

# 海垦福猪： 留住土味唤醒年味

■ 海南日报全媒体记者 邓钰 通讯员 赵文淦

“满口肉香，是小时候的味道！”日前，当新鲜的海垦“年猪”配送到家，屯昌县屯城镇消费者陈先生迫不及待地将其烹调品尝，满意地竖起大拇指。

去年12月，海南农垦草畜猪业有限公司（以下简称海垦猪业公司）旗下海南农垦福猪贸易有限公司在冬交会期间，面向市场尝试推出“年猪”礼卡，以整头预售的方式推广旗下养殖的“无抗”茶香海南黑猪。

“‘年猪’一推出就受到了市场欢迎，本月上旬便已全部售罄。”海垦猪业公司负责人表示，“年猪”热销的背后，不仅是人们对“年味”仪式感的追求，更是对儿时土猪风味的怀念。

近年来，海垦猪业公司开启了生猪产业的“二次创业”，充分保护、挖掘、利用我省优异的地方猪资源，在种质创新、规模养殖、品牌建设等方面重点发力，推进海南黑猪从种质保护迈向产业开发，打造出“保种—育种—产业化”的全链路推进格局，在丰富市民“肉盘子”的同时，也解锁了地方特色养猪产业发展的“新密码”。

在物质极大丰富的今天，地方猪已成为不少消费者找回“老味道”、寄托乡愁的新宠。

海南岛独特的地理与生态，孕育了定安猪、屯昌猪等一批优良的地方猪种。它们肉质鲜美、风味独特，受到本地居民的认可和喜爱。

然而，在过去较长时间里，这些猪种大多以零散养殖、本地消化为主，不仅缺乏系统化的地方猪繁育体系，也未能形成统一的产业规模和强大的市场品牌，甚至部分品种面临种群退化风险。

“地方特色猪种是无法复制的种质资源‘芯片’。”海垦猪业相关负责人表示，现代农业的竞争，本质上是特色资源与科技赋能的竞争。而随着人们生活水平提升，“舌尖”愈发挑剔，生猪养殖产业从规模化

竞争转向差异化发展，肉香味美的海南黑猪产品再次受到市场关注。

海南黑猪肉质佳、风味优，但在产业化道路上并非一帆风顺。

“虽然海南黑猪肉质优良、口感细腻，然而由于养殖周期长、饲料转化率低等问题，养殖成本居高不下，本地农户养殖积极性并不算高。”海垦猪业公司总育种师、中畜畜牧师廖柱介绍，企业必须从种源入手攻克难题，降低养殖成本，持续增加海南黑猪产能。

首先是育种升级。以科技赋能，海垦猪业公司联合海南省地方猪产业技术体系专家和省内外科研院所，围绕海南猪种质创新，通过精准育种，在保留风味的同时，进一步优化养殖表现，降低养殖成本。

## 守香味 强化海南猪产品风味

猪肉卖得好，肉质与风味是基础。

传统工业化规模养殖多采取“玉米+豆粕”的高蛋白饲料模式，难以提升地方猪的风味。

“我们自我加压，在养殖端通过‘无抗’和特色养殖方式，持续提升猪肉品质，推进生猪养殖高端化、品质化发展。”海垦猪业公司负责人透露，聚焦优质无抗海南黑猪的培育与示范推广，该企业打造了特色养殖基地，推动生猪养殖高端化、品质化、绿色化转型。

廖柱介绍，片面追求高蛋白不利于猪只对营养的消化吸收。海垦猪业公司自主研发了饲料配方，以本地的椰子、茶

叶和水性饲料喂养，帮助猪群益气健脾、提高免疫力，在降低发病率的同时，增加了母猪的奶水，促进了猪只对营养物质的吸收利用。

生长周期方面，拒绝“6月出栏”的速成模式，延长养殖期至1年左右，确保肌间脂肪的充分沉积，进一步保障猪肉风味物质的形成。

总而言之，“效率至上”的行业内卷中，地方优质猪的生产本质上是一场“精耕细作”的产业重构。

守香味，还体现在加工和配送端的发力。

为确保极致口感，海垦猪业公司依

## 享年味 让海垦福猪IP持续出圈

如何为优质的海南特色猪种赋予品牌力，成为海垦猪业公司的重要命题。

做品牌猪，并非有好品种、好品质就能成功。在酒香也怕巷子深的今天，企业需要有更多的贴心与耐心才能打动市场消费者。

“我们希望依托‘年猪’这一载体，让海垦福猪品牌IP深入人心。”海垦福猪公司相关负责人表示，杀年猪、分猪肉、赠亲友，是许多儿时记忆中的过年仪式感，本地猪的“老味道”，承载着人们的乡愁。该企业希望依托“年猪”推广，展现海垦猪肉“慢养、优饲、健康”

的产品形象，加强地方猪文化传播，进一步提升品牌附加值。

“我们以‘年猪’销售为起点，逐步探索完善运营团队的‘市场导向基因’。”该负责人表示，从养猪到卖肉，看似相关，实则差别巨大，必须建立起一套成熟的市场运营体系，才能得到消费者的认可。“怎么保证品质、怎么做好服务、怎么整合品牌所需的资源，这都是我们持续要解决的问题。”

目前，海垦福猪公司通过“百店联盟”与多家餐饮企业、商超、肉类零售连锁等建立合作，搭建“百店联盟”线

下渠道，全面拓展市场渠道，并打造“来福猪”微信小程序开展线上平台数字化营销，实现线下体验与线上预订、冷链配送的全链路服务，同时进一步拓展省外市场，为抵御行业价格波动风险筑牢根基。

一头“年猪”走红的背后，是企业以特色资源为根基、以全产业链为支柱、以市场品牌为旗帜的现代农业攀登之路。在海南自贸港建设中，当更多本地“深闺珍宝”被如此唤醒、赋能，海南的田野将充满更多富民兴村的希望。

（本报屯城1月29日电）

“我们坚持风味不丢失、经济性提升原则。”廖柱透露，该公司通过精准选育保留本地猪肌内脂肪高、风味浓郁的优秀性状，在繁殖性能、生产性能、抗病性以及体型上做优化，找到最佳平衡点。

“育种不是盲目进行的，最终要看消费者接不接受、肉品有没有市场竞争力。”海垦猪业相关负责人表示，该公司还组织专业队伍从屠宰端、餐桌端收集反馈，反向指导育种方向，避免偏差。

近两年，该公司依托大数据追踪、数字化档案管理与精准选种选配技术，利用海南特色猪种资源培育出“福猪1号”“福猪2号”等海垦猪业自己的种猪品系，性能稳定，出肉率高。

借助科技力量，海垦“福猪”正闯出一条新路来。

## 海垦企业试种鲜食玉米新品

本报讯（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员陈晓明）连日来，在三亚市崖州区，“汉甜76”双色杂交鲜食玉米接连成熟。该品种鲜食玉米由海南南繁种业集团有限公司引进试种，计划在海南推广种植。

据了解，该品种鲜食玉米具有甜度高、抗性佳、商品性优和低渣脆嫩等核心优势，且其生育期约76天，契合海南冬季鲜食玉米种植节奏，同时株型稳健、穗位适中，广适多抗的特性能够有效应对海南本地常见的玉米病害与不良气候，种植适应性强，具备在海南规模化推广的优越条件。此外，该品种易储运、易销售、货架期长，能为种植户和经销商带来良好的经济效益，为调整海南玉米产业种植结构增添了优质新选择。

未来，南繁种业集团将依托海南南繁独特的区位优势与南繁科研育种基地的平台资源，进一步丰富海南鲜食玉米品种结构，助力当地农业增效、农民增收。

## 海垦神泉芒果抢“鲜”上市

本报见（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员陈晓明）1月29日，三亚市海棠区，海南农垦神泉集团有限公司芒果基地里，芒果连片成熟，农户将新鲜芒果从田头采下，分拣包装，经由电商平台销往全国各地。

该集团旗下芒果自去年11月起陆续上市，集中上市期将从今年3月持续至6月，目前田头收购价达每斤6.5元至7.5元。今年，该集团还打造“基地+电商+直播”模式，在田头直观地向观众展示芒果的生长环境和采摘过程，提升吸引力和购买量。

据了解，该集团辖区共有7万多亩芒果园，多品种种植“台农”“贵妃”“金煌”等优质品种，以标准化种植、品牌化经营，逐步构建起生产、加工、销售一体化产业链，并将继续推广生态种植、优化品种结构，深化与电商平台、物流企业的合作，让神泉芒果卖得更远更好。

## 琼海将推进多个 垦地融合农业项目

本报见（海南日报全媒体记者邓钰 通讯员王学东）记者近日从琼海市有关方面了解到，今年，琼海将与辖区海南农垦企业共同推进多项垦地融合重点工作，推进农产品分拣加工厂等多个农业项目建设，以产业融合激发垦地融合活力。

据了解，双方将推进红垦农产品分拣加工厂扩容，完善产业链、提升农产品附加值，并推进1000亩林下养鸡项目，发展特色林下经济，拓宽职工增收渠道，此外还将扩建生猪养殖项目，壮大养殖规模，强化区域物资保障。

下一步，各相关单位和企业将坚持“项目为王”理念，明确各重点项目的责任主体、时间节点与关键环节，制定细化可操作的行动方案，形成“分工明确、协同高效、闭环管理”的工作格局，积极破解项目推进中的难点堵点问题。

## 海垦景区将推 “骏马迎春”系列活动

本报见（海南日报全媒体记者邓钰）近日，海南垦旅康养旅居管理有限公司整合海南农垦西部的景区旅游资源，策划了“骏马迎春”春节系列活动。活动将于2月17日启动，持续至3月3日，旨在为市民游客提供兼具生态休闲与浓厚年味的度假体验。

本次系列活动以“生态游园，福气相伴”为主题。游客可在儋州蓝洋生态园区开启一场贯穿樱花林、爱心湖、高尔夫绿地的自然探索与集章之旅。活动核心区蓝洋樱花庄园将设立充满怀旧气息的年味市集，游客可在浪漫樱花树下参与“寻福宝”互动，在自然美景中进行新年祈福。

此外，该公司充分整合生态资源，提供多样化的康养休闲选择，游客可在温泉公园的天然泡池中舒缓身心，并体验特色温泉宴。活动特别推出多种优惠套餐，如涵盖多项体验的“家庭新春游园套餐”，以及团队适用的“团建欢乐套餐”。持联动酒店或景区凭证还可享受额外折扣。



## 海垦东新农场公司壮大食用菌产业，提升联农带农成效 小菌菇释放大“蘑”力

■ 海南日报全媒体记者 邓钰

万宁市礼纪镇，踏进海南农垦东新农场公司食用菌种植基地杏鲍菇出菇房，一股浓烈的香味扑面而来。

房中菇架整齐林立，乳白的菇柄从菌包两侧争相探出。前方成熟菇的菇盖灰中带黑，肉质厚实；后方幼菇正密密麻麻地争相长大，层层叠叠堆起一堵堵密实的“菇墙”。工人手拿剪刀，穿梭其间忙碌采收。

“今年，我们试种的首批杏鲍菇采摘收获，基地产品再添一员。”食用菌种植基地技术负责人介绍，杏鲍菇适应性强，养菌期在35天至40天，出菇期为14天，集中采摘仅需3天，便于规模化生产，且市场需求稳定，收购价每斤约3元至5元。“这些菌菇可实现即采即销，两小时左右可直达省内各大批发市场，鲜味比其他菌菇更胜一筹。”

目前，该基地单间出菇房可容纳

1万个杏鲍菇菌包。在试产阶段，每个菌包产量稳定在350克至400克之间，通过后续的技术优化，预计产量与品质将进一步提升。

近年来，海垦东新农场公司以科技为依托，不断提升本地食用菌产业

含“新”量，规模化种植多种食用菌，持续拓展高附加值菌菇品种布局。

秀珍菇、杏鲍菇、猪肚菌以及白松茸、黑皮鸡枞都陆续“住”进基地，成为“当家花旦”。

“我们还尝试驯化赤灵芝、灵芝王等高端食用菌，持续优化产品结构。”该负责人介绍，此外，海垦东新农场公司利用橡胶木，尝试以“段木灵芝”技术进行仿野生栽培，取得显著进展。

海南农垦东新农场公司还依托垦地融合联农带农机制，通过企业与农户的产业全流程对接，在菌种提

供、技术帮扶、销路支持等方面发力，带动我省琼中、五指山等多地农户发展菌菇产业，拓展规模，打造特色产业品牌。

今年，该公司食用菌种植基地将

持续打造标准化制包中心，通过提供菌包、技术指导等社会化服务，带动各市县村集体以及周边职工群众利



海垦东新农场公司食用菌种植基地，工人在管理菌菇。

海报集团全媒体中心记者 蒙美顺 摄

持续打造标准化制包中心，通过提供菌包、技术指导等社会化服务，带动各市县村集体以及周边职工群众利

用闲置资产、庭院、林下空间发展食

用菌产业，持续推动乡村产业振兴。

（本报万城1月29日电）