养的五脚猪十分爱干净，会特意到远离进食区和生活区的地方排泄，主动清洁皮肤。“清水煮熟后的五脚猪肉，不肥不腻，入口层次丰富，肉香十足，还带有山泉水一般的清甜。”王泽辰说。

“五脚猪的体格不过四五十斤，我们一般分为头背部、前腿、后腿、内脏等几个部分进行售卖，零售价格在55元至68元/斤。”喻文波的妻子王燕在海口经营一间生态农庄，她说，尽管价格不低，但五脚猪仍然受到各地食客的青睐。

据了解，经过海南省农业科学院畜牧兽医研究所分析，作为海南本土特色畜种资源，五脚猪肉质具有脂肪含量少、肉质鲜嫩可口、芳香族脂肪酸组成丰富等特点。

### C 没吃过这些菜 别说你懂五脚猪

近年来，五脚猪作为海南特色农产品，受到前所未有的关注和保护，入选联合国开发计划署—全球环境基金海南农业生物多样性参与式原生环境保护和可持续利用项目（GEF项目），五指山五脚猪入选“海南鲜品”培育名单。

五脚猪正逐渐成为海南各大餐厅和星级酒店的新宠。从最初清水大锅炖，发展成为烤着吃、炸着吃、炖着吃等花式吃法。一道道令人目不暇接的美食，正在将这处深山宝藏食材，开发打造成一场味蕾盛宴。

“猪仔可以烤着吃。”海南农林科技学校烹饪专业教师王仕君对烤五脚猪肉情有独钟。他介绍，选用15斤—30斤的小猪，先用料腌制，再用烧烤叉固定好，补刷一遍五香料，最后把处理好的猪肉放在烧烤炉上，小火慢烤，大约1个多小时，一只色泽金黄、风味绝佳的烤猪就可以出锅了。

五指山国金酒店有一道“香煎五脚猪肉”。该酒店行政总厨介绍称，在香煎时，要确保每片五花肉既不能太厚也不能太薄，先把油脂煎出来再炒制，才能保证香煎的鲜美口感。

大众普遍认为，白斩吃法最能体现五脚猪肉的肉质。大锅中炖煮熟透的猪肉，用刀切成薄片，食客可以看到乳白色的脂肪层连着粉嫩的瘦肉，蘸一点细盐入口，舌尖先传来一丝清甜，随之而来是一阵又一阵的鲜。

喜欢吃猪肉的人，最喜欢吃的不一定是肉，而是带肉的骨头。王燕与农庄的厨师一同研发出猪蹄山鸡五指毛桃汤，将连着骨头的五脚猪肉与五指毛桃、琼中山鸡一同炖汤，汤色奶白，清爽不油腻，在炎热的天气下也能咕咕咚咚喝下两三碗。

此外，GEF项目组还联合厨师开发出红焖猪蹄、砂锅干煸五脚猪、凉拌五脚猪猪头肉、五脚猪杂炒雷公笋等菜品，在线上推广。

目前，五脚猪在市场上不算常见。海南有关部门、企业、养殖户、科研机构正携手开展五脚猪的规模化养殖、种质资源保护、群体性恢复等工作。

在白沙黎族自治县打安镇，以佛面山种养专业合作社为代表，越来越多当地村民与返乡青年参与五脚猪养殖创业，还开展五脚猪育种比赛；在琼中、五指山等市县，涌现一批像喻文波这样的创业者；五指山市更以五指山五脚猪获地理标志认证为契机，大力推广五脚猪美食，让广大市民游客一饱口福……

（本报专稿9月22日电）

### 海南日报 融媒看点

#### 海南日报新媒体推出创意海报 “二师兄”激情开麦 把好味“唱”给你听

本报讯（海南日报全媒体记者周钰）当海南五脚猪遇上经典流行歌曲，它将如何激情开麦？海南日报新媒体推出创意海报，把好味唱给食客们听。



五脚猪学名叫做五指山猪，是海南中部山区的特色猪种，是我国著名的小型猪种之一，入选了《国家畜禽遗传资源品种名录（2021年版）》



未加饲养，任由其自由生长 优质生态和绿色养料 让五脚猪更有滋味



皮厚油少、肉质结实的五脚猪 保留着猪肉古朴和原始的韵味 并衍生出众多吃法，让人欲罢不能



红焖五脚猪肉。海报集团全媒体中心记者 陈明文 摄



扫码了解更多内容