

屯昌“十大小吃”中

在2023年屯昌评选公布的“十大名菜”中

黑猪肉涮粉

黑猪肉粽

上榜

取材屯昌黑猪制成的菜肴占4席

分别是  
烤乳猪 蒜香炸排骨  
香煎五花肉 特色猪脚

本版制图/手绘 陈海冰

当前  
屯昌全县年出栏生猪  
500头以上的规模养殖场有114家

达产期可年繁育约20万头  
屯昌黑猪种苗

带动上千户农户增收



海南日报 融媒看点

### 海南日报新媒体推出AI创意海报 一份来自屯昌黑猪的“自我介绍”

大家好,我是来自海南的屯昌黑猪。作为海南三大黑猪地方优良品种,我声名远扬。想要了解我背后更多故事,那快来看看我的“自我介绍”吧!



# 到屯昌,约一顿黑猪肉涮粉火锅

海南日报全媒体记者 曾毓慧 通讯员 林小丹

连日来,气温持续走低,12月29日,在屯昌县综合批发市场南侧一排一家名为“丽雅饭店”的大排档里,不少食客围炉而坐。大圆桌上,半边已烧得焦黑的炭火砂锅里冒出腾腾热气。

“5个人,2斤肉、1份猪杂,都是一早鲜切的黑猪肉,再加2份河粉和1小筐青菜,准够你们吃好吃饱了。”老板娘罗丽雅热情地招呼着。

屯昌黑猪肉以“皮薄、肉嫩、味香”而出名,涮、炒、煎、焖、烤、煮、炸,样样皆宜,但备受青睐、口感最鲜的当数黑猪肉涮粉,当地人更乐意称之为“割肉吃粉”,用“一口鲜、百味生”来形容一点也不为过。

频频“秀肌肉”,亮出“金招牌”。近年来,屯昌黑猪从令人垂涎的土特产,到荣膺多项“国字号”荣誉,不仅让更多人“因为一道美食,而奔赴一座城”,还衍生出一条诸多美味的产业链,前程十分“吃香”。



屯昌黑猪肉涮粉火锅。林小丹 摄

## Get 解锁最鲜吃法 围炉「割肉吃粉」

营业至今已有20个年头,尽管店里还是只卖“割肉吃粉”套餐,但罗丽雅还是不改热情的大嗓门。若有慕名而来的食客不按现场“教学”的吃法,她都会一一纠正:“先吃肉、喝汤,再涮粉,最后才涮青菜,这才是屯昌黑猪肉涮粉的地道吃法!”

日复一日,她反复念叨这句话,只为了不辜负众人心心念念的那口“鲜”。

其貌不扬的招牌,没有花哨的菜单,丽雅饭店之所以能火起来,除多年来坚持鲜切烹饪做法外,还得益于多名环岛骑行爱好者途经屯昌时会把这里当成补给点。尝得美味后,驴友们交口相传,还送来了好几面致谢锦旗,自此吸引了省内外不少食客到此打卡,顺势带火了“彝彝”“地摊打边炉”等屯昌县城周边多家黑猪肉涮粉餐厅。

多年来,屯昌人习惯于一早就去邻近的菜市场鲜切黑猪肉,然后到餐厅加工或带回家烹饪,图的就是这一口原汁原味的鲜。

鲜切的屯昌黑猪肉均润,纹理清晰,这可是打边炉的“好料”。而汤底堪称这道美食的“灵魂”,在选材与搭配上尤为挑剔。当地厨师大多选用屯昌黑猪腿部的筒骨放在炭火砂锅里提前熬汤数小时之久,当食客落座,汤水煮沸翻滚时,只需将切成片状的梅花肉、肝片以及粉肠等置于长柄漏勺中,浸入汤汁里涮上十几秒即可出锅,再蘸上由青金桔、什锦酱、花生油、蒜蓉、葱花、香菜等制成的秘制酱料。当然,食客也可往汤汁里撒点胡椒粉,再夹筷将肉与粉送进嘴里,裹着汤汁咀嚼,美味顿时在唇齿间散开。

除了黑猪肉涮粉,屯昌黑猪还有多种吃法。“涮、炒、煎、焖、烤、煮、炸,样样都是好料!”屯昌县餐饮烹饪协会会长徐德宗介绍,在2023年屯昌评选公布的“十大名菜”中,取材屯昌黑猪制成的菜肴占四席,分别是烤乳猪、蒜香炸排骨、香煎五花肉、特色猪脚;在屯昌“十大小吃”中,黑猪肉涮粉、黑猪肉粽齐上榜。不难看出,它在当地美食圈的江湖地位可谓“妥妥的”。

## Why 为啥这么好吃 从土特产到「国字号」

屯昌黑猪为何这么好吃?先看长相,屯昌黑猪全身皮毛呈黑色或灰黑色,背腰平直,腿臀十分丰满,显得十分讨喜。

再来“秀基因”。与屯昌黑猪仅一字之差,“屯昌猪”是本土生长的本地品种,在当地民间已有近百年养殖历史,早在20世纪80年代,屯昌猪、文昌猪、临高猪被统一命名为“海南猪”并收入《中国猪品种志》,列入全国畜禽遗传资源。自那时起,屯昌农业畜牧部门加强与科研机构合作,利用遗传选育技术,以“屯昌猪”作为母本,与杜洛克、巴克夏、川乡黑猪等国内外优质猪品种进行杂交繁育,繁育的二元或三元杂交猪,兼具了繁殖能力强、耐粗饲、抗病力强、瘦肉胶质感高、食用口感好等优点,被命名为“屯昌黑猪”,成为当地最有知名度的土特产。

如今,在屯城镇加宝村等地,吴浪等不少养殖户仍钟情于养殖地道的“屯昌猪”。“保存好纯正的‘屯昌猪’种质资源,就能更好地繁育屯昌黑猪。”海南省农业科学院畜牧兽医研究所专家介绍,目前,已与吴浪等养殖户合作开展屯昌黑猪杂交组合筛选与示范推广项目。

“从育种到出栏,我们每天消毒、淋浴、防疫,尤其要做到‘五育’才能养出好猪。”当地黑猪养殖龙头企业屯昌天之虹生态农牧有限公司负责人韦格介绍,一是育种,通过科学保种育种,确保屯昌黑猪遗传基因纯正;二是育选,甄选300克以上的健康猪仔;三是育培,进行28天以上母乳喂养;四是育保,出生45天后放进小栏饲养,长至40斤以上即转栏;五是育肥,定时定量投喂,长至180天以上转至大栏饲养,240斤以上出栏。基地黑猪以玉米、稻谷、木薯、花生饼、米糠等农家食料为主,已构建生猪养殖生态农业循环系统,确保黑猪养殖产业可持续发展。据悉,该企也是“海南鲜品”农业品牌示范基地。

2016年,屯昌黑猪获国家地理标志保护产品;2024年第二批全国名特优新农产品名录公布,屯昌黑猪上榜……目前,屯昌黑猪已同时荣膺多项“国字号”荣耀。

## How 如何走出屯昌 闯出名堂拓市场

临近岁末,在屯昌县大同产业园昌味之源食品有限公司加工车间,工人娴熟地将肥瘦相宜的屯昌黑猪腿肉制成一根根紧实的香肠,一片片Q弹美味的肉干经涂抹蜜汁或辣酱后让人垂涎。

“逢年过节,黑猪香肠等是当地餐桌上的一道必不可少的美食;走访亲友,黑猪肉干等休闲食品伴手礼也十分走俏。”该企业总经理符俊介绍。

“从当地百姓喜欢赶早去市场‘割肉涮粉’,到催生多家企业发力延伸黑猪食品加工产业链条,推出香肠、肉干、腊肉、肉粽、黑猪叉烧月饼等名优产品,我们对屯昌黑猪产业大步‘走出去’闯市场很有信心。”屯昌县养猪协会有关负责人介绍,当前,天之虹、罗牛山、龙健等龙头企业正在加快完善屯昌黑猪饲料生产、养殖繁育、食品加工等全产业链条,不断提升屯昌黑猪产业的市场竞争力。

据悉,屯昌县近年来积极与多家权威科研机构开展合作,通过在屯昌设立院士工作站、研发平台及开展课题项目研究等,目前已拥有国家级海南猪(屯昌猪)遗传资源保种场与省级海南猪(屯昌猪)遗传资源保种场各一家,在良种纯化及选育、新型无抗饲料研发及综合利用等领域取得明显成效,为屯昌黑猪产业发展提供有力的技术支撑。

屯昌县畜牧兽医和渔业事务中心提供的一份产业数据显示,当前,全县年出栏生猪500头以上的规模养殖场有114家,达产期可年繁育约20万头屯昌黑猪种苗,这一产业也帮扶带动上千户农户稳定增收。

让人期待的是,自2024年以来,屯昌全力推进“一园三区两中心”产业空间发展布局,其中,“两中心”之一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,强化“画里屯昌”全领域公用品牌影响力,屯昌黑猪产业将迎来更为广阔的市场前景。

(本报屯城12月29日电)



屯昌黑猪五花肉。林小丹 摄



采用屯昌黑猪制作的金猪蹄圆腿。林小丹 摄



扫码了解更多内容  
文案/樊学玲  
设计/肖迪