

经“消失”近30年的大型迪庆藏香猪。

在此基础上，严达伟及其团队又对大型迪庆藏香猪进行杂交组合筛选，旨在培育新品系藏香猪。对于猪种资源的研发而言，如何提高产仔数是一个世界性难题。经过不懈钻研，严达伟及其团队突破生产关键技术，仅用5年多时间，就将藏香猪年产仔数从原有的6头提高至11头，相关技术获得1项发明专利。

转变饲养方式

“藏香猪分布区域大多气候寒冷、交通不便、饲料资源匮乏，这些因素对提升生产效率的影响较大。”严达伟表示。根据当地实际情况，严达伟探索实行一名专家带领一个团队服务一个产业的帮扶模式，推广新品系藏香猪养殖。

在迪庆州，农户养猪通常采用放养，白天将猪和牛、羊一起赶至山上，夜晚归来仅饲喂青稞和做酥油剩下的奶渣。由于饲料单一，营养供给不均衡，藏香猪生长受限。由于当地农户担心售卖的饲料含有添加物，会影响猪肉品质，且会增加饲养成本，并不愿意购买商品饲料。

在走访中严达伟发现，迪庆州种有大量核桃，村民常用核桃榨油，产生的核桃饼要么拿来烧火，要么作为肥料还田。他想，这些核桃饼里说不定有丰富的营养成分，于是进行检测。“结果显示，核桃饼里的蛋白质含量很高。经过试验表明，核桃饼对养殖藏香猪很有益处。”严达伟说。结合当地农户的饲养习惯，他指导大家将核桃饼作为配方，添加到藏香猪的日粮中，解决了藏香猪日粮营养不均衡的问题。

不仅如此，为降低藏香猪传播疾病和发生寄生虫的风险，严达伟帮助和指

导当地一些村庄安装车辆自动消毒器，改造猪圈，转变传统养殖方式。

构建全产业链

新品系藏香猪搭配新的养殖方式，猪肉品质会受影响吗？能不能带来收益？严达伟让当地村民全程参与到试验猪种的养殖和猪肉测定中，并让村民品尝新品系藏香猪肉。香格里拉市绿源生态种养专业合作社理事长张正君说：“因为吃惯了放养的土猪肉，一开始对新品系藏香猪抱有怀疑态度。可后来发现，这种藏香猪的肉质和口感并不输土猪肉。”

经过检测，新品系藏香猪的各项肉质指标均优于传统藏香猪，瘦肉率达58%，且生长速度很快。“小型传统藏香猪要饲养近3年时间，体重才能达60公斤。而大型新品系藏香猪从出生开始，仅饲养10个月就能长到120公斤。”严达伟介绍说。

如今，在香格里拉市绿源生态种养专业合作社社员中，已有470多户农户开始尝试养殖新品系藏香猪。张正君介绍说：“合作社已提供仔猪1300多头给社员饲养，并无偿提供养殖技术服务。社员饲养新品系藏香猪产生的净利润每头可达1200元左右，比养殖传统藏香猪高出近900元。”

然而，严达伟并不满足于于此。为构建新品系藏香猪全产业链，他指导当地企业开发出藏香猪火腿等16个产品，并与盒马鲜生合作，通过线上线下相结合的方式，将藏香猪产品卖到广州、杭州等城市。在“盒马鲜生”App上，一份800克的藏香猪瘦肉售价高达199元。

目前，严达伟团队仍在迪庆州推广藏香猪新品系，研发精深加工产品。

本刊记者 杨锡畅 / 文
受访者供图