

金华“两头乌”何以成“网红”

□本报记者 沈璐兰

金华猪,头颈部和臀尾部毛色为黑色,其余各处为白色,故称“两头乌”。其养殖可追溯到1700多年前,是中国四大名猪之一。2023年,金华市“两头乌”能繁母猪存栏6200余头、出栏6.7万头。

良种繁育 做足“土”味

早在20世纪60年代,金华“两头乌”因具有成熟早、肉质好、繁殖率高等优点,名声大噪,当时仅省内就有40多个县(市、区)饲养金华“两头乌”。但到了2001年,“两头乌”因生长速度慢、养殖成本高、瘦肉率低等原因,市场认可度逐渐降低,其饲养也进入低谷期。

“当时整个猪肉市场被外来生猪品种占据,‘两头乌’保种、育种迫在眉睫。”省级种质资源保护单位、一级种猪场——金华家农两头乌种猪场负责人陶志伦回忆道。在相关有关部门的支持下,陶志伦开始致力于金华猪Ⅱ系的选育、利用、保护,使其胴体瘦肉率从40%提高到55%左右。

近年来,金华市围绕种业安全,加强浙江加华种猪有限公司(浙江省金华种猪场)、金磐两头乌繁育中心、东阳两头乌Ⅲ系保种场3个种猪场建设,筹建种质资源库,进一步夯实种业发展基础。眼下,极具科技感的现代化猪场正为重振金华“两头乌”产业注入源源不断的活力。前不久,由浙江加华种猪有限公司投资打造的国家级金华猪保种场项目基本建成,坐拥标准化、规模化、良种化、设施化、循环化、数字化等多张“王牌”,预计每年能提供优质金华猪种猪6000头、商品猪9000头。据预算,今年金华市将新增“两头乌”产能6万头。

今年4月,金华市创新出台《关于支持金华两头乌和金华火腿全产业链高质量发展的若干政策》,以城市之名推动金华“两头乌”高质量发展。“金华市将围绕种业振兴,加速创新、成果转化,力争到2027年,建成6个‘两头乌’保种场(种猪场),核心种群数量稳定在2000头以上;到2030年,金华‘两头乌’产能达100万头以上。”金华市畜牧农机发展中心主任祝苏武表示。

品牌赋能 融合发展

丘陵山坡连绵起伏,茶园竹林苍翠欲滴,漫步其间,随处可见卡通“猪小鸟”、仿真“皇冠猪”两大IP元素,还有旋转欢乐猪、猪猪摇桥、小猪运动场等休闲娱乐设施,令人目不暇接。

刚刚过去的暑假,金华市婺城区的熊猫猪猪两头乌国际牧场(以下简称“熊猫猪猪乐园”)再一次被亲子游、研学团人群“踏破门槛”,日最高客流量达1.2万人次。这家以金华“两头乌”为IP形象的熊猫猪猪乐园已经是我省的“老牌网红”,记者曾多次到访这里,每次都有新的体验。

在熊猫猪猪乐园,母猪怀孕后便一直在孕育室“安心养胎”,直到在“月子中心”诞下小猪。小猪长大后会被送入“幼儿园”,成年后便在“度假村”生活,网友亲切地夸赞其为“顶级人生”。在5G无人猪场内,虽然住着3000多头“两头乌”,却没有异味,只因这里采用高效生态循环绿色养殖方式——猪舍用先进的新风系统和自动刮粪系统等智能设备,配有物联网智能环控、AI精准饲喂等智能化养殖手段,全面实现自动化。

强链延链 产业跃升

提及金华的“金名片”,其中一张必然是金华火腿。地道的金华火腿以色、香、味、形“四绝”驰名中外,而金华“两头乌”的后腿正是制作金华火腿的绝佳材料。2023年,以“两头乌”为原料制作的金华火腿产量达3万条,比上年增长2倍。

记者了解到,在依托金华职业技术学院,整合金华市农业科学研究院、金华市畜牧农机发展中心等科研力量和资源优势的基础上,金华市聚焦“两头乌”科技创新,成立了“两头乌”遗传育种与改良实验室,并与“养猪院士”——中国工程

乐园还别出心裁推出了“猪景房”,消费者可以边喝咖啡边欣赏透明落地窗外、猪舍内的金华“两头乌”,虽然“猪景房”价格不菲,但仍有不少消费者跃跃欲试。

“以前提起猪场,大家的第一反应是脏、臭。为此,我们打造了集‘两头乌’智慧养殖、肉制品研发销售、文化创意、旅游观光于一体的三产融合新型生态牧场,希望通过更新颖、更好玩的方式打破大众固有认知,让大家更充分地了解金华‘两头乌’,喜欢金华‘两头乌’。”谈及自家乐园,金华熊猫猪猪两头乌产业发展有限公司董事长沈建军喜笑颜开。该乐园将金华“两头乌”猪文化进行衍生创新,创造了情景剧、表情包以及主题歌曲,让金华“两头乌”再一次走进大众视野,成为流量之王。

熊猫猪猪乐园自2021年开园以来,已接待游客超200万人次,营业收入达1.2亿元,为周边9个村引流约35万人次,促进周边村集体增收近亿元。“目前,我们已正式启动熊猫猪猪沉浸式体验观光工厂建设,预计于今年底建成。整个项目将与国际接

院院士、中国科学院亚热带农业生态研究所首席研究员印遇龙团队合作,开展专用饲料研究,并通过制定金华猪群体的分子谱系与选配指导方案,进一步推进瘦肉型金华猪培育工作。

近年来,金华市着眼延长产业链条、集聚产业生态,从“抓生产”向“抓链条”、从“抓产品”向“抓产业”转变,有效提升金华“两头乌”产业的综合效益。

从过去专注于“两头乌”鲜肉的销售到大力开发深加工产品,



轨,将有力提升金华“两头乌”的产品附加值,让金华“两头乌”文化及衍生产品走向全球。”谈及助力金华“两头乌”产业的高质量发展之路,沈建军表示自己有信心也有底气。

珍其源两头乌食品有限公司以“两头乌”猪肉为原料制成的小笼包肉质细嫩多汁、口感鲜美,一经推出便供不应求。金华市金字火腿股份有限公司也推出了创意产品“火腿冰淇淋”,让老饕们直呼“太潮了”。市民汪女士表示:“‘咸鲜+香甜’的奇妙口感,让人难忘,但又觉得刚刚好。”金字火腿总工程师马晓钟介绍,团队经过近一年的研发以及一系列严格的品质测试,才打造了这款产品,接下来还将推出火腿饼干、火腿八宝粥等,欢迎广大消费者前来品尝。

金华市农业农村局党委书记福安表示,将继续放大特色优势,强化科技赋能,强化种质资源保护、新品种选育等,为振兴金华“两头乌”全方位赋能。

岔路黑猪缘何这样“香”

□本报记者 杨怡

近年来,宁海县聚焦当地地方生猪品种——岔路黑猪的保护与发展,积极开展调查研究,针对岔路黑猪保种繁育工作的堵点、难点,整合各部门力量,做到“对症下药”。目前,岔路黑猪家系已由2020年仅存的4个家系壮大到7个家系,“岔路黑猪”品牌产品去年销售额达到1000多万元。

保育岔路猪

岔路黑猪,因原产于宁海县岔路区域且全身被毛黑色而得名,距今已有300多年的饲养历史。其具有繁殖力高、肉质细嫩、适应性强等特性,是极为宝贵的品种资源。

然而,在20世纪90年代,受多种因素影响,岔路黑猪品种数量日趋减少、品质性能严重退化,导致该地方良种猪濒临灭绝。2011年,岔路黑猪被列入《中国畜禽遗传资源志(猪志)》,为29个省级畜禽遗传资源保护名录品种之一。宁海县也以此为契机,逐步开启保种工作。

“做好岔路黑猪的种质资源保存和保护,提纯复壮和开发利用,提升岔路黑猪品质,是保种工作的重中之重。”宁海县畜牧兽医总站站长冯景松说。

近年来,宁海县采用活体分散保种方式,把现有种猪

分散于岔路、秦洲2个乡镇,并强化对保种场的技术指导,要求企业实行生猪养殖、品种繁育、疫病防控统一管理,并利用新的育种手段,根据实际灵活调整饲养、育种方案,及时开展治疗、配种等工作,以进一步提升生产性能、品种质量和种业层次。同时,完成岔路黑猪冷冻精液和体细胞采集、冷冻保存工作。目前,已采集冷冻精液13003份、体细胞组织348份。

原种资源逐步夯实,如何进一步扩大岔路黑猪规模?宁海县携手宁波瑞农牧业有限公司,启动了岔路黑猪省级原种场建设项目。

“岔路黑猪育种原来由当地另一家企业具体负责,后来那家企业又将股权转让给了我们公司。”宁波瑞农牧业负责人娄起华解释。



规模化扩群

自动化精准环控、猪舍全自动粪污清理、数字化监管系统……作为一名“95后”,娄起华深知科技能让农业带来蜕变,这一点从保种场内的设施设备就可“可见一斑”。

“项目总投资7000多万元,占地面积23亩,年可向市场提供优质岔路黑猪种猪约3700头,商品猪5800头。”娄起华介绍。瑞农牧业还与上海市农科院畜牧兽医研究所、浙江大学、省农科院畜牧兽医研究所等多家单位开展联合育种攻关。目前,已陆续开展生猪最佳遗传潜力杂交组合筛选及其基准饲料配方、生猪品种改良和提高猪肉品质营养调控技术服务、全封闭式猪舍的光照控制技术研究与运用等4个科技项目。

“挖掘产品多样性对产业发展至关重要,这两年我们逐步开拓岔路黑猪生鲜肉以及肉制品深加工市场。”在瑞农牧业的展陈区,娄起华向记者介绍起自家的多款“明星”

产品——岔路黑猪肉包、烤肠、腊肠、猪油等等。“岔路黑猪肉质细嫩、醇香浓郁,味道鲜美,且肌肉脂肪含量丰富,猪皮富含胶原蛋白、亚油酸等的含量在地方猪种中处于优秀水平。”谈起岔路黑猪的优点,娄起华如数家珍。

眼下,瑞农牧业推出的“振宁”和“甬好膳”两大品牌的门店已达数十家。不仅如此,其公司还与上海视觉艺术学院达成合作,在宁波市区区的宁波汇广场落地6000平方米直播基地,建成宁波市特色农特产品互联网新媒体直播展示中心、人才培训基地。

记者从宁海县农业农村局了解到,目前,该县的岔路黑猪总存栏已由461头增至9800头,杂交商品猪产能达1.5万头。今年底,位于宁海县力洋镇古渡村的岔路黑猪保种备份场也即将竣工投产,建成后预计可存栏岔路黑猪种猪达900头。

品牌化建设

在“酒香也怕巷子深”的年代,品牌建设的重要性不言而喻。对于岔路黑猪这样的地方特色土猪,其重要性更甚。

近年来,宁海县组织开展了申报注册地理标志证明商标工作,积极引回、授权企业使用“岔路黑猪”商标,加快“岔路黑猪”品牌创建,制定《岔路黑猪》团体标准编制说明,进一步规范品牌品质建设,并引导企业加快品牌形象设计,提升文化品位和内涵。

目前,宁海县岔路镇已成功注册岔路黑猪(活猪)、岔路黑猪(猪肉)地理标志证明商标,并完成了岔路黑猪品牌形象设计。

同时,宁海县充分发挥“浙江省猪肉十大名品”“宁海珍鲜”区域农产品公用品牌等品牌效应,线上主做公域

电商和私域流量,线下主做直营门店连锁,辅以加盟店、联营专柜、商超流通体系的方式,打响岔路黑猪品牌。

“我们还积极组织保种单位参加省、市农博会、食博会及各类活动,强化产品推广,提高岔路黑猪品牌认知度、影响力及产品附加值。”冯景松告诉记者,眼下,岔路黑猪已入驻大型商超2家、直营专卖店6家,并签约顺丰、EMS快递公司,实现了一键代发。

未来,宁海县将聚焦保种育种、科技赋能、强链延链和融合发展等重点,全力推进岔路黑猪全产业链高质量发展,力争到2030年,新(改扩)建岔路黑猪规模养殖场6家,实现岔路黑猪商品猪年出栏达到20万头,全产业链产值和品牌价值达到20亿元,让岔路黑猪成为市场“新宠”。

嘉兴黑猪“科技范儿”十足

□本报记者 张雅萌

嘉兴黑猪,原产于嘉兴市,以其体质结实、毛色全黑和养殖历史悠久而闻名遐迩。作为享誉国内外的地方生猪品种,嘉兴黑猪不仅因其优良的特性备受赞誉,更承载着丰富的文化底蕴。

近年来,随着科学育种与智慧养殖技术的创新融合,嘉兴黑猪的保护与繁育工作取得显著成效,种群数量稳步增长。截至2023年,嘉兴黑猪纯种群体已扩大至数千头,基于该品种种源的生猪产品年出栏量更是突破10万头,成为推动当地特色农业产业蓬勃发展的动力。

科技守种启新程

嘉兴黑猪具有仔产多、耐粗饲、适应性强、遗传性能稳定和杂交效果明显的优点,1979年曾被原农业部作为优良猪种赠送给法国,供其育种研究。然而,在20世纪末,由于外来猪种的引进和消费习惯的改变,嘉兴黑猪数量骤减,保种繁育工作面临不小压力。

嘉兴市高度重视嘉兴黑猪的保护开发工作,经过多年努力,逐步构建了以多维保种、多方攻关、多元开发为主的“繁育推”一体化保护机制。

“地方猪遗传资源保护和开发工作离不开科研投入和技术创新。”嘉兴市畜牧兽医站副站长张少东介绍,2018年开始,他们陆续委托专家多次采集制作冻精和体细胞。目前,省畜禽遗传资源库共保存嘉兴黑猪遗传物质和体细胞近2万份,遗传资源保护安全性得到进一步提升。

记者从嘉兴市农业农村局了解到,2019年,浙江省海盐县嘉兴黑猪种质资源场项目被列入现代农业支撑体系专项中央预算内投资计划,完成改造近500平方米实验室和超1万平方米猪舍,保种场硬件设施得到有效提升。近期,嘉兴市又出台了《关于支持嘉兴黑猪全产业链高质量发展十条政策措施》,从加强保护开发、提高产业能级、延伸产业链条、扩大品牌影响、强化要素保障等五个方面谋划推动。

2014年,嘉兴黑猪被正式列入《国家畜禽遗传资源保护名录》;2022年,嘉兴黑猪成为浙江省十大优异畜禽种质资源之一。如今,全省有嘉兴黑猪国家级保种场1家、活体备份份场4家,核心群达到200余头,纯种群体数量扩大至1000多头,较保种前的109头增加了近10倍。

智慧牧歌谱新章

猪猪也有自己的“耳饰”?在浙江青莲食品股份有限公司的智慧牧场内,记者看见每头黑猪的耳朵上都佩戴着一个挂件。“这是公司自主研发的‘动物智能耳标’,通过内部植入的芯片,可以实时了解生猪体温、监控其运动状态,还能防伪和重复使用,为每一头猪建立了独特的‘数字身份证’。”公司品牌中心总监缪雨解释道。

随着青莲海盐数智循环农业公园的建成和投入使用,嘉兴黑猪的养殖迈入了智能化、数字化时代,层出不穷的“黑科技”不断融入日常养殖管理中,极大地提升了养殖效率与品质。

智能环控系统、环境监测传感器、臭气处理设备……“现在,牧场可以通过物联网技术实时监测养殖场的温度、湿度、气体浓度等环境参数,并自动调节水帘、风机等设备,保持养殖环境的稳定与适宜。”缪雨告诉记者。

“嘉”肴飘香传四海

走进海盐县的北大街历史文化街区,一家名为“胜利饭店”的餐厅门庭若市。2022年,作家余华曾亲临饭店品尝用嘉兴黑猪制作的美食,并“点赞”菜品,一时间“圈粉”无数。“有了文化内核的‘加持’,嘉兴黑猪平添一种独特风味,吸引了不少读者前来品尝。”赵店长说。

嘉兴肉粽、猪肉包、腌制腊肉……历经数千年的发展演变,



浙江青莲食品股份有限公司的数字化建设场景应用展示大屏。

嘉兴黑猪至今仍是当地美食不可或缺的原材料之一。眼下,如何蓄力品牌新动能,让其焕发新活力?

“我们依托嘉兴黑猪的高繁殖力和优良肉质等宝贵特性,大力培育嘉兴黑猪品牌,积极组织相关企业参加各类展示展销活动。”张少东表示,将地方猪品种推向市场,挖掘潜在的商业价值,经受市场检验,才能取得长足发展。