

从“没人养”到规模化养殖 再到入选全国名特优新农产品名录

# 资源黑猪如何走出深山？



↑在资源县东翔农场，工作人员准备黑猪饲料。  
记者石艳红 摄

↑在资源县东翔农场，工作人员给黑猪喂食。  
记者石艳红 摄

↑资源县源祥养殖专业合作社的黑猪。（资源县源祥养殖专业合作社供图）

近日，农业农村部农产品质量安全中心公布了2024年第二批全国名特优新农产品名录，全国共有737个农产品入选，其中桂林有3个农产品上榜，分别是资源黑猪、平乐柿饼、平乐冰糖。

对于平乐柿饼、平乐冰糖，很多市民比较熟悉，但很少有人听说过资源黑猪。那么，资源黑猪有什么特点？依靠什么进入全国名特优新农产品名录？记者对此进行了采访。

## 从农户弃养到供不应求

据介绍，资源黑猪全身毛黑，结构均匀，四肢结实，一般采取传统圈养加山野放养的生态养殖方式，养殖环境要求采光好、通风好、水源好、空气好。

多年来，资源黑猪作为桂林地方优良黑猪品种，以“肉香甜而不柴，肥而不腻”而闻名，广受消费者赞誉，是桂林的土特产之一。近日，农业农村部农产品质量安全中心公示2024年第二批全国名特优新农产品名录，资源黑猪入选，实现了由“土特产”到“国字号”的华丽“变身”。

目前，资源存栏黑母猪1020头，年出栏黑猪2万余头。但5年前，资源的黑猪数量并不多，曾面临着被农户弃养的难题。资源县资源镇晓锦村的蒋先生有近20年的养猪经验。在他的记忆中，十多年前，资源县大规模的养猪户很少，市场上的生猪主要靠散户提供。他们村以前几乎家家户户都养，多则七八头，少则两三头，但现在基本上都不养了。“以前都是自己家里养黑猪，一年才出栏，人力成本比较高。”蒋先生说。

资源县畜牧站站长蒋家云告诉记者，这几年，资源的黑猪从农户散养向规模化养殖转型，得以更好地发展。目前资源黑猪因优异的肉质和口感成为高档优质猪肉，主要销往北京、广东，以及华东发达城市，目前有意向的需求量在8万—10万头，产品供不应求。

除此之外，资源的黑猪也向本市较大的生鲜超市、连锁餐饮供应。资源县东翔农场负责人汪向东告诉记者，力源、椿记烧鹅、新郭记等生鲜

超市或餐饮店都曾来找他们订购，且需求量比较大，对于年出栏2000余头的养殖场来说，根本供应不上来。

在“全国名特优新农产品”的加持下，资源黑猪的市场前景更加广阔。资源县源祥养殖专业合作社负责人蒋万祥告诉记者，合作社的黑猪一般是批发销往外地，随着本地市场需求越来越大，合作社也计划在本地开设专卖店。

## 品种改良让黑猪更受欢迎

资源黑猪的外观特点是皮黑、毛黑、皮厚，以前有一个共同特点是肥肉多，瘦肉率不到30%，这也是导致很多农户弃养的原因之一，可以说它面临着被市场淘汰的窘境。但在规模化养殖后，很多养殖场的负责人对黑猪进行品种改良，让资源黑猪回到了大众视野。

资源县东翔农场从2019年开始转型养殖黑猪。汪向东之前就有养殖经验，走访市场后，决定引入广西德保黑猪为母本，与本地散养的野山猪为父本杂交培育形成新的黑猪品种。新品种黑猪肉更加香甜，肉质也更紧实，瘦肉率达到40%—50%，受到很多顾客的喜欢。汪向东告诉记者，生猪的价格能达到20元一斤，有的顾客直接打电话向养殖场预订。

资源县源祥养殖专业合作社也对黑猪的品种进行了改良。该合作社2016年改养黑猪，到2019年，他们养殖的黑猪品种稳定下来，一直延续到现在。这个品种的黑猪体型与“大白猪”相似，成年猪的体重在70—90公斤，瘦肉率达到65%，在市场上的接受度也比较高。

蒋家云告诉记者，目前资源有4家规模化黑猪养殖场，都在做品种改良工作，培育更受市场欢迎的品种。

## 全产业链发展 前景大好

要让黑猪走出资源，必须依靠产业链的

发展。

在资源县东翔农场养猪场的一间仓库内，堆放着一垛垛玉米粒和青饲料。一名工人正不断地向搅拌机内添加各种原料，经过搅拌制成的饲料将成为黑猪的盘中餐。他们自己研制的纯粮饲料由碎米、玉米、豆粕、稻糠组成，通过调整饲料配比，喂养出肉质鲜美、富含营养的黑猪。汪向东告诉记者，把控好黑猪的吃食是生产出无抗生素、激素残留黑猪的关键。他们建成了一个标准化养殖场，并给黑猪营造了模拟的野生环境，更有利于黑猪的生长。

在资源县源祥养殖专业合作社，他们按照种养结合、生态环保的现代循环生态养殖模式进行生产，运用“微生物+”的生态养殖技术，保证生猪的健康生长和养殖场环境净化。还通过发酵、降解、种养结合等无害化处理方式，变废为宝，实现了养殖业的“零污染”“零排放”。蒋万祥介绍，目前合作社不仅建成了标准化养殖场，还建成了养殖、加工、销售等产业链，将黑猪品质牢牢把握好，赢得了源源不断的订单。目前，黑猪系列产品已上线“华润万家超市”“京东七鲜超市”“钱大妈”等渠道，有效开拓了销售市场。

据了解，资源县包括东翔农场、源祥养殖专业合作社在内的4家黑猪养殖场在尝试全产业链运营的发展路线，从技术整合及培训、品种繁育、青绿饲料种植加工、屠宰、送货销售等，形成生产、研发、加工、销售、物流、储存的全产业链。

为什么要打造全产业链模式？蒋家云告诉记者，以前的黑猪售卖以生猪为主，利润不高，还存在以其他猪种假冒资源黑猪的情况。在全产业链中，不仅有利于把控黑猪肉的品质，还可以尝试做深加工产品，让效益更高。下一步，该县将打造资源黑猪品牌，让资源黑猪进一步走出资源。

记者石艳红