

案例

## 大河乌猪：打造本土猪类优品

大河乌猪是乌金猪的代表性猪种，也是云南省的地方优良品种。大河乌猪主产于曲靖市富源县的大河、营上、竹园、墨红等乡镇，具有耐粗饲、抗逆性强、肉质细嫩、味道鲜美等特性，是云南地区腌制特色产品——“云腿”的优质原料猪种。因此，大河乌猪具有“大河种猪甲滇东”之称。近年来，富源县不断推广养殖大河乌猪，努力使其成为千万消费者餐桌上的肉类首选。

### 历经数年艰难选育

据《富源县农牧志》记载：大河乌猪是我国西南三省的优良猪种之一，系乌金猪的一个重要品种。该猪种饲养历史悠久，因盛产在富源县大河镇一带而得名。考古工作者曾在大河镇一个古人类居住的遗址中发现数枚猪牙齿化石。考古人员据此推测，很早以前，这里的人类已经学会野猪的驯化饲养。

在富源县，群众一直有养殖黑猪的传统。当地人普遍认为黑猪吉利，祭祀、过年过节等重要节庆活动必须要吃黑猪肉。就这样，种质优良的黑猪被一代代选育下来。1978年，全国第一次畜禽品种资源调查时，将云、贵、川三省接壤地区的黑猪定名统称为“乌金猪”。

“大河乌猪是选用乌金猪和国外进口的瘦肉型猪种‘杜洛克’杂交而成，属于国家级新品种。”富源县大河乌猪研究所所长贺德勇告诉记者，大河乌猪是云南农业大学与曲靖畜牧部门联合，历经9年6个世代培育而成，保留了“乌金猪”50%的血统。2003年，大河乌猪通过农业部（现农

业农村部）审定；2014年，获得农产品地理标志登记。

### 优良品质获市场认可

每天上午9点以后，在昆明市北市区某农贸市场内的大河乌猪肉专卖店门前，顾客络绎不绝。虽然这里出售的猪肉价格比其他摊位的高一些，但很快就会销售一空。

“这里的大河乌猪肉比其他的猪肉好吃，而且炒时不粘锅。”市民张阿姨告诉记者，由于家在附近小区，她隔三岔五就要来这里买肉。在这个大河乌猪专卖店，记者看到柜子里的猪肉颜色鲜亮，墙上挂着猪肉的生产流程，供顾客了解。

该专卖店的负责人告诉记者，他们养殖和加工大河乌猪，是一个全流程的封闭产业链，种猪是从正规种猪场购买的，商品猪是企业和合作社养殖的，屠宰场是企业自建的，对大河乌猪的整个生产流程有着严格的监管。

“大河乌猪肉之所以畅销，一方面，是由于它的品种优势；另一方面，其生长周期相对较长，至少需要