

猪记

上海“四大名猪”保育调查·嘉定梅山猪

靠种源、养殖、加工营销
全产业链合作发展模式实现
回归,年出栏数约5000头



嘉定梅山猪保种基地的成年猪

本报记者 杨洁

重返市民餐桌 嘉定梅山猪肉

梅山猪,上海本地四大名猪之一,是嘉定的特产。它是世界上产崽数最多的猪种之一,最高纪录产崽33头,享有“国宝”之誉。2013年,嘉定梅山猪获全国农产品地理标志认证;2021年,嘉定梅山猪入选上海市地理标志保护工程项目。

保种场、生态园、屠宰场,同样位于嘉定相距数公里的三个地方,构成了嘉定梅山猪“种源、养殖、加工营销”三位一体的全产业链合作发展模式。这种模式,对嘉定梅山猪的种源保护与产业发展有何助益?市民在哪里可以购买到正宗的梅山猪肉?记者做了一番走访。

一头合格的嘉定梅山猪,一生要坐两次“专车”——当它长到30—35公斤、大约4个月大时,就要坐上卡车,从国家梅山猪保种场“搬家”,住进浙江生态园的“大房子”,睡上“发酵床”;再过4个多月,当它长到100—110公斤时,又有卡车等着了,这次的目的,是上海五丰上食食品有限公司的屠宰场。



出生仅一天的梅山猪幼崽

保种 公猪要“跑圈” 母猪做“B超”

梅山猪保种场,位于嘉定区嘉唐公路。身穿两层防护服,将浑身上下包裹得严严实实,又在消毒区域严格消杀后,记者方才准许进入养殖区域,一睹“国宝”尊容。只见眼前的梅山猪,面部有深深的皱纹,耳朵大而下垂,低头时能盖住大半张脸。它们浑身黑亮,四脚却有白毛,因而也俗称“四白脚”。

嘉定梅山猪历史悠久。明嘉靖三十六年(公元1557年)《嘉定县志》就有记载:“每岁土物之贡,其中有肥猪。”专家认为,嘉定早在400多年前已饲养梅山猪。“梅山猪性状很优越,从品种来说,它繁育能力强,是‘产崽冠军’;从口感上来说,它肉质鲜美,细嫩多汁。”上海市嘉定区动物疫病预防控制中心—国家梅山猪保种场主任卫金良告诉记者。然而,受种种因素影响,梅山猪一度告别市民餐桌。自上世纪70年代以来,嘉定对梅山猪开展提纯复壮工作,同时开展有计划的选配选育,经过几十年的努力,梅山猪的质量得到了大幅度提高。

目前,保种场内大约有30头公猪、230—250头母猪负责育种。它们都是从存栏的2200头梅山猪中精挑细选的“王者”,外貌体征、身体素质都数一数二。

公猪住的是“豪华单人房”。为了避免夏季高温影响精子质量,猪圈里还装上了2台空调。中级畜牧师下益说,外面运动场里

有三根跑道,也是为公猪准备的。“天气好的话,一般早上10时左右,我们会挑选3头公猪,轮流放到跑道上,让它们运动半小时到一小时。”饲养员巡棚时,如果发现有的公猪比较瘦,或者采食量比较差的话,还会为它增加鸡蛋,改善伙食。

走进一旁的母猪房,几头母猪正在窗下,懒洋洋地晒太阳。这是饲养员特意它们安排的“阳光房”。“光照好,母猪发情就更明显。”下益介绍,“今年我们的系统升级,母猪也可以做B超了,怀孕1个月就可以确认,到怀孕45天时,检查胎儿存活,就会安置到专门的‘安胎房’。”

卫金良告诉记者,近年来中心还以数字技术赋能选育工作,设置模块参数后,实现系统匹配,宛如“AI相亲”,尽可能降低近交系数、保留优质品性。

让养殖人员很骄傲的是,梅山猪保种场内没有普通养猪场的臭味。“以前是有的,附近村民因此意见很大,后来我们用了上海市农业科学院畜牧兽医研究所研发的‘猪舍空气净化器’,用好氧微生物代谢分解细菌与臭气,对症下药。”嘉定区农业农村委畜牧兽医与水产科副科长告诉记者,去年10月,中心还获得了“上海市污染防治攻坚先进集体”。

养殖 吃天然青绿饲料 睡生态“发酵床”

当商品猪苗在保种场养到30—35公斤时,它们就要集体“搬家”,住进环境更好的浙江生态园。

浙江生态园,位于嘉定与太仓的交汇处,是沪郊休闲农业与乡村旅游的一处热门打卡地。桃花嫣红、梨花雪白、油菜花金黄,“三花”齐放的春天,正是生态园最美的季节。风景之外,这里田园牧歌式的生活,也为人津津乐道:园内的蔬菜瓜果、禽肉蛋奶都是自给自足,连酱油、米醋也是自制的。

走进浙江生态园,游客中心旁的嘉定梅山猪文化馆,详细介绍了梅山猪的“前世今生”。很多人不知道的是,梅山猪养殖基地也在这里,每年出栏数约有5000头。

园内养殖这么多梅山猪,为何周边没有臭味?足足70厘米厚的“发酵床”,起了关键作用。

“床体的最底部,是浙江生态园根据自有资源铺设的桃树、梨树枝,大约有20厘米厚。然后,我们铺上木屑和麸糠作为垫料,混匀后铺平,喷洒微生物发酵菌。再铺设垫料、喷洒菌种……这样反复三次,就做成了生态发酵床。”嘉定区动物疫病控制中心科技人员、发酵床课题负责人曹传国向记者揭秘,使用微生物发酵菌,可以使粪便及时发酵分解,大大降低粪污臭味,改善养殖环境,实现“零排放”。

曹传国说,生态床发酵会产生热,冬天就成了天然的“温床”,浙江的棚舍设计还能让梅山猪在晴好天气晒太阳,又温暖又舒适,猪猪的皮毛都会更显黑亮。到了夏季,猪舍安装的通风扇、遮阳网、湿帘、水帘等可以降温,同时让躺卧区保持垫料相对干燥,减少发酵产热。就这样,浙江生态园的梅山猪有了冬暖夏凉的居住环境,保持了良好的生长状态。

为了提高梅山猪的肉质风味,养殖全程使用添加益生菌的无抗定制饲料,还经常为它们“加菜”。南瓜、卷心菜、大白菜……生态园内种植的蔬果废弃物,都可以用来喂猪。

浙江生态园负责人沈维高告诉记者,目前,梅山猪养殖场已经实现了生物微循环。园内的蔬菜瓜果作为青绿饲料补充,进一步丰富生猪营养。生态床的垫料完成发酵过程后,成为松软适度的生物有机肥,可以直接用于果树、农作物等,循环利用。“我们土壤肥沃,田里到处有蚯蚓,种的蔬菜水果特别甜。”沈维高说,“吃着天然蔬果、住着干净圈舍,梅山猪自然也茁壮成长。”



嘉定梅山猪保种基地
本报记者 徐程 摄

销售 每年出栏5000头 线上线下都能买

“嘉定梅山猪何时重现市民餐桌?”查阅新闻报道,近年来,不少媒体都发出过这样的感叹。而今,这份期盼已成为现实。

完成育肥的商品猪达到出栏要求后,由上海五丰上食食品有限公司负责屠宰、分割、包装、销售。“梅山猪平均每天出栏10头左右,屠宰一般是下午,分割完成后,经过一段时间排酸,大约次日凌晨配送到各门店,保证肉质新鲜。”五丰上食公司市场营销经理陈思敏介绍:“梅山黑猪是我们的高端品牌。我们在上海开设了10家专卖店,只卖梅山猪,另外在华润万家、世纪联华的部分门店也设有专柜。线上,我们开通了网上商城、社区团购等,方便市民选购。”

在浦东新区羽山市场,李老板经营的五丰上食梅山黑猪专卖店早上6时准时开张迎客。只见柜台里,五花肉肥瘦匀称,梅花肉色泽鲜红,还有漂亮的大理石纹。这家店2020年11月开始经营,只卖嘉定梅山猪。李老板说,近期夹心腿肉售价每斤30—35元,五花肉每斤40—45元。

尽管价格比普通猪肉贵,但消费者反响好,一天能卖半头猪。“顾客很认可梅山猪肉的品质。我们做美食推广时,切薄薄一片猪肉,在水里烫一下,不用任何调料,香味就出来了。”李老板说,店里最受欢迎的是五花肉、梅花肉、肋排。“梅山黑猪皮厚、肉质鲜嫩,烧红烧肉又糯又香。”

嘉定区农业农村委副主任李泉告诉记者,嘉定梅山猪的重现,首先得益于种源的提纯复壮,以及商品化的养殖管理。“正宗梅山猪肉很肥,膘足有四五厘米厚,已不适合现代人的口味。”李泉告诉记者,市民吃到的嘉定梅山猪商品猪,都是“杜梅”——这是引进杜洛克公猪,与梅山猪母猪杂交后的品种。“纯种梅山猪瘦肉率大约为45%,而‘杜梅’瘦肉率可达60%以上,肥而不腻,口感更好。”

“其次,我们采取‘种源—养殖—加工营销’三位一体的全产业链合作发展模式,经过多年探索,目前已形成年出栏5000头‘杜梅’优质肉猪、年销售额达2000万的产业规模。”李泉表示,嘉定将继续围绕“嘉定梅山猪”特色农产品发展定位,实现传统养猪向规模、精品养猪转变,打造沪郊具有影响力的优质猪肉产业基地。