

寻猪记

上海“四大名猪”保育调查·浦东白猪



浦东白猪保种场外景

采访对象供图

本报记者 宋宁华

有句话大家耳熟能详：“没吃过猪肉，还没见过猪跑吗？”但对于浦东白猪而言，则颠覆了这句俗语，因为现在很多年轻人既没吃过，更没见过浦东白猪。近年来，随着人们对生活品质要求的提高，不少上海人怀念起“小辰光的味道”，不知道浦东白猪们还安好没？

近日，记者实地走访了全国唯一的白色地方猪种——浦东白猪保种场。已有200多年饲养历史的浦东白猪，被列入国家畜禽遗传资源品种名录，在“猪家族”中的稀缺程度堪比大熊猫。

保种场全国仅此一处

浦东白猪的保种场位于浦东新场镇，沿着宽敞的康新公路一路向南，驶入一条乡间小路后画风突变，原生态的农村风貌展现在眼前。在经过严格的消毒消杀等流程后，记者终于获准进入，得以一睹浦东白猪的“尊容”。但在正式“见面”之前，还需接受红外线消杀，换上两层防护服、专用鞋套等，车辆也要通过消毒池才能停在保种场外。

如此“严阵以待”，只因饲养的浦东白猪堪称猪类中的大熊猫，全国仅此一处，一旦发生问题，意味着整个种群的覆灭。浦东白猪，是上海本地四大特有土猪品种之一，被国家农业农村部列为地方保护品种序列，还曾获颁国内农产品评比金奖。它主产于上海浦东新区，毛色全白，故称浦东白猪。“现在市面上看到的白猪基本都是外国引进的，中国地方猪种基本只有浦东白猪，四川也有一种白猪，但额头上有黑色，仿佛是戴了一副墨镜，没有浦东白猪毛色纯正。”上海浦汇良种繁育科技有限公司场长沈大德介绍。记者近距离观察，只见浦东白猪头面有菱形褶皱，垂耳，鬃毛较粗硬。和许多猪从小被剪去尾巴或拔牙不同，浦东白猪的尾巴细长且上翘，“因为它们是纯自然生长，没有做过‘医美’手术。”

沈大德是浦东南汇本地人，再过两个月就到退休年龄了，和浦东白猪“青春相伴”42年，可谓“择一事终一生”。他从上海市农业学校畜牧兽医专业毕业后就来到这里工作，成了浦东白猪的“守护者”。“同学们多数都转行了，我是少数在农业岗位干到退休的，和浦东白猪打了一辈子交道，或许是不舍吧。”

公种猪“住房”最优越

让浦东白猪住得舒服、健康，是“养成记”的首要条件。这个保种场共有17亩，建造于20世纪80年代，由一幢幢平房组成，按照公种猪、母猪、亲子房、孕猪房等分成不同房型，共有128头母猪、20头公猪。物以稀为贵，公种猪可谓这里的“明星”，它们都是经过两轮角逐、精挑细选出来的“种子选手”，10头中才能选出1头，如果中途发现问题还要被淘汰退出“决赛圈”，竞争十分激烈。和其地位相匹配，公种猪的“住房”条件也最为优越。步入公种猪圈养房，只见里面被分为多个“单间”的围栏，光线充足，通风良好，安装了排气扇、湿帘等，冬天还有暖气设施，每个围栏在5到7平方米左右。“公猪数量少，而且喜欢打架，所以就享受到了单间的待遇。”



即将满月的一窝浦东白猪猪崽

进入圈养场，一股臭味扑面而来，但和一般的猪圈相比，这里显得干净整洁许多。原来，浦东白猪从小受到“三定位训练”，在定点地方吃饭、排便、睡觉，吃料的地方比较干净。饲养员每天都要打扫猪圈，定期对猪圈消毒消杀，防止猪瘟病等流行。

在保种场墙上，记者看到了一张“非洲猪瘟防控明白纸”，介绍猪瘟的特点、临床症状、诊断、防控等。“2008年的猪瘟让全国的养猪场受到重创，当时我们也非常紧张，每天都有人24小时在猪场值班，随时观察猪的状况，并做好消杀。3年的疫情也安然度过，

全国唯一白色地方猪种 浦东白猪保种进行时



浦东白猪保种基地

本版摄影除署名外均本报记者 徐程 摄

一方面是因为防范措施得当，另一方面由于浦东白猪平时营养好、活动空间大、体质较好。”

每头猪均有“身份证”

既然是保种场，确保“优生优育”是首要使命。步入另一间养猪房，记者眼前一亮，和多数“躺平”或静静待着的成年白猪不同，一股粉色系活力迎面而来。原来，这里是专供母猪和猪宝宝的“亲子房”。“亲子房”是一个套房，大间给猪妈妈，旁边的小间则是猪宝宝的天下。当天，一头母猪刚刚生了8头小猪崽，粉嫩可爱的猪崽一出生就精力旺盛，围在母猪身边吃奶或玩耍，好像有使不完的劲。有的被圈在“婴儿房”的小猪才出生几天，但初生“猪犊”不怕虎，冲开“婴儿房”的围栏，直奔妈妈的怀抱。

“这些猪看上去都差不多，怎么区分呢？”记者询问。“这些小猪一出生就会获得专属身份证号码。”保种场副场长汪华军告诉记者，只见墙上悬挂的记录牌上，记录着猪妈妈和猪宝宝的编号、猪宝宝的出生日期等信息。区分每头猪的“密码”就藏在猪的耳朵里。只见每头猪的耳朵上都有一个缺口，是一出生时就被夹出的“耳缺号”。根据耳缺所在的左右耳位置，分别意味着1、10、100、1000等数字，组合而成4位的编号，加上猪的“族谱”，形成独特的“摩尔斯电码”，这样，每头猪的身份证号码就不会重复了。



成年浦东白猪公种猪

不仅在“亲子房”里有“记录牌”，在保种场办公室里，每只种猪都有专属的成长档案，猪爸猪妈的耳号、出生日期、进场出场日期等都记录在案。记者看到，这样的“档案”已经编辑到了第14本。

把每头猪的“家底”都记载得如此详细是为了什么？原来，保种场承担了每年至少有48窝新生猪崽的保种任务，但并不只是数量上的要求。“要让浦东白猪的品种保存好，还要讲究科学、优生优育，避免近亲繁殖。”为此，记录清楚每头猪的“族谱”，三代之内不能有亲缘关系，可以防止近亲繁殖，保证种猪的优良基因代代相传。

“优生”的同时还要“优育”。记者发现，不同种猪的饲料内容有所不同，按照生长阶

段、性别不同，分为7种不同猪料，确保它们获得适合的营养。比如，小猪出生7到10天左右，除了母乳外，就要开始补充小颗粒饲料了，好比婴儿的“配方奶粉”，保证获取充分的营养，其中包含玉米、进口鱼粉、钙粉、赖氨酸等成分，富含维生素A、维生素E、维生素D3，以及叶酸等。考虑要让小猪易消化，其中蛋白的含量偏高，有利于增强小猪的抵抗力。而成年白猪的猪料成分里蛋白质有所减少，但能量上升。“总体而言，根据它们的不同成长阶段需求对蛋白质、碳水化合物、维生素、脂肪等合理配比，确保种猪健康成长。”

尝试高端产业化路线

吃过浦东白猪肉的市民回味“小辰光的味道”时，都赞浦东白猪肉肉质鲜美，无论清炖还是红烧，都自带一种天然的芳香，但为何如今浦东白猪肉渐渐退出市民餐桌了呢？“我们在保种的同时，也一直寻求产业化之路。但由于保种场规模有限、周边缺少屠宰场等因素，产业化道路举步维艰。”沈大德说。

上海市畜牧技术推广中心研究员陆雪林曾经主编过《上海四大名猪》一书，对此也有深入的调查研究。他告诉记者，浦东白猪的优点是毛色全白、繁殖力高、耐粗饲、适应性强、肉质风味好，缺点是肥肉比例较高、生长速度较慢、饲料转化效率低。尤其是自外国“洋猪种”引进中国后，因为“洋猪种”瘦肉率高、生长速度快，很快抢占了中国市场，本土猪种的比例大幅下降，有的甚至濒临灭绝。

“但正如人们吃多了洋鸡后发现，论品质和口感还是本土鸡种好，这几年本土鸡种的比例大幅回升。但如果之前没有给予本土种鸡充分保护，有的品种就可能灭绝了。为此，国家近年来加大了种源畜牧业的普查和保护力度，全面实施种业振兴实施方案。”陆雪林认为，本土的优质种源好比畜牧业的“芯片”，不但要保护更要充分开发利用，未来发展空间还是很大的。

他建议，针对市民对食品品质要求越来越高的趋势，可以尝试走高端的产业化路线。通过将本土种猪和“洋猪种”杂交成“混血猪”的方式，汲取各自优势，加快产业化的道路，并向长三角区域拓展。同时，由于浦东白猪只有一处保种场，最好有“备份场”，防患于未然。

令人欣喜的是，记者在采访中得知，浦东已经在老港筹划建设一处新的浦东白猪保种场，占地30多亩，可以养殖近300头种猪。同时，为了让更多的消费者品尝到中国地方猪的风味，从去年下半年开始，相关部门已经在筹划浦东白猪的“香雪白猪”配套系开发，努力满足集约化商品饲养及市民对优质猪肉的需求。

“舌尖上”的浦东白猪何时归来，令人期待。



扫码看更多精彩内容